

## #Sowa 4 - American Wheat

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **9.9**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	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	15 g	60 min	12 %
Boil	Citra	15 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12 %

### Yeasts

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

### Notes

- Szlag trafił piwo - prawdopodobnie zaciągnęło wodę z rurki.  
*Dec 6, 2020, 2:26 PM*