

Pumpkin Ale 2016

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 25 Liter
- Hauptguss: 21.2 Liter
- Nachguss: 19.4 Liter
- Gesamtbrauwasser: 40.6 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 4.5kg (83.4%)
- **Red X** 0.5kg (9.2%)
- **Melanoidinmalz** 0.4kg (7.4%)

Gesamtschüttung: 5.4 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Danstar Nottingham Ale

Kommentar

Pumpkin Ale 2016
3kg Püree mit gekocht
ca. 1/2 Teelöffel Musknuss eher weniger
8 Gramm Ingwerpulver
10 Minuten mitkochen

Gärtemperatur ~17° C