

## #Sowa 8 - American Wheat

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **40**
- SRM **9.6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	60 min	12 %
Boil	Citra	20 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	40 g	0 min	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

### Notes

- Cała fermentacja to 15 dni, bez przelewania na cichą. Nie pamiętam, jak odfermentowało, niestety w notatkach nic nie ma...  
*Dec 5, 2020, 3:16 PM*