

## American IPA (Hops Hops Hops), Krzysztof Kula (kuli)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **16**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce podczas VI Wrocławskiego Konkursu Piv Domowych.

### Słody:

Słód pale ale 5,0kg 83,33 %

Słód monachijski 0,7kg 11,67 %

Słód Carapils 0,3kg 5,00 %

### Chmiele:

Chmiel Amarillo (granulat, 8,5%)- 105g

Chmiel Cascade (granulat, 5,5%)- 20g

Chmiel Cascade (szyszka, 5,5%)- 50g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1272 American Ale II

### Inne:

1 łyżeczka gipsu piwowarskiego do wody do zacierania

### Zacieranie:

68°C 60 min

76°C 10 min

wysładzanie wodą ok. 78°C

### Czas gotowania:

70 min

### Chmienie:

35g Amarillo - 60min

30g Amarillo - 30min

30g Amarillo - 15min

10g Amarillo - 1min

20g Cascade - 1min

50g Cascade (szyszka) - tydzień chmienia na zimno

### Rozlew:

ok 1 litr syropu z wody i 130 g cukru.

## American IPA, Szymon Kierszniowski (sziszi)

### Informacje o recepturze:

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **16,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne ,uwagi :

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w VI Wrocławskim Konkursie Piv Domowych oraz III miejsce w kategorii "Piwo typu ALE górnej fermentacji" w konkursie SLOVAK HOMEBREWING STAR 2011 .

### Słody:

Słód Maris Otter 6,0kg 89.55%

Słód wiedeński 0,3kg 4,48%

Słód pszeniczny 0,3kg 4,48%

Słód Crystal 200 0,1kg 1,49%

### Chmiele:

Chmiel Citra (granulat, 12%)- 50g

Chmiel Cascade (granulat, 5,5%)- 45g

Chmiel Amarillo (granulat, 8,6%)- 35g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1272 American Ale II

### Inne dodatki:

łyżeczka mchu irlandzkiego

### Zacieranie:

66°C - 60 min

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

50g Citra - 60min

15g Amarillo - 15min

20g Cascade - 0min (podczas chłodzenia)

10g Amarillo - tydzień chmielenia na zimno

10g Cascade - tydzień chmielenia na zimno

15g Cascade - 3 dni chmielenia na zimno

### Fermentacja:

około 0,5l gęstwy American Ale II

Fermentacja burzliwa - 7 dni w temperaturze około 16-18°C

Fermentacja cicha - 11 dni w temperaturze 16°C

### Rozlew:

Zabutelkowane z dodatkiem 150g ekstraktu ciemnego i 20g glukozy na ~20l piwa

## **Belgian Blond Ale (Belgijska Blondynka), Zbigniew Kieć (zibi)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **17**

Brzeczka nastawna w litrach: **25**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w I konkursie o Puchar Piwo.org.

### **Słody:**

Słód pilzneński 4,7kg

Słód Karapils 0,45kg

Słód pszeniczny 0,4kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka szyszka - 25g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 3787 Trappist High Gravity

### **Inne dodatki:**

Cukier kandyzowany biały 0,5kg

### **Zacieranie:**

54°C - 10'

62°C - 20'

68°C - 50'

72°C - 30'

78°C

Wysładzanie - 3 x 4l

### **Czas gotowania:**

70 minut

### **Chmielenie:**

25g Marynka szyszki 0'

Cukier w 60'

### **Fermentacja:**

Burzliwa 18-20°C

## Belgian Blond Ale, Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **17**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w I konkursie o Puchar Piwo.org.

### Słody:

Słód pilzneński 4,0kg

Słód Carapils 0,3kg

Słód Caraaroma 0,1kg

Słód Biscuit 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 20g

Chmiel Lubelski - 20g

### Drożdże:

Drożdże WLP400 Belgian Wit Ale

### Inne dodatki:

Cukier 0,45kg dodana w 60 minucie gotowania

### Zacieranie:

- 60°C - 30 min

- 72°C - 40 min

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

20g Marynki - 70 minut

20g Lubelskiego - 10 minut

### Fermentacja:

W temperaturze około 20°C

### Rozlew:

Zabutelkowane z dodatkiem cukru 5g/l , blg końcowe 5.

## **Belgian Blond Ale, Łukasz Kojro (Związkowiec)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **15,3**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo to zajęło I miejsce podczas III Poznańskiego Konkursu Piw Domowych w kategorii Belgian Blond Ale.

### **Słody:**

Słód pilzneński 3,60kg

Słód pszeniczny 0,70kg

Słód wiedeński 0,50kg

Słód biscuit 0,20kg

Miód 0,30kg

### **Chmiele:**

Chmiel Hallertau Tradition 10g 6,5% a-k

Chmiel Marynka 10g 8,2% a-k

Chmiel East Kent Goldings 7g 4,0% a-k

Chmiel Challenger 7g 7,0% a-k

Chmiel Saaz 7g 4,4% a-k

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 3522 Belgian Ardennes

### **Zacieranie:**

- 57°C - 10 min

- 62°C - 30 min

- 72°C - 20 min

- wygrzew

### **Czas gotowania:**

70 minut

### **Chmilenie:**

10g Hallertau Tradition + 10g Marynka - 60min

7g East Kent Goldings + 7g Challenger + 7g Saaz - 25min

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa 7 dni w temp. 21°C

Fermentacja cicha 15 dni w temp. 19°C

Gęstość końcowa 2,5°Blg

### **Rozlew:**

Zabutelkowane z dodatkiem 175g glukozy na ok. 20l piwa

## Belgian Dubbel (Fokker), Piotr Wypych (coder)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **15.5**

Brzeczka nastawna w litrach: **22.7**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w I Śląskim KPD.

### Słody:

Słód pilzneński Castle 4,0kg

Słód monachijski II 0,45kg

Słód Special B 0,23kg

Aromatic 150 EBC 0,23kg

Słód caramunich typ II 0,23kg

### Chmiele:

Hallertau Mittelfrueh (granulat 5.3%) - 33g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3522 Belgian Ardennes

### Inne dodatki:

Candi syrup 0,34kg - 1 buteleczka 250 ml

glukoza 0,23kg

### Zacieranie:

20 minut w 62-63°C

35 minut w 70-72°C

1 minuta w 75°C

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

33g Chmiel Hallertau Mittelfrueh - 60 minut

cukry - 15 minut

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 17 dni w temp od 19°C na początku do 23°C na końcu

Bez fermentacji cichej

### Rozlew:

Refermentacja ok. 220g glukozy (3.5 vol)

### Uwagi:

Candi Syrup (syrop - melasa po cukrze kandyzowanym) to produkt belgijski, może być trudny do dostania. Można go ew. zastąpić ciemnym karmelem. Glukozę można zastąpić zwykłym cukrem.

## Belgian Dubbel (Siekier), Jarek Zgoda (zgoda)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **16,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **21**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło III miejsce podczas II Śląskiego Konkursu Piv Domowych w Katowicach.

### Słody:

Słód wiedeński 4,50kg

Słód abbey 0,70kg

Słód Caraaroma 0,05kg

### Chmiele:

Chmiel Challenger - 24g

Chmiel Styrian Goldings - 16g

### Drożdże:

Drożdże Zymoform Z039 Belgische Klosterbiere und Ales

### Inne dodatki:

cukier kandyzowany drobny - 250g

rodzynki - 200g

suszone figi - 200g

### Zacieranie:

- 69-63°C - 90 min

- 76°C - 5 min

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

24g Challenger - 60min

16g Styrian Goldings - 15min

200g rodzynki - 10min

200g figi - 10min

250g cukier - 10min

### Fermentacja:

Brzeczka została zadana ~0,5l gęstwy

Fermentacja burzliwa - 13 dni w temp. ok. 19°C

Fermentacja cicha - 16 dni w temp. ok. 20°C

### Rozlew:

Zabutelkowane z dodatkiem 120g cukru białego na ok. 20,5l piwa (2.3 vol. CO2)

## Belgian Dubbel (Vitaminator), Artur Olender (2artur2)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **17**

Brzeczka nastawna w litrach: **21**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce na konkursie piw domowych na VI Wrocławskich Warsztatach Piwowarskich.

### Słody:

Słód pale ale 3kg

Słód wiedeński 1kg

Słód Biscuit 0,5kg

Słód Special B 0,3kg

Słód Caramunich 0,25kg

Słód pszeniczny 0,25kg

Słód Carawheat 0,1kg

Słód Carafa Special 0,05kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 25g

Chmiel Marynka (szyszki, własna hodowla) - 20g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1388 Belgian Strong Ale

### Inne dodatki:

Cukier trzcinowy - 0,5kg

Rodzynki - 0,1kg

### Zacieranie:

35 °C - 15 min.

45 °C - 15 min.

55 °C - 15 min.

64 °C - 90 min.

78 °C - filtracja

Carafa ekstrahowana małą ilością zimnej wody i ekstrakt wlany do brzeczki pod koniec zacierania. Rodzynki dodane na ostatnie 10 minut w trakcie chmielenia.

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

początek - 25g. Marynki

po 45min. reszta

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 10 dni w temp. około 21°C

Fermentacja cicha 15 dni w temp. około 21°C

### Rozlew:

Refermentacja: ekstrakt jasny 10g/l



## Belgian Dubbel, Jacek Stachowski (Stasiek)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **16**

Brzeczka nastawna w litrach: **25**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w KPD przy VI WWP we Wrocławiu.

### Słody:

Słód pilzneński 3,5kg (66%)

Słód pszeniczny 0,65kg (12%)

Słód monachijski 0,5kg (9%)

Słód karmelowy jasny 0,35kg (6%)

Słód caramunich typ II 0,21kg (5%)

Słód karmelowy ciemny 0,1kg (2%)

### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 35g

Chmiel Magnum (szyszki) - 10g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3787 Trappist High Gravity

### Inne dodatki:

cukier karmelizowany 0,5kg (mocno karmelizowany) – dodany w 50 minucie gotowania  
rodzynki 0,1kg – dodane w 50 minucie gotowania

### Zacieranie:

15 minut w 55°C

35 minut w 63°C

40 minut w 72°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

15g Marynki - 60 minut

10g Magnum - 60 minut

20g Marynki - 10 minut

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 9 dni w temp około 21-22°C

Fermentacja cicha 11 dni w temp około 22-23°C

### Rozlew:

Refermentacja 150g glukozy

## Belgian Golden Strong Ale, Jan Szała

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **16,8**

Brzeczka nastawna w litrach: **34-35l**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów-Birolia 2011.

### Słody:

słód pilzneński, mieszanka dwóch odmian (2,8/5,6 EBC)\* 7kg

### Inne:

syrop glukozowo-fruktozowy 67% 1,7kg

woda - 44l, 14°dH

### Chmiele:

Chmiel Styrian Goldings 4,1%, szyszka, 80g

Chmiel Lomik 4%?, szyszka, 45g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1388 Belgian Strong Ale

### Zacieranie:

1. 20l wody o temp. 25°C. + cała śruta
2. Podgrzewanie do 52°C i przerwa 10 min.
3. Podgrzewanie do 62°C. i przerwa 50 min.
4. Podgrzewanie do 72°C i przerwa 30 min.
5. Podgrzewanie do 78°C i filtracja 7l + 6l + 6l.

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

I dawka chmielu 50g Styrian Goldings 80'

II dawka chmielu 45g Lomik 45'

III dawka chmielu 30g Styrian Goldings 15' + syrop

ok. 26 IBU

### Fermentacja:

Schłodzenie brzeczki do 17 st. i zadanie ok. 200 ml gęstwy drożdży Wyeast 1388 Belgian Strong Ale

Fermentacja w temp. 18-26°C

### Rozlew:

z dodatkiem 8g/l cukru oraz drożdży Safbrew S-33

### Uwagi

\* podane w nawiasie liczby dotyczą zmieszanych już słodów i określają odpowiednio: barwę wprost i barwę po gotowaniu.

## Belgian Pale Ale, Dorota Chrapek (dori)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **19**

### Informacje ogólne, uwagi :

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Birofilia 2010, oraz uzyskało tytuł Grand Champion 2010

### Słody:

Słód pale ale 2,5 kg

Słód monachijski typ I 1,0 kg

Słód Abbey Malt 0,3 kg

Słód Carabelge 0,2 kg.

### Chmiele:

Chmiel Brewer's Gold - 30g

Chmiel Styrian Goldings - 30g

### Drożdże:

WLP550 Belgian Ale

### Inne dodatki:

mech irlandzki w 45 minucie gotowania.

### Zacieranie:

64°C - 20 minut

72°C - 45 minut

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

30g Chmiel Brewer's Gold w 5 minucie gotowania

30g Chmiel Styrian Goldings + mech irlandzki w 45 minucie gotowania.

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20 C

Fermentacja cicha 20 dni w temperaturze około 20 C

## Belgian Tripel (Abbey Tripel II) , Czesław Dziełak (Dagome)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **18,9**

Brzeczka nastawna w litrach: **24,5**

### Informacje ogólne, uwagi

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w II Poznańskim Konkursie Piv Domowych.

### Słody:

słód pilzneński 6,40 kg (82,1 %)

Słód monachijski II 0,40 kg (5,1 %)

słód zakwaszający 0,10 kg (1,3 %)

### Chmiele:

Chmiel Sybilla (zbiór własny 2009)- 58g

Chmiel Lubelski (szyszka)- 16g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1214 Belgian Abbey

### Inne dodatki:

cukier biały, kat. I - 0,90 kg (11,5 %)

### Zacieranie:

Słód do 22 litrów wody, temp. 61 °C

64 - 65 °C - 60 min,

71,4 - 72,2 °C - 15 min,

76,5 - 77,2 °C - 5 min.

### Czas gotowania:

Z filtracji do gotowania odebrałem 35 litrów.

91 minut

### Chmielenie:

Sybilla 58 g - 61 min,

Lubelski 16 g - 16 min,

cukier 900 g - 11 min,

### Fermentacja:

Po gotowaniu wyszło 24,7 litra.

Schłodzone do 17°C i zadane ok. 150 ml gęstwy Wyeast 1214 Belgian Abbey.

Fermentacja:

- burzliwa - 13 dni, temperatura stopniowo podnoszona od 18 °C, do 24 °C.

- cicha - 28 dni w temp. 16 °C.

Odfermentowało do 3°Blg.

### Rozlew:

Zabutelkowane z udziałem 230 g cukru białego, kat. I, na 24,5 litrów piwa.

Refermentacja: 7 dni w temp. 23 - 25 °C.

## Belgian Tripel, Damian Gacioch (damian ia4)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **18**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w II Poznańskim Konkursie Piv Domowych.

### Słody:

słód pilzneński 5,000kg

Słód monachijski 0,50kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum - 25g

Chmiel Marynka - 5g

Chmiel Lubelski - 10g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safbrew S-33

### Inne dodatki:

cukier 1,00kg

### Zacieranie:

słód do 15 litrów wody o temperaturze 64°C

-64°C - 25 min

-72°C - 35 min

-76°C i filtracja

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

60min - Marynka i Magnum

5min - Lubelski i Cukier

### Fermentacja:

Drożdże S-33 gęstwa zebrana z dubla

Burzliwa: 7 dni w temperaturze 20-22°C

Cicha: 14 dni w temperaturze 20-22°C

Odfermentowało do 5°Blg

### Rozlew:

120g glukozy

## Belgian Tripel, Szymon Kierszniowski (sziszi)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **20**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w II Poznańskim Konkursie Piv Domowych.

### Słody:

słód pilzneński 4,50kg

Słód monachijski 0,80kg

słód Karapils 0,10kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum (szyszka, 14,4%)- 20g

Chmiel Cascade (szyszka, 4,6%)- 30g

Chmiel Saaz (szyszka, 3,8%)- 10g

### Drożdże:

Drożdże WLP 550 Belgian Ale

### Inne dodatki:

Cukier 1,00kg - 1 litr syropu cukrowego został dodany po kilku dniach kiedy fermentacja była już zaawansowana

### Zacieranie:

- 62°C - 40 min

- 72°C - 30 min

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmienie:

20g Magnum - 60min

20g Cascade - 15min

10g Cascade - 1min

10g Saaz - 1min

### Fermentacja:

Brzeczka została zadana ~0,7l gęstwy

Fermentacja burzliwa - 6 dni

Na początku w temperaturze około ~19°C-20°C, po kilku dniach ~22°C

Fermentacja cicha - 3 tygodnie

### Rozlew:

zabutelkowane z dodatkiem 140 gram cukru na ~19l piwa

### Uwagi:

Piwo leżakowało do konkursu 0,5 roku, w temperaturach ~18°C do 10°C pod koniec.

## **Bock (Kozlak), Dorota Chrapek (dori)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **16,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo według tej receptury zajęło 4-te miejsce w V Konkursie Piv Domowych w Żywcu. Według jurorów piwo miało zbyt wyeksponowaną nutę chmielową. Proponuje więc zamiast chmielu goryczkowego Magnum użyć Marynki i ewentualnie zmniejszyć ogólną ilość chmielu.

### **Słody:**

słód pilzneński 3,5kg

słód monachijski 2,0kg

słód karmelowy jasny 0,5kg

słód Caraamber 0,2kg

słód Carared 0,1kg

### **Chmiele:**

Chmiel Magnum (szyszki) - 40g

Chmiel Lubelski (granulat) - 30g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 2007 Pilsen Lager

### **Zacieranie:**

Słód wsypujemy do 16l wody o temperaturze 63C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.

### **Czas gotowania:**

60 minut

### **Chmielenie:**

40g Magnum - 60 minut

10g Lubelskiego - 10 minut

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa 7 dni

Fermentacja cicha 21 dni

### **Rozlew:**

Refermentacja 150g glukozy

## Bohemskie Ciemne, Jacek Michna (szop007)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,3**

Brzeczka nastawna w litrach: **50**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Birofilia 2011

### Słody:

Słód pilzneński 5,2kg

Słód monachijski 5,1kg

Słód Caramunich II 1,5kg

słód Carafa Special I 0,5kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski - 130g

Chmiel Saaz - 70g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2007 Pilsen Lager

### Zacieranie:

55st.- 10 min

64st.- 15 min

72 st.- 60 min

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

Lublin –130 g gotowany 60 min Saaz - 70 g gotowany 20 min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 4 tygodnie 10-11 st., cicha 2 tygodnie 10-11 st.

### Rozlew:

270 g glukozy do refermentacji



## **Brown Ale (Ale Zakochany Brown), Andrzej Jankowski (adanjan)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **10**

Brzeczka nastawna w litrach: **27**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii IV miejsce w VII KPD w Żywcu oraz II miejsce w konkursie Slovak Homebrewing Star 2009.

Ocena jury z Żywca - aromat, smak głównie i zbyt estrowy. Także nieco za kwaśne i przesycone CO2.

### **Słody:**

słód pale ale 3,25kg

słód Carared 0,5kg

Słód pilzneński 0,5kg

słód czekoladowy 0,2kg

słód Caramunich II 0,25kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka - 25g

Chmiel Lubelski - 15g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 1388 Belgian Strong Ale

### **Zacieranie:**

- słód do 12L wody ok. 55st. C

- 10' - 52st.C

- 60' - 66st.C

- 10' - 72st.C

- 5' - 75st.C i filtracja

### **Czas gotowania:**

60 minut

### **Chmielenie:**

25g Marynki - 60 minut

15g Lubelskiego 15 minut

### **Fermentacja:**

- burzliwa - 7 dni w temp. 18-20 st.C

- cicha - 10 dni w temp. ok. 16 st.C

(odfermentowało 2,5 Blg)

### **Rozlew:**

Refermentacja 140g glukozy. (niby nie dużo, ale i tak wyszło za mocno nagazowane)

## **Brown Porter (Richard the Lionheart), Piotr Wypych (coder)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,7**

Brzeczka nastawna w litrach: **22,7**

### **Informacje ogólne, uwagi**

Piwo to zajęło III miejsce podczas I Mikołajkowego Konkursu Piv Domowych w Krakowie w kategorii Brown Porter.

### **Słody:**

słód pale ale 3,70kg

słód brown 0,45kg

słód caraamber 0,45kg

słód czekoladowy 0,15kg

słód pale chocolate 0,15kg

### **Chmiele:**

Chmiel Fuggles 64g

### **Drożdże**

Drożdże Wyeast 1098 British Ale

### **Zacieranie:**

- 67-66°C - 60 min

- 77°C - wygrzew

### **Czas gotowania:**

70 minut:

### **Chmielenie:**

50g Fuggles - 60min

14g Fuggles - 10min

### **Fermentacja:**

18-19°C, na koniec fermentacji temperaturę podniesiono do 21°C W sumie 18 dni fermentacji, bez cichej

### **Uwagi:**

Słód pale chocolate można zastąpić słodem czekoladowym. Wydaje mi się, że piwo może zyskać na zmniejszeniu dodatku słodów ciemnych.

## Brown Porter, Jarek Zgoda (zgoda)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,8**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce podczas I Mikołajkowego Konkursu Piw Domowych w Krakowie w kategorii Brown Porter.

### Słody:

słód pale ale 3,10kg

słód brown 0,46kg

płatki jęczmienne błyskawiczne 0,40kg

słód Cara-Crystal 0,24kg

słód pszeniczny czekoladowy 0,16kg

### Chmiele:

Chmiel Styrian Goldings - 38g

Chmiel East Kent Goldings - 28g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1335 British Ale II

### Zacieranie:

- 68-65°C - 90 min

- 76°C - 10 min

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

38g Styrian Goldings + 8g East Kent Goldings - 60min

20g East Kent Goldings - 15min

### Fermentacja:

Brzeczka została zadana ~0,7l rzadkiej gęstwy

Fermentacja burzliwa - 14 dni w temp. ok. 19°C

Fermentacja cicha - 14 dni w temp. ok. 18°C

### Rozlew:

zabutelkowane z dodatkiem 110g cukru białego na ok. 19l piwa (2.3 vol. CO2)

## **California Common (California Über Alles), Szymon Kierszniowski (sziszi)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Mieszana**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **26**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w X Konkursie Piv Domowych podczas Festiwalu Birofilia Żywiec 2012

### **Słody:**

słód pale ale 4,5kg

słód Amber 1,0kg

słód monachijski 0,5kg

słód Crystal 30 0,5kg

### **Chmiele:**

Chmiel Perle (granulat, 6%)- 125g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 2112 California Lager

### **Zacieranie:**

75min 66°C

15min 76°C

### **Czas gotowania:**

70 minut

### **Chmienie:**

50g Perle (60 min)

35g Perle (15 min)

40g Perle (0 min)

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa w 16°C - 1 tydzień

Fermentacja cicha w 10°C - 2 tygodnie

### **Rozlew:**

Butelkowanie z dodatkiem 6g cukru/litr.

# California Common (Ładny Amerykański), Gabriela i Michał Bujok (Gabi i Bujager)

## Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Mieszana**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,8**

Brzeczka nastawna w litrach: **25**

## Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w X Konkursie Piw Domowych podczas Festiwalu Birofilia Żywiec 2012

## Słody:

słód pale ale 4 kg

słód monachijski 1 kg

słód caraamber 0,25 kg

słód carared 0,25 kg

słód Biscuit 0,15 kg

słód caraaroma 0,10 kg

## Chmiele:

Chmiel Northern Brewer (granulat, 12%)- 110g

## Drożdże:

Drożdże Wyeast 2112 California Lager - starter 1 litr.

## Zacieranie:

60min 66°C

10min 72°C

5min 76°C

## Czas gotowania:

70 minut

## Chmilenie:

22g Northern Brewer (60 min)

35g Northern Brewer (5 min)

15g Northern Brewer (0 min)

38g Northern Brewer (chmilenie na zimno)

## Fermentacja:

Fermentacja burzliwa w 14-16°C - 2 tygodnie

Fermentacja cicha w 16°C - 2 tygodnie

## Rozlew:

Butelkowanie z dodatkiem 6g glukozy/litr.

## Doppelbock (Górskie Dubeltowe), Andrzej Jankowski (adanjan)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **18,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **19**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w VII KPD w Żywcu oraz II miejsce w słowackim konkursie Slovak Hombrewing Star 2009 w kategorii piw warzonych ze słodów, o ekstrakcie powyżej 14Blg.

Ocena jury z Żywca - niestosowny aromat owocowy. W smaku trochę niezrównoważone. Zbyt lekkie.

### Słody:

słód pilzneński 3,05kg

słód monachijski 2,50kg

słód karmelowy jasny 0,35kg

słód karmelowy ciemny 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 25g

Chmiel Lubelski - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2124 Bohemian Lager

### Inne dodatki:

brak

### Zacieranie:

- słód do 12L wody ok. 55st. C

- 15' - 52st. C

- 15' - 63st. C

- dekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min | - reszta cały czas (ok. 30 min) w 63 st. C

- dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min |

- dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego tak aby całość miała ok 72st. C

- 30' - 72st. C

- 10' - 75st. C i filtracja

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

25g Marynki - 90 minut

20g Lubelskiego 30 minut

10g Lubelskiego 10 minut

### Fermentacja:

- schłodzone do 15 st.C

- burzliwa - 10 dni w temp. 8-10 st.C

- cicha - 14 dni w temp. ok. 6 st.C

(odfermentowało 4,2 Blg)

### Rozlew:

Refermentacja 120g glukozy

## Doppelbock, Damian Rużeński (pako1)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **20**

Brzeczka nastawna w litrach: **19**

### Informacje ogólne, uwagi:

Bardzo udany Doppelbock, szkoda, że nie został wystawiony w KPD w Żywcu.

### Słody:

słód pilzneński 3,5kg

słód monachijski I 1,7kg

Słód melanoidynowy (parzony) 1,0kg

słód Caramunich II 0,5kg

słód Carafa II 0,05

### Chmiele:

Chmiel Marynka (granulat) 8,5 a-k - 25g

Chmiel Lubelski (granulat) 3,5 a-k - 25g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Saflager S-23 gęstwa około 0,5l

### Inne dodatki:

mech irlandzki 1 łyżeczka, rehydratyzowany w 200 ml wrzątku przez 1 godz

### Zacieranie:

Woda 17 L 54°C + wszystkie słody 52°C - 5 min 64-61°C - 45 min + 3 L wrzątku i podgrzać do 73°C 73-70°C - 45 min 76°C przerwa 20 min na ułożenie złoża i filtracja  
brzeczka przednia 21,5°Blg. Wysładzanie około 17 L na 4 razy temp. 76-78°C Uzyskano około 22L 18 °Blg +cienkusz 10L 5°Blg

### Czas gotowania:

85 minut

### Chmielenie:

25g Marynki - 70 minut

25g Lubelski - 15 minut

mech irlandzki - 10 minut

### Fermentacja:

Drożdże zadano w temp. 18 °C po 12 godz temp. 14°C i piana na 4 cm

Fermentacja burzliwa w temp 10°C przez 15 dni

Cicha w temp 10-10,5°C przez 24 dni

Po fermentacji zeszło do 5°Blg

### Rozlew:

Do refermentacji 100 gr glukozy w 0,5 L wody

## Doppelbock, Jan Krysiak (wena)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **20**

Brzeczka nastawna w litrach: **24**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury otrzymało tytuł Grand Championa KPD 2009 tym samym wygrywając VII KPD w Żywcu!!! Co więcej piwo to zostało uwarzone w Browarze Brackim Cieszynie. Z niecierpliwością czekamy na degustację :)

### Słody:

słód pilzneński 4,0kg

słód wiedeński 2,0kg

słód monachijski I 2,3kg

słód Caraamber 0,3kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (granulat) - 30g

Chmiel Hallertau Hersbrucker (granulat) - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2308 Munich Lager

### Inne dodatki:

mech irlandzki 5g dodana w 70 minucie gotowania

### Zacieranie:

- całość wsypujemy do 25 litrów wody o temp 50°C

- podnosimy do 62°C i przetrzymujemy przez 30 minut

- odbieramy 8 litrów - dekokt i gotujemy 20 minut

- zwracamy powoli dekokt do całości i uzyskujemy temp. 72°C w razie potrzeby podgrzewamy do tej temp. i przetrzymujemy 30 minut

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

30g Marynki - 60 minut

30g Hallertau Hersbrucker - 20 minut

### Fermentacja:

- schładzamy brzeczki ok 24 litry (18-20°C) i dodajemy drożdże Lager Munich

- fermentacja burzliwa 28 dni w temp. 8-9°C uzyskana gęstość 5°Blg

- fermentacja cicha 14 dni w temp 5°C

### Rozlew:

Butelkujemy z użyciem 170g glukozy. Leżakowanie piwa w temp. 5°C przez 3 miesiące



## Dry Stout (Czarnuch), Kamil Soluch (Cartmann)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **24**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w I Częstochowskim Konkursie Piv Domowych

### Słody:

słód pale ale 3,0kg

słód monachijski 1kg

Słód czekoladowy 0,2kg

Jęczmień palony 0,35kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka 40g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1028 London Ale

### Zacieranie:

67°C przez 90 min

72°C przez 10 min

76°C i filtracja

Słody palone zostały wrzucone przy 72°C.

### Gotowanie:

60 min

### Chmielenie:

Całość chmielu została wrzucona w pierwszej minucie gotowania.

### Fermentacja:

Tydzień burzliwej i 10 dni cichej fermentacji.

Fermentacja burzliwa i cicha w 18-19°C.

Ekstrakt końcowy: 4,5°Blg

### Rozlew:

Zabutelkowane z 160 gramami cukru.

## Dry Stout, Adam Wróbel (pieron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **10**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło II miejsce w kategorii Stout w słowackim konkursie Biała Wrona 2012

### Słody:

słód pale ale 3,00kg

słód monachijski 1,00kg

jęczmień palony 0,35kg

słód czekoladowy 0,20kg

### Chmiele:

Chmiel Hallertau Tradition - 35g

### Drożdże

Drożdże Wyeast 1084 Irish Ale

### Zacieranie:

- 76°C - 10 min

- 67°C - 90 min

- 72°C - 20 min

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmienie:

35g Tradition - 60min

### Fermentacja:

Fermentacja - 13 dni

### Rozlew:

piwo podczas rozlewu miało 2,3°Blg

## Dry Stout, Arkadiusz Makarenko (Makaron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **~20l**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło III miejsce w swojej kategorii podczas Dundee Flower and Food Festival

### Słody:

słód pale ale 3,2kg

Płatki jęczmienne 0,8kg

słód pszeniczny czekoladowy 0,2kg

Jęczmień palony 0,22kg

### Chmiele:

### Drożdże:

### Zacieranie:

Zacieranie 68°C przez godzinę.

### Chmielenie:

50g East Kent Goldings 5,2% 260 GPH

5g Mchu irlandzkiego

## English IPA, Łukasz Kantor (kantor)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **14**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło II miejsce podczas II Mikołajkowego Konkursu Piv Domowych w Krakowie w kategorii English IPA.

### Słody:

słód pale ale Halcyon 3,50kg

słód monachijski II 0,50kg

słód Crystal 200 EBC 0,25kg

słód Caramunich II 0,20kg

słód Biscuit 0,30kg

słód pszeniczny 0,20kg

### Chmiele:

Chmiel Chinook - 25g

Chmiel Marynka - 68g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Inne dodatki:

gips piwowarski 8g

mech irlandzki 5g

### Zacieranie:

67°C-62°C – 45 min

72°C – 15 min

78°C – wygrzew

### Chmienie:

Chinook 25g - 60min

Marynka 20g + mech irlandzki 5g - 15min

Marynka 18g - 5min

### Fermentacja:

Fermentacja 23 dni w temp. 17-18°C

Brak fermentacji cichej

Czwartego dnia fermentacji dodano 2g drożdży US-05

Chmienie na zimno: 7 dni Marynka 30g

### Rozlew:

zabutkowane z dodatkiem 3,13g cukru na 0,5l piwa

## Foreign Extra Stout, Dorota Chrapek (dori)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Błg): **17**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zyskało uznanie w oczach obdarowanych nim piwowarów. Komentarze można przeczytać tutaj <http://www.piwo.org/forum/t2262-uCieszny-Browarek-warka-%23-59-Foreign-Extra-Stout-17%B0Błg.html>

### Słody:

słód pilzneński 4,4kg

Słód Caraaroma 0,3kg

Carafa I 0,1kg

Płatki jęczmienne błyskawiczne 0,4kg

Jęczmień palony 0,2kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 40g

Chmiel Lubelski (granulat T45) - 40g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Zacieranie:

40 minut w 64°C 30 minut w 72°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

40g Marynki - 50 minut

40g Lubelskiego - 10 minut

### Fermentacja:

9 dni fermentacji burzliwej 14 dni fermentacji cichej

### Rozlew:

Ekstrakt końcowy 6Błg. Zabutelkowane z dodatkiem 150g glukozy

## Fruit Lambic (Lambicus Piatzii), Piotr Wypych (coder)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13,1**

Brzeczka nastawna w litrach: **22,7**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce podczas III Poznańskiego Konkursu Piw Domowych w kategorii Lambik Owocowy (Fruit Lambic).

### Słody:

słód pilzneński 3,10kg

płatki pszenne 2,20kg

### Chmiele:

chmiel Lubelski (stary, dodatkowo przewietrzany i postarzony w piekarniku) 85g

### Drożdże:

drożdże Fermentis Safbrew S-33 do fermentacji głównej

drożdże Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend do fermentacji cichej

### Zacieranie:

- 40°C - 15 min

- 50°C - 15 min

- 66-64°C - 45 min

- 71-70°C - 30 min

- 76°C – wygrzew

### Wysładzanie:

Wysładzanie wodą o temp. 90°C

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

85g Lubelski - 90min

Ten chmiel to był 6-letni granulat, dodatkowo postarzony przez godzinne wygrzewanie w piekarniku, praktycznie pozbawiony właściwości goryczkowych

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - 2 tygodnie dni w temp. 20°C

Fermentacja cicha w szklanym balonie - ok. 1 roku temp. pokojowej 20-22°C

Po roku fermentacji cichej do balonu dodano 6 kg świeżej wiśni łutówki (z pestkami), i tak pozostawiono przez jeszcze 1 i 1/2 miesiąca do rozlewu

### Rozlew:

Zabutelkowane z dodatkiem 110g cukru białego na ok. 20 piwa (2.2 vol. CO<sub>2</sub>), z biegiem czasu piwo nagazuje się coraz bardziej, bo cały czas żyje.

## Full Aroma Hops , Carlberg

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **30**

### Informacje ogólne, uwagi:

Mocno chmielone piwo, wyśmienicie łagodzące letnie upały. Słodkości wynikające ze sposobu zacierania wyrównuje silna gorzyczka chmielowa. Po dłuższym (1-2 miesięcznym) leżakowaniu posmaki słodkie i gorzkawe łączą się, tworząc raj dla naszych kubków smakowych. Już po kilku dniach od zabutelkowania mamy piękną, "styropianową" pianę, utrzymującą się w szklanicie kilkanaście minut ! Piwo nadaje się do spożycia już po kilku dniach, jednak najlepszy smak uzyska po 2 miesiącach. Choć autor nie startował z tym piwem w konkursach, to w latach 2009-2010 była jedną najczęściej wyświetlanych receptur na piwo.org

### Słody:

słód pilzneński 6,0kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum 9% (szyszki) - 40g

Chmiel Lubelski 3.3% (szyszki) - 80g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04 lub Danstar Windsor

### Zacieranie:

Całość zasypu wsypana do 20 l wody o temp. 40C

- podgrzewanie do 61C

- 10 minut - max.15 w temp. 60-62C

- 45 minut w temp. 70-72C

- podgrzanie do 75-76C ... 10 min przerwy

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

- po zagotowaniu 40 gram szyszek chmielu gorzyczkowego Magnum / 9% alfa-kwasów

- po 45 minutach 60 gram szyszek chmielu aromatycznego Lubelskiego / 3,3% alfa-kwasów

- na 5/10 minut przed końcem jeszcze 20g w/w szyszek chmielu aromatycznego

### Fermentacja:

Cicha fermentacja od tygodnia do dwóch + chmielenie na zimno 20g szyszek aroma lub 1 sztuka Hop Aroma Tabs

### Rozlew:

Refermentacja: Przeliczając na 1 butelkę = od 4 do 5 gram (w zależności od planowanego terminu spożycia piwa (szybkie/5 gram - za kilka miesięcy/4 gramy)

## Grodziskie, Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **8**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w III miejsce w Konkursie Quasi-Grodziskie w V KPD w Żywcu oraz II miejsce w GKPG Prawie jak Grodzisz w Grodzisku Wlkp.

### Słody:

Słód wędzony Weyermann 2,0kg

Słód pszeniczny Weyermann 1,0kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski (szyszki) - 50g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safbrew S-33

### Zacieranie:

- 65 stC 35 min

- 75stC 30min

### Czas gotowania:

60 min



## Grodziskie, Jan Szała

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **7,8**

Brzeczka nastawna w litrach: **36l**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło 1 miejsce w IV Konkursie Piwowarów Domowych "Prawie jak Grodzisz" oraz 1 miejsce w V Konkursie Piwowarów Domowych "Prawie jak Grodzisz"

### Słody:

Słód pszeniczny 2,3kg

Słód pszeniczny wędzony 0,9kg

Słód orkiszowy wędzony 0,4kg

### Chmiele:

Chmiel Sybilla granulata 8% AA 80 min - 35g (280 GPH)

Chmiel Lubelski granulata 3,9% AA 80 min - 5g (19,5 GPH)

Chmiel Lubelski granulata 3,9% AA 40 min - 5g (19,5 GPH)

Chmiel Lubelski 3,9% AA 20 min - 20g (78 GPH)

Chmiel Brewer's Gold szyszka 6% AA 5 min - 15g (90 GPH)

### Drożdże:

Autor posiadał oryginalne drożdże uzyskane z piwa Grodziskiego, dobre efekty można uzyskać na drożdżach Wyeast 2565 Kölsch

### Zacieranie:

do 12l wody o temp 38°C dodać śrutę

-przerwa zakwaszająca - 45 min.

dolanie 4l wody i podgrzanie do 63°C

- przerwa maltozowa 21 min.

dolanie 4l wody i podgrzanie do 72°C

- przerwa cukrująca 22 min.

- dolanie 2l wody i podgrzanie do 78°C

- filtracja 2 x 6l i 1 x 4l

### Czas gotowania:

90 min

### Chmienie:

Patrz w sekcji Chmiele

### Fermentacja:

8 dni temperatura 18-20°C

### Rozlew:

Do refermentacji użyto syropu glukozowo-fruktozowego (w przeliczeniu 8g cukru na 1l) oraz drożdży W34/70. Klarowane żelatyną w standardowej ilości.

## Hefe-Weizen (Cat in the wheat) Krzysztof Juszcak (josefik)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13,4**

Brzeczka nastawna w litrach: **94**

### Informacje ogólne, uwagi:

receptura na piwo pszeniczne ulegająca drobnym modyfikacjom "Cat in the wheat" III  
miejsce KDP 2012 w Żywcu

### Słody:

słód pilzneński 7kg

słód pszeniczny 8kg

carapils 1kg

karamel 1kg

### Chmiele:

spalt select - 30g - 80 min.

east kent - 60g - 25 min.

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safbrew WB-06 11,5 g

### Zacieranie:

- 45°C ~ 46°C - 100 min

- 69°C ~ 70°C - 30 min

- 72°C - 30 min

- 78°C - wygrzew

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

Spalt select - 30g - 80 min.

East kent - 60g - 25 min.

### Fermentacja:

Burzliwa ok. 14 dni - blg końcowe 2,5 °, start fermentacji 14-15°C, temperatura fermentacji ok 23°C-25°C.

## Hefe-Weizen Krzysztof Juszcak (josefik)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **94**

### Informacje ogólne, uwagi:

receptura na piwo pszeniczne II miejsce w Poznańskim Konkursie Piwowarów Domowych 2011

### Słody:

słód pilzneński 8kg

słód pszeniczny 9kg

crystal wheat 0,24kg

### Chmiele:

premiant - 30g - 75 min.

premiant - 30g - 25 min.

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safbrew WB-06

### Zacieranie:

- 44°C ~ 45°C - 120 min.

- 67°C ~ 68°C - 30 min.

- 73°C - 15 min.

- 78°C - wygrzew

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

premiant - 30g - 75 min.

premiant - 30g - 25 min.

### Fermentacja:

Burzliwa ok. 14 dni - blg końcowe 2,5 °

Start fermentacji 13°C, temperatura fermentacji ok 20°C

Paczka drożdży WB-06 11,5 g zadana na ok. 46l brzeczki.

## Hefe-Weizen, Andrzej Jendrzejski (Jejski)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **47**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii (Hefe-Weizen) II miejsce w X Konkursie Piv Domowych Żywiec

### Słody:

słód pilzneński 4kg

słód pszeniczny 4kg

Słód zakwaszający 0,2kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski 3.9% Ak 20g szyszka

Chmiel Cascade 6.0% Ak 30g szyszka

Uwaga, chmiele z własnego chmielnika. Przyjąłem średnią zawartość Ak dla sezonu 2011.

### Drożdże:

Mauribrew Weiss Y1433 Pszeniczne Suche 11,5 g Uwodnione i starter z 0,8 l. brzeczki

### Zacieranie:

- 44°C do 40°C - 10 min (podczas dekokcji temp. spadła poniżej 40°C)

Dekokt 64-63°C 45min,

72°C-15min

Gotowanie 15min

Po dolaniu dekoktu 64-63°C 30min,

72°C 30min,

76°C 15min

### Czas gotowania:

75 minut

### Chmielenie:

Po 15min – cały chmiel

### Fermentacja:

burzliwa 12 dni - 3,3 °Blg, temperatura otoczenia 18-20°C

cicha 12 dni - bez zmian w ekstrakcie, temperatura otoczenia 15-17 °C

### Rozlew:

Do refermentacji ok. 3,3g cukru na 1 butelkę o poj. 0,5litra.

## Hefe-Weizen, Andrzej Smyk (Anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii (Hefe-Weizen) I miejsce w II Poznańskim Konkursie Piw Domowych.

### Słody:

słód pilzneński 1,2kg

słód pszeniczny 2,8kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski 30g granulat

### Drożdże:

Drożdże WLP 300

### Zacieranie:

- 45°C - 15 min

- 55°C - 15 min

- 62°C - 40 min

- 72°C - 40 min

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

30g Lubelski - 60min (autor sugeruje około 20-25g)

### Fermentacja:

Drożdże WLP 300

### Rozlew:

zabutelkowane z dodatkiem 200 gram cukru.

## Hefe-Weizen, Sławomir Franaszek (Franekkkk)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Błg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii (Hefe-Weizen) III miejsce w II Poznańskim Konkursie Piv Domowych.

### Słody:

słód pilzneński 1,6kg

słód pszeniczny 2,5kg

Słód Carahell 0,2kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski 50g granulat

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safbrew WB-06 11,5 g

### Zacieranie:

- 45°C - 10 min

- 50°C - 15 min

- 63°C - 30 min

- 73°C - 40 min

### Czas gotowania:

80 minut

### Chmielenie:

Po 10min – 25 g chmielu

Po 50min – 15 g chmielu

Po 75min – 10 g chmielu

### Fermentacja:

burzliwa 7 dni - 2 °Błg, temperatura otoczenia 19-21°C

cicha 5 dni - bez zmian w ekstrakcie, temperatura otoczenia 19-21 °C

### Rozlew:

Do refermentacji użyłem zwykłego cukru czyli sacharozy, wsypując ok. 2g na 1 butelkę o poj. 0,5litra.

Rozlewane było 2,5 tygodnia przed konkursem, czyli było dosyć świeże.

## Irish Red Ale (Czerwony topór), Krzysztof Fidler (Infam)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **58**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w V KPD w Żywcu (2007r).

### Słody:

słód pilzneński 10kg (75,9%)

słód monachijski 1kg (7,6%)

Słód pale ale 0,5kg (3,8%)

słód caraamber 0,6kg (4,5%)

słód carared 1kg (7,6%)

słód caramunich II 0,05kg (0,4%)

słód aroma 0,03kg (0,2%)

### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 40g

Chmiel Challenger (szyszki) - 80g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1084 Irish Ale

### Inne dodatki:

mech irlandzki 10g

### Zacieranie:

20 minut w 52°C

40 minut w 66°C

30 minut w 72°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

40g Marynki - 60 minut

50g Challenger - 30 minut

30g Challenger - 10 minut

Uwagi: Chmielone w woreczku, chmiele straciły nieco % alfa-kwasów (w porównaniu z podanymi) z uwagi na zbiór z poprzedniego sezonu.

mech irlandzki - 10 minut

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 19-20°C

Fermentacja cicha 14 dni w temp około 18°C

### Rozlew:

Refermentacja: glukoza ok. 3g./but

## Jasne Lekko Wędzone, Szymon Kierszniowski(sziszzi)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce w konkursie Slovak Hombrewing Star 2010 w kategorii piw jasnych warzonych ze słodów o ekstrakcie poniżej 14Blg.

Piwo było wzorowane na recepturze Mateusza Pająka z książki "Znakomite Piwa - Sprawdzone Receptury". Piwo z czasem utraciło swój wędzony aromat i na konkursie był już naprawdę bardzo lekko wyczuwalny.

### Słody:

słód pale ale 4,0kg

słód wędzony 0,8kg

słód Karapils 0,1kg

słód pszeniczny 0,2kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 25g

Chmiel Lubelski - 20g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2308 Munich Lager

### Inne dodatki:

mch irlandzki - 1 łyżeczka wcześniej uwodnionego mchu dodana w 70 minucie gotowania

### Zacieranie:

68°C - 70 min

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

20g Marynki - 60 minut

15g Lubelskiego - 15 minut

5g Lubelskiego - 5 minut

### Fermentacja:

burzliwa w temperaturze około 10°C, cicha w temperaturze 5°C

### Rozlew:

zabutelkowane z dodatkiem cukru 110g/20l , blg końcowe 3°Blg



## Kolońskie, Jan Szala

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11,8**

Brzeczka nastawna w litrach: **35l**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Birofilia 2011, oraz uzyskało tytuł Grand Champion 2011

### Słody:

słód pilzneński, mieszanka różnych odmian 5,400kg

słód orkiszowy 0.300kg

słód pszeniczny 0,300kg

### Chmiele:

chmiel Magnum, szyszka, 360GPH

chmiel Tettnanger, granulata, 82 GPH

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2565 Kölsch

### Inne dodatki:

woda mineralna, 13°dH

### Zacieranie:

1. 21l wody o temp. 45°C + śruta
2. Ustalenie pH w granicach 5.4 - 5.5
3. Podgrzanie do 52°C i przerwa 10'
4. Podgrzanie do 64°C i przerwa 45'
5. Podgrzanie do 72°C i przerwa 15'
6. Podgrzanie do 78°C i filtracja.

### Czas gotowania:

60 min

### Chmienie:

Magnum - początku gotowania

Tettnanger - 15' przed końcem

IBU: ok. 26

### Fermentacja:

Starter 1,5l Wyeast 2565 Kölsch, zadane do brzeczki 17°C, fermentacja w 16-18°C.

Burzliwa: 6 dni.

Leżakowanie: 3 miesiące w temp. 0 - 8°C.

### Rozlew:

Rozlew: 6g/l do refermentacji z dodatkiem gęstwy W34/70.

## Lager Wiedeński, Łukasz Chrzęszcz (vettis)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce podczas Festiwalu Piwowarów-Birolia 2011.

### Słody:

słód wiedeński Weyermann 4,0kg

słód monachijski Weyermann 2,0kg

słód carahell 0,2kg

słód caramunich typ I 0,25kg

słód zakwaszający 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Hallertau Tradition - 30g

Chmiel Saaz - 20g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2124 Bohemian Lager

### Inne dodatki:

mech irlandzki 7g

### Zacieranie:

22 wody zacierania

- 40°C – wsypać słody

- 54°C - 10 min

- 63°C - 40 min

- 72°C - 20 min

- 76°C

### Wysładzanie:

22 l wody 76°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

60 min – Hallertauer Tradition

20 min – Saaz

### Inne:

Mech Irlandzki – 7g – 15 min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 18 dni - 9-10°C

Lagerowanie - 21 dni

## Maibock (Majowy Kozłak), Adam Wróbel (pieron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **17**

Brzeczka nastawna w litrach: **25**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło III miejsce w swojej kategorii w VI KPD w Żywcu.

### Surowce

#### Słody:

słód pilzneński 5,0kg

słód monachijski 0,5kg

#### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 40g

Chmiel Lubelski (szyszki) - 12g

#### Drożdże:

Drożdże Saflager S-23

#### Inne dodatki:

Ekstrakt słodowy jasny 0,5kg

#### Zacieranie:

- 17l wody do 56°C i słód i 10' w 52°C

- podgrzanie na 63°C i 20'

- podgrzanie na 72°C i 25'

- podgrzanie do 76°C filtracja

#### Czas gotowania:

60 minut

#### Chmielenie:

40g Marynki - 60 minut

12g Lubelskiego - 20 minut

#### Fermentacja:

Drożdże zadane w temp: 15°C

Fermentacja burzliwa: 18 dni

17°Blg /6°Blg

Fermentacja cicha: 19 dni

6°Blg /5,5°Blg

#### Rozlew:

Butelkowanie: 1,2l rezerwy

## Maibock, Łukasz Chrzęszcz (vettis)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **16**

Brzeczka nastawna w litrach: **26**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło II miejsce podczas III Śląskiego Konkursu Piv Domowych w kategorii Kozłak Majowy

### Słody:

słód pilzneński Bruntal 5kg

słód monachijski Weyermann 1,5kg

słód wiedeński Weyermann 0,5kg

słód carapils 0,2kg

słód zakwaszający 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum - 20g

Chmiel Saaz - 20g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2308 Munich Lager

### Inne dodatki:

mech irlandzki 7g

### Zacieranie:

26l wody zacierania

- 55°C - 10 min

- 63°C - 30 min

- 72°C - 30 min

- 76°C - 10 min

### Wystadzanie:

Wodą 76°C, do uzyskania 34l

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

70 min - 10g Magnum

35 min - 10g Magnum

15 min - 20g Saaz

### Inne:

Mech Irlandzki – 7g – 15 min

### Fermentacja:

Burzliwa - 9-10°C

Cicha - 2-4°C

Leżakowanie - 2-10°C

### Rozlew:

~5g-6g/1l

## Marcowe (Wspomnienie wiosny), Krzysztof Fidler (Infam)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **14**

Brzeczka nastawna w litrach: **33**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w VI KPD w Żywcu (2008r).

### Surowce

#### Słody:

słód pilzneński 4,7kg (64,6%)

słód monachijski 2,5kg (34,3%)

słód carared 0,055kg (0,8%)

słód barwiący 0,02kg (0,3%) - dodany podczas wysładzania

#### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 40g

Chmiel Lubelski (szyszki) - 5g

#### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2000 Budvar Lager

#### Inne dodatki:

mech irlandzki 10g

#### Zacieranie:

15 minut w 52-53°C

30 minut w 64°C

15-30 minut w 72°C (do negatywnej próby jodowej)

#### Czas gotowania:

70 minut

#### Chmielenie:

35g Marynki - 70 minut

5g Marynki - 10 minut

5g Lubelskiego - 10 minut

mech irlandzki - 10 minut

#### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 2 tygodnie w temp około 9-10°C

Fermentacja cicha 2 tygodnie w temp około 8°C

#### Rozlew:

Refermentacja: 4g glukozy / 0,5l (z uwagi na dość głębokie odfermentowanie warki: 2,3-2,5 Blg)

## Marcowe, Jacek Michna (szop007)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **50**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło II miejsce podczas II Konkursu o Puchar Piwo.org

### Słody:

słód wiedeński 6kg

słód pilzneński 3kg

słód monachijski typ I 3,5kg

słód Carapils 1kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 60g

Chmiel Lubelski- 60g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2124 Bohemian Lager

### Zacieranie:

Zacieranie dekokcyjne jednowarowe- przerwy w 64 i 72 st, po 20 min.

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmienie:

marynka(7,8%)- 60 min

lubelski( 3,5%)-10 min

### Fermentacja:

burzliwa 4 tygodnie

cicha 2 tygodnie

## Marcowe, Jan Krysiak (wena)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **14,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w VI KPD w Żywcu (2008r).

### Słody:

słód pilzneński 5,0kg

słód wiedeński 1,0kg

słód monachijski II 1,0kg

słód carahell 0,3kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (granulat) - 25g

Chmiel Tettnager - 30g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Saflager S-23

### Inne dodatki:

mech irlandzki 5g

### Zacieranie:

wsyp 60°C

62°C - 30 minut

dekolt 5 litów gotowanie 15 minut, wlanie do całości

72°C - 30 minut próba jodowa

76°C filtracja

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmienie:

25g Marynki - 60 minut

20g Tettnagera - 5 minut

10g Tettnagera - do chłodzenia

mech irlandzki - 15 minut

### Fermentacja:

drożdże S-23 zadane w temp 13°C

fermentacja temp ok 10°C 14 dni

cicha fermentacja 5°C 14 dni

leżakowanie w temp. 5 °C

### Rozlew:

Refermentacja: butelkowanie z użyciem 200g glukozy

## Marcowe, Rafał Ławrynowicz (fuzzy)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **14**

Brzeczka nastawna w litrach: **24**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w I Szczecińskim Konkursie Piv Domowych PIVARIA 2012.

### Słody:

słód pilzneński 3,4kg (65,4%)

słód monachijski 1,5kg (28,8%)

słód caraamber 0,3kg (5,8%)

### Chmiele:

Chmiel Magnum (szyszki) - 20g

Chmiel Perle (szyszki) - 14g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2206 Bavarian Lager

### Inne dodatki:

mech irlandzki 6g

### Zacieranie:

15 minut w 52°C

20 minut w 64°C

55 minut w 72°C

10 minut w 76°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmienie:

20g Magnum - 60 minut

6g mech irlandzki - 10 minut

14g Perle - 5 minut

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 2 tygodnie w temp około 10-12°C

Fermentacja cicha 2 tygodnie w temp około 8°C

Finalnie 3,6 Blg

### Rozlew:

5g glukozy / 1l

Po zabutelkowaniu 5 dni na refermentację w temp 12°C, później leżakowanie przez 3 tygodnie w temp 1-2°C.



## Marcowe, Tomasz Rogaczewski (tieroo)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło III miejsce podczas II Konkursu o Puchar Piwo.org

### Słody:

słód pilzneński 2kg

słód monachijski typ II 1,6kg

słód wiedeński 1,2kg

słód caramunich typ I 0,412kg

### Chmiele:

Chmiel Hallertau Hersbrucker (6,0%) 23g

Chmiel Hallertau Hersbrucker (6,0%) 10g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2206 Bavarian Lager

### Zacieranie:

50 stC - 10 min

66 stC - 65 min

75 mashOut

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

60 min - 23g Hallertau Hersbrucker

20 min - 10g Hallertau Hersbrucker

## Marcowe, Łukasz Chrząszcz (vettis)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce podczas II Konkursu o Puchar Piwo.org

### Słody:

słód pilzneński Weyermann 3kg

słód monachijski Weyermann 2,5kg

słód wiedeński Weyermann 0,2kg

słód carahell 0,3kg

słód caramunich typ III 0,1kg

słód zakwaszający 0,13kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum - 20g

Chmiel Saaz - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2124 Bohemian Lager

### Inne dodatki:

mech irlandzki 7g

### Zacieranie:

22 wody zacierania

- 53°C - 10 min

- 64°C - 30 min

- 72°C - 30 min

- 76°C -

### Wysładzanie:

22 l wody 76°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

60 min - 20g Magnum

20 min - 30g Saaz

### Inne:

Mech Irlandzki – 7g – 15 min

### Fermentacja:

Burzliwa - 17 dni - 10°C

Cicha - 25 dni - 5-8°C

Leżakowanie - 10°C

### Rozlew:

Przed rozlewem dodano żelatyny spożywczej.

Refermentacja - 5g cukru/l

## Milk Stout, Jan Krysiak (wena)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **14,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **29**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Birofilia 2010 oraz III miejsce w Slovak Hombrewing Star 2010 w kategorii piw ciemnych warzonych ze słodów.

### Słody:

słód pale ale 5,0kg

Słód Caramunich II 0,3kg

Belgijski słód palony 0,2kg

Słód palony z Żywca 0,2kg

słód Carafa I 0,2kg

Płatki jęczmienne 0,4kg

### Inne dodatki:

Laktoza 0,5kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka granulat 30g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Zacieranie:

60°C - wsyp

67°C - 60 min, próba jodowa

słód barwiący – podnoszenie temperatury do 76°C

76°C - 10 minut i filtracja

### Wysładzanie:

3 X 5 L

### Gotowanie:

Marynka – 60 min

Laktoza – 15 min

### Fermentacja:

Fermentacja w temperaturze 20°C

Ekstrakt końcowy: 6°Blg

### Rozlew:

glukoza 6 gram/litr

## Munich Dunkel (Podlaskie Ciemne), Andrzej Jankowski (adanjan)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **24**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło II miejsce w Konkursie Slovak Hombrewing Star 2010 w kategorii piw ciemnych warzonych ze słodów.

### Słody:

słód pilzneński 0,75kg

słód monachijski 3,5kg

Słód Caraaroma 0,1kg

Słód melanoidynowy (parzony) 0,1kg

Słód barwiący 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski - 35g

### Drożdże:

Drożdże\_Wyeast\_2206\_Bavarian\_Lager

### Zacieranie:

woda 12L - 67°C , wrzucamy słody,

25' - 63°C

1/3 zacieru

10' - 72°C |

Zagotować |reszta

20' - gotować |ok. 30' - 65°C

całość połączyć

25' - 72°C

10' - 75°C (mash out)

filtracja: ok. 14L wody o temp. ok 75°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

25g Lubelskiego - 50 minut

10g Lubelskiego - 0 minut

### Fermentacja:

ok 12°C burzliwa, cicha 6-8°C

### Rozlew:

w butelkach ok. 110g glukozy

## Munich Dunkel (Towarzysz Pancerny), Piotr Turek (pioturek)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **23,5**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo zajęło II miejsce w swej kategorii podczas I Konkursu o Puchar Piwo.org

### Słody:

słód pilzneński 1,3kg

słód monachijski 2,6kg

Słód Caraaroma 0,4kg

słód Caraamber 0,25kg

słód karmelowy jasny 0,3kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 20g

Chmiel Lubelski - 10g

### Drożdże:

Wyeast 2308 Munich Lager

### Zacieranie:

15L wody 35\* - 30'

35\*->64\*

64\* - 60' (w 30' dekokcja, ->72\*-10', gotowanie 10')

zawrócenie dekoktu (wyszło 70\*) i podgrzanie do 72\*

72\* - 10'

72\*->76\*

76\* - 15'

### Wysładzanie:

ok.16 L wody o temp 75C

### Fermentacja:

gęstwa zadana po17h do 14\*C

objętość początkowa 22 L

Burzliwa - 13dni -temp.11\*-12\* C

Cicha - 25 dni -10\* C

### Rozlew:

22l + rezerwa 0,7L 10BLG + 70g cukru

Blg końcowe 3,2

## Munich Dunkel, Jacek Kocurek (jkocurek)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **27**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w I Konkursie o Puchar Piwo.org.

### Słody:

Słód monachijski I 2,5kg

słód wiedeński 1,5kg

Słód Caraamber 0,5kg

słód Carafa III Specjal 0,1kg

słód żywiecki palony \*) 0,2kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 16g

Chmiel Tettnager - 40g

### Drożdże:

Wyeast 2206 Bavarian Lager

### Inne dodatki:

Mech irlandzki 5g

### Zacieranie:

Odwrócona dekokcja jednowarowa

Zmieszanie (jasne słody) na 38°C po 10' odebrane 11l rzadkiego

Gęste

-45' w 65°C

-15' w 72°C (opornie scukrza się taka mieszanka)

-gotowanie 20'

Po zmieszaniu

-30' w 65°C - skrobia obecna więc jeszcze:

-15' w 72°C

-podgrzanie do 78°C, dodanie barwiących i do filtracji

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie

16g Marynki na 60 minut

20g Tettnager na 30 minut

5g mchu irlandzkiego na 15 minut

20g Tettnager na 5 minut

### Fermentacja:

Gęstwa Bavarian Lager zadana w temperaturze brzeczki ok. 7°C. Fermentacja w 8-9°C. Czas fermentacji: główna 15 dni, cicha 15 dni.

### Rozlew:

Refermentacja za pomocą rezerwy w ilości około 1litra (zależna od temperatury piwa w momencie butelkowania).

\*) słód ten nie występuje w handlu, można go zastąpić jednym ze słodów czekoladowych

## Munich Dunkel, Michał Grzelczak (bzk)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): '

Brzeczka nastawna w litrach: **13**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w I Konkursie o Puchar Piwo.org.

### Słody:

Słód monachijski 1,6kg

Słód pilzneński 0,5kg

Słód wiedeński 0,3kg

Słód melanoidynowy (parzony) 0,25kg

Słód karmelowy jasny 0,1kg

Słód Caraaroma 0,075kg

Słód Caramunich II 0,075kg

Słód karmelowy ciemny 0,07kg

Słód czekoladowy III 0,03kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum - 15g

Chmiel Perle - 5g

### Drożdże:

Drożdże Saflager S-23

### Zacieranie:

45°C - wsypujemy wiedeński i melanoidynowy po wsypaniu podgrzewamy do 52°C

52°C - monachijski i pilzneński 15minut

63°C - 15 minut po czym odbieramy 1/3 dekoktu

dekokt - 20 minut w 72°C a następnie zagotować

72°C - po dolaniu dekoktu powinniśmy taką temperaturę mieć, od razu dodajemy słody ciemne oprócz czekoladowego i karmelu ciemnego trzymamy 40minut pod sam koniec dodajemy pozostały słód

78°C - 10minut mash-out

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

45' magnum 5g

15' magnum 10g

5' perle 5g

### Fermentacja:

Burzliwa 12dni

Cicha 21dni

### Rozlew:

5g glukozy/butelkę

## Munich Helles, Czesław Dziełak (Dagome)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Błg): **12,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **26,5**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce Częstochowskim Konkursie Piv Domowych oraz I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów-Birofilia 2010.

### Słody:

słód pilzneński 4,9kg

słód Carapils 0,6kg

słód zakwaszający 0,03kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (zbiór własny 2009, ok 10%) - 15g

Chmiel Lubelski (zbiór własny 2009, ok 10%) - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2124 Bohemian Lager

### Zacieranie:

Słód do 19 l. wody o temp. 39°C.

37°C - 39°C - 30 min,

49°C - 51°C - 20 min,

62°C - 63,5°C - 15 min,

dekokt 69,5°C - 71,5°C - 16 min,

dekokt 100°C - 20 min,

zacier główny w tym czasie: 62°C - 63°C - 58 min,

70°C - 71,5°C - 20 min,

76°C - 77°C - 5 min.

### Filtracja:

Podbicie: 5 litrów + 22,5 litra do wysładzania.

Odebrałem: 35 litrów brzeczki.

### Czas gotowania:

66 minut

### Chmielenie:

15g Marynki - 60 minut

20g Lubelskiego - 30 minut

10g Lubelskiego - 1 minut

### Fermentacja:

Zadane starterem (0,5l) w temp. 14,5°C

Fermentowało w temp od 13,5°C do 5°C. Temperatura wolno i równomiernie spadała w ciągu 18 dni, po których na 3 dni przeniosłem do cieplejszego miejsca, gdzie podskoczyła do 13°C.

Odfermentowało do 3,5°Błg.

Cicha: 24 dni w temp. 3°C - 1,5°C.

Odfermentowało do 3°Błg.

### Rozlew:

Zabutelkowane z udziałem 181 g glukozy na ok 26,5 litrów piwa.

### Leżakowanie:

Na początku w 5°C w marcu do 13°C w czerwcu.

Jak widać piwo takie, jakie miałem warunki w piwnicy.



## Munich Helles, Jan Krysiak (wena)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Błg): **10**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Birofilia 201

### Słody:

słód pilzneński 5,0kg

słód Carapils 0,5kg

Słód zakwaszający 0,07kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 30g

Chmiel Tettnager (granulat) - 30g

### Drożdże:

Wyeast 2001 Urquell Lager

### Inne dodatki:

mech irlandzki 5g

### Zacieranie:

55°C - wsyp

62°C - 20 minut

7 litrów dekokt 15 min got.

72°C - 30 min

próba jodowa

76°C – filtracja

### Wysładzanie:

3 X 5L

### Chmienie:

Marynka - 60 minut Tettnager - 15 minut Mech irlandzki 15 minut

### Fermentacja:

fermentacja w 10°C

blg końcowe 2°Błg

### Rozlew:

cukier 6g/l

## Pale Ale - receptura testowa

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **infuzyjne**

Fermentacja: **dolna/góra**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **12**

### Informacje ogólne, uwagi:

Klasyczne brytyjskie piwo, smaczne i proste w wykonaniu.

### Słody:

Słód pale ale - 4kg

### Chmiele:

Chmiel aromatyczny Lubelski - 30g

Chmiel goryczkowy Marynka - 30g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale US-05

Drożdże Wyeast 1028 London Ale

### Inne dodatki:

Opcjonalnie 4g gipsu piwowarskiego. Dodać do kadzi w czasie zacierania.

### Zacieranie:

Ześrutowany słód wsypać do wody o temperaturze 72 stopni, utrzymywać temperaturę 65-68 stopni przez 60 minut. Przenieść do filtracji

### Chmielenie:

### Fermentacja:

### Rozlew:

## **Pils (Mgliste), Andrzej Smyk (anteks)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11**

Brzeczka nastawna w litrach: **30**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w III miejsce w konkursie w Pradze w 2008r.

### **Słody:**

słód pilzneński 5,0kg

słód Carapils 0,5kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka (granulat) - 45g

Chmiel Lubelski (granulat) - 20g

### **Drożdże**

Fermentis Saflager S-23

### **Zacieranie:**

- 45°C wsypane słody

- 52°C - 15 min

- 62°C - 40 min

- 72°C - 90 min

zacieranie w lodówce turystycznej

### **Czas gotowania:**

60 minut

### **Chmielenie:**

20g Marynki - 60 minut

25g Marynki - 30 minut

20g Lubelskiego - 0 minut

### **Fermentacja:**

fermentacja w chłodziarce

### **Rozlew:**

blg spadło do 3 zabutelkowane 20.09.08 z dodatkiem 6,5g/l cukru

## Pils (Pils Bodeński), Czesław Dziełak (Dagome)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **25,5**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło III miejsce w Śląskim Konkursie Piw Domowych

#### Słody:

słód pilzneński 4,80kg (89,7%)

słód monachijski II 0,20kg (3,7%)

słód Carapils 0,20kg (3,7%)

słód zakwaszający 0,15kg (2,8%)

#### Chmiele:

Chmiel Magnum - 10g

Chmiel Hallertau Spalt Select - 40g

Chmiel Hallertau Hersbrucker - 30g

Chmiel Tettnanger - 30g

#### Drożdże:

Wyeast 2124 Bohemian Lager

#### Zacieranie:

Słód do 20 litrów wody, temp. 46 °C,

- 50°C - 10 min,

- 62,5-63,0°C - 30 min,

- 71,5-72,0°C - 30 min,

- 76-77°C - 3 min.

Filtracja do uzyskania 34 litrów (27 litrów wody zakwaszonej 5,5 ml kwasu mlekowego 80%)

#### Czas gotowania:

71 minut

#### Chmielenie:

Magnum, granulata 2009 (15,0 alfa), 10 g - 60 min

Hallertau Spalt Select, szyszka 2009 (5,0 alfa), 40 g - 60 min,

Hallertau Hersbrucker, szyszka 2009 (3,1 alfa), 15 g - 15 min,

Tettnanger, szyszka 2009 (3,8 alfa), 15 g - 15 min,

Hallertau Hersbrucker, szyszka 2009 (3,1 alfa), 15 g - 1 min,

Tettnanger, szyszka 2009 (3,8 alfa), 15 g - 1 min,

Po gotowaniu wyszło 25,5 litrów (+ 1,5 litra starter, 11°Blg )

#### Fermentacja:

Drożdże Wyeast 2124 Bohemian Lager, starter, zadane w temp 7°C.

Fermentacja burzliwa: 23 dni w temp. 8 - 11°C.

Fermentacja cicha: 14 dni w temp. 6 °C.

Odfementowało do 2,5 °Blg

#### Rozlew:

Zabutelkowane z udziałem 150 g glukozy na 25,5 litrów piwa.

Refermentacja: 7 dni w temp. 8 - 12 °C.

Leżakowane do dnia konkursu 2 miesiące w temp. 5 - 7 °C.

## **Pils (Pils Poznański), Artur Olender (2artur2)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo to zajęło II miejsce w kategorii pils niemiecki w VI Wrocławskim Konkursie Piw Domowych na VIII Wrocławskich Warsztatach Piwowskich (2011). Piwo zgłoszone do konkursu miało 6 miesięcy. Klasyczny pils z 100% udziałem słodu pilzneńskiego, na drożdżach suchych. Dla szybszego spożycia należy zwiększyć ilość cukru do refermentacji. Fermentacja "balkonowa".

### **Słody:**

słód pilzneński 5kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka - 50g

Chmiel Lubelski - 30g

### **Drożdże:**

Drożdże Fermentis Saflager W-34/70

### **Zacieranie:**

64°C - 15min.

72°C - 45min

78°C - filtracja

### **Czas gotowania:**

75 minut

### **Chmielenie:**

0min – 25g (Marynka)

30min – 25g (Marynka)

60min – 30g (Lubelski)

### **Fermentacja:**

12 dni burzliwa, ok. 10°C

22 dni cicha, ok. 10°C

### **Rozlew:**

cukier 40g (1,8g/litr)

BLG końcowe 3

## **Pils Bohemski ( Pils Mocno Chmielony), Łukasz Chrzęszcz (vettis)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **30**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas VII Wrocławskiego Konkursu Piw Domowych

### **Słody:**

słód pilzneński Bruntal 5,0kg

słód monachijski Weyermann 1,0kg

słód caramunich typ I 0,2kg

słód zakwaszający 0,1kg

### **Chmiele:**

Chmiel Magnum - 15g

Chmiel Hallertau Tradition - 30g

Chmiel Sladek - 30g

Chmiel Hallertau Hersbrucker - 30g

Chmiel Saaz - 30g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 2278 Czech Pils

### **Inne dodatki:**

mech irlandzki 7g

### **Zacieranie:**

24l wody zacierania

- 55°C – 10 min

- 63°C - 40 min

- 72°C - 20 min

- 76°C - 20 min

### **Wysładzanie:**

Wodą 76°C, do uzyskania 37 l brzeczki

### **Czas gotowania:**

80 minut

### **Chmielenie:**

70 min – 15g Magnum

40 min – 30g Hallertauer Tradition

30 min – 30g Sladek

10 min – 30g Hallertau Hersbrucker

0 min – 30g Saaz

### **Inne:**

Mech Irlandzki – 7g – 15 min

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni

Lagerowanie - 0-2°C - 15 dni

Leżakowanie - 5-10°C - około 2,5 miesiąca

## **Pils Bohemski (Papcio Chmiel), Piotr Turek (pioturek)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo to zajęło I miejsce w kategorii pils podczas V Wrocławskiego Konkursu Piw Domowych na VII Wrocławskich Warsztatach Piwowarskich

### **Słody:**

słód pilzneński 3,5kg

słód monachijski 0,5kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka - 40g

Chmiel Saaz (Żatecki) - 30g

### **Drożdże:**

Wyeast 2124 Bohemian Lager

### **Zacieranie:**

53°C-wsypane słody i od razu 1/3 do dekokcji

Dekokt 1 : -> 62°C-15min , 72°C-15min, gotowanie 10min zawrócenie dekoktu i mam 62°C po 20min kolejna dekokcja

Dekokt 2: ->72°C-10min, gotowanie 20min, zawrócenie dekoktu i pogrzanie do 73°C

73°C ->71°C - 50min

72°C->76°C

76°C- 15min

### **Czas gotowania:**

80 minut

### **Chmielenie:**

20g Marynki - 60 minut

20g Marynki - 30 minut

30g Saaz 25 minut

5g Saaz 0 minut

### **Fermentacja:**

Burzliwa - 14dni -temp.10\*-12\* C + 1 doba na koniec w 15\*C

Cicha - 23 dni -10\*-12\* C

### **Rozlew:**

Refermentacja z dodatkiem cukru 100g/20l

Blg końcowe 2,2

## Pils Czeski ( Ceska Diesitka), Łukasz Chrząszcz (vettis)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **10,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce w III konkursie o Puchar Piwo.org

### Słody:

słód pilzneński Weyermann 4,0kg

słód monachijski Weyermann 0,8kg

słód Carapils 0,3kg

słód zakwaszający 0,05kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum - 10g

Chmiel Saaz - 50g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2278 Czech Pils

### Inne dodatki:

mech irlandzki 7g

### Zacieranie:

24l wody zacierania

- 55°C - 10min

- 63°C - 20min

- Odebrana 1/3 zacieru

- 72°C - 20 min. dekokt

- 100°C - 15 min dekokt

- 72°C - 25 min

- 76°C - 5 min

### Wysładzanie:

Wodą 76°C, do uzyskania 37 l brzeczki

### Czas gotowania:

80 minut

### Chmienie:

80 min – 10g Magnum

60 min – 15g Saaz

10 min – 15g Saaz

0 min – 20g Saaz

### Inne:

Mech Irlandzki – 7g – 15 min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni

Lagerowanie - 0-2°C - 20 dni

Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące



## **Pils Niemiecki ( German Pils), Łukasz Chrzęszcz (vettis)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w Konkursie Piv Domowych Birolia 2012

### **Słody:**

słód pilzneński Bruntal 5,3kg

słód wiedeński Weyermann 0,3kg

słód carapils Weyermann 0,2kg

słód zakwaszający 0,05kg

### **Chmiele:**

Chmiel Magnum - 15g

Chmiel Hallertau Tradition - 20g

Chmiel Spalt Select - 20g

Chmiel Tettnanger - 20g

### **Drożdże:**

Wyeast 2007 Pilsen Lager

### **Inne dodatki:**

mech irlandzki 7g

### **Zacieranie:**

24l wody zacierania

55°C - 10min

63°C - 30min

Odebrana 1/3 zacieru

72°C - 15 min dekokt

100°C - 10 min dekokt

72°C - 20 min

76°C -

### **Wystadzanie:**

Wodą 76°C, do uzyskania 38 l brzeczki

### **Czas gotowania:**

80 minut

### **Chmielenie:**

80 min – 15g Magnum

40 min – 20g Spalt Select

15 min – 20g Hallertauer Tradition

5 min – 20g Tettnanger

### **Inne:**

Mech Irlandzki – 7g – 15 min

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa - 9-10°C

Lagerowanie - 0-2°C

Leżakowanie - 5-13°C

## Pils, Adam Stawowczyk (Uups)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **42**

### Informacje ogólne, uwagi:

Pиво to zajęło I miejsce w I Śląskim Konkursie Piw Domowych

### Słody:

słód pilzneński 8,5kg

słód monachijski 0,5kg

słód wiedeński 0,5kg

### Chmiele:

Chmiel Hallertau Tradition - 110g

Chmiel Tettnager - 80g

### Drożdże:

Wyeast 2007 Pilsen Lager

### Zacieranie:

zasyp 50°C

54°C 10min

65°C 50min

72°C 10min

76°C aut

### Chmienie:

Chmiel Hallertau 80g 90min

Chmiel Tettnager 80g 20min

Chmiel Hallertau 30g 10min

### Fermentacja:

### Rozlew:

## **Pils, Andrzej Smyk (anteks)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **41**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w I miejsce w słowackim konkursie Slovak Homebrewing Star 2009, w kategorii piw jasnych warzonych ze sładów o ekstrakcie do 14Blg.

### **Słody:**

sład pilzneński 6,0kg

sład Carahell 0,3kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka (szyszki) - 40g

Chmiel Lubelski (szyszki) - 70g

### **Drożdże:**

Wyeast 2206 Bavarian Lager

### **Zacieranie:**

55°C wsypane słody

część zacieru do dekokcji 62°C 15 min

--72°C 15 min

--gotowanie 15 min

wlanie do zacieru głównego 62°C

--część do dekokcji 72°C - 15min

--gotowanie 15 min

dodanie do zacieru głównego 72°C -30 min

### **Czas gotowania:**

90 minut

### **Chmielenie:**

40g Marynki - 90 minut

30g Lubelskiego 45 minut

40g Lubelskiego w chłodzeniu

### **Rozlew:**

Refermentacja z dodatkiem cukru 5,5g/l

Blg końcowe 5

## Pils, Damian Gacloch (Damian ia4)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **23**

### Informacje ogólne, uwagi:

Pиво to zajęło II miejsce w I Śląskim Konkursie Piw Domowych

### Słody:

słód pilzneński 3,8kg

słód monachijski 0,5kg

słód Carapils 0,2kg

### Chmiele:

Chmiel Magnum - 13g

Chmiel Styrian Goldings - 32g

### Drożdże:

Wyeast 2007 Pilsen Lager

### Zacieranie:

10 min 50°C

20 min 62°C

40 min 72°C

Wygrzew

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

Magnum 13g - 60 min

Styrian Goldings 20g - 15 min

Styrian Goldings 6g - 10 min

Styrian Goldings 6g 5 min

### Fermentacja:

Burzliwa 2 tygodnie 7-8°C

Cicha 2 tygodnie 5°C

### Rozlew:

3,5g glukozy na 0,5l

Blg końcowe 3,5°Blg

## Pils, Przemysław Domagalski (przemo70)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **85**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce w kategorii Pils niemiecki podczas VI Wrocławskiego Konkursu Piv Domowych

### Słody:

słód pilzneński 19,2kg

słód Carapils 1,5kg

### Chmiele:

Chmiel Hallertau Tradition, Chmiel Spalt Select (mieszanka 50/50) - 150g

Chmiel Lubelski - 200g

### Drożdże:

Wyeast 2001 Urquell Lager

### Zacieranie:

52-53/10min

62-63/30min

72-73/30min

78-filtracja

### Chmielenie:

Hellertau Trad.+Spalter Select-100g/60min

Hellertau Trad.+Spalter Select-50g/20min

Lubelski-200g/15min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 3 tyg., cicha 1 tydz. w 12st.C

Ekstrakt końcowy 2,5°Blg

### Rozlew:

refermentacja w butelkach: cukier 3,10g/0,5l

w kegach cornelius: cukier 60g/keg

## **Pils, Szymon Kierszniowski (sziszi)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **17**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo to zajęło II miejsce w kategorii pils podczas V Wrocławskiego Konkursu Piw Domowych na VII Wrocławskich Warsztatach Piwowarskich.

Słaba wydajność była wynikiem słabo ześrutowanego słodu, oraz zbyt szybkiego wysładzania.

### **Słody:**

słód pilzneński 3,4kg

słód wiedeński 0,7kg

słód karmelowy jasny Strzegom (80-150EBC) 0,05kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka 6% a-k- 25g

Chmiel Lubelski 3% a-k - 20g

### **Drożdże:**

Wyeast 2308 Munich Lager

### **Zacieranie:**

30 min 65,0°C

4 litry zacieru, 20min w 72°C, 10min w 100°C

30 min 72,0°C

4 litry zacieru do zagotowania

5min 76°C

### **Czas gotowania:**

70 minut

### **Chmielenie:**

Marynka - 60 minut

Lublin - 15 minut

### **Fermentacja:**

2 tygodnie burzliwa

2 tygodnie cicha

### **Rozlew:**

100g/16l

Blg końcowe 2,5

## **Pilzner Bohemski (Wyłudzkie Pełne), Czesław Dziełak (Dagome)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **23**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w VII KPD w Żywcu.

### **Słody:**

słód pilzneński 4,3kg

słód Carapils 0,5kg

słód zakwaszający 0,1kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka (szyszki) - 60g

Chmiel Lubelski (szyszki) - 30g

### **Drożdże:**

Wyeast 2000 Budvar Lager

### **Zacieranie**

- słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C

- 53 st.C - 15 min

- 63-62 st.C - 20 min

dekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min

dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min

- reszta cały czas w 63-62 st.C

dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego

- 73-71 st.C - 40 min

- 75 st.C i filtracja

### **Czas gotowania:**

90 minut

### **Chmielenie:**

30g Marynki - 60 minut

30g Marynki - 30 minut

30g Lubelskiego - 0 minut

### **Fermentacja:**

- burzliwa - 13 dni w temp. 9-8 st.C

- cicha - 30 dni w temp. 8-6 st.C

(odfermentowało tylko do 5 Blg)

### **Rozlew:**

Refermentacja 150g glukozy

## Pilzner Bohemski, Artur Olender (2artur2)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,6**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło III miejsce na konkursie piw domowych w Żywcu 2009

### Słody:

słód Bohemian Pilsner 4,5kg

### Chmiele:

Chmiel Saaz (Żatecki) (szyszki) - 100g

Chmiel Lubelski (szyszki) - 45g

### Drożdże:

Wyeast 2278 Czech Pils

### Inne dodatki:

Mech irlandzki - 1 łyżeczka

### Zacieranie:

Zacieranie dekokcyjne jednowarowe.

52°C. - 15min.

64°C – odbiór dekoktu. Dekokt podgrzany do 72°C, przerwa 15min. Zagotowany przez 25min. Dodany do zacieru głównego.

72°C – 30min

78°C - filtracja

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

0min – 30g (Saaz szyszki)

70min – 20g (Saaz szyszki)

85min – 25g (Saaz szyszki)

Na 10 końcowych minut chmielenia dodano 1 łyżeczkę zrehydratyzowanego (1h) mchu irlandzkiego.

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 9 dni w temp. około 10-13°C

Fermentacja cicha 24 dni w temp. około 10-13°C

Chmielenie na zimno – 25g (Saaz szyszki) + 25g (lubelski szyszki) + 20g (lubelski szyszki w 18 dniu).

### Rozlew:

Refermentacja: glukoza 90g



## **Piwo specjalne (Specjalty Buki), Arkadiusz Suchecki (suchy3)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **14**

Brzeczka nastawna w litrach: **12**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo to zajęło III miejsce w kategorii "Piwo specjalne" podczas VI Wrocławskiego Konkursu Piw Domowych na VIII Wrocławskich Warsztatach Piwowarskich

Połączenie Tripla i Witbira aromatyzowanym miodem, skórką z cytryny i kolendrą.

### **Słody:**

słód pilzneński 1,43kg

słód monachijski 0,42kg

Słód\_Biscuit 0,2kg

Słód Caramunich 0,3kg

płatki owsiane 0,3kg

### **Chmiele:**

Chmiel Lubelski 30g

### **Drożdże:**

Fermentis Safbrew S-33

### **Inne dodatki:**

Kolendra - 6,4g

Skórka cytrynowa - 16g

Miód gryczany - 350g

### **Zacieranie:**

52° - 10min

63° - 40min

72° - 30min

79° - 20 min i filtracja

### **Czas gotowania:**

60 minut

### **Chmielenie:**

Chmiel Lubelski - 30g-60min; 20g-15min

15 minut przed końcem gotowania miód, świeżo zmielona kolendra, skórka cytrynowa

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa - 6 dni

Fermentacja cicha - 11 dni

Wyszło ok 10,5 litra

Blg końcowe 3,5

### **Rozlew:**

Refermentacja z 60g glukozy

## Porter Bałtycki (Krzakomiąch), Piotr Turek (pioturek)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **19,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **14**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w Komisji Branżowej podczas II Częstochowskiego Konkursu Piw Domowych Bractwa Piwnego.

### Słody:

słód pilzneński 1,8kg

słód monachijski 2,7kg

słód karmelowy ciemny 0,15kg

słód karmelowy jasny 0,2kg

słód palony z Żywca 0,2kg

Płatki owsiane błyskawiczne 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka 20g

Chmiel Lubelski 10g

### Drożdże:

WLP830 German Lager

### Zacieranie:

66°C-wsypane słody

62°C - 30min

62°C - 72°C

72°C - 35°C

76°C - 15°C

Wysładzanie:

ok.7l wody o temp 75°C do uzyskania:

16l – 17,5°Blg w kotle warzelnym

oraz 1,3l o gęstości 10,5°Blg jako rezerwa do refermentacji

### Chmielenie:

Marynka -20g – 60min

Lubelski- 10g – 15min

### Fermentacja:

Brzeczka nastawna : 19,5°Blg

objętość początkowa ok 14l

Burzliwa - 23dni –temp.8°C-12°C

Cicha - 20 dni –7°C-10°C

Brzeczka nastawna: 19,5°Blg

Brzeczka po burzliwej: 6,5°Blg

Brzeczka końcowa : 6,0°Blg

### Rozlew:

Wyszło ok. 13l piwa

Refermentacja: 65g glukozy

## **Porter Bałtycki (Porter Chorzowski II), Jan Krysiak (wena)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **22**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło II miejsce w konkursie Slovak Hombrewing Star 2010 w kategorii piw ciemnych warzonych ze słodów.

### **Słody:**

Słód pale ale 5,0kg

Słód monachijski I 1,0kg

Słód monachijski II 1,0kg

Słód Caramunich II 1,0kg

Słód Caraaroma 0,8kg

Słód palony z Żywca 0,2kg

Słód barwiący 0,1kg

Płatki jęczmienne 0,8kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka szyszki - 50g

Chmiel Lubelski szyszki - 40g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 2308 Munich Lager

### **Zacieranie:**

50°C - wsyp

55°C - 5 minut

62°C - 50 minut

72°C - 30 min

76°C- barwiące 10 minut

filtracja

wysładzanie do uzyskania 19 blg

### **Chmielenie:**

Mocne gotowanie celem zagęszczenia brzeczki – 40 minut

Marynka – 60 min

Lubelski – 15 min

### **Fermentacja:**

fermentacja w temperaturze 10°C

ekstrakt końcowy 7,2°Blg

### **Rozlew:**

glukoza 7g/ L

## Porter Bałtycki (Porter Chorzowski) Jan Krysiak (wena)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **22,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **23**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w VI KPD w Żywcu.

### Słody:

słód pale ale 5,0kg

Słód monachijski I 1,5kg

Słód monachijski II 1,0kg

Słód Caramunich II 1,0kg

Słód Caraaroma 0,7kg

słód Carafa III 0,2kg

Płatki jęczmienne 0,8kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka szyszki - 60g

Chmiel Lomik szyszki - 40g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2308 Munich Lager

### Zacieranie:

22l wody do zacierania

50°C - wsyp

55°C - 5 minut

62-63°C - 30 minut

72-73°C - 50 minut

76°C - carafa III - 10 minut

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

60g Marynki na 60 minut

40g Lomika na 20 minut

### Fermentacja:

fermentacja burzliwa - 4 tygodnie

fermentacja cicha 2 tygodnie

ekstrakt końcowy 8Blg

## Porter Bałtycki (Porter Opalenicki) Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **21**

Brzeczka nastawna w litrach: **23**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce w Konkursie Slovak Hombrewing Star 2009 w kategorii piw warzonych ze słodów o ekstrakcie powyżej 14Blg. Oraz I miejsce w I Brackim Konkursie Piw Domowych "Porter Bałtycki Piwowarski Skarb Polski " 2011

### Słody:

słód wiedeński 3,0kg

słód monachijski 2,0kg

słód pilzneński 1,0kg

słód karmelowy jasny 0,5kg

słód Caraaroma 0,5kg

słód Biscuit 0,2kg

Jęczmień palony 0,2kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka szyszki - 20g

Chmiel Lubelski szyszki - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2206 Bavarian Lager

### Inne dodatki:

Ekstrakt słodowy ciemny WES 1,7kg dodany na 10 minut przed końcem gotowania

### Zacieranie:

Zacieranie w lodówce turystycznej 120 min 70-65°C

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

20g Marynki na 60 minut

30g Lubelskiego na 10 minut

### Fermentacja:

4 tygodnie burzliwej w temp około 7°C zeszło do 7blg , 3 tyg cichej zeszło do 6 blg

### Rozlew:

Butelkowane z 3,6g cukru/l

## Porter Bałtycki (Witelon), Szymon Kierszniowski (sziszi)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **22**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w Komisji Branżowej podczas II Częstochowskiego Konkursu Piv Domowych Bractwa Piwnego.

### Słody:

słód monachijski ciemny Steinbach 4,0kg 37,74%

słód wiedeński Steinbach 3,0kg 28,30%

słód pilzneński Strzegom 2,0kg 18,87%

słód karmelowy ciemny 0,25kg 2,36%

słód Caraaroma 0,25kg 2,36%

słód Caramunich I 0,25kg 2,36%

słód Carafa Special II 0,25kg 2,36%

Słód czekoladowy III Litovel 0,1kg 0,94%

### Chmiele:

Chmiel Marynka granulata [7,2%] 35g

Chmiel Lubelski granulata [5,0%] 20g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2308 Munich\_Lager

### Inne:

Cukier 0,5kg 4,72%

### Zacieranie:

20min - 64°C

6L dekoktu, 10min - 72°C, potem 10min gotowanie

20min - 72°C

10min - 76°C

### Chmielenie:

Marynka - 60 min

Lubelski - 20 min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - 16 dni, ~10°C

Fermentacja cicha - 14dni - 5°C

### Rozlew:

110g glukozy/22l

Leżakowanie w butelkach ponad 4 miesiące w 5°C.

## Porter Bałtycki, Adam Wróbel (pieron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **22**

Brzeczka nastawna w litrach: **?**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w VI KPD w Żywcu.

### Słody:

słód pilzneński 4,0kg

słód monachijski 1,6kg

słód karmelowy ciemny 0,4kg

słód karmelowy jasny 0,5kg

słód Carafa 0,18kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka szyszki - 80g

Chmiel Lubelski szyszki - 40g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Saflager S-23

### Inne dodatki:

Ekstrakt słodowy jasny 1,7kg

Ekstrakt słodowy barwiący 0,5kg

### Zacieranie:

- 20l wody do 55°C i słód

- 52°C i 5'

- podgrzanie na 62°C i 30'

- podgrzanie na 72°C i 30'

- podgrzanie do 75°C filtracja

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

80g Marynki na 60 minut

40g Lubelskiego na 15 minut

### Fermentacja:

Drożdże zadane w temp: 19°C

Fermentacja burzliwa: 20 dni w temp. ok 8°C.

22°Blg /8°Blg

Fermentacja cicha: 8 dni

8°Blg /7,5°Blg

### Rozlew:

Butelkowane z 1,1l rezerwy

## Porter Bałtycki, Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **20**

Brzeczka nastawna w litrach: **16**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło III miejsce w swojej kategorii w IV KPD w Żywcu

### Słody:

słód wiedeński 2,0kg

słód pilzneński 1,4kg

słód Caramunich III 0,5kg

słód Caraaroma 0,2kg

słód karmelowy ciemny 0,1kg

słód palony 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel goryczkowy - 40g

Chmiel aromatyczny - 15g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2278 Czech Pils

### Inne dodatki:

Ekstrakt słodowy jasny WES - 1,25kg

Ekstrakt barwiący - jedna łyżka

### Zacieranie:

zacieranie 90min 68-70°C

### Czas gotowania:

brak danych

### Chmielenie:

40g chmielu goryczkowego na początku

15g chmielu aromatycznego na koniec gotowania



## Porter Bałtycki, Eugeniusz Gaska (gniady)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **22**

Brzeczka nastawna w litrach: **17**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w VII KPD w Żywcu.

### Słody:

słód wiedeński 3,0kg

słód monachijski 3,0kg

słód Carahell 0,8kg

słód Caraaroma 0,5kg

słód pszeniczny jasny 0,2kg

słód melanoidynowy 0,1kg

Słód Carafa 0,05kg

Jęczmień palony 0,05kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka szyszki - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 2000 Budvar Lager

### Zacieranie:

30min - pozostawiłem z 65°C

30min - pozostawiłem z 75°C.

### Czas gotowania:

brak danych

### Chmielenie:

30g Marynki od początku gotowania

### Fermentacja:

Zadane dużą ilością gęstwy Wyeast Budvar Lager po doppelbocku (a podobno nie można po mocnych piwach więcej używać drożdży). Drożdże zadane w temperaturze pokojowej, po 2-3 godzinach fermentor przeniesiony do zimnego pomieszczenia (po pojawieniu się pierwszej pianki).

Temperatura fermentacji burzliwej to ok. 8°C na początku, jednak po 10 dniach (taka akurat była pogoda) zorientowałem się, że temperatura w pomieszczeniu to już 0°C (coś w tym musi chyba być). Mimo wszystko całość zeszła do 9,5blg.

Fermentacja cicha ponownie wbrew wszelkim zasadom w temperaturze wyższej niż burzliwa, tj. ok. 10°C, przez 2,5 miesiąca (jakoś mi się nie chciało butelkować).

### Rozlew:

Glukoza ok. 2g glukozy na butelkę (oczywiście do całej objętości, nie do butelek).

## Porter Bałtycki, Wojciech Piasecki-Wieliczko (woyteck)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **22**

Brzeczka nastawna w litrach: **17**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce w IV Pomorskim Konkursie Piv Domowych im. Sławomira Pahlke w swojej kategorii

### Słody:

Słód monachijski 3,0kg

Słód wiedeński 4,0kg

Słód Caramunich III 1,0kg

Słód barwiący 0,5kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 25g

Chmiel Lubelski - 25g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Saflager S-23

### Inne dodatki:

Ekstrakt słodowy bursztynowy Muntons 1,5kg

### Zacieranie:

52°C - 10 min

62°C - 40 min

72°C - 15 min

Filtracja w temp. 78°C

Wysładzanie do momentu uzyskania 20 litrów.

### Chmielenie:

Gotowanie z chmielem 90 min

Marynka od początku

Lubelski na ostatnie 10 min.

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 10 dni.

Fermentacja cicha 30 dni

Temperatura 8-12°C

### Uwagi:

Piwo podczas konkursu leżakowało od 6 miesięcy

## **Roggenbier (Pierwsze żytnie), Andrzej Grzeliński (admiro)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,3**

Brzeczka nastawna w litrach: **23,1**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii II miejsce w Komisji Branżowej podczas II Częstochowskiego Konkursu Piw Domowych Bractwa Piwnego.

### **Słody:**

słód żytni 2,5kg

słód pilzneński 1,5kg

słód monachijski 0,85kg

słód pszeniczny 0,3kg

słód Special B 0,17kg

słód karmelowy ciemny Strzegom 0,1kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka 20g

Chmiel Saaz 29g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen

### **Zacieranie:**

10 min Białkowa 52,0 °C

30 min Maltozowa 62,0 °C

45 min Dekstrynowa 72,0 °C

5 min Wygrzewanie 75,6 °C

Woda/Słód = 3,7/1

Wydajność efektywna w/g Brewtarget: 76%

### **Czas gotowania:**

70 minut

### **Chmielenie:**

Marynka (60 min)

Saaz 15 g (15 min)

Saaz 14 g (5 min)

### **Fermentacja:**

7 dni w 20°C

## Roggenbier, Adam Wróbel (pieron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **41**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce w Komisji Branżowej podczas II Częstochowskiego Konkursu Piv Domowych Bractwa Piwnego.

### Słody:

Słód żytni 6,0kg

Słód pale ale 2,5kg

Słód monachijski 2,5kg

Słód Castle Crystal 0,15kg

Słód zakwaszający 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Hallertau Tradition 70g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1056 American Ale

### Inne:

### Zacieranie:

52°C - 10min

62°C - 70min

72°C - 30min

podgrzanie do 77°C filtracja.

### Chmielenie:

15min - całość chmielu

50min - mech irlandzki

75min - chłodzenie.

### Fermentacja:

7 dni burzliwej i pokazało ok. 3°Blg

po cichej pokazało 3,2°Blg i 5,5% alk.

### Rozlew:

Rozlew do butelek z dodatkiem rezerwy, około 40-43l.

## Roggenbier, Krzysztof Kula (kuli)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,8**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w Komisji Branżowej podczas II Częstochowskiego Konkursu Piv Domowych Bractwa Piwnego.

### Słody:

Słód żytni 2,0kg 46%

Słód monachijski 1,1kg 25,3%

Słód pilzneński 1,0kg 23%

Słód Caraaroma 0,2kg 4,6%

Słód Carafa I 0,1kg 1,1%

### Chmiele:

Chmiel Spalt Select(4,5%) 25g

Chmiel Lubelski(3.9%) 10g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen

### Zacieranie:

67-68°C 60 min

76°C

20 litrów brzeczki o 12,8°Blg

### Filtracja:

Filtracja długa.

Wysładzanie ok. 12 litrów temp. 76

### Czas gotowania:

60 minut

20 litrów brzeczki 12,8°Blg

### Chmielenie:

Chmiel Spalt Select(4,5%) 25g 60 minut

Chmiel Lubelski(3.9%) 10g 10 minut

### Fermentacja:

Odfermentowało w 6 dni do 3,2°Blg.

Fermentacja cicha 9 dni.

Rozlane po 15 dniach od warzenia.

### Rozlew:

Zabutelkowane z udziałem 140 g cukru rozpuszczonej w ok. 0,8 litra wody na ok. 19 litrów piwa.

## Russian Imperial Stout, Jacek Michna (szop007)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **26,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **40**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Biurofilia 2011

### Słody:

Słód pale ale 10,0 kg

Słód monachijski 7,0kg

Jęczmień palony 1,2kg

Słód Caraaroma 1,0kg

Słód Caramunich II 1,0kg

Płatki pszenne 0,8kg

Płatki owsiane 0,8kg

Płatki jęczmienne 0,8kg

Słód Carafa I 0,8kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka 7%AA - 160g

Chmiel Lubelski 3,5%AA - 120g

### Drożdże:

Drożdże WLP004 Irish Ale

### Zacieranie:

Infuzyjne w temp. 66-67°C - 90 min.

### Czas gotowania:

180 minut

### Chmienie:

Dodajemy chmiel Marynka - 160 g - w 90 minucie gotowania.

Dodajemy chmiel Lubelski - 120 g - w 170 minucie gotowania.

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa: 21 dni w temp. 14-15 °C,

Fermentacja cicha: 21 dni w temp. 14-15°C.

### Rozlew:

Butelkujemy z użyciem 160 g glukozy i łyżki mocnej gęstwy

## Saison, Dorota Chrapek (dori)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **15**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w VII KPD w Żywcu. Jury ponoć nie miało uwag krytycznych i zostało uwiedzione pomarańczą :)

### Słody:

Słód pilzneński 2,7kg

Słód wiedeński 0,8kg

Słód pszeniczny 0,7kg

Słód Carahell 0,2kg

Słód Caraaroma 0,2kg

Słód zakwaszający 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (szyszki) - 30g

Chmiel Saaz (Żatecki) (granulat) - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3724 Saison

### Inne dodatki:

glukoza 0,3kg dodana w 60 minucie gotowania

Curaçao 20g dodane w 45 minucie gotowania

### Zacieranie:

60 minut w 64°C

20 minut w 72°C

### Czas gotowania:

65 minut

### Chmielenie:

30g Marynki - 65 minut

20g Żateckiego 20 minut

10g Żateckiego 5 minut

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C

Fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

### Rozlew:

Refermentacja 160g glukozy

## Saison, Łukasz Chrzęszcz (vettis)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **14**

Brzeczka nastawna w litrach: **26**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło II miejsce w Konkursie Piwo Festiwalu Birofilia 2012 wybrane przez uczestników.

### Słody:

Słód pilzneński 4kg

Słód monachijski 0,8kg

Słód pszeniczny 1kg

Słód Carahell 0,2kg

Słód Caraamber 0,1kg

Słód Caraaroma 0,2kg

Słód zakwaszający 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 20g

Chmiel Saaz (Żatecki) (granulat) - 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3724 Saison

### Inne dodatki:

Curaçao 20g dodane w 50 minucie gotowania i 10g dodane w 65 minucie gotowania

Mech Irlandzki 5g dodane w 55 minucie gotowania

### Zacieranie:

52°C - wsypane słody

63°C - 50 min

72°C - 20 min

76°C –

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

70 min - 20g Marynka

15 min - 15g Saaz

5 min - 15g Saaz

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa 20°C - 30°C

Fermentacja cicha 1-3°C



## Scottish Heavy 70/-, Tomasz Rogaczewski (tieroo)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **9,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów-Birofilia 2011.

### Słody:

Słód pale ale 3,4kg 96,7%

Jęczmień palony 0,085kg 2,4%

Słód zakwaszający 0,030kg 0,9%

### Chmiele:

Chmiel East Kent Goldings 4,8%, granulat 24g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1728 Scottish Ale

### Zacieranie:

Słód wsypujemy do 19 litrów wody o temperaturze 70°C;

Utrzymujemy temperaturę zacieru 68°C przez 75 min;

Dodajemy jęczmień palony;

Podnosimy do 76°C i utrzymujemy temp. 3 min.

### Czas gotowania:

Gotowanie 105 min

### Chmielenie:

Gotowanie 105 min

Dodajemy cały chmiel 60 min przed końcem gotowania;

Mech irlandzki dodajemy 10 min przed końcem gotowania.

### Fermentacja:

Drożdże zadajemy w 17°C.

Fermentacja burzliwa: w 18°C przez pierwsze 3 dni, potem podnosimy na 4 dni do 20°C.

Fermentacja cicha: 15°C przez 14 dni

### Rozlew:

Butelkujemy z użyciem 145 g glukozy na 20 litrów piwa.

## Smoked Porter, Czesław Dziełak (Dagome)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Błg): **16,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **26,5**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce w kategorii "Piwo specjalne" podczas VI Wrocławskiego Konkursu Piw Domowych na VIII Wrocławskich Warsztatach Piwowarskich

### Słody:

Słód pale ale Castle Malting 4,8kg 51,9%

Słód mild Warminster 0,3g 3,9%

Słód monachijski 25EBC Castle Malting 0,7kg 9,1%

Słód wędzony Weyermann 1,5kg 15,9%

Słód Caraamber 0,4kg 5,2%

Słód Caramunich III 0,4kg 5,2%

Słód Carafa Special II 0,4kg 5,2%

### Chmiele:

Chmiel East Kent Goldings granulak 2010 [6,5%) 30g

Chmiel Willamette granulak 2009 [5,8%) 7g

Chmiel Fuggle granulak 2010 [5,1%] 13g

Chmiel Pacific Gem granulak 2009 [16,9%] 20 g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1056 American Ale

### Zacieranie:

Słód do 25 litrów wody (zakwaszonej 1 ml kwasu mlekowego 80%), temp. 70 °C,

67,2 - 67,8 °C - 45 min,

71,6 - 72,2 °C - 20 min,

76 - 77 °C - 3 min.

Filtracja do uzyskania 37 litrów (22,5 litra wody zakwaszonej 4 ml kwasu mlekowego 80%)

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

East Kent Goldings 30 g - 60 min,

Willamette 7 g - 20 min,

Fuggle 13 g - 20 min,

Pacific Gem 20 g - 10 min,

### Fermentacja

Drożdże Wyeast 1056 American Ale - gęstwa oczyszczona, 2-dniowa, ok. 170 ml, zadane w temp 11°C.

Fermentacja burzliwa: 12 dni w temp. od 16°C na początku, do 21°C pod koniec fermentacji.

Fermentacja cicha: 22 dni w temp. 4 °C.

Odfementowało do 5,3 °Błg

### Rozlew:

Zabutelkowane z udziałem 160 g glukozy na 26,5 litrów piwa.

Refermentacja: 7 dni w temp. 20 - 24 °C.

Leżakowane w temp. 8 °C.

## Special/Best/Premium Bitter (Marynka Bitter), Arkadiusz Makarenko (Makaron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11**

Brzeczka nastawna w litrach: **~20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce podczas "National Homebrew Competition" w Bristolu w kategorii "Standard and Best Bitters"

### Słody:

Słód pale ale 3,5kg

Słód crystal 0,5kg

Słód pszeniczny czekoladowy 0,05kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka 100g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 1728 Scottish Ale

### Woda:

Skład wody użytej do warzenia:

Ca: 150 ppm

Mg: 10ppm

Na: 40ppm

CO<sub>3</sub>: 15 ppm

SO<sub>4</sub>: 273.4 ppm

Cl: 136.7 ppm

### Zacieranie:

2,5litra wody na 1 kg słodu.

Zacieranie 1,5h w 67°C.

### Chmielenie:

35g Marynka 60 minut

25g Marynka 20 minut

40g Marynka 10 minut

### Fermentacja:

Fermentacja w temperaturze 20°C

FG 1.012 (3.1°Blg)

### Rozlew:

65g cukru na niecałe 20 litrów piwa.

## Special/Best/Premium Bitter, Łukasz Chrzęszcz (vettis)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas I Mikołajkowego Konkursu Piv Domowych

### Słody:

Słód pale Weyermann 5,0kg

Słód pszeniczny Weyermann 0,2kg

Słód caramunich typ I 0,5kg

Słód Carafa Special I 0,03kg

### Chmiele:

60g - chmiel Challenger (w tym 30g do chmielenia na zimno)

45g - chmiel East Kent Goldings

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Inne dodatki:

gips piwowarski 10g

mech irlandzki 7g

### Zacieranie:

24 l wody do zacierania

55°C – wsypane słody

64°C – 40 min

72°C – 20 min

76°C – 10 min

### Wysładzanie:

22l wody - 76°C

### Czas gotowania:

70 minut

### Gotowanie:

70 min – 30g chmiel Challenger

30 min – 30g chmiel East Kent Goldings

15 min – 15g chmiel East Kent Goldings

15 min – 7g mech irlandzki

### Fermentacja:

Burzliwa: 17-16°C (8dni)

Cicha: 0-1°C (12dni) (w tym tydzień z dodatkiem 30g Challenger)

## Special/Best/Premium Bitter, Łukasz Kantor (kantor)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11**

Brzeczka nastawna w litrach: **13**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło II miejsce podczas I Mikołajkowego Konkursu Piw Domowych w Krakowie w kategorii Special/Best/Premium Bitter.

### Słody:

Słód pale ale 2,00kg

Słód monachijski ciemny 0,50kg

Słód Cara-Crystal 0,25kg

### Chmiele:

Chmiel Chinook - 17g

Chmiel Amarillo - 15g

Chmiel Cascade - 10g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Inne dodatki:

gips piwowarski 4g

mech irlandzki 2g

### Zacieranie:

67°C – 40 min

72°C – 20 min

76°C – wygrzew

### Chmielenie:

Chinook 12g - 60min

Cascade 10g - 20min

mech irlandzki 2g - 15min

Chinook 5g + Amarillo 5g - 5min

### Fermentacja:

Fermentacja 13 dni w temp. 18-19°C

Chmielenie na zimno: 5 dni Amarillo 10g

### Rozlew:

zabutelkowane z dodatkiem 3,05g glukozy na 0,5l piwa

## Standard/Ordinary Bitter (Lekki Bitter), Łukasz Chrząszcz (vettis)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **10**

Brzeczka nastawna w litrach: **28**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w Konkursie Piw Domowych Biurofilia 2012

### Słody:

Słód pilzneński - 58%

Słód monachijski - 34%

Słód pszeniczny Weyermann - 2%

Słód caramunich typ I - 5,5%

Jęczmień palony - 0,5%

### Chmiele:

40g - chmiel Challenger (w tym 10g do chmielenia na zimno)

50g - chmiel Fuggle (w tym 10g do chmielenia na zimno)

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Inne dodatki:

gips piwowarski 5g

mech irlandzki 7g

### Zacieranie:

22 l wody do zacierania

55°C – wsypane słody

67°C – 70 min

76°C – 5 mi

### Wysładzanie:

wodą 76°C do uzyskania 36l brzeczki

### Czas gotowania:

70 minut

### Gotowanie:

70 min – 30g chmiel Challenger 6,7% A-A

30 min – 20g chmiel Fuggle 4,3% A-A

15 min – 20g chmiel Fuggle 4,3% A-A

15 min – 7g mech irlandzki

7 dni - 10g chmiel Challenger + 10g chmiel Fuggle (chmielenie na zimno)

### Fermentacja:

Burzliwa: 17-16°C

Cicha: 2-4°C

## Standard/Ordinary Bitter, Łukasz Kantor (kantor)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **9.5**

Brzeczka nastawna w litrach: **24**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło II miejsce w Konkursie Piw Domowych Birofilia 2012 w kategorii Bitter (Ordinary Bitter).

### Słody:

Słód pale ale 2,50kg

Słód Cara-Crystal 0,50kg

Słód monachijski 0,30kg

Słód pszeniczny 0,20kg

Słód Special B 0,10kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 85g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Inne dodatki:

gips piwowarski 4g

mech irlandzki 5g

### Zacieranie:

67°C – 20 min

72°C – 40 min

78°C – wygrzew

### Chmielenie:

Marynka 20g - 60min

Marynka 20g + mech irlandzki 5g - 20min

Marynka 20g - 5min

### Fermentacja:

Fermentacja 19 dni w temp. 18-19°C

Brak fermentacji cichej

Chmielenie na zimno: ostatnie 9 dni fermentacji Marynka 25g

### Rozlew:

zabutelkowane z dodatkiem 2,37g cukru na 0,5l piwa

## Stout Opalenicki (II), Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Błg): **15**

Brzeczka nastawna w litrach: **24**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce w kategorii Stout w słowackim konkursie Biała Wrona 2012.

### Słody:

Słód pilzneński 4,00kg

Słód monachijski 0,40kg

Słód wędzony 0,20kg

Słód pszeniczny 0,20kg

Słód Caraaroma 0,20kg

Pszenica palona 0,20kg

Słód czekoladowy 0,16kg

### Chmiele:

chmiel Marynka - 25g

chmiel Lubelski - 40g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Zacieranie

- 70-65°C - 120 min w lodówce turystycznej

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

25g Marynka - 60min

40g Lubelski - 10min

### Fermentacja:

Brzeczka została zadana pół saszetki solidnie przeterminowanych drożdży.

Fermentacja burzliwa - 15 dni w temp. ok. 20°C

Fermentacja cicha - 7 dni w temp. ok. 3°C

### Rozlew:

Zabutelkowane z dodatkiem 180g cukru białego. Gęstość końcowa to 3°Błg.



## Stout Opalenicki, Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **15**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce podczas III Konkursu Piv Domowych Slovak Homebrewing Star w Rożnawie w kategorii Stout.

### Słody:

Słód pilzneński 4,00kg

Słód monachijski 0,40kg

Pszenica palona 0,25kg

Słód czekoladowy Castle Malting 0,25kg

Słód wędzony 0,20kg

Słód pszeniczny 0,20kg

Słód CaraAroma 0,20kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka - 40g

Chmiel Lubelski - 30g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Zacieranie:

- 72-65°C - 120 min, słody palone dodane na ostatnie 10 minut

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

40g Marynka - 60min

30g Lubelski - 10min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - X dni w temp. ok. X°C

Fermentacja cicha - X dni w temp. ok. X°C

### Rozlew:

zabutelkowane z dodatkiem Xg cukru białego na ok. 22l piwa

## Stout Owsiany, Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **21**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło I miejsce w II Krakowskim KPD w kategorii Stout

### Słody:

Słód pilzneński 3,5kg

Słód Caraaroma 0,4kg

Słód karmelowy ciemny 0,1kg

Płatki owsiane błyskawiczne 0,8kg

Jęczmień palony 0,25kg

### Chmiele:

Chmiel goryczkowy (szyszki) - 40g

Chmiel aromatyczny (szyszki) - 10g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Safale S-04

### Inne dodatki:

ekstrakt barwiący 250g

### Zacieranie:

wsypane do wody 10l -74°C

70°C-65°C 120min

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmienie:

40g chmielu goryczkowego - 90 minut

10g chmielu aromatycznego + ekstrakt barwiący - 75 minut

### Fermentacja:

### Rozlew:

Końcowe Blg 4 . 21 l z dodatkiem 120g cukru poszło do butelek.

## **Strong Scotch Ale - Wee-Heavy (Szkocki Hazok Wielkanocny), Adam Wróbel (pieron)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **21,7**

Brzeczka nastawna w litrach: **20(!)**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo to zajęło V miejsce w kategorii Inne w słowackim konkursie Biała Wrona 2012.

### **Słody:**

Słód pilzneński 13,00kg

Słód Cara-Crystal 0,40kg

Słód Carawheat 0,40kg

Słód pszeniczny czekoladowy 0,16kg

Żyto palone 0,20kg

Pszenica palona 0,05kg

### **Chmiele:**

Chmiel Hallertau Tradition - 80g

Chmiel Challenger - 15g

### **Drożdże:**

Drożdże WLP028 Edinburgh Scottish Ale

### **Zacieranie:**

- 52°C - 10 min

- 66°C - 60 min

- 72°C - 20 min

- 77°C - wygrzew

### **Czas gotowania:**

75 minut

### **Chmielenie:**

70g Tradition - 60min

10g Tradition + 15g Challenger - 15min

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa - 4 tygodnie

Fermentacja cicha - 1 tydzień

### **Rozlew:**

gęstość końcowa to 4,5°Blg

### **Uwagi :**

Piwo wzięło udział w konkursie po 11 miesiącach od rozlewu.

## **Strong Scotch Ale - Wee-Heavy, Jacek Michna (szop007)**

### **Informacje o recepturze**

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **20**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### **Informacje ogólne, uwagi:**

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Birofilia 2010

### **Słody:**

Słód pale ale 5,5 kg

Słód\_pilzneński 1,8 kg

Słód Carapils 0,7 kg

Słód Carawheat 0,1 kg.

Jęczmień palony 0,1kg

Cukier trzcinowy 0,35 kg

### **Chmiele:**

Chmiel Marynka szyszka - 20g

Chmiel Saaz (Żatecki) szyszka - 30g

### **Drożdże:**

Drożdże Wyeast 1728 Scottish Ale

### **Zacieranie:**

68°C - 80 minut - jedno temperaturowo

### **Czas gotowania:**

120 minut

### **Chmielenie:**

20g Chmiel Marynka po 60 minutach gotowania

30g Chmiel Saaz (Żatecki) po 110 minutach gotowania

### **Fermentacja:**

Fermentacja burzliwa 20 dni

Fermentacja cicha 20 dni

Dodatek 90g glukozy do butelkowania

### **Leżakowanie:**

Leżakowanie w butelkach 6 miesięcy

## Weizenbock, Adam Wróbel (pieron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **15,4**

Brzeczka nastawna w litrach: **20(?)**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło III miejsce w kategorii Weizen w słowackim konkursie Biała Wrona 2012.

### Słody:

Słód pszeniczny 5,00kg

Słód monachijski 1,10kg

Słód pilzneński 1,10kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski - 55g

### Drożdże:

Drożdże Fermentis Saflbrew WB-06

### Zacieranie:

Zacieranie dekokcyjne dwuwarowe 62/72°C.

- 44°C - 20 min

- 52°C - 15 min

- 62°C - 20 min

- 72°C - 20 min

- 77°C - wygrzew

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

40g Lubelski - 60min

15g Lubelski - 15min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - 10 dni w temp. ok. X°C

Fermentacja cicha - 3 dni w temp. ok. X°C

### Rozlew:

Gęstość końcowa to 2,8°Blg.

### Uwagi:

Piwo wzięło udział w konkursie po ok. 6 tygodniach od rozlewu.

## Weizenbock, Andrzej Smyk (anteks)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **17**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło III miejsce w II Krakowskim Konkursie Piv Domowych w 2007r w Kategorii Weizenbock

### Słody:

Słód pszeniczny ciemny 3,0kg

Słód monachijski 2,5kg

Słód Carahell 0,3kg

### Chmiele:

Chmiel goryczkowy (szyszki) - 20g

Chmiel aromatyczny (szyszki) - 20g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen

### Zacieranie:

- woda 12,5 l 40°C wsypane słody-10min

- 55°C-20 min

- 65°C-60min

-72°C-60min

### Czas gotowania:

90 minut

### Chmielenie:

20g goryczkowego - 90 minut

20g aromatycznego - 10 minut

### Fermentacja:

### Rozlew:

zabutkowane z dodatkiem 160g cukru

## Weizenbock, Jacek Stachowski (Stasiek)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **17,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce w VIII KPD w Żywcu.

Piwo wg tej samej receptury zajęło I miejsce oraz Grand Prix w VII KPD we Wrocławiu.

Różnice w stosunku do receptury z 2010 roku:

- rezygnacja ze słodu zakwaszającego
- dodanie przerwy zakwaszającej: 60' w 30°C dla słodu pilzneńskiego i monachijskiego
- zmniejszenie surowca do refermentacji do ok 4g/but

### Słody:

Słód pszeniczny 3,0kg

Słód pilzneński 1,1kg

Słód monachijski 1kg

Słód zakwaszający 0,05kg

Słód Carahell 0,3kg

Słód Special B 0,25kg

Słód czekoladowy pszeniczny 0,06kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka (zbiór własny) - 10g

Chmiel Lubelski (zbiór własny) - 15g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen

### Zacieranie:

45°C - zasyp pszenicznego

90' 42°C - ferulikowa

40' 67°C - podgrzanie i dodanie reszty sładów (bez specjal B i czekoladowego)

20' 72°C - dekstrynująca (dodanie specjal B)

5' 76°C - podgrzanie do filtracji (czekoladowy dodany po przełożeniu do filtracji)

Po 10' przerwy w 67°C odebrałem ok 2l gęstego i zrobiłem coś w stylu mini-dekokcji.

Dlaczego tylko tyle? Raz, że nie mam większego garnka, a dwa że bałem się czy gotowanie zacieru na płycie grzejnej nie będzie się przypalało. Było ok.

Filtracja, mimo stosunkowo dużego (i gęstego) zasypu poszła sprawnie.

### Chmielenie:

- 60' - Lubelski szyszki

- 60' - Marynka szyszki

### Fermentacja:

Burzliwa 10 dni, cicha 17 dni. Brak w notatkach informacji o temperaturze fermentacji, ale to był luty, więc szacuję jakieś 20°C.

### Rozlew:

Zabutelkowane przy ok 5,5°Blg z ok 0,5l brzeczki uzupełnionej glukozą i cukrem, tak że w przeliczeniu to dało ok 5,1g/but. To dużo i przyznaję, że bałem się o granaty, ale na szczęście wszystko było ok. Nie chciałbym mieć nikogo na sumieniu więc sugeruję raczej nie przekraczać 5g/but.

**Uwagi:** Piwo przechowywane w piwnicy w bloku. Od czasu butelkowania do wystawienia w konkursie minęło 3,5 miesiąca.

## Weizenbock. Czesław Dzielak (Dagome)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Dekokcyjne**

Fermentacja: **Dolna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **17,7**

Brzeczka nastawna w litrach: **22,5**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii III miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Birofilia 2010

#### Słody:

Słód pszeniczny ciemny 4,10kg

Słód monachijski 2,60kg

Słód Caramunich II 0,3kg

Słód czekoladowy pszeniczny 0,10kg

#### Chmiele:

Chmiel Marynka (zbiór własny 2009, ok 10%) - 20g

#### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen - oczyszczona gęstwa po burzliwej po poprzednim Weizenbocku.

#### Zacieranie:

Słód do 21,5 l. wody o temp. 46°C,

46°C - 10 min,

50,5°C - 51°C - 15 min,

62,5°C - 63,5°C - 10 min, dekokt (9 z 27 l.)

dekokt 70°C - 71,5°C - 15 min,

dekokt 100°C - 20 min

zacier główny w tym czasie: 63°C - 64,5°C - 56 min,

przenoszę dekokt i dodaję pszeniczny czekoladowy,

70°C - 71°C - 30 min,

75°C- 77°C - 5 min.

#### Filtracja:

Podbicie: 5 litrów + 18 litrów do wysładzania. Odebrałem 32 litry.

#### Czas gotowania:

70 minut

#### Chmielenie:

Marynka - 60 minut

#### Fermentacja:

Wyszło 22,5 litra, 17,7 Blg

Schłodzone do 20°C i zadane gęstwą.

Fermentacja burzliwa: 18 - 19,5°C przez 7 dni.

Fermentacja cicha: 5°C przez 17 dni

Odfementowało do 6,2°Blg.

#### Rozlew:

Zabutelkowane z udziałem 150 g glukozy rozpuszczonej w ok. 0,3 l. wody na ok 21,5 litrów piwa.

#### Leżakowanie:

Refermentacja 8 dni w temp 18 - 22°C

Leżakowanie od 5,5°C w marcu do 13°C czerwcu.



## Witbier, (coolendrowe) Krzysztof Juszcak (josefik)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11,1**

Brzeczka nastawna w litrach: **94**

### Informacje ogólne, uwagi:

Receptura na piwo w stylu Witbier a w zasadzie jego wariację na piwo kolendrowe która przypadła do gustu jurorom podczas 10 KDP 1012 w Żywcu zajmując drugie miejsce.

### Słody:

Słód pilzneński 6kg

Słód pszeniczny 2kg

Słód pale ale 2kg

Ziarno orkiszowe niesłodowane 2kg

Płatki ryżowe błyskawiczne 0,5kg

Płatki jęczmienne błyskawiczne 0,8kg

Płatki owsiane błyskawiczne 0,8kg

### Chmiele:

Perle (5,6%)- 20g

East Kent Goldings (5,1%) - 100g

Motueka (6,7%) - 25g

Nelson Sauvín (14,0%) - 25g

### Drożdże:

wyeast 3463 forbidden fruit

### Zacieranie:

- zasyp 45C

- dodanie skleikowanego uprzednio ziarna oriszowego

- 68°C - 40 min.

- 72°C - 5 min.

- 78°C - wygrzew

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmienie:

Perle (5,6%)- 20g - 60 min.

East Kent Goldings (5,1%) - 50g - 25 min.

East Kent Goldings (5,1%) - 50g - 5 min.

zmiażdżone ziarna kolendry indyjskiej - 80g - 10 min.

zmiażdżone ziarna kolendry indyjskiej - 60g - 5 min.

suszona skórka pomarańczy - 20g - 10 min.

suszona skórka cytryny - 10g - 10 min.

suszona skórka pomarańczy - 30g - 0 min.

Motueka (6,7%) - 25g - chmienie na zimno

Nelson Sauvín (14,0%) - 25g - chmienie na zimno

### Fermentacja:

burzliwa 13 dni - blg końcowe 2,5 °, temperatura fermentacji 20°C- 25°C

## Witbier, Bartosz Grzęda (flood)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **11**

Brzeczka nastawna w litrach: **33**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło I miejsce w kategorii witbier podczas V Wrocławskiego Konkursu Piw Domowych na VII Wrocławskich Warsztatach Piwowarskich

### Słody:

Słód pilzneński 2,5g

Słód pszeniczny 1,5kg

Płatki pszenne 0,8kg

Płatki owsiane 0,5kg

Płatki jęczmienne 0,35kg

Słód zakwaszający 0,1kg

Słód melanoidynowy (parzony) 0,1kg

### Chmiele:

Chmiel Lubelski 30gr

Chmiel Hallertau Hersbrucker 30gr

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3522 Belgian Ardennes

### Inne dodatki:

Kolendra - 14g

Curaçao - 30g

### Zacieranie:

Płatki skleikowane w 66°C przez pół godziny, podczas podgrzewania, jak i poprzednio - zaczęły przywierać mimo mieszania. Wlane do zacieru około 85°C.

Zacier główny

54°C - 30min, i dodanie płatków

64°C - 60min,

72°C - 15min

78°C - 5min

### Czas gotowania:

70 minut

### Gotowanie:

30,00 gm Lublin [4,50%] (60 min) Hops 10,7 IBU

30,00 gm Hallertauer Hersbrucker 2,2 PI [2,20%] (10 min) Hops 1,9 IBU

7g kolendra 15,0 min

10g curacao 15,0 min

7g kolendra 5 min

20g curacao 5,0 min

## Witbier, Dorota Chrapek (dori)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo o bardzo jasnej barwie, dość mętne. W smaku delikatne, orzeźwiające z lekką goryczką. W zapachu dominuje bardzo lekki aromat kolendry. Piwo ma imponującą, długo utrzymującą się pianę.

### Słody:

Słód pilzneński 2,0kg

Słód pszeniczny 0,5kg

Płatki pszenne 0,8kg

Mąka pszenna 0,2kg

Płatki owsiane 0,4kg

### Chmiele:

Chmiel Marynka granulata - 25g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3944 Belgian Witbier

### Inne dodatki:

Kolendra - 15g

Curaçao - 20g

### Zacieranie:

Płatki i mąkę skleikować w 6l wody. Dodać około 5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany słód.

65C - 100 minut

72C - 30 minut (do negatywnej próby jodowej)

### Czas gotowania:

60 minut

### Chmielenie:

Na początku gotowania 25g Marynki (granulata)

w 45 minucie gotowania 8g kolendry i 10g curacao

w 55 minucie gotowania 7g kolendry i 10g curacao

### Fermentacja:

fermentacja w temperaturze od 18-23C

1 tydzień fermentacji burzliwej

2 tygodnie fermentacji cichej

### Rozlew:

150g glukozy

## Witbier, Krzysztof Juszcak (josefik)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12**

Brzeczka nastawna w litrach: **ok.42**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło II miejsce w kategorii witbier podczas V Wrocławskiego Konkursu Piw Domowych na VII Wrocławskich Warsztatach Piwowarskich

### Słody:

Słód pilzneński 3,0kg

Słód pszeniczny 2,5kg

Pszenica prażona 0,7kg

Płatki pszenne 1,2kg

Płatki owsiane 0,65kg

Płatki jęczmienne 0,4kg

Słód Carahell 0,1kg

### Chmiele:

Hallertau spalt 4% 60gr

Chmiel Saaz (Żatecki) 30g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3787 Trappist High Gravity

### Inne dodatki:

Kolendra - 13g

Curaçao - 50g

### Zacieranie:

53°C zasyp

65°C 40 min

71°C 30 min

podgrzanie do 78°C

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

Hallertau spalt 4% 30gr początek

Hallertau spalt 4% 30gr 30 min.

Saaz 30gr 10 min.

kolendra 13gr 12 min. /koniecznie wyjąć z gara po tych 12 minutach/

curacao 50gr 12 min.

## Witbier, Piotr Kowalski (kwl)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,7**

Brzeczka nastawna w litrach: **~27**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo zdobyło I miejsce w X Konkursie Piw Domowych Biurofilia 2012, oraz w III Częstochowskim Konkursie Piw Domowych Bractwa Piwnego komisja branżowa przydzieliła II miejsce, natomiast komisja konsumencka I miejsce

### Słody:

Słód pilzneński 2,5kg

Płatki pszenne błyskawiczne 1,6kg

Słód pszeniczny 1,3kg

Płatki orkiszowe błyskawiczne 0,4kg

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg

### Chmiele:

Chmiel Cascade 8,3% 35gr

Chmiel Lubelski 3,8% 15g

### Drożdże:

Drożdże Zymoform Z037-0-38 1L starter

### Inne dodatki:

Kolendra - 20g - zmielona w młynku

Curaçao - 30g

### Zacieranie:

50°C 30 min

66°C 80 min

72°C 15 min

podgrzanie do 78°C i filtracja

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

Cascade 5g i Lubelski 15g - 60min

Cascade 15g + 10g kolendry + 10g curacao - 10min

Cascade 15g + 10g kolendry + 20g curacao - po wyłączeniu palnika

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - drożdże zadane w 21°C, fermentacja w 18°C - 14dni, bez cichej

### Rozlew:

Zabutelkowane z 0,8 L rezerwy + 150g sacharozy na około 27L piwa

Gęstość końcowa 3Blg

## Witbier, Piotr Wypych (coder)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Blg): **12,5**

Brzeczka nastawna w litrach: **22**

### Informacje ogólne, uwagi :

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce w VI KPD w Żywcu 2008. Receptura opracowana na podstawie przepisu z książki Clonebrews - Blanche de Bruges

### Słody:

Słód pilzneński 2,2kg

Słód\_Biscuit 0,09kg

Ssłód pszeniczny 0,7kg

Płatki pszenne 2,0kg

Płatki owsiane 0,5kg

### Chmiele:

Chmiel Cascade 5% a-k - 16g

Chmiel Lubelski 3,5 a-k - 15g

### Drożdże:

Drożdże Wyeast 3944 Belgian Witbier

### Inne dodatki:

Cukier stołowy 250g

Skórka pomarańczy, świeżo starta 135g

Kolendra indyjska 15g

Kminek, rozgnieciony - 0.5g

### Zacieranie:

Słody wrzucam do 6 litrów wody 52\*, trzymam w 50\* przez 1h

płatki kleikuję - 66\* - 30', 100\* - 10'

wracam kleik, trzymam w opadającej temperaturze 68\* -> 60\* 1.5h

72\* - 15'

->78\*

### Czas gotowania:

100 minut

### Chmielenie:

16g Cascade + cukier - 90'

15g Lubelski + kminek - 15'

połowa kolendry i pomarańczy + łyżka mąki - 10'

połowa kolendry i pomarańczy - 3'

## Świąteczne, Adam Wróbel (pieron)

### Informacje o recepturze

Zacieranie: **Infuzyjne**

Fermentacja: **Górna**

Zawartość ekstraktu (Błg): **13**

Brzeczka nastawna w litrach: **20**

### Informacje ogólne, uwagi:

Piwo to zajęło II miejsce w kategorii Inne w słowackim konkursie Biała Wrona 2012.

### Słody:

słód pilzneński 2,00kg

słód pszeniczny 3,50kg

słód barwiący żywiecki 0,50kg

### Chmiele:

### Drożdże:

Wyeast 1388 Belgian Strong Ale i Safbrew WB-06

### Inne dodatki:

kardamon 3 ziarenka

ziele angielskie 1g

cynamon 4g

imbir 2g

gałka muszkatołowa 3g

### Zacieranie:

- 44°C - 15 min

- 52°C - 10 min

- 62°C - 20 min

- 72°C - 25 min

- 77°C – wygrzew

### Czas gotowania:

70 minut

### Chmielenie:

chmiel - 60min

przyprawy - 15min

### Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - 7 dni

Fermentacja cicha - 7 dni

### Rozlew:

Zabutelkowane z dodatkiem 3g/0,5l piwa. Gęstość końcowa to 3,7°Błg

### Uwagi

Piwo wzięło udział w konkursie po ok. 6 miesiącach od rozlewu.