

# Chmielowo wystrzałowy Hercules Puławski

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **102**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (85%)	80 %	45
Dodatek	Sok rabarbar-porzeczka	0.3 kg (15%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hercules	40 g	25 min	17.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Puławski	40 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Notatki

- 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

13 cze 2022, 20:47