

# Marshmallow Pumpkin Pie

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **26**
- SRM **34.4**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **87 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **21.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **90 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **75.3C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilzneński	2 kg (33%)	80 %	3.75
Grain	Słód Monachijski Jasny	1.88 kg (31%)	78 %	16
Grain	Słód Czekoladowy Jasny	0.35 kg (5.8%)	68 %	400
Grain	Słód Karmelowy Ciemny	0.29 kg (4.8%)	68 %	575
Grain	Słód Coffee	0.24 kg (4%)	75.5 %	470
Grain	Jęczmień Palony	0.24 kg (4%)	70 %	900
Jęczmień palony zadany po całkowitym scukrzeniu.				
Adjunct	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.47 kg (7.8%)	--- %	3
Sugar	Laktoza	0.59 kg (9.7%)	76 %	0
Laktoza zadana na ostatnie 15 minut gotowania.				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	35 g	60 min	7.9 %
Chmielenie w hop spider.				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	50 ml	Fermentum Mobile
Starter drożdżowy, 8 BLG. 73 g ekstrakt słodowy jasny sypki Bruntal, 0,8 litra wody. Wykonany w mieszadle magnetycznym.				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska Ryżowa	100 g	Mash	---
Łuska ryżowa zadana bezpośrednio przed sładem - w celu namoczenia.				