

## R Chilli Chocolate Stout

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **57.1**
- Style **Dry Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.5 liter(s)**

### Fermentables

| Type           | Name                             | Amount          | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------------|-----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy jasny R | 0.9 kg (36.6%)  | 82 %  | 26  |
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny  | 0.86 kg (35%)   | 87 %  | 621 |
| Grain          | Jęczmień palony R                | 0.25 kg (10.2%) | 55 %  | 985 |
| Grain          | Weyermann - Chocolate Rye R      | 0.1 kg (4.1%)   | 30 %  | 493 |
| Grain          | Płatki owsiane                   | 0.15 kg (6.1%)  | 65 %  | 3   |
| Grain          | Viking Pale Ale malt             | 0.2 kg (8.1%)   | 83 %  | 5   |

### Hops

| Use for | Name      | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka R | 15 g   | 60 min | 10 %       |

### Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 6 g    | Fermentis  |

### Extras

| Type   | Name           | Amount | Use for   | Time     |
|--------|----------------|--------|-----------|----------|
| Flavor | cocoa nibs R   | 50 g   | Secondary | 7 day(s) |
| Flavor | Pieprz cayenne | 2.5 g  | Secondary | 7 day(s) |

### Notes

- Degustacja 03.08.2022 - 274 dni od rozlewu - brak gushingu

- Wygląd: barwa czarna, nieprzejrzysta, smolista. Klarowne, piana średnia/wysoka, drobnopęcherzykowa, beżowa, kawowa, kremowa, długo się utrzymująca. Ładny lacing.

[https://drive.google.com/file/d/100juGTYkcbt7qUsyuBsduj\\_VD22EoL6\\_/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/100juGTYkcbt7qUsyuBsduj_VD22EoL6_/view?usp=sharing)

- Aromat: Czekoladowy - praliny, cukierki-baryłki, palony, kawowy, dosyć słodki, obecne nuty rumowe i waniliowe. Chmiel niewyczuwalny. Ogólne wrażenie pozytywne.

- Smak: Ciemna czekolada, praliny, paloność, lekka wanilia. Alkohol bardzo dobrze ukryty, jest niewyczuwalny. W pierwszym wrażeniu słodkie, ale już z bardziej wytrawnym finiszem, który kończy się uczuciem lekkiego pieczenia, rozgrzewania na języku. Wyczuwalny smak kojarzący się z czekoladkami,

pralinami. Goryczka niska do średniej, wraz z pikantnością kontruje słodki, deserowy charakter piwa.

- Odczucie w ustach: pełne, oleiste, aksamitne, gładkie, ale nie bardzo ciężkie. Nagazowanie niskie, na odpowiednim dla stylu i zamiarów poziomie. Po około 3 sekundach od przełknięcia pojawia się lekkie uczucie pikantności.

- Ogólne wrażenie: 8/10 Pijalne, chce się wziąć kolejny łyk. Idealne do deserów i na chłodniejsze jesienno-zimowe dni. Na przyszłość można dodać więcej słodów czekoladowych, bo piwo nie jest jednak tak zdecydowanie czekoladowe. Taki trochę bogatszy dry stout z mocniejszymi posmakami czekolady.

Nuty świadczące o zakażeniu NIEOBECNE :D  
*Aug 4, 2022, 12:21 AM*