



Polskie
Stowarzyszenie
Piwowarów
Domowych



ZWYCIĘSKIE RECEPTURY

2022/2023

Lite



Opracowanie:
ŁUKASZ WRÓBLEWSKI

PIOTR ANDRZEJCZAK
WIKTOR BĄK
MICHAŁ CIEŚLIK
GRZEGORZ CZESNAKOWICZ
NIKODEM FAJDEK
REGINA GĄSIENICA-GIEWONT
DAWID HOLEKSA
PAWEŁ KARWOWSKI

Autorzy receptur:
MAREK KAWECKI
MATEUSZ KRATA
ARTUR LESIAK
IWONA LESIAK
KACPER MYŚLIŃSKI
PIOTR NOWICKI
KAMIL PASTOR
MATEUSZ ROGALA

PAWEŁ ROGALSKI
KLEMENS SŁODYCZKA
MARCIN SURMA
TOMASZ SZCZUKIEWICZ
RAFAŁ TRZECIAKOWSKI
FABIAN WOJCIECH
MATEUSZ WORONOWSKI
MACIEJ ŻYHAŁKO

Korekta i redakcja:
PIOTR ANDRZEJCZAK
PAWEŁ BUCHOLTZ
PIOTR NOWICKI
MICHAŁ ZALEWSKI

Projekt graficzny i skład:
ŁUKASZ WRÓBLEWSKI

Fotografia na okładce:
REPOZYTORIUM CANVA.COM

ISBN:
978-83-967128-2-0

Ten plik udostępniony jest na licencji Creative Commons: Uznanie
autorstwa – Na tych samych warunkach 4.0 Międzynarodowe [CC BY-SA]

Wydawca:
POLSKIE STOWARZYSZENIE PIWOWARÓW DOMOWYCH
ul. Grzybowska 87
00-844 Warszawa
biuro@pspd.org.pl



WSTĘP

Oddajemy w Twoje ręce publikację, która stanowi przedsmak tego co znajdziesz w ebooku o najlepszych piwach domowych sezonu 2022/2023. Jego pełna wersja, dostępna bezpłatnie w aplikacji dla członków stowarzyszenia, zawiera 70 receptur, których zebranie było możliwe dzięki wyjawieniu swoich sekretów przez zwycięzców konkursów zgłoszonych do Pucharu PSPD 2022/2023.

Ten wyjątkowy projekt powstał we współpracy z naszym członkiem wspierającym - firmą Viking Malt. To czołowy dostawca słodu zarówno dla piwowarów domowych jak i komercyjnych w Europie. Znajdziesz tutaj także cztery dodatkowe

przepisy oparte wyłącznie na słodach Viking Malt. Co ważne, słody te stanowią doskonałą bazę do kreatywnego eksperymentowania. To oznacza, że możesz użyć ich do uwarzenia każdego piwa przedstawionego w niniejszym ebooku.

Chcemy, aby nasz ebook stał się Twoim przewodnikiem po fascynującym świecie piwowarstwa domowego, inspirując Cię do odkrywania nowych smaków. Gotowy na podróż po krainie piwnych możliwości? Razem z Viking Malt, zapraszamy Cię do rozpoczęcia niezwykłego piwowarskiego wyzwania. Czy uwarzysz je wszystkie?

**70 WYJĄTKOWYCH RECEPTUR
TYLKO W APLIKACJI PSPD!**

SPRAWDŹ, CO JESZCZE POTRAFI NASZA APK:
www.pspd.org.pl/aplikacja



JAK ODTWORZYĆ RECEPTURĘ?



Dostosuj recepturę do swojego sprzętu. Piwowarzy domowi podczas odtwarzania receptury mogą osiągać inną wydajność zacierania i warzelnii, ze względu na używany sprzęt, doświadczenie i charakterystykę surowców. Będzie to wpływać przede wszystkim na ilość otrzymanej brzezki oraz jej ekstrakt początkowy.

Używaj surowców najwyższej jakości. Korzystaj ze sprawdzonych dostawców oraz sklepów z surowcami. Zadbaj o odpowiednie warunki przechowywania zakupionych surowców. Słód zawsze trzymaj w zamkniętych pojemnikach, w suchym miejscu. Drożdże przechowuj w lodówce. Chmiel natomiast dłużej zachowa swoje cechy w zamrażarce.



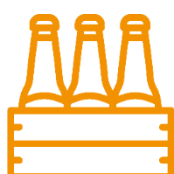
Zadbaj o odpowiednią wodę. Do uwarzenia poprawnego piwa w większości przypadków wystarczy kranowa woda, o ile nie jest bardzo twarda, mocno chlorowana lub żelaziona. Jednak do uwarzenia piwa idealnego będziesz potrzebować wody o określonym składzie mineralnym. W wielu przypadkach warto także zadbać o odpowiednie pH zacieru oraz wody do wysładzania.

Prawidłowa fermentacja jest kluczem do uzyskania stylowego i dobrego piwa. Niezależnie od zapisów w recepturach zawsze warto przeprowadzić proces z kontrolą temperatury. Istotna jest także zadawana ilość żywych komórek drożdżowych oraz napowietrzenie brzezki. W tych aspektach warto stosować się do zaleceń producenta. Kiedy tylko to możliwe, przygotuj starter drożdżowy lub użyj świeżej gęstwy po poprzednim piwie.



Nie sugeruj się ekstraktem końcowym i odfermentowaniem zadeklarowanym przez autora receptury. Przed rozlewem piwa upewnij się, że fermentacja się zakończyła. W tym celu mierz ekstrakt w odstępie kilku dni. Możesz także wykonać test odfermentowania (FFT). W tym celu odbierz do osobnego naczynia niewielką ilość brzezki, dodaj odrobinę drożdży i pozostaw w temperaturze pokojowej, aż do zakończenia fermentacji. Pomiar ekstraktu pozwoli ci określić jakiego docelowego odfermentowania spodziewać się w piwie.

Dbaj o czystość każdego sprzętu mającego kontakt z brzezką lub piwem po gotowaniu. W tym celu używaj sprawdzonych środków do mycia i dezynfekcji. W przypadku stosowania agresywnych środków chemicznych, zadbaj o swoje bezpieczeństwo stosując je zgodnie z instrukcją oraz odpowiednio chroniąc oczy i skórę.



Sposób rozlewu piwa ma duży wpływ na jakość gotowego wyrobu. Zadbaj o jak najmniejsze natlenienie piwa podczas rozlewu. Jest to szczególnie istotne w piwach lekkich oraz intensywnie chmielonych. Warunki przechowywania z kolei będą miały wpływ na to, jak szybko będzie się ono starzeć. Im temperatura będzie niższa tym dłużej piwo pozostanie w najlepszej formie.

SPIS RECEPTUR

RECEPTURY VIKING MALT

Rodzaj		Parametry			
A	Munich Helles	●	11,9 °Blg	19 IBU	5,2%
B	Piwo niskoalkoholowe	●	5,2 °Blg	35 IBU	0,6%
C	Session DDH Hazy IPA	●	8,5 °Blg	70 IBU	3,6%
D	Koźlak	●	15,7 °Blg	20 IBU	6,1%

ZWYCIĘSKIE RECEPTURY 2022/2023

Nr	Kategoria	Konkurs		Parametry		
01	Albae Cerevisiae	VIII Flisacki KPD	●	12,0 °Blg	18 IBU	4,4%
02	American Barleywine	MPPD 2023	●	23,0 °Blg	100 IBU	9,0%
03	American Wheat	XII Warszawski KPD	●	11,5 °Blg	17 IBU	4,8%
04	Belgian Dubbel	I Kielecki KPD	●	16,5 °Blg	27 IBU	7,1%
05	Belgian Tripel	MPPD 2023	●	18,0 °Blg	26 IBU	8,6%
06	Bière du Žur	I Kielecki KPD	●	14,0 °Blg	12 IBU	4,5%
07	Bitter	XII Szczeciński KPD	●	9,5 °Blg	33 IBU	3,8%
08	Bitter	MPPD 2023	●	12,0 °Blg	49 IBU	4,9%
09	Bitter	Próba Hanysa 2023	●	11,5 °Blg	37 IBU	4,4%
10	Black IPA Single Hop	MPPD 2023	●	15,0 °Blg	70 IBU	6,2%
11	Breslauer Schöps	XVI Wrocławski KPD	●	15,2 °Blg	16 IBU	4,8%
12	Brett Saison	XII Krakowski KPD	●	11,7 °Blg	28 IBU	6,0%
13	Brett Saison	XII Warszawski KPD	●	13,3 °Blg	25 IBU	6,0%
14	Brett Saison	MPPD 2023	●	15,5 °Blg	27 IBU	8,3%
15	Ciemne Pełne - Tmavý Ležák	MPPD 2023	●	12,0 °Blg	25 IBU	4,3%
16	Coffee Imperial Stout	XII Krakowski KPD	●	23,5 °Blg	92 IBU	8,5%
17	Coffee Irish Stout	X Warmiński KPD	●	11,0 °Blg	25 IBU	4,5%
18	Coffee Pale Ale	XII Warszawski KPD	●	12,5 °Blg	42 IBU	5,4%
19	Coffee Polish Pale Ale	XII Szczeciński KPD	●	12,0 °Blg	27 IBU	4,9%
20	Czeski Pils - Světly Ležák	XII Międzynarodowy Cieszyński KPD	●	13,0 °Blg	37 IBU	5,4%
21	Czeski Pils - Světly Ležák	XVI Wrocławski KPD	●	12,0 °Blg	33 IBU	4,5%
22	Doppelbock	VIII Śląski KPD	●	22,0 °Blg	25 IBU	8,9%
23	English Barley Wine	VIII Śląski KPD	●	26,0 °Blg	75 IBU	11,0%
24	Fruit Gose	MPPD 2023	●	12,0 °Blg	4 IBU	4,8%
25	Fruit Gose	Poznańskie Bitwy Piwne 2023	●	11,5 °Blg	5 IBU	3,5%
26	Fruit Sour	Beer Cup	●	14,0 °Blg	11 IBU	6,0%
27	Gose	VIII Śląski KPD	●	12,2 °Blg	0 IBU	5,2%
28	Grodziskie	Grodziski KPD 2022	●	8,0 °Blg	27 IBU	3,0%
29	Herbal Ale	MPPD 2023	●	11,5 °Blg	23 IBU	5,0%
30	Herbal Saison	XIII Poznański KPD	●	14,0 °Blg	30 IBU	7,0%
31	Hoppy Saison	VIII Flisacki KPD	●	13,0 °Blg	39 IBU	6,2%
32	Hvidtøl	MPPD 2023	●	17,0 °Blg	7 IBU	2,0%

Nr	Kategoria	Konkurs		Parametry		
33	Irish Red Ale	MPPD 2023	●	11,0 °Blg	24 IBU	4,2%
34	Irish Stout	VIII Flisacki KPD	●	10,5 °Blg	36 IBU	4,2%
35	Irish Stout	XVI Wrocławski KPD	●	10,5 °Blg	37 IBU	4,0%
36	Juicy Sour	XII Warszawski KPD	●	14,5 °Blg	6 IBU	3,8%
37	Kellerbier	XII Warszawski KPD	●	14,0 °Blg	25 IBU	5,0%
38	Koźlak Świętomarciński	XIII Poznański KPD	●	17,0 °Blg	24 IBU	6,8%
39	Midwest IPA	XII Warszawski KPD	●	14,0 °Blg	54 IBU	6,1%
40	Mild	VIII Śląski KPD	●	9,0 °Blg	19 IBU	3,2%
41	Mild	XII Krakowski KPD	●	9,0 °Blg	17 IBU	3,8%
42	Munich Helles	MPPD 2023	●	12,0 °Blg	20 IBU	5,0%
43	New England Imperial IPA	MPPD 2023	●	17,5 °Blg	35 IBU	6,8%
44	New England Pale Ale	XII Krakowski KPD	●	11,5 °Blg	19 IBU	4,9%
45	Niskoalkoholowy Pils	MPPD 2023	●	6,0 °Blg	22 IBU	1,6%
46	Oak Aged Imperial Stout	MPPD 2023	●	28,0 °Blg	101 IBU	12,1%
47	Open Saison	X Warmiński KPD	●	13,9 °Blg	25 IBU	5,9%
48	Owocowe Ale	KPD w Bojanowie	●	9,5 °Blg	9 IBU	3,2%
49	Owocowy Berliner Weisse	XIII Poznański KPD	●	8,5 °Blg	6 IBU	3,2%
50	Piwo Święteczne	XII Krakowski KPD	●	15,0 °Blg	27 IBU	5,5%
51	Polish Hoppy Sour Ale	XII Krakowski KPD	●	12,5 °Blg	8 IBU	4,9%
52	Polish Micro IPA	MPPD 2023	●	9,5 °Blg	40 IBU	3,7%
53	Porter Bałtycki	XVI Pomorski KPD	●	22,0 °Blg	42 IBU	8,5%
54	Porter Bałtycki	XII Międzynarodowy Cieszyński KPD	●	18,5 °Blg	30 IBU	7,5%
55	Roggenbier	XII Warszawski KPD	●	12,5 °Blg	15 IBU	4,9%
56	Rosanke	X Warmiński KPD	●	9,0 °Blg	21 IBU	2,9%
57	Saison	XII Międzynarodowy Cieszyński KPD	●	12,5 °Blg	28 IBU	6,4%
58	Saison	XVI Pomorski KPD	●	13,5 °Blg	24 IBU	6,3%
59	Session IPA	X Warmiński KPD	●	11,5 °Blg	55 IBU	4,2%
60	Smoked Foreign Extra Stout	XII Warszawski KPD	●	16,5 °Blg	60 IBU	7,0%
61	Table Saison	VIII Śląski KPD	●	9,0 °Blg	10 IBU	4,5%
62	Tropical Stout	KPD w Bojanowie	●	15,0 °Blg	35 IBU	6,2%
63	Wariacja na temat Piwa Grodziskiego	Grodziski KPD 2022	●	10,0 °Blg	22 IBU	4,0%
64	Weissbier	XIII Poznański KPD	●	13,0 °Blg	10 IBU	5,5%
65	West Coast Polish IPA	VI Gwiazdkowy KPD	●	14,6 °Blg	40 IBU	6,2%
66	Wędzony Pils Niemiecki	VI Gwiazdkowy KPD	●	12,0 °Blg	38 IBU	4,5%
67	Wheat Wine	X Warmiński KPD	●	24,2 °Blg	51 IBU	10,5%
68	Witbier	VIII Śląski KPD	●	11,5 °Blg	14 IBU	5,1%
69	Wymrażany Porter Bałtycki	MPPD 2023	●	20,0 °Blg	30 IBU	8,8%
70	Xmas Stout	VI Gwiazdkowy KPD	●	15,5 °Blg	35 IBU	6,5%

Munich Helles

Ekstrakt początkowy: 11,9 °Blg
Zawartość alkoholu: 5,2%
Goryczka: 19 IBU
Barwa: 8 EBC

Wielkość warki: 20 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 2,2 °Blg
Nagazowanie: 2,5 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,60 kg)

3,80 kg – słód Viking Pilzneński (Viking Malt)
0,45 kg – słód Viking Golden Ale (Viking Malt)
0,40 kg – słód Viking Cara Body (Viking Malt)

Chmiel i dodatki

40 g - chmiel Hallertauer Mittelfrüh 4,0% - gotowanie 60 min

Drożdże

Fermentis SafLager™ W-34/70 – 2 opakowania (23 g)

Woda

Profil wody: Ca 50, Mg 5, Na 5, Cl 40, SO₄ 55, HCO 30.

Zacieranie

Korekta odczynu za pomocą kwasu mlekowego do wartości 5,5 pH

63 °C - 15 min

66 °C - 15 min

73 °C - 30 min

77 °C - 1 min

Fermentacja

10 °C – 7 dni

16 °C - 4 dni

1 °C - 14 dni

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 5,8 g/l piwa. Zakładane nagazowanie = 2,5 CO₂-vol. Refermentacja przez 3 tygodnie w ok. 18 °C.

Komentarz

Helles to wyjątkowe, jasne i pełne bawarskie piwo, które zachwyca swoim słodowym smakiem. Jest gładkie, wytrawne, słodowe i mniej chmielowe od niemieckiego pilznera. Złocisty kolor i balans między słodowością a chmielowym aromatem sprawiają, że każdy łyk to podróż w głąb tradycji piwnej!

Uwarzyliśmy to piwo na targi Drinktec 2022 w Monachium, aby podkreślić wspólny słodowy smak nadawany przez słód Viking Golden Ale. Ten słód nadaje mocno słodowe, ciasteczkowe, słodkie i orzechowe nuty z doskonałym balansem. Jest idealny do piw typu ale, specjalnych lagerów, ale także jako dodatek w rozmaitych innych stylach piwnych.

Zalecamy dozowanie w zasypie do 50% – a szczególnie polecamy łączenie go w ilości 50:50% ze słodem pilzneńskim jako zamiennik całej ilości słodu pilzneńskiego w zasypie piwa. Otrzymacie w ten sposób blend słodowy, dający głębokie smaki i aromaty charakterystyczne dla historycznych angielskich odmian jęczmienia browarnego.

Nasze piwo zwróciło uwagę wszystkich odwiedzających targi, a wielu gości z Bawarii podkreślało, że dawno nie piło tak dobrze skomponowanego hellesa! Przygotujcie się na niezapomniane doznania smakowe! Na zdrowie!

Piwo Niskoalkoholowe

Ekstrakt początkowy: 5,2 °Blg
Zawartość alkoholu: 0,6%
Goryczka: 35 IBU
Barwa: 20 EBC

Wielkość warki: 20 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 4,2 °Blg
Nagazowanie: 2,8 CO₂-vol

Surowce fermentujące (2,07 kg)

1,50 kg – słód Viking Pale Ale (Viking Malt)
0,30 kg – słód Viking Monachijski Jasny (Viking Malt)
0,10 kg – słód Viking Cara Body (Viking Malt)
0,10 kg – słód Viking Karmelowy 50 (Viking Malt)
0,07 kg – słód Viking Karmelowy 400 (Viking Malt)

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel Cascade 6,5% - gotowanie 60 min
100 g - chmiel Cascade 6,5% - hop stand 30 min w 80 °C

Drożdże

Lallemand London – 1 opakowanie (11 g)

Woda

Profil wody: Ca 100, Mg 18, Na 15, Cl 100, SO₄ 100, HCO 40.

Zacieranie

Korekta odczynu za pomocą kwasu mlekowego do wartości 5,5 pH
82 °C - 60 min

Fermentacja

18 °C – 2 dni
22 °C - 2 dni
1 °C - 7 dni

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 7,6 g/l piwa. Zakładane nagazowanie = 2,8 CO₂-vol. Refermentacja przez 2 tygodnie w ok. 20 °C.

Komentarz

Nasza propozycja piwa niskoalkoholowego to specjalne połączenie zasypu słodowego, które dostarcza bogatych odczuć pełni i słodowości, równoważonych odpowiednią goryczką. Kluczowym etapem podczas zacierania jest utrzymanie temperatury zacierania powyżej 82 °C, aby natychmiast dezaktywować wszystkie enzymy i nie wprowadzać do brzeczki cukrów fermentowalnych.

Słód Viking Cara Body zwiększa pełnię i tworzy gęstą, obfitą pianę, nie zmieniając przy tym smaku, koloru i aromatu piwa. Zalecamy dodanie słodu Viking Cara Body w ilości 7-10% do każdej warki, a szczególnie do wszelkich lekkich piw. Kompleksowe, zróżnicowane nuty słodowe wprowadzane są przez subtelne dodatki słodów specjalnych.

Ta receptura została odtworzona w dwóch browarach restauracyjnych przy użyciu dwóch różnych rodzajów drożdży:

- Drożdże SafBrew LA-01 pozwolą uzyskać piwo bezalkoholowe (nasze piwo zostało zbadane w laboratorium i uzyskało 0,38% alk.)
- Drożdże Lallemand London odfermentowały tylko do poziomu 0,67% alk., dając piwo niskoalkoholowe.

Session DDH Hazy IPA

Ekstrakt początkowy: 8,5 °Blg
Zawartość alkoholu: 3,6%
Goryczka: 70 IBU
Barwa: 10 EBC

Wielkość warki: 20 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 1,6 °Blg
Nagazowanie: 2,3 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,85 kg)

1,70 kg – słód Viking Pale Ale (Viking Malt)
0,50 kg – słód Viking Owsiany (Viking Malt)
0,50 kg – słód Viking Pszeniczny (Viking Malt)
0,30 kg – słód Viking Cara Body (Viking Malt)
0,30 kg – słód Viking Dekstrynowy (Viking Malt)

Chmiel i dodatki

30 g - chmiel El Dorado 13,0% - gotowanie 60 min
50 g - chmiel Citra 13,0% - hop stand 30 min w 80 °C
30 g – chmiel Amarillo 8,7% - chmienie na zimno przez 8 dni
30 g – chmiel Cascade 6,6% - chmienie na zimno przez 8 dni
30 g – chmiel Citra 13,0% - chmienie na zimno przez 8 dni

Drożdże

Wyeast 1318 London Ale III – starter 1000 ml

Woda

Profil wody: Ca 100, Mg 18, Na 15, Cl 50, SO₄ 100, HCO 100.

Zacieranie

Korekta odczynu za pomocą kwasu mlekowego do wartości 5,5 pH
58 °C - 15 min
66 °C - 20 min
73 °C - 20 min
77 °C - 1 min

Fermentacja

18 °C – 4 dni
22 °C – 4 dni
1 °C – 4 dni

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 5,7 g/l piwa. Zakładane nagazowanie = 2,5 CO₂-vol. Refermentacja przez 3 tygodnie w ok. 20 °C.

Komentarz

Przygotujcie się na niezwykłą podróż do świata lekkiego, sesyjnego, kremowego i goryczkowego piwa, które podczas targów Brau Bevale 2019 bardzo szybko zniknęło z naszych kranów.

Główną rolę odgrywa tutaj słód Viking Pale Ale, który w połączeniu ze słodem Viking Owsiany nadaje piwu gładką teksturę. Dodatek słodów Viking Cara Body oraz Viking Dekstrynowy podnoszą odczucie pełni, wzbogacają o lekkie nuty miodowe i rodzynek (dzięki słodowi dekstrynowemu), i stanowią kontrę do goryczki oczekiwanej po piwach w stylu Hazy IPA.

Koźlak

Ekstrakt początkowy: 15,7 °Blg
Zawartość alkoholu: 6,1%
Goryczka: 20 IBU
Barwa: 48 EBC

Wielkość warki: 20 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 4,5 °Blg
Nagazowanie: 2,2 CO₂-vol

Surowce fermentujące (6,38 kg)

1,80 kg – słód Viking Monachijski Jasny (Viking Malt)
1,80 kg – słód Viking Wiedeński (Viking Malt)
1,35 kg – słód Viking Red Active (Viking Malt)
0,67 kg – słód Viking Dekstrynowy (Viking Malt)
0,67 kg – słód Viking Karmelowy 50 (Viking Malt)
0,06 kg – słód Viking Karmelowy 400 (Viking Malt)

Chmiel i dodatki

45 g - chmiel Hallertauer Hersbrucker 4.0% - gotowanie 60 min

Drożdże

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager

Woda

Profil wody: Ca 70, Mg 13, Na 50, Cl 80, SO₄ 125, HCO 130.

Zacieranie

57 °C - 15 min
66 °C - 30 min
73 °C - 30 min
77 °C - 1 min

Fermentacja

10 °C – 14 dni
14 °C - 7 dni
1 °C - 7 dni

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 4,4 g/l piwa. Zakładane nagazowanie = 2,2 CO₂-vol. Refermentacja przez 4 tygodnie w ok. 18 °C.

Komentarz

Przygotujcie się na niezwykłą podróż do świata piwa, gdzie tradycyjny słód pilzneński nie jest już podstawą. W tym piwie, nasz specjalny słód Viking Red Active przejmuje ster i wnosi całą aktywność enzymatyczną. Produkowany ze specjalnych odmian jęczmienia browarnego, słód ten może stanowić nawet do 100% zasypu (standardowe użycie wynosi 20-50%), dzięki wysokiej aktywności enzymatycznej.

Viking Red Active wnosi do piwa bogatą słodowość i intensywny czerwony kolor wraz z nutami melanoidynowymi. Posiada też niższe pH w porównaniu do słodów pilzneńskiego lub pale ale, co pomaga optymalizować pH zacierania brzeczki w idealnym zakresie. Kolor słoðu to 30-40 EBC.

W zasypie użyliśmy szerokiego spektrum słodów specjalnych – takie połączenie wprowadza zróżnicowaną bazę słodową oraz kompleksowość piwa, czyli cechy, których poszukują sędziowie, charakteryzując smak słodowy. Zastosowanie w niewielkich ilościach kilku różnych słodów specjalnych wprowadza do piwa dużo różnych smaków, zachowując balans i równowagę całej kompozycji. Viking Red Active to nowe podejście do planowania receptur.



DOŁĄCZ DO NAS

Członkostwo to realne korzyści!

- rabaty w blisko 100 lokalach i sklepach na terenie całego kraju
- wygodna e-legitymacja w smartfonie uprawniająca do zniżek
- magazyn Piwowar co kwartał do Twojej skrzynki pocztowej
- imprezy Oddziałów Terenowych (np. wyjazdy integracyjne, wizyty w browarach)
- niższe wpisowe na konkursy piw domowych
- zniżki na udział w naszych wydarzeniach
- możliwość udziału w kursie sędziowskim oraz zdobycia certyfikatu

**Nasza społeczność to prawie 1200 osób we wszystkich regionach Polski.
Spotkajmy się przy piwie domowym!**



[fb.com/PolskieStowarzyszenie
PiwowarowDomowych](https://fb.com/PolskieStowarzyszeniePiwowarowDomowych)



pspd.org.pl/dolacz-do-nas



@pspd_org_pl

Paweł Karwowski
Browar Birmański 
VIII Flisacki Konkurs Piw Domowych

Albae Cerevisiae

Ekstrakt początkowy: 12,0 °Blg
Zawartość alkoholu: 4,4%
Goryczka: 18 IBU
Barwa: 9 EBC

Wielkość warki: 19 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 4,0 °Blg
Nagazowanie: 2,5 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,60 kg)

3,40 kg - słód pszeniczny jasny (Weyermann)
1,00 kg - słód pilzneński (Weyermann)
0,20 kg - słód Château Melano Light (Castle Malting)

Chmiel i dodatki

30 g - chmiel lunga 9,5% - gotowanie 60 min
8 szt. - herbata "Szałwia" z Lidla - dodana podczas chłodzenia brzezki przy temp. 80 °C
8 szt. - herbata "Pokrzywa" z Lidla - dodana podczas chłodzenia brzezki przy temp. 80 °C
700 ml - napar z 270 g suszonych kwiatów bzu - dodany przy rozlewie do kega

Drożdże

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey - starter 1000 ml

Woda

Kranowa na os. Grębocin w Toruniu (woj. kujawsko-pomorskie)

Zacieranie

45 °C - 15 min
55 °C - 15 min
67 °C - 40 min
72 °C - 15 min
75 °C - 5 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
16 °C - 3 dni
17 °C - 2 dni
18 °C - 7 dni
20 °C - 20 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Piwo nasycone sztucznie dwutlenkiem węgla i rozlane w butelki szklane na konkurs. Zakładane nagazowanie - 2,5 CO₂-vol. Leżakowanie w lodówce w ok. 12 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 7 dniach.

Mateusz Krata

I Kielecki Konkurs Piw Domowych 

Belgian Dubbel

Ekstrakt początkowy: 16,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 7,1%

Goryczka: 27 IBU

Barwa: 36 EBC

Wielkość warki: 25 l

Czas gotowania: 60 minut

Ekstrakt końcowy: 3,9 °Blg

Nagazowanie: 2,3 CO₂-vol

Surowce fermentujące (7,40 kg)

6,00 kg - słód Pale Ale (Bestmalz)

0,50 kg - słód Caramunich (Weyermann)

0,30 kg - słód Caraaroma (Weyermann)

0,30 kg - słód Crystal Extra Dark (Simpsons)

0,30 kg - słód Special B (Castle Malting)

Chmiel i dodatki

20 g - chmiel Magnum - gotowanie 60 min

10 g - chmiel Magnum - gotowanie 10 min

Drożdże

Fermentum Mobile FM26 Belgijskie pagórki - starter 3000 ml z 200 ml gęstwy

Woda

Butelkowana Oaza (Biedronka)

Zacieranie

55 °C - 5 min

63 °C - 30 min

65 °C - 20 min

72 °C - 10 min

78 °C - 1 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.

18 °C - 1 dzień

19 °C - 1 dzień

20 °C - 1 dzień

23 °C - 1 dzień

23 °C - 20 dni

1 °C - 2 dni - cold crash.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 6 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,3 CO₂-vol. Refermentacja przez 3 tygodnie w ok. 22 °C. Następnie przez pół roku w piwnicy w ok. 10 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 11 miesiącach.

Komentarz autora

Słodowość i profil piwa bardzo mi odpowiadały zaraz po refermentacji. Jednak piwo było dość alkoholowe. Dobrze zrobił mu czas spędzony w piwnicy, takie było moje założenie - stąd też więcej goryczki na starcie, by mogła nieco spaść w czasie leżakowania, jednocześnie pozwalając alkoholowi w piwie ułożyć się i sprawić, by piwo było bardziej pijalne. Świetnie zachowały się też drożdże, dając prawdziwie belgijski, estrowo-fenolowy aromat.

Wiktor Bąk
Browar Belfer 

XII Szczeciński Konkurs Piw Domowych 

Bitter

Ekstrakt początkowy: 9,5 °Blg
Zawartość alkoholu: 3,8%
Goryczka: 33 IBU
Barwa: 16 EBC

Wielkość warki: 28 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 3,0 °Blg
Nagazowanie: 1,0 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,90 kg)

4,20 kg - słód Pale Ale (Weyermann)
0,50 kg - słód Cookie (Viking Malt)
0,20 kg - słód Crystal 150

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel East Kent Golding - gotowanie 60 min
50 g - chmiel East Kent Golding - gotowanie 30 min
75 g - chmiel East Kent Golding - hop stand 20 min w 80 °C

Drożdże

Wyeast 1098 British Ale - 1 opakowanie (125 ml)

Woda

Kranowa z m. Nowogard (woj. zachodniopomorskie) z dodatkiem 5 g siarczanu wapnia.

Zacieranie

66 °C - 60 min
72 °C - 10 min

Fermentacja

Kontrola temperatury i proces w fermentorze Grainfather. Drożdże zadane w 18 °C. Fermentacja przez 9 dni w temperaturze wzrastającej do 20 °C.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Piwo nasycone sztucznie dwutlenkiem węgla i rozlane w butelki szklane na konkurs. Zakładane nagazowanie - 1,0 CO₂-vol. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 13 dniach.

Michał Cieślik
Browar Domowy Radmir 
XVI Wrocławski Konkurs Piw Domowych 

Szukaj piwa z Browaru Lobster
inspirowanego tą recepturą.
Obserwuj FB po więcej 

Breslauer Schöps

Ekstrakt początkowy: 15,2 °Blg
Zawartość alkoholu: 4,8%
Goryczka: 16 IBU
Barwa: 22 EBC

Wielkość warki: 24 l
Czas gotowania: 90 minut
Ekstrakt końcowy: 6,8 °Blg
Nagazowanie: 3,0 CO₂-vol

Surowce fermentujące (6,50 kg)

2,50 kg - słód pszeniczny ciemny (Steinbach)
1,00 kg - słód monachijski II (Weyermann)
1,00 kg - słód pilzneński (Weyermann)
1,00 kg - słód pszeniczny (Viking Malt)
1,00 kg - słód pszeniczny podpiekany (Crisp)

Inne

0,20 kg - łuska ryżowa - dodana do wysładzania

Chmiel i dodatki

40 g - chmiel Lubelski 4% - gotowanie 60 min
3 l - sauergut - gotowanie 10 minut

Drożdże i bakterie

Lallemand Windsor - 2 opakowania (22 g)

Woda

Miękka źródłana woda z dodatkiem 4,5 g chlorku wapnia, 2 g siarczanu wapnia i 6 ml kwasu mlekowego.

Zacieranie

68 °C - 15 min
72 °C - 60 min
podgrzanie do 74 °C

Zakwaszanie

Dwa dni przed właściwym warzeniem przygotowano sauergut: 3 l wody + 270 g suchego ekstraktu pszenicznego + 3 kapsułki probiotyku Sanprobi IBS (Lactobacillus plantarum). Tak przygotowaną brzeczkę zakwaszano przez 48h w 40-23 °C i dodano na ostatnie 10 minut gotowania.

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
Drożdże zadane w 15 °C.
15→18 °C - 2 dni
18 °C - 4 dni
18→20 °C - 1 dzień
20 °C - 18 dni
20→22 °C - 6 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 9 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 3,0 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie w ok. 16 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 15 tygodniach.

Piotr Nowicki i Rafał Trzeciakowski
Browar Domowy Petrus i Trzeci Browar Domowy
Mistrzostwa Polski Piwowarów Domowych 2023



Brett Saison

Ekstrakt początkowy: 15,5 °Blg
Zawartość alkoholu: 8,3%
Goryczka: 27 IBU
Barwa: 11 EBC

Wielkość warki: 13 l
Czas gotowania: 70 minut
Ekstrakt końcowy: 0,5 °Blg
Nagazowanie: 2,8 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,20 kg)

2,00 kg - słód pilzneński (Viking Malt)
1,00 kg - słód pszeniczny (Bestmalz)
0,75 kg - słód wiedeński (Bestmalz)
0,30 kg - słód żytni (Viking Malt)
0,15 kg - słód Château Abbey (Castle Malting)
0,15 kg - cukier biały - dodany na ostatnie 10 minut gotowania

Chmiel i dodatki

20 g - chmiel Perle 7,0% - gotowanie 60 min
20 g - chmiel Perle 7,0% - gotowanie 15 min

Drożdże

Fermentum Mobile FM21 Odkrycie sezonu - starter 1000 ml
White Labs WLP648 Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai - starter 1000 ml

Woda

Butelkowana Saguaro (Lidl)

Zacieranie

62 °C - 65 min
72 °C - 5 min
76 °C - 1 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
Drożdże (FM21) zadane w 18 °C.
18 °C - 2 dni
20 °C - 1 dzień
21 °C - 1 dzień
22-23 °C - 4 dni

Do fermentora dodano starter WLP648. Po dodaniu dzikich drożdży zostawiono fermentor na 12 tygodni w temp. pokojowej.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem glukozy w ilości 8,1 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,8 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie przez miesiąc w 18-20 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 6 tygodniach.

Komentarz autora

Piwo było fermentowane w balonie szklanym o pojemności 15 litrów i po dodaniu brettów piana intensywnie wychodziła rurką fermentacyjną, która była regularnie wymieniana, a korek dezynfekowany. Z jednej strony było to uciążliwe i niosło pewne ryzyko, z drugiej strony fermentacja prowadzona była praktycznie bez udziału tlenu w zbiorniku fermentacyjnym, dzięki czemu bretty dały przyjemny owocowo-stajenny profil i umiarkowaną kwaśność.

Czeski Pils - Světlý Ležák

Ekstrakt początkowy: 12,0 °B_g
Zawartość alkoholu: 4,5%
Goryczka: 33 IBU
Barwa: 4 EBC

Wielkość warki: 54 l
Czas gotowania: 90 minut
Ekstrakt końcowy: 3,0 °B_g
Nagazowanie: 2,5 CO₂-vol

Surowce fermentujące (10,00 kg)

9,00 kg - słód pilzneński
0,60 kg - słód monachijski jasny
0,30 kg - słód Carapils (Weyermann)
0,10 kg - słód zakwaszający

Chmiel i dodatki

40 g - chmiel Premiant 9,0% - gotowanie 80 min
50 g - chmiel Saaz 2,5% - gotowanie 80 min
50 g - chmiel Saaz 2,5% - gotowanie 20 min
50 g - chmiel Saaz 2,5% - gotowanie 5 min

Drożdże

Fermentis SafLager™ W-34/70 - 1,5 opakowania (16 g)

Woda

Miękka kranowa z m. Cieszyn (woj. śląskie)

Zacieranie

64 °C - 25 min
72 °C - 45 min
78 °C - 15 min

Fermentacja

Bez kontroli temperatury. Fermentacja burzliwa przez 19 dni w temp. otoczenia ok. 10 °C. Następnie przelanie na fermentację cichą, która trwała przez 14 dni w temp. ok. 10 °C.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem glukozy w ilości 5,8 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,5 CO₂-vol. Refermentacja przez 10 dni. Następnie lagerowanie w lodówce w ok. 2 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 7 tygodniach.

Herbal Saison

Ekstrakt początkowy: 14,0 °Blg
Zawartość alkoholu: 7,0%
Goryczka: 30 IBU
Barwa: 11 EBC

Wielkość warki: 19 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 1,0 °Blg
Nagazowanie: 3,0 CO₂-vol

Surowce fermentujące (5,50 kg)

2,00 kg - słód pilzneński (Soufflet)
1,25 kg - słód żytni (Weyermann)
1,25 kg - słód owsiany (Viking Malt)
0,50 kg - słód monachijski ciemny (Viking Malt)
0,50 kg - płatki kukurydziane

Chmiel i dodatki

20 g - chmiel lunga 12,4% - gotowanie 60 min
5 g - kolendra - gotowanie 10 min
9 g - suszona skórka z bergamotki - gotowanie 10 min
0,5 tab - Whirlfloc T - gotowanie 10 min
0,2 g - pożywka Servomyces - gotowanie 10 minut
20 g - chmiel Lubelski 5,7% - gotowanie 0 min
15 g - chmiel Motueka 8,0% - gotowanie 0 min
4 ml/l - macerat z ziół (skład w dalszej części) - dodany do kega przy rozlewie
0,1 g/l - witamina C - dodana do kega przy rozlewie

Drożdże

Lallemand Belle Saison - starter dwustopniowy
1000 ml + 3000 ml

Woda

Profil: Ca 120, Mg 37, Na 7, Cl 125, SO₄ 78, HCO₃ 173

Zacieranie

63 °C - 40 min
72 °C - 20 min
podgrzanie do 78 °C

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
Drożdże zadane w 15 °C.
16 °C - 1 dzień
16,5 °C - 1 dzień
17 °C - 1 dzień
18 °C - 1 dzień
21 °C - 2 dni
22 °C - 2 dni
23 °C - 1 dzień
24 °C - 8 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Piwo nasycone sztucznie dwutlenkiem węgla i rozlane w butelki szklane na konkurs. Zakładane nagazowanie - 3,0 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie w temp. pokojowej. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 4 tygodniach.

Komentarz autora

Przepis na macerat z ziół: wódka (1 l), korzeń arcydzięgla (5 g), skórka z jednej pomarańczy, skórka z jednej cytryny, kardamon (3 g), anyż (0,5 g), kolendra (5 g), jałowiec (3 g), goździki (1 szt), kora cynamonu (5 g), majeranek (2 g), tymianek (2 g), mięta pieprzowa (2 g), szafran (0,5 g).

Hoppy Saison

Ekstrakt początkowy: 13,0 °Blg
Zawartość alkoholu: 6,2%
Goryczka: 39 IBU
Barwa: 11 EBC

Wielkość warki: 11 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 1,5 °Blg
Nagazowanie: 3,0 CO₂-vol

Surowce fermentujące (3,20 kg)

1,80 kg - słód pilzneński (Castle Malting)
0,50 kg - słód monachijski (Castle Malting)
0,35 kg - słód żytni (Viking Malt)
0,35 kg - słód pszeniczny (Castle Malting)
0,12 kg - słód Carapils (Weyermann)
0,08 kg - cukier kandyzowany biały - dodany na 10 minut gotowania

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel Nelson Sauvignon 11,0% - gotowanie 30 min
1 tab - Whirlfloc T - gotowanie 10 min
1,1 g - pożywka dla drożdży (Wyeast) - gotowanie 10 min
5 g - kolendra rozdrobniona - gotowanie 5 min
10 g - świeża skórka słodkiej pomarańczy - gotowanie 5 min
50 g - chmiel Nelson Sauvignon 11,0% - hop stand 30 min w 80 °C
150 g - chmiel Nelson Sauvignon 11,0% - dodany do fermentora w 3 dzień fermentacji na 3 dni

Drożdże

Omega OYL-500 Saisonstein - 1 opakowanie (150 ml)

Woda

Profil: Ca 52, Mg 10, Na 0, Cl 62, SO₄ 78, HCO₃ 0

Zacieranie

66 °C - 60 min
72 °C - 10 min
podgrzanie do 76 °C

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
18 °C - 7 dni
18→20 °C - swobodny wzrost
20 °C - 7 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem glukozy w ilości 8,6 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 3,0 CO₂-vol. Refermentacja przez trzy tygodnie w 20-22 °C. Następnie leżakowanie w lodówce. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 3 tygodniach.



Irish Red Ale

Ekstrakt początkowy: 11,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 4,2%

Goryczka: 24 IBU

Barwa: 26 EBC

Wielkość warki: 21 l

Czas gotowania: 60 minut

Ekstrakt końcowy: 3,0 °Blg

Nagazowanie: 2,5 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,46 kg)

3,75 kg - słód Fines Pale Ale Maris Otter (Simpsons)

0,50 kg - płatki owsiane

0,16 kg - słód karmelowy 200 (Viking Malt)

0,05 kg - jęczmień palony (Simpsons)

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel Challenger 8,0% - gotowanie 60 min

Drożdże

Fermentum Mobile FM13 Irlandzkie ciemności - starter 1000 ml

Woda

Profil: Ca 100, Mg 13, Na 90, Cl 131, SO₄ 122, HCO₃ 140, pH 5,4

Zacieranie

66 °C - 60 min

72 °C - 15 min

78 °C - 1 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.

Drożdże zadane w 16 °C.

16,5 °C - 3 dni

20 °C - 3 dni

18 °C - 3 dni

4 °C - 2 dni - cold crash

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek PET z dodatkiem cukru w ilości 6,4 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,5 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie przez tydzień w ok. 20 °C. Następnie w lodówce w ok. 4 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 8 tygodniach.

PSPD

Mateusz Rogala
Browar Rogala 
VIII Flisacki Konkurs Piw Domowych

Irish Stout

Ekstrakt początkowy: 10,5 °Blg
Zawartość alkoholu: 4,2%
Goryczka: 36 IBU
Barwa: 54 EBC

Wielkość warki: 22 l
Czas gotowania: 75 minut
Ekstrakt końcowy: 2,5 °Blg
Nagazowanie: 1,6 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,10 kg)

2,80 kg - słód Château Pale Ale (Castle Malting)
0,80 kg - słód monachijski I (Weyermann)
0,25 kg - słód pszeniczny czekoladowy (Weyermann)
0,25 kg - palony jęczmień (Fawcett)

Chmiel i dodatki

40 g - chmiel East Kent Golding 6,3% - gotowanie 60 min
25 g - chmiel East Kent Golding 6,3% - gotowanie 15 min
0,5 tab - Whirlfloc T - gotowanie 5 min
4 g - płatki drożdżowe - gotowanie 5 min
2 g - cynk - gotowanie 5 min

Drożdże

White Labs WLP090 San Diego Super - gęstwa 150 ml

Woda

Profil: Ca 75, Mg 5, Na 56, Cl 100, SO₄ 57, HCO₃ bd.

Zacieranie

66 °C - 80 min
70 °C - 10 min
76 °C - 10 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
Drożdże zadane w 12° C.
14 °C - 1 dzień
15 °C - 3 dni
16 °C - 2 dni
20 °C - 10 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek PET z dodatkiem cukru w ilości 2,6 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 1,6 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie przez 2 tygodnie w temp. pokojowej. Następnie w piwnicy w ok. 12 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 3 tygodniach.

Komentarz autora

Przy próbie odtworzenia receptury polecam wzbogacić zasyp o płatki owsiane oraz wymienić słód pszeniczny czekoladowy na czekoladowy Fawcett lub Simpsons.



Munich Helles

Ekstrakt początkowy: 12,0 °Blg
Zawartość alkoholu: 5,0%
Goryczka: 20 IBU
Barwa: 11 EBC

Wielkość warki: 26 l
Czas gotowania: 80 minut
Ekstrakt końcowy: 2,0 °Blg
Nagazowanie: 2,6 CO₂-vol

Surowce fermentujące (6,70 kg)

5,30 kg - słód pilzneński
0,90 kg - słód monachijski
0,30 kg - słód Carapils (Weyermann)
0,20 kg - słód zakwaszający

Chmiel i dodatki

30 g - Hallertauer Mittelfrüh - gotowanie 60 min
45 g - Hallertauer Mittelfrüh - hop stand 20 min

Drożdże

Fermentis SafLager™ W-34/70 - 3 opakowania (34,5 g)

Woda

Kranowa z m. Sandefjord (Norwegia). Twardość wody - 4-5 °dH (71-89 mgCaCO₃/l). Dodano 7,5 g chlorku wapnia.

Zacieranie

52 °C - 10 min
65 °C - 60 min
80 °C - 5 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
10 °C - 2 tygodnie
14 °C - 4 dni - przerwa diacetylowa
9 °C - 10 dni
2 °C - 4 dni - cold crash.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem glukozy w ilości 7,7 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,6 CO₂-vol. Refermentacja w temp. pokojowej. Następnie leżakowanie w lodówce. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 8 tygodniach.

PSPD

Kacper Myśliński

Browar Domowy Klejnot Niklu 

XII Krakowski Konkurs Piv Domowych 

Piwo Świąteczne

Ekstrakt początkowy: 15,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 5,5%

Goryczka: 27 IBU

Barwa: 65 EBC

Wielkość warki: 20 l

Czas gotowania: 60 minut

Ekstrakt końcowy: 4,7 °Blg

Nagazowanie: 2,2 CO₂-vol

Surowce fermentujące (5,05 kg)

3,50 kg - słód Maris Otter (Fawcett)

0,50 kg - płatki owsiane

0,30 kg - słód pszeniczny czekoladowy (Weyermann)

0,30 kg - słód Carafa III (Weyermann)

0,25 kg - słód Crystal Dark (Fawcett)

0,20 kg - słód Château Biscuit (Castle Malting)

Inne

0,50 kg - laktoza

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel Magnum 10,5% - gotowanie 60 min

45 g - chmiel Fuggle 4,5% - gotowanie 20 min

1 szt. - laska cynamonu - dodana na cichą fermentację

200 g - prażone ziarna kakaowca - dodane na cichą fermentację

60 g - susza sechłońska - dodana na cichą fermentację

1 szt. - laska wanilii - dodana na cichą fermentację

Drożdże

White Labs WLP001 California Ale - 200 ml świeżej gęstwy

Woda

Profil: Ca 110, Mg 4, Na 15, Cl 50, SO₄ 75, HCO₃ 250

Zacieranie

68 °C - 60 min

72 °C - 10 min

75 °C - 10 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.

16 °C - 2 dni

17 °C - 2 dni

18 °C - 2 dni

19 °C - 2 dni

20 °C - 5 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Piwo nasycone sztucznie dwutlenkiem węgla w kegu i rozlane w butelki szklane nalewarką przeciwcisnieniową po 7 tygodniach na konkurs. Zakładane nagazowanie - 2,2 CO₂-vol. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 11 tygodniach.

Komentarz autora

Przy próbie odtworzenia receptury zalecam zamienić słód Carafa III na palony jęczmień, by dodać więcej paloności. Dodatek śliwki wprowadza ciekawe wędzono-owocowe nuty do piwa. Zalecam użycie oryginalnej Suski Sechłońskiej.

Porter Bałtycki

Ekstrakt początkowy: 22,0 °Blg
Zawartość alkoholu: 8,5%
Goryczka: 42 IBU
Barwa: 418 EBC

Wielkość warki: 14 l
Czas gotowania: 90 minut
Ekstrakt końcowy: 4,0 °Blg
Nagazowanie: 2,2 CO₂-vol

Surowce fermentujące (8,35 kg)

3,35 kg - słód monachijski (Viking Malt)
2,90 kg - słód wiedeński (Viking Malt)
0,50 kg - słód Château Abbey (Castle Malting)
0,40 kg - płatki owsiane błyskawiczne
0,40 kg - słód karmelowy (Viking Malt)
0,30 kg - słód Caramunich II (Weyermann)
0,30 kg - słód Carafala II Special (Weyermann)
0,20 kg - słód Chocolate (Fawcett)
dodatkowo pod koniec gotowania celem uzyskania zakładanego ekstraktu początkowego
dodano ekstrakt słodowy ciemny

Chmiel i dodatki

30 g - chmiel lunga 10,0% - gotowanie 60 min
40 g - chmiel Lubelski 5,0% - gotowanie 10 min

Drożdże

Fermentis SafLager™ W-34/70 - 500 ml świeżej gęstwy

Woda

Kranowa z dodatkiem węglanu wapnia 8 g do zacierania.
Korekta pH zacieru kwasem do wartości 5,6.

Zacieranie

66 °C - 60 min
72 °C - 15 min
podgrzanie do 78 °C

Fermentacja

Kontrola temperatury za pomocą wkładów z zamrożoną wodą w pudle styropianowym.
Drożdże zadane w 9° C.
9-10 °C - 3 tygodnie
11-12 °C - 2 tygodnie
przelanie na fermentację cichą
12-15 °C - 3 tygodnie - stopniowe podnoszenie temperatury w tempie 1 °C/tydzień.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru. Zakładane nagazowanie - 2,2 CO₂-vol.
Refermentacja i leżakowanie przez 2 tygodnie w 12-14 °C. Następnie na zacienionym strychu
bez kontroli temperatury. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 7 miesiącach.



Roggenbier

Ekstrakt początkowy: 12,5 °Blg
Zawartość alkoholu: 4,9%
Goryczka: 15 IBU
Barwa: 30 EBC

Wielkość warki: 22 l
Czas gotowania: 90 minut
Ekstrakt końcowy: 3,0 °Blg
Nagazowanie: 2,7 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,68 kg)

2,00 kg - słód żytni
1,00 kg - słód monachijski jasny
0,80 kg - słód pilzneński
0,40 kg - płatki żytnie
0,25 kg - słód Carawheat (Weyermann)
0,15 kg - słód Caraaroma (Weyermann)
0,08 kg - słód Carafa Special II (Weyermann) - dodany podczas podgrzewania na wygrzew

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel Styrian Golding 3,4% - gotowanie 60 min
15 g - chmiel Styrian Golding 3,4% - gotowanie 15 min

Drożdże

Fermentum Mobile FM41 Gwoździe i banany - starter bez mieszadła 1300 ml

Woda

Kranowa z m. Gliwice (woj. śląskie)

Zacieranie

44 °C - 60 min
56 °C - 15 min
63 °C - 20 min
dekokcja: 1/3 zacieru odebrana i kolejno 73 °C - 15 min i 100 °C - 30 min
zawrót dekoku
73 °C - 30 min
podgrzanie do 78 °C

Fermentacja

Bez kontroli temperatury. Drożdże zadane w temp. 19 °C. Fermentacja 19 dni w temp. otoczenia ok. 19 °C.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem glukozy w ilości 8,5 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,7 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie w temp. pokojowej. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 3 tygodniach.

Marek Kawecki
Browar Domowy Gnom 
X Warmiński Konkurs Piw Domowych

Rosanke

Ekstrakt początkowy: 9,0 °Blg
Zawartość alkoholu: 2,9%
Goryczka: 21 IBU
Barwa: 40 EBC

Wielkość warki: 10 l
Czas gotowania: 75 minut
Ekstrakt końcowy: 3,5 °Blg
Nagazowanie: 2,6 CO2-vol

Surowce fermentujące (1,82 kg)

0,49 kg - słód wędzony (Steinbach)
0,27 kg - słód Colorado Honig (Viking Malt)
0,22 kg - słód melanoidynowy (Viking Malt)
0,18 kg - słód żytni (Viking Malt)
0,18 kg - słód owsiany (Fawcett)
0,18 kg - słód Pale Crystal (Fawcett)
0,15 kg - słód karmelowy 30 (Viking Malt)
0,15 kg - słód Château Special B (Castle Malting)

Chmiel i dodatki

8 g - chmiel lunga 9,2% - gotowanie 55 min
130 g - gałązki świerku - gotowanie 25 min
3 łyżeczki - kłącze tataraku - gotowanie 14 min
7 łyżeczek - ziele krwawnika - gotowanie 14 min
12 łyżeczek - liście poziomki - gotowanie 14 min
17 łyżeczek - kwiat mniszka - gotowanie 14 min
28 łyżeczek - kwiat dziewanny - gotowanie 14 min

Drożdże

Fermentis SafAle™ S-33 - 1/2 opakowania (6 g)

Woda

Butelkowana źródłana z Lidla. Do wody do wysładzania dodano 1,5 ml kwasu fosforowego.

Zacieranie

67 °C - 15 min
72 °C - 50 min

Fermentacja

Kontrola temperatury za pomocą wkładów z zamrożoną wodą w coolbagu. Fermentacja burzliwa przez 6 dni w temp. 18-21 °C. Fermentacja cicha przez 7 dni w temp. ok. 21 °C.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem glukozy w ilości 5,6 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,6 CO2-vol. Refermentacja i leżakowanie w chłodziarce w ok. 7 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 4 tygodniach.

Piotr Andrzejczak

Browar Domowy Dudek 

XII Międzynarodowy Cieszyński Konkurs Piw Domowych 

Saison

Ekstrakt początkowy: 12,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 6,4%

Goryczka: 28 IBU

Barwa: 8 EBC

Wielkość warki: 23 l

Czas gotowania: 60 minut

Ekstrakt końcowy: 0,3 °Blg

Nagazowanie: 2,8 CO₂-vol

Surowce fermentujące (6,50 kg)

4,00 kg - słód pilzneński ekologiczny (Castle Malting)

2,50 kg - słód pszeniczny (Viking Malt)

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel Marynka (2021) 9,1% - gotowanie 40 min

10 g - chmiel Styrian Golding (2021) 3,4% - gotowanie 30 min

15 g - chmiel Styrian Golding (2021) 3,4% - gotowanie 10 min

25 g - chmiel Styrian Golding (2021) 3,4% - gotowanie 0 min

Drożdże

Wyeast 3724 Belgian Saison - starter 1500 ml

Wyeast 3711 French Saison - bardzo świeża gęstwa 200 ml

Woda

Kranowa z m. Warszawa (woj. mazowieckie) z dodatkiem siarczanu wapnia. Orientacyjny Profil: Ca 118, Mg 14, Na 79, Cl 136, SO₄ 192, HCO₃ 248.

Zacieranie

64 °C - 80 min

76 °C - 10 min

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce z wykorzystaniem pasa grzewczego.

Drożdże (Wyeast 3724) zadane w temp. 20 °C.

20-22 °C - 2 dni.

W 3 dniu zadano gęstwę Wyeast 3711, bez napowietrzania, przy opadającej pianie z fermentacji.

22-25 °C - 4 dni

25 °C - 6 tygodni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem glukozy. Zakładane nagazowanie - 2,8 CO₂-vol.

Refermentacja i leżakowanie w garażu w 15-18 °C. Ostatnie tygodnie przed konkursem piwo leżało w lodówce. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 4 miesiącach.

Artur i Iwona Lesiakowie

Browar Domowy Hołda Chmielu 

VIII Śląski Konkurs Piw Domowych 

Table Saison

Ekstrakt początkowy: 9,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 4,5%

Goryczka: 10 IBU

Barwa: 4 EBC

Wielkość warki: 27 l

Czas gotowania: 30 minut

Ekstrakt końcowy: 0,5 °Blg

Nagazowanie: 2,5 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,50 kg)

4,00 kg - słód pilzneński (Weyermann)

0,50 kg - słód Carapils (Weyermann)

Chmiel i dodatki

10 g - chmiel Columbus 15,4% - gotowanie 30 min

1 tab - Whirlfloc T - gotowanie 5 min

50 g - chmiel Simcoe 12,7% - hop stand 20 min w 80 °C

4 g - witamina C - dodana przy rozlewie

Drożdże

Imperial B56 Rustic - starter 1000 ml

Woda

Kranowa z m. Katowic (woj. śląskie). Do wody do wysładzania dodane 2 ml kwasu mlekowego i zbiecie pH do 5,95.

Zacieranie

66-68 °C - 60 min

podgrzanie do 76 °C

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.

Drożdże zadane w 20 °C.

20 °C - 2 dni

20→24 °C - wyłączenie chłodzenia i swobodny wzrost temperatury

24 °C - 14 dni

24→18 °C - schłodzenie piwa przed rozlewem.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 6,6 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,5 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie przez tydzień w ok. 24 °C. Następnie w piwnicy w ok. 22 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 3 tygodniach.

Grzegorz Czesnakowicz
XIII Poznański Konkurs Piw Domowych

Szukaj piwa z Browaru Za Miastem
inspirowanego tą recepturą. Obserwuj
FB po więcej 

Weissbier

Ekstrakt początkowy: 13,0 °Blg
Zawartość alkoholu: 5,5%
Goryczka: 10 IBU
Barwa: 8 EBC

Wielkość warki: 14,5 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 3,0 °Blg
Nagazowanie: 3,0 CO₂-vol

Surowce fermentujące (3,60 kg)

2,50 kg - słód pszeniczny jasny (Weyermann)
1,10 kg - słód pilzneński (Steinbach)

Inne

0,1 kg - łuska ryżowa - dodana na koniec zacierania

Chmiel i dodatki

6 g - chmiel lunga 11,0% - gotowanie 60 min

Drożdże

Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen - 1 opakowanie (125 ml)

Woda

Butelkowana Primavera

Zacieranie

45 °C - 15 min
55 °C - 15 min
62 °C - 40 min
72 °C - 30 min
podgrzanie do 76 °C

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.
18 °C - 7 dni
19 °C - 7 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 8,4 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 3,0 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie w ok. 21 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 4 tygodniach.

Kamil Pastor
Mały Browar
VIII Śląski Konkurs Piw Domowych 

Witbier

Ekstrakt początkowy: 11,5 °Blg
Zawartość alkoholu: 5,1%
Goryczka: 14 IBU
Barwa: 6 EBC

Wielkość warki: 21,5 l
Czas gotowania: 60 minut
Ekstrakt końcowy: 2,0 °Blg
Nagazowanie: 2,7 CO₂-vol

Surowce fermentujące (4,20 kg)

2,00 kg - słód pilzneński (Soufflet)
2,00 kg - pszenica niesłodowana
0,10 kg - słód monachijski I (Viking Malt)
0,10 kg - słód pszeniczny (Viking Malt)

Inne

0,06 kg - łuska ryżowa - dodana do zacierania, wcześniej wymoczona we wrzątku

Chmiel i dodatki

15 g - chmiel East Kent Golding 6,0% - gotowanie 60 min
6 g - chmiel Northern Brewer 9,3% - gotowanie 60 min
8 g - kolendra - gotowanie 5 min
20 g - curacao - gotowanie 5 min
3 g - rumianek - gotowanie 5 min

Drożdże

Lallemand Köln - 300 ml dwutygodniowej gęstwy

Woda

Kranowa z wodociągu siedleckiego

Zacieranie

63 °C - 120 min
72 °C - 30 min

Fermentacja

Bez kontroli temperatury. Fermentacja 13 dni w temp. otoczenia ok. 16 °C.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 7,7 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,7 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie w piwnicy w 16-18 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 3 tygodniach.

Xmas Stout

Ekstrakt początkowy: 15,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 6,5%

Goryczka: 35 IBU

Barwa: 72 EBC

Wielkość warki: 22 l

Czas gotowania: 60 minut

Ekstrakt końcowy: 4,0 °Blg

Nagazowanie: 2,1 CO₂-vol

Surowce fermentujące (6,60 kg)

4,50 kg - słód Pale Ale (Viking Malt)

0,30 kg - słód czekoladowy jasny (Viking Malt)

0,30 kg - słód monachijski II (Viking Malt)

0,25 kg - słód żytni (Viking Malt)

0,25 kg - słód Carafa II (Weyermann)

0,20 kg - słód karmelowy 150 (Viking Malt)

0,20 kg - słód czekoladowy ciemny (Viking Malt) - dodany na ostatnie 15 minut zacierania

0,15 kg - słód Carahell (Weyermann)

0,15 kg - słód Château Café (Castle Malting)

0,10 kg - palony jęczmień (Viking Malt) - dodany na ostatnie 15 minut zacierania

Chmiel i dodatki

25 g - chmiel Mandarina Bavaria 10,0% - gotowanie 60 min

10 g - chmiel Magnum 13,5% - gotowanie 60 min

50 g - suszona skórka słodkiej pomarańczy - dodana na cichą fermentację, wcześniej zalana wrzącą wodą, podgotowana i wystudzona (dodana do fermentora razem z płynem)

50 g - curacao - dodana na cichą fermentację, wcześniej zalana wrzącą wodą, podgotowana i wystudzona (dodana do fermentora razem z płynem)

100 g - kandyzowana skórka pomarańczy - dodana na cichą fermentację

50 g - świeża skórka pomarańczy - dodana na cichą fermentację

2 szt. - laska wanilii Bourbon (duże) - dodane na cichą fermentację

25 g - płatki dębowe mocno tostowane - dodane na cichą fermentację, wcześniej zalane wrzącą wodą, podgotowane i wystudzone (dodane do fermentora razem z płynem)

Drożdże

Fermentis SafAle™ US-05 - gęstwa 150 ml

Woda

Kranowa z m. Radom (woj. mazowieckie)

Zacieranie

63-68 °C - 60 min

72 °C - 15 min

podgrzanie do 78 °C

Fermentacja

Kontrola temperatury w lodówce ze sterownikiem.

Drożdże zadane w 17 °C.

16 °C - 2 dni

18 °C - 5 dni

20 °C - 8 dni

przelanie na fermentację cichą

20 °C - 15 dni.

Rozlew, nagazowanie i leżakowanie

Rozlew do butelek szklanych z dodatkiem cukru w ilości 5,5 g/l piwa. Zakładane nagazowanie - 2,1 CO₂-vol. Refermentacja i leżakowanie w piwnicy w ok. 12 °C. Piwo zostało poddane ocenie na konkursie po ok. 5 tygodniach.

Komentarz autora

Przy próbie odtworzenia receptury zalecam dodać więcej płatków dębowych jednocześnie redukując ilość skórek pomarańczy by osiągnąć lepszy balans w piwie.