

Admirał Nelson

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **35**
- SRM **29**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (37.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 7 kg (37.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (2.7%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (2.7%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.45 kg (2.4%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Carafa III | 0.4 kg (2.1%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 1.5 kg (8%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.5 kg (2.7%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 1 kg (5.3%) | 82 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 60 min | 10 % |