

## 0 % pro

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **29**
- SRM **8.8**
- Styl **Gueuze**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **0.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **0.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **0.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Viking Pale Ale malt	0.0232 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	0.52 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	0.3 g	10 min	4 %