

# Marshmallow Pumpkin Pie

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **26**
- SRM **34.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

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

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	7.9 %
Chmielenie w hop spider.				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Starter drożdżowy, 8 BLG. 73 g ekstrakt słodowy jasny sypki Bruntal, 0,8 litra wody. Wykonany w mieszadle magnetycznym.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	---

Łuska ryżowa zadana bezpośrednio przed sładem - w celu namoczenia.