

Warka 1

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Ekstrakt słodowy WES jasny | 1,7kg |
| Ekstrakt słodowy WES bursztynowy | 1,7kg |
| Słód karmelowy jasny Strzegom | 0.5kg |
| Słód czekoladowy Litovel | 125g |
| Chmiel goryczkowy Marynka | 30g (granulat) |
| Chmiel aromatyczny Lubelski | 30g (granulat) |
| Drożdże | Safale S-04 |

Słody wyparzyć w wodzie ok. 2,5 litra o temp.ok. 65-70°C przez 40min. Wysładzać 2litami wody. Wlać do gara warzelniczego. Doprowadzić do wrzenia dodać ekstrakty. Gotować 1 godzinę jednocześnie chmieląc: marynka od początku, lubelski 15 minut przed końcem. Przelać do fermentatora uzupełnić wodą do wymaganego Blg.

Brzeczka 12,5°Blg (ok. 23litrów)

Warka 2

| | |
|------------------------------|---------------|
| Ekstrakty WES 3x bursztynowy | 5,4kg |
| Ekstrakty WES jasny | 1,8kg |
| Ekstrakty WES pszeniczny | 0,5kg |
| Chmiel Marynka | 20g, |
| Lubelski | 20g (szyszki) |

chmielenie 60minut

Brzeczka 21°Blg (21l.)

Drożdże dolnej fermentacji Saflager s-23, utrzymywać w temperaturze około 12°C

Po 14 dniach na cichą, po następnych 14 butelkowane przy 6,5°Blg

Brzeczka 21°Blg (21l.)

Warka 3

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Ekstrakt słodowy jasny WES | 2,7kg |
| Miód pszczeli wielokwiatowy | 0,8l |
| Chmiel goryczkowy Marynka (szyszki) | 20g |
| Chmiel aromatyczny Lubelski (szyszki) | 40g |
| Drożdże | US-05 |

Chmielić goryczkowym 60min na ostatnie 10dodać aromatycznego. Pięć minut przed końcem dodać miód. UWAGA piana po burzliwej może pozostać zlewać na cichą przy 3-4°Blg

Brzeczka 13BLG (20l.)

Warka 4 imbirowe

| | |
|----------------------------|-------------|
| Ekstrakt słodowy jasny Wes | 3,8 kg |
| Chmiel goryczkowy | 20g |
| Chmiel aromatyczny | 20g |
| Imbir świeży | 50g |
| Drożdże | Safale S-04 |

Zagotować wodę z ekstraktem i chmielić w woreczkach: 20g goryczkowego + 10g aromatycznego, 10 min. przed końcem dodać chmiel aromatyczny 10 g + 50 g świeżego, startego imbirun. Do rozlewania przystępujemy przy 3°Blg. Dodajemy 200g glukozy na 20-21 litrów piwa.

Brzeczka 10°Blg (22l.)

Warka 5

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Muntions LME Extra Light | 3 kg |
| Słód Carared | 228g |
| Chmiel Cascade | 30g |
| Drożdże | Wyeast American Ale |

Słód Carared parzyć w siateczce muślinowej zanurzony w 3l wody w tem. 70°C przez 30min.

Chmielić goryczkowym 60min

Brzeczka 12°Blg (19l.)

Warka 6 Piwo Pils

| | |
|--|-------|
| Ekstrakt słodowy WES jasny | 1,7kg |
| Ekstrakt słodowy WES jasny | 1,2kg |
| Chmiel goryczkowy Marynka | 20g |
| Chmiel aromatyczny Lubelski | 60g |
| Drożdże górnej fermentacji Safale S-04 | |

Zagotować wodę z ekstraktem i chmielić w woreczkach: 20g goryczkowego + 40g aromatycznego gotować 30-45min, 5 min. przed końcem dodać chmiel aromatyczny 20g. Do rozlewania przystępujemy przy 3°Blg. Dodajemy 120g glukozy na 20 litrów piwa. Brzeczka 11°Blg (ok. 20l.)

Warka 7 Ciemne cynamonowe

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Ekstrakt słodowy WES ciemny | 1,7kg |
| Ekstrakt słodowy WES jasny | 1,7kg |
| Chmiel aromatyczny Lubelski | 70g |
| Drożdże | Safale S-04 |

Zagotować wodę z ekstraktem i chmielić przez jedną godzinę w woreczkach: 20g aromatycznego, 20 min. przed końcem dodać chmiel aromatyczny 30g, 5 min. przed końcem dodać chmiel aromatyczny. Na 10 przed końcem gotowania dodać szczyptę cynamonu

*Do rozlewania przystępujemy przy 3-4°Blg. Dodajemy 120g glukozy na 20 litrów piwa.
Brzeczka (ok. 20l.)*

Warka 8 Ciemne mocne

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Ekstrakt słodowy WES ciemny | 3,4kg |
| Ekstrakt słodowy WES jasny | 1,2kg |
| Chmiel goryczkowy Marynka | 30g |
| Chmiel aromatyczny Lubelski | 30g |
| Drożdże | Safale S-04 |

Zagotować wodę z ekstraktem i chmielić przez jedną godzinę w woreczkach: 30g goryczkowego, 10 min. przed końcem dodać chmiel aromatyczny 30g,. Do rozlewania przystępujemy przy 5-6°Blg. Dodajemy 120g glukozy na 18-19 litrów piwa.

Brzeczka (ok. 20l.)

Warka 9 Bursztynowe

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Ekstrakt słodowy Bruntal jasny | 1,7kg |
| Ekstrakt słodowy WES bursztynowy | 1,7kg |
| Chmiel goryczkowy Marynka | 30g |
| Chmiel aromatyczny Lubelski | 30g |
| Drożdże | Safale S-04 |

Zagotować wodę z ekstraktem i chmielić przez jedną godzinę w woreczkach: 30g goryczkowego, 10 min. przed końcem dodać chmiel aromatyczny 30g,. Do rozlewania przystępujemy przy 4°Blg. Dodajemy 120g glukozy na 18-19 litrów piwa.

Brzeczka 12°Blg (ok. 20l.)

Warka 10 Single Citra

| | |
|--|-------|
| Ekstrakt słodowy Spraymalt Extra Light | 1,5kg |
| Ekstrakt słodowy Spraymalt Medium | 1,0kg |
| Chmiel Citra | 85g |
| Drożdże górnej fermentacji | US-05 |

Zagotować wodę rozpuścić ekstrakty słodowa. Chmielić przez 70 minut w woreczkach: 20g chmielu w 10 minucie, 20g chmielu w 40 minucie, 30g chmielu w momencie zakończenia gotowania. Fementacja w 17-18°C przez dwa-trzy tygodnie. Do rozlewania przystępujemy przy 3-4°Blg. Dodajemy 120g glukozy na 18-19 litrów piwa.

Brzeczka 12°Blg (ok. 20l.)

Warka 11 Spice Beer

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Ekstrakt słodowy WES jasny | 3,7kg |
| Ekstrakt słodowy suchy ciemny | 1,0kg |
| Miód | 0,45kg |
| Imbir świeży | 50g |
| Chmiel goryczkowy 7,5% | 60g |
| Chmiel aromatyczny 4,8% | 30g |
| Goździki | duża szczypta |
| Kolendra | malutka szczypta |
| Skórka z pomarańczy (z 8 szt.) | 8szt. |
| Cynamon dł. 8cm | 7szt. |
| Drożdże górnej fermentacji | |

Zagotować 4 litry wody i wrzucić wszystkie przyprawy włącznie z miodem i ekstraktami i gotować godzinę. Chmielić przez 60 minut w woreczkach: 20g chmielu goryczkowego, 30g chmielu aromatycznego w 45 minucie. Fementacja w 17-18°C przez dwa-trzy tygodnie. Do rozlewania przystępujemy przy 4°Blg. Dodajemy 120g glukozy na 18-19 litrów piwa.

Brzeczka 13°Blg (ok. 22l.)

Warka 12 Piwo malinowe

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Woda | 5 litrów |
| Syrop malinowy Herbapol | ok. 1,0 litra |
| Chmiel goryczkowy Marynka | 10g |
| Chmiel aromatyczny Lubelski | 10g |

Zlewamy piwo z przepisu WARKA 6 po burzliwej fermentacji pozostawiając w fermentatorze ok. 6 litrów brzezki (łącznie z osadami). Dodać 5 litrów świeżej wody. Zagotować wodę (ok. 1 litra) i chmielić ją chmielem w woreczkach (wkładamy oba rodzaje) i parzymy ok. 10-15min., po czym wlewamy do brzezki. Do rozlewania przystępujemy przy 3-4°Blg. Dodajemy 10ml syropu oraz 10g laktozy na piwo. Brzezka (ok. 13litrów).

Warka 13 Piwo miodowe

| | |
|-----------------------------|----------|
| Woda | 5 litrów |
| Miód gryczany | 0,75kg |
| Chmiel goryczkowy Marynka | 10g |
| Chmiel aromatyczny Lubelski | 10g |

Zlewamy piwo z przepisu WARKA 6 po burzliwej fermentacji pozostawiając w fermentatorze ok. 6 litrów brzezki (łącznie z osadami). Dodać 5 litrów świeżej wody. Zagotować wodę (ok. 1 litra) i chmielić ją chmielem w woreczkach (wkładamy oba rodzaje) i parzymy ok. 10-15min., po czym wlewamy do brzezki. Do rozlewania przystępujemy przy 3°Blg. Dodajemy 10g miodu oraz 10g laktozy na piwo. Brzezka (ok. 13litrów).

Warka 14 Piwo klasztorne

| | |
|---|-------------|
| Ekstrakt Weyermann Munich Amber | 2,0kg |
| Ekstrakt słodowy WES jasny | 1,7kg |
| Słód Weyermann Carafa typ III | 0,125kg |
| Słód Weyermann Carared | 1,0kg |
| Słód Weyermann Monachijski typ II | 0,5kg |
| Miód gryczany | 0,75kg |
| Chmiel Styrian Goldings 5,5% | 30g |
| Chmiel Hallertau Hersbrucker 2,9% | 30g |
| Chmiel goryczkowy Marynka | 20g |
| Cukier kandyzowany | 1kg |
| Drożdże | Wyeast 3787 |

Ześrutowany słód zmieszać z wodą o temp. 65°C i utrzymać temp. 62-65 przez 30min. Następnie podnosimy temperaturę i filtrujemy. Wysładzany 4l wody o temp. 65°C. Przesiadowaną i przegotowaną brzezka uzupełniemy o cukier kandyzowany i ekstrakty i całość gotujemy przez jedną godzinę. Do gotującej się brzezki dodajemy Hallertau i Matrynkę, pod koniec gotowania – 10minut przed zakończeniem dodajemy Styrian. Drożdże dodać w temp. 24°C. Do rozlewania użyć 200g ekstraktu słodowego w proszku na 20-21 litrów piwa. Degustacja po ok. ośmiu tygodniach. Brzezka 18,5°Blg (ok. 24litrów).

Warka 15 Szkocki Piwes

| | |
|-----------------------|-------------------|
| WES Piwo domowe jasne | 3,4kg |
| Drożdże | 1728 Scottish Ale |

Fermentacja burzliwa 5 dni, cicha 7 dni w temp. ok. 20°C. Zlewać do butelek przy 5°Blg z dodatkiem glukozy 5g/butelkę. Brzezka (ok. 24litrów).

Warka 16 Pszeniczne

| | |
|---------------------------------|-------|
| Ekstrakt słodowy WES pszeniczny | 3,4kg |
| Chmiel lubelski szyszka | 45g |
| Drożdże Fermentis Sařbrew WB-06 | |

Gotowanie 70 minut w tym 60 minut chmielenia. Fermentacja temp. ok. 18-19°C. Dotatek cukru w ilości 170g/20 litrów. Brzezka (ok. 22litrów).

Warka 17 Ciemne

| | |
|----------------------------------|-------|
| Ekstrakt słodowy bursztynowy WES | 3,4kg |
| Caraamber | 0,3kg |
| Caramunich | 0,2kg |
| Chmiel Marynka | 50g |
| Chmiel Lubelski | 20g |

Słody wyparzyć w wodzie ok. 2,0 litra o temp. ok. 65-70°C przez 40min. Wysładzać 2 litrami wody o temp. 70°C. Wlać do gara warzelniczego. Doprowadzić do wrzenia dodać ekstrakty. Gotować 1

godzinę jednocześnie chmieląc: marynka (30g) od początku, marynka(20g) 30 min. przed końcem, lubelski (20g) 15 minut przed końcem. Przełać do fermentatora uzupełnić wodą do wymaganego Blg. Brzeczka 12,5°Blg

Warka 18 English Special Bitter, (ESB, Extra Special Bitter).

| | |
|----------------------|--------------|
| Ekstrakt jasny WES, | 3,4 kg)* |
| słód karmelowy jasny | 250g |
| Marynka, | 25g @60 min |
| EK Goldings, | 25g @10 min. |
| Drożdże | S-04. |

Warka 19 India Pale Ale, (IPA).

dwie puszkę ekstraktu jasnego WES (2x1.7 kg).*

- 250g słołu karmelowego jasnego
- 50g chmiel Marynka, 60 min
- 50g chmiel EK Goldings 15 min
- 25g chmiel EK Goldings 5 min
- Drożdże S-04.

Warka 20 American Amber Ale (AAA)

dwie puszkę ekstraktu jasnego WES, (2x1.7 kg)*

- 750 słołu karmelowego jasnego
- 25g chmiel Marynka, 60 min
- 25g chmiel Willamette 15 min (albo 25g chmielu Fuggle, 15 min)
- Drożdże US-05.

Warka 21 Robust Porter

dwie puszkę ekstraktu jasnego WES, (2x1.7 kg)*

- 250g słołu karmelowego jasnego
- 250g słołu czekoladowego
- 50g jęczmienia palonego
- 25g chmiel Marynka 60 min
- 25g chmiel Willamette 40 min (albo 25g Fuggle 40 min)
- 25g chmiel Willamette 20 min (albo 25g Fuggle 20 min)
- Drożdże S-04.

Warka 22 Stout

dwie puszkę ekstraktu jasnego WES, (2x1.7 kg)*

- 250g słołu karmelowego jasnego
- 250g jęczmienia palonego
- 25g chmiel Marynka 60 min
- 25g chmiel Fuggles 30 min
- Drożdże S-04.

Warka 23 American Pale Ale (APA)

dwie puszkę ekstraktu jasnego WES, (2x1.7 kg)*

- 250g słołu karmelowego jasnego
- 250g słołu monachijskiego jasnego
- 25g chmiel Marynka 60 min
- 25g chmiel Cascade 10 min
- 25g chmiel Cascade dry hop (chmielenie na sucho).
- Drożdże US-05.

Warka 24 Pszenny amerykański (American Wheat)*

1 puszkę ekstraktu jasnego WES, 1,7 kg

1 puszkę ekstraktu pszennego WES, 1,7 kg

- 250g słołu monachijskiego jasnego
- 25g chmiel Willamette 60 min, (albo 25g chmielu Fuggle, 60 min)
- Drożdże US-05

Warka 25 American Brown

dwie puszkę ekstraktu jasnego WES, (2x1.7 kg)*

- 250g słołu karmelowego jasnego
- 250g słołu czekoladowego

25g chmiel Marynka 60 min
25g chmiel Willamette 10 min, (albo 25g chmielu Fuggle, 10 min)
Drożdże US-05

Warka 26 American IPA

2 puszki ekstraktu jasnego WES, (2x1.7 kg)*
1 puszka ekstraktu jasnego WES 0.5 kg
750g słodku karmelowego jasnego
50g chmiel Marynka 60 min
25g chmiel Willamette 15 min, (albo 25g chmielu Fuggle, 15 min)
25g chmiel Cascade 5 min
25g chmiel Cascade dry hop (chmielenie na sucho)
Drożdże US-05.

Warka 27 Imperial IPA (IIPA)

3 puszki ekstraktu jasnego WES, (3x1.7 kg)*
750g słodku karmelowego jasnego
50g chmiel Marynka 60 min
25g chmiel Willamette 15 min, (albo 25g chmielu Fuggle, 15 min)
25g chmiel Cascade 5 min
25g chmiel Cascade dry hop (chmielenie na sucho)
Drożdże US-05.

Warka 28 Irlandzkie Czerwone, (Irish Red Ale, IRA)

2 puszki ekstraktu jasnego WES, (2x1.7 kg)*
250g słodku karmelowego jasnego
100g słodku palonego
25g chmielu EK Goldings, 60 min
Drożdże S-04.

Warka 29 Mild

2 puszki ekstraktu jasnego WES, 1,2kg (2x1,2 kg)*
250g słodku czekoladowego
25g chmielu Fuggle, 60 min
Drożdże S-04.