

Pumpkin Ale 2014

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 25 Liter
- Hauptguss: 19.5 Liter
- Nachguss: 19.8 Liter
- Gesamtbrauwasser: 39.3 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 4.2kg (84%)
- **Melanoidinmalz** 0.4kg (8%)
- **Carapils** 0.4kg (8%)

Gesamtschüttung: 5 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

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

Kochen

Kochdauer 78 Minuten

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

Gärung und Reife

Hefe Danstar Nottingham Ale

Kommentar

Trockenes Pumpkin Ale

Ca. 5,5kg Kürbis ergab 2 kg Püree, alles mit eingemaischt

ca. 1/4 Teelöffel Musknuß eher weniger

5 Gramm Ingwerpulver

10 Minuten mitkochen

Gärtemperatur ~15° C

Code : 13

