

# Kafarnaum (Imperialny Porter Bałtycki)

- Gravity **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **23**
- SRM **52.4**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **25 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.3 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

## Fermentables

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

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	32 g	60 min	4 %
Boil	Marynka	24 g	30 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	12 g	0 min	4 %