

# Zamojskie Belgian Style clone

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **10.6**
- Style **Belgian IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **16 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13 liter(s)**
- Total mash volume **17.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (69.3%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (13.9%)	79 %	16
Grain	Pszeniczny	0.33 kg (7.6%)	85 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (7.6%)	78 %	4
Grain	Strzegom Karmel 600	0.07 kg (1.6%)	68 %	601

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	12 g	30 min	10 %
Boil	Magnat	12 g	30 min	11.2 %
Boil	Centennial	8 g	25 min	10.5 %
Boil	Centennial	8 g	20 min	10.5 %
Boil	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Boil	Centennial	12 g	7 min	10.5 %
Boil	Centennial	12 g	5 min	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
T-58	Ale	Dry	8.25 g	Safale

## Notes

- Oryginalne piwo fermentowano drożdżami T-58. Chmielono jednak wyłącznie Amarillo. Zasymp polega na zgadywaniu, nie mam potwierdzenia z browaru Zamość tego przepisu.  
*Feb 17, 2017, 8:59 PM*
- Rozważyć zamianę Marynki 18g na Lubelski 30g ze względu na szlachetny smak, którego może brakować w belgianie.  
*Feb 22, 2017, 3:49 PM*