

## [DRAFT] Kacper

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **13**
- SRM **35.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Surowce fermentujące

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

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

### Notatki

- Wyliczenia brewness nie są uwzględniane, ponieważ użyta zostanie tylko brzezka przednia, a przepis tyczy się tylko składników.  
24 lip 2017, 14:00