

## 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 %