

Pumpkin Ale

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 12 Liter
- Hauptguss: 9.5 Liter
- Nachguss: 9.1 Liter
- Gesamtbrauwasser: 18.6 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz (Böhmisch)** 2.3kg (70%)
- **Münchener Malz** 0.7kg (20%)
- **Melanoidinmalz** 0.3kg (10%)

Gesamtschüttung: 3.3 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 10 Minuten

Kochen

Kochdauer 90 Minuten

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 10 Minuten

Gärung und Reife

Hefe

Kommentar

Pumpkin Ale

Ca. 3kg Kürbis

ca. 1/4 Teelöffel Muskuss eher weniger

ca. 1/4 Teelöffel Zimt eher weniger

ca. halbe Teelöffel Orangenschalen

kleines Stück Ingwer

4 Tage Stopfen mit 30 Gramm Summit/Cascade als Amarillo Ersatz

Code : 1