

[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