



## Maische - Plan für 20 Liter " Pumpkin Ale "

Wasser: Hauptguss 15 Liter / Nachguss 13,5 Liter

Vorbereitung: 1 kg 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.

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".

Sehr zum Wohl!