

## 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*