

## Kafarnaum (Imperialny Porter Bałtycki)

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **23**
- SRM **52.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.01 kg (23.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.97 kg (35.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.12 kg (13.2%)	81 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.64 kg (7.6%)	80 %	3
Ziarno	karmelowy ciemny	0.12 kg (1.4%)	65 %	600
Ziarno	Barwiący	0.09 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.16 kg (1.9%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny WES	1.35 kg (16%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	32 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	24 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	12 g	0 min	4 %