

## 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, nieprzezroczysta, smolista. Klarowne, piana dosyć wysoka, drobnopęcherzykowa, beżowa, kawowa, kremowa, długo się utrzymująca.

<https://drive.google.com/file/d/1MgjdfMsh9Lq47CQNW4mvP7CsZc2SP-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