

R Chilli Chocolate Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **57.1**
- Styl **Dry 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 brzezki **14.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny R	0.9 kg (36.6%)	82 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	0.86 kg (35%)	87 %	621
Ziarno	Jęczmień palony R	0.25 kg (10.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye R	0.1 kg (4.1%)	30 %	493
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.1%)	65 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (8.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka R	15 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cocoa nibs R	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pieprz cayenne	2.5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Degustacja 03.08.2022 - 274 dni od rozlewu - brak gushingu

- Wygląd: barwa czarna, nieprzejrzysta, smolista. Klarowne, piana średnia/wysoka, drobnopęcherzykowa, beżowa, kawowa, kremowa, długo się utrzymująca. Ładny lacing.

https://drive.google.com/file/d/100juGTYkcbt7qUsyuBsduj_VD22EoL6_/view?usp=sharing

- Aromat: Czekoladowy - praliny, cukierki-baryłki, palony, kawowy, dosyć słodki, obecne nuty rumowe i waniliowe. Chmiel niewyczuwalny. Ogólne wrażenie pozytywne.

- Smak: Ciemna czekolada, praliny, paloność, lekka wanilia. Alkohol bardzo dobrze ukryty, jest niewyczuwalny. W pierwszym wrażeniu słodkie, ale już z bardziej wytrawnym finiszem, który kończy się uczuciem lekkiego pieczenia, rozgrzewania na języku. Wyczuwalny smak kojarzący się z czekoladkami,

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

pralinami. Goryczka niska do średniej, wraz z pikantnością kontruje słodki, deserowy charakter piwa.

- Odczucie w ustach: pełne, oleiste, aksamitne, gładkie, ale nie bardzo ciężkie. Nagazowanie niskie, na odpowiednim dla stylu i zamiarów poziomie. Po około 3 sekundach od przełknięcia pojawia się lekkie uczucie pikantności.

- Ogólne wrażenie: 8/10 Pijalne, chce się wziąć kolejny łyk. Idealne do deserów i na chłodniejsze jesienno-zimowe dni. Na przyszłość można dodać więcej słodów czekoladowych, bo piwo nie jest jednak tak zdecydowanie czekoladowe. Taki trochę bogatszy dry stout z mocniejszymi posmakami czekolady.

Nuty świadczące o zakażeniu NIEOBECNE :D
4 sie 2022, 00:21