

## Malzmischung „Pumpkin ALe“ 20 und 40 Liter

*Stammwürze ca. 14,25°P >>> Alkohol ca. 5,8% Vol.*

*Restextrakt 3°P*

*IBU 25 (Hopfenbittere)*

### Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
<i>Malz</i>	<i>3,3kg Pale Ale + 0,5kg Carapils® + 0,3kg Carared®</i>	<i>6,6kg Pale Ale + 1kg Carapils® + 0,6kg Carared®</i>
<i>Hopfen</i>	<i>Brewers Gold + Hallertauer Mittelfrüh</i>	
<i>Hefe</i>	<i>11,5g Fermentis US-05</i>	<i>2x 11,5 g Fermentis US-05</i>
<i>Zusatz</i>	<i>1kg gebackener, geschälter Kürbis (nicht mit geliefert) + 4g Zimt + 3x Pimentkörner + 4x Nelke</i>	<i>2kg gebackener, geschälter Kürbis (nicht mit geliefert) + 8g Zimt + 6x Pimentkörner + 8x Nelke</i>

*optimale Gärtemperatur zw. 18-20°C*

<p>23 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 15 Liter / NG: 13,5 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>	<p>46 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 30 Liter / NG: 26 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

Vorbereitung: Kürbis /z.B. Hokaidokürbis entkernen (schälen), in grobe Stücke schneiden und im Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 20 -30 min anrösten und dann kurz durchpürieren

### Maische-Schema (Infusion):

Einmaischen bei 65 Grad Celsius und Kürbispüree beimischen >>> 60 min Rast

Temperatur auf 72 Grad Celsius hochfahren >>> 10 min Rast

Die Temperatur nun auf 76 Grad Celsius hochfahren und abmaischen

### Koch-Plan:

75 min kochen

Nach 15 min Kochzeit 1. HG und die Gewürze im Hopfensäckchen/ Musselinbeutel in den Sud geben

Nach 70 min Kochzeit 2. HG

Bei Kochende die Gewürze entfernen.

Wir haben Ingwer weggelassen, da das nicht jeder mag. Nach Belieben kann man natürlich 10-30 g frischen Ingwer mit hinzufügen.

Mindestens 30 min Whirlpool (nach Kochende kräftig Rühren und Deckel drauf und stehen lassen, es bildet sich Trubkegel und der klare Sud kann mit einem Silikonschlauch von oben abgezogen werden). Danach Würze abkühlen auf 20 Grad Celsius und mit der Hefe anstellen. Gärdauer ca. 10 - 15 Tage bei etwa 18-20 Grad Celsius. Für Nachgärung etwa 6 g pro Liter Zucker (oder 7,5 g Trockenmalz pro Liter) oder mit Speise karbonisieren (8 % vom Gesamtsud).

Lagerung mindestens 2 Monate, das Bier wird dann von Monat zu Monat "besser". PROST!