

Admirał Nelson

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **30.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5.5 kg (50.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (27.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.6%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (2.3%)	72 %	236
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (2.3%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	170 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	100 ml	Wyeast Labs