

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 %