

Sampo

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **28**
- SRM **23**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (53.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II | 0.21 kg (5.7%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (13.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 0.6 kg (16.2%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (10.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 60 min | 4 % |