

# [DRAFT] Kacper

- Gravity **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **13**
- SRM **35.4**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.2 liter(s) / kg**
- Mash size **23.5 liter(s)**
- Total mash volume **34.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (17.9%)	79 %	22
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (17.9%)	79 %	10
Grain	Strzegom Bursztynowy	2 kg (17.9%)	70 %	49
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (8.9%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.9%)	81 %	6
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (3.6%)	73 %	120
Grain	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.7%)	70 %	299
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.5%)	68 %	1200
Grain	Płatki owsiane	1.5 kg (13.4%)	85 %	3
Sugar	Sugar, Table (Sucrose)	0.5 kg (4.5%)	100 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

## Notes

- Wyliczenia brewness nie są uwzględniane, ponieważ użyta zostanie tylko brzeczka przednia, a przepis tyczy się tylko składników.  
*Jul 24, 2017, 2:00 PM*