

# Piowar Krzysztof Kozłowski

*przedstawia*



## **PIWO KOZIK MLECZNY STOUT**



*warka nr 13  
nastawione: 3.04.2005  
rozlane: 8.04.2005*

### **Mleczny Stout**

Trzymasz w ręce Mlecznego Stout – piwo ciemne, górnej fermentacji. Sam stout to typowo brytyjski gatunek, ale jego receptura została tu poddana modyfikacjom.

Ciemną barwę oraz palony czy też troszkę kawowy smak uzyskałem dzięki użyciu słodu czekoladowego (bardzo ciemna odmiana). Oprócz tego dodana została laktoza, czyli cukier mlekowy. Występuje ona w mleku ssaków (w ludzkim około 5,5 %) - stąd też nazwa piwa. Nie jest fermentowana przez drożdże, więc jej nuty smakowe powinny być cały czas wyczuwalne. Czy są? Sam oceń.

Piwo zostało całkiem porządnie nachmielone – 50 gram chmielu gorzkiego i tyle samo aromatycznego. Razem z intensywnymi smakami pochodzącymi od słodu czekoladowego może to niestety maskować “mleczność” piwa.

Browarek nie jest specjalnie mocny – jego woltaż wynosi około 4,5%. Założony minimalny czas leżakowania powinien wynosić około 3 miesiące od daty rozlania, a zalecany około 6 miesięcy. Okres przydatności do spożycia przy trzymaniu piwa we właściwej temperaturze (tj. 8-12 stopni Celsjusza) wynosi do 8-12 miesięcy.

### **Jak spożywać ?**

Najlepiej smakuje w gronie przyjaciół. Piwo powinno być zimne - o temperaturze około 12-14 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 : [koziolok \[at\] astercity \[dot\] net](mailto:koziolok[at]astercity[dot]net)*

*Dokument dostępny jest również na mojej stronie internetowej :*

*[www.koziol.prv.pl](http://www.koziol.prv.pl)    lub    [acn.waw.pl/koziol](http://acn.waw.pl/koziol)*

*v.1.0*