



Milk stout

Autor: Aleksander Hurko

Publ.: 27.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.01.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-16°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg

Zawartość alkoholu: 3,5-6,5% obj.

Goryczka: 20-35 IBU

Barwa: 50-80 EBC



Ciemne piwo górnej fermentacji z wyraźnie zaznaczonym palonym smakiem/aromatem - często podobne do kawy zbożowej z mlekiem.

Wyróżniki stylu: Słodsze od dry stoutu. Bardziej palone, ciemniejsze i słodsze niż robust porter.

Aromat: Aromaty słodowe: głównie kawy zbożowej z mlekiem, palone, ale też gorzkiej lub mlecznej czekolady, czy kakao od słodów palonych na poziomie od średniego do średnio wysokiego. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe; kwiatowe; owocowe - ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnych do niskich. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Aromaty alkoholowe nie mogą występować. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans po stronie słodowej, kojarzący się z kawą zbożową z mlekiem lub ciemną czekoladą.

Smak: Na pierwszym planie smaki słodowe: średnie do średnio wysokich smaki czekoladowe, kawowe, palone od słodów palonych i czekoladowych. Smaki chmielowe (ziołowe; kwiatowe; owocowe - ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) mogą wystąpić maksymalnie na poziomie niskim. Estry owocowe (np. czerwone jabłko, gruszka) od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Smak spalenizny jest niedopuszczalny. Smak od półsłodkiego do słodkiego na otwarciu z półsłodkim finiszem. Balans po stronie słodkiej, słodowej wspomaganej przez dodatek laktozy. Może pojawić się kwaśna nuta na poziomie do niskiego pochodząca od słodów palonych i czekoladowych.

Goryczka: Niska do średnio niskiej, pochodząca zarówno od

chmielu, jak i palonych słodów.

Wygląd: Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, zwykle nieprzejrzyste. Średnioobfita, trwała, drobno-pęcherzykowa do średnio-pęcherzykowej piana koloru od kremowego do jasnobrązowego

Odczucie w ustach: Wysycenie niskie do średniego. Pełnia od średnio-niskiej do średniej. Gładka tekstura, nie może być ostre, czy pikantne. Odczucie ściągnięcia jest niedopuszczalne. Brak rozgrzewania.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi zwykle sól pale ale. Możliwy jest niewielki dodatek słodów karmelowych. Palone słody i palony niesłodowany jęczmień nadają ciemną barwę i odpowiednią paloność. Dodatek laktozy podnosi słodycz i wprowadza mleczne aromaty/smaki. Chmiel kontynentalne. Drożdże neutralne lub o lekko estrowym profilu; zwykle dość płytko odfermentowujące.

Przykłady komercyjne: Sweet Cow (Alebrowar)

Temperatura serwowania: 16-18°C

Szkło: shaker, pokal, snifter, pintowa szklanka

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
SMAK						
Chmielowość	○	○	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	●	●	●	○	○	○
Kwaśność	○	●	○	○	○	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	○	○	○	○	○
Trwałość piany	○	○	○	●	●	○
GORYCZKA						
Natężenie	○	●	●	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasycenie	○	●	●	●	○	○

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)