

## R Coffee Milkstout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **53.1**
- Styl **Sweet 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 brzeczki **14.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny R	0.85 kg (32.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny R	0.85 kg (32.7%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony R	0.2 kg (7.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose) R	0.15 kg (5.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Brown R	0.1 kg (3.8%)	75 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt R	0.3 kg (11.5%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum R	6 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka R	10 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	kawa	15 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	kawa	15 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- 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.  
*15 paź 2021, 00:33*
- 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  
2 sie 2022, 00:48