

Piowar Krzysztof Kozłowski

przedstawia

Piwo Kozik Stout

warka nr 14

nastawione: 26.11.2005

rozlane: 3.12.2005



Stout

Jest to drugie moje podejście do tego brytyjskiego gatunku piwa górnej fermentacji. Jednym z podstawowych jego składników jest *stód palony*, który nadaje piwu specyficzną goryczkę. W moim "Koziku" użyłem w tym celu specjalnego słoðu *Carafa* o barwie 1300-1500 EBC (praktycznie jeden z najciemniejszych używanych słoðu). Dodatkowo podczas warzenia zastosowałem stód karmelowy i pilzneński, aby wzbogacić smak piwa.

Goryczka w stoucie pochodzi nie tylko od palonego ziarna jęczmienia, ale i od porządnego chmielenia. To ma zagwarantować m.in. solidna ilość chmielu *Magnum* – jest to odmiana prawie dwa razy bardziej bogata w α -kwasy, czyli składniki odpowiedzialne właśnie za goryczkę, od typowych gatunków chmielu goryczkowego.

Zawartość ekstraktu w piwie wynosi mniej więcej 13,5% (wagowo), a alkoholu 5% (objętościowo). Założony minimalny czas leżakowania powinien wynosić około 3 miesiące od daty rozlania, a zalecany - 6 miesięcy. Okres przydatności do spożycia przy trzymaniu piwa we właściwej temperaturze (tj. 8-12 stopni Celsjusza) wynosi do 12-18 miesięcy.

Jak spożywać ?

Najlepiej smakuje w gronie przyjaciół. Piwo powinno być zimne - o temperaturze 14-16 stopni Celsjusza, więc troszkę musi odstać po wyjęciu z lodówki. Otwierać należy ostrożnie (z uwagi na możliwe duże nagazowanie), a nalewać jednym ciągłym ruchem, aby nie podnosić specjalnie drożdży z dna butelki. Jeżeli ktoś ma ochotę, to zachęcam do spożycia tychże osadów - są bardzo zdrowe! Nadmierna ilość spożytego piwa prowadzi do... no, wiecie sami :).

Kontakt:

Dokument dostępny jest również na mojej stronie internetowej:

kozik [at] kozik [dot] net [dot] pl

<http://www.kozik.net.pl>