

R Coffee Milkstout

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **53.1**
- Style **Sweet 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 | 0.85 kg (32.7%) | 81 % | 26 |
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny R | 0.85 kg (32.7%) | 90 % | 621 |
| Grain | Jęczmień palony R | 0.2 kg (7.7%) | 55 % | 985 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) R | 0.15 kg (5.8%) | 76.1 % | 0 |
| Grain | Fawcett - Brown R | 0.1 kg (3.8%) | 75 % | 180 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.15 kg (5.8%) | 60 % | 3 |
| Grain | Viking Pale Ale malt R | 0.3 kg (11.5%) | 80 % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum R | 6 g | 60 min | 13 % |
| Boil | Marynka R | 10 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 | kawa | 15 g | Boil | 1 min |
| Flavor | kawa | 15 g | Bottling | --- |

Notes

- 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. *Oct 15, 2021, 12:33 AM*
- Degustacja 01.08.2022 - 280 dni od rozlewu - brak gushingu

- Wygląd: barwa czarna, nieprzejrzysta, 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

Aug 2, 2022, 12:48 AM