

## R Coffee Milkstout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **53.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny R  | 0.85 kg (32.7%) | 81 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny R | 0.85 kg (32.7%) | 90 %       | 621 |
| Ziarno          | Jęczmień palony R                 | 0.2 kg (7.7%)   | 55 %       | 985 |
| Cukier          | Milk Sugar (Lactose) R            | 0.15 kg (5.8%)  | 76.1 %     | 0   |
| Ziarno          | Fawcett - Brown R                 | 0.1 kg (3.8%)   | 75 %       | 180 |
| Ziarno          | Płatki owsiane                    | 0.15 kg (5.8%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt R            | 0.3 kg (11.5%)  | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum R  | 6 g   | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Marynka R | 10 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g   | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do     | Czas  |
|-----------------|-------|-------|--------------|-------|
| Dodatek smakowy | kawa  | 15 g  | Gotowanie    | 1 min |
| Dodatek smakowy | kawa  | 15 g  | Butelkowanie | ---   |

### Notatki

- Fermentacja burzliwa - 13 dni w przedziale temp. 13-17 st.  
Zeszło do ok. 5,3 BLG.  
Młode piwo wolne od niechcianych nut, nie wykazuje żadnych objawów zakażenia.  
Smak pełny, słodki, kawowy, palony.  
Barwa ciemnobrunatna.  
15 paź 2021, 00:33
- Degustacja 01.08.2022 - 280 dni od rozlewu - brak gushingu

- Wygląd: barwa czarna, nieprzezroczysta, smolista. Klarowne, piana dosyć wysoka, drobnopęcherzykowa, beżowa, kawowa, kremowa, długo się utrzymująca.

<https://drive.google.com/file/d/1MgjdfMsh9Lq47CQNWW4mvP7CsZc2SP-O/view?usp=sharing>

- Aromat: wyraźny i bogaty. Palony, kawowy, słodki, ciemna czekolada/pralina, nuty rumowe, nieco alkoholowe, mleczne. Klara wyczuwa kwas chlebowy, ja zaś czarną porzeczkę. Nut chmielowych brak. Ogólne wrażenie pozytywne.

- Smak: kawa, kawa, kawa. Posmaki mleczne, palone, nieco kwaskowe, słodkie, deserowe. Wyczuwalny smak kojarzący się z czekoladkami, pralinami, orzechami. Goryczka niska do średniej nie kontrybuje słodkiego charakteru piwa.

- Odczucie w ustach: pełne, oleiste, aksamitne, gładkie, dość ciężkie. Nagazowanie niskie na odpowiednim dla stylu i zamiarów poziomie.

- Ogólne wrażenie: 8/10 Pijalne, chce się wziąć kolejny łyk. Idealne do deserów i na chłodniejsze jesienno-zimowe dni. Na przyszłość można dodać odrobinę więcej chmielu na goryczkę. Aromat i smak super.

Nuty świadczące o zakażeniu NIEOBECNE :D  
2 sie 2022, 00:48