

Zamojskie Belgian Style clone

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **10.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (69.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.33 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.07 kg (1.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	30 min	10 %
Gotowanie	Magnat	12 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Centennial	8 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	8 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	12 g	7 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	12 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	8.25 g	Safale

Notatki

- Oryginalne piwo fermentowano drożdżami T-58. Chmielono jednak wyłącznie Amarillo. Zasymp polega na zgadywaniu, nie mam potwierdzenia z browaru Zamość tego przepisu.
17 lut 2017, 20:59
- Rozważyć zamianę Marynki 18g na Lubelski 30g ze względu na szlachetny smak, którego może brakować w belgianie.
22 lut 2017, 15:49