

coffee milk stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **39.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (68%)	87 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (9.5%)	60 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.8%)	70 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.2%)	85 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.125 kg (3.4%)	75 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (4.1%)	82 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	17 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	10 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- F. burzliwa - 17 dni, w temp. 14-16 st, zeszło do ok. 4,2 blg
F. cicha - 7 dni, w temp. 16 st, utrzymało się 4,2 blg.

Refermentacja: cukier biały 75g rozpuszczony w ok. 0,5 l wody.

Barwa: ciemnobrunatna, prawie czarna, klarowne.

Piana: beżowa, kremowa, obfita, gęsta.

Aromat: chmielowy (cytrusy, owoce tropikalne) a ponadto ciemna czekolada, praliny, kawa zbożowa, nieco alkoholowy.

Smak: czekolada, kawa zbożowa, cytrusy, owocowe (estry).

Goryczka: średnia do wysokiej, raczej krótka, niezalegająca.

Odczucie w ustach: oleiste, pełne, nasycenie nieco za wysokie

Ogóle wrażenia/uwagi: Kiedy było świeże - wyraźnie cytrusowe, z czasem zaczęły dominować nuty ciemnych słodów - kawa/czekolada. Alkohol z czasem zaczął się "układać". Można było dodać jeszcze nieco chmielu na ok. 25 minut gotowania.

23 paź 2018, 01:31