

# Chmielowo wystrzałowy Hercules Puławski

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **102**
- SRM **11.5**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.5 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (85%)	80 %	45
Adjunct	Sok rabarbar-porzeczka	0.3 kg (15%)	80 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hercules	40 g	25 min	17.3 %
Aroma (end of boil)	Puławski	30 g	5 min	6 %
Dry Hop	Puławski	40 g	4 day(s)	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Slant	50 ml	---

## Notes

- Dodanie drożdży 11.06.2022 r.

1 BLG - 19.06.2022 r.

Dodanie 40 gr Puławskiego na zimną fermentację na 4 dni 20.06.2022 r.

Refermentacja: 60 gr cukru i 120 ml wody

*Jun 13, 2022, 8:47 PM*