

# R Chilli Chocolate Stout

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **57.1**
- Style **Dry 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	0.9 kg (36.6%)	82 %	26
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	0.86 kg (35%)	87 %	621
Grain	Jęczmień palony R	0.25 kg (10.2%)	55 %	985
Grain	Weyermann - Chocolate Rye R	0.1 kg (4.1%)	30 %	493
Grain	Płatki owsiane	0.15 kg (6.1%)	65 %	3
Grain	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (8.1%)	83 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka R	15 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	cocoa nibs R	50 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Pieprz cayenne	2.5 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- 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](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,

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  
*Aug 4, 2022, 12:21 AM*