

## 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 |