

## Maupka z puchy

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **12.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (85%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (5%)	60 %	3
Dodatek	laktoza	0.2 kg (10%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni