

# BRAUREZEPT

## TRICK OR TREAT - PUMPKIN ALE

Pumpkin Ale ist ein traditionell im Herbst in den USA genossener Bierstil, der mit Zugabe von Kürbis gebraut und wie der beliebte Pumpkin Pie mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Ingwer, Vanille und Muskatnuss gewürzt wird. Ein Teil des Extraktes kommt von Bienenhonig, da durch den Kürbis in der Maische wenig Extrakt eingebracht wird. Wir empfehlen naturbelassenen Waldhonig

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 14° Plato (inkl. Honig)
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 23 EBC
- Alkohol: ca. 6,0% Vol.
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 6 Liter
- fertiges Bier ca. 22 Liter

### ROHSTOFFE

65% Münchner Malz = 2,9kg  
 20% Pilsner Malz = 0,9kg  
 10% Haferflocken = 0,45kg  
 5,0% Caraamber® = 0,2kg  
 Sonderzutat: Hokkaido = 1,5kg



30g First Gold, 7,6% α  
 Sonderzutaten:  
 5 Stk. Gewürznelken  
 2 kleine Zimtstangen  
 1lg Orangenschalen



Trockenhefe obergärig:  
 1x Mangrove Jacks M15 Empire Ale  
 Optional Flüssighefe obergärig:  
 1x Wyeast 1318 London Ale III  
 Sonderzutat: 1x Vanilleschote  
 500g Honig

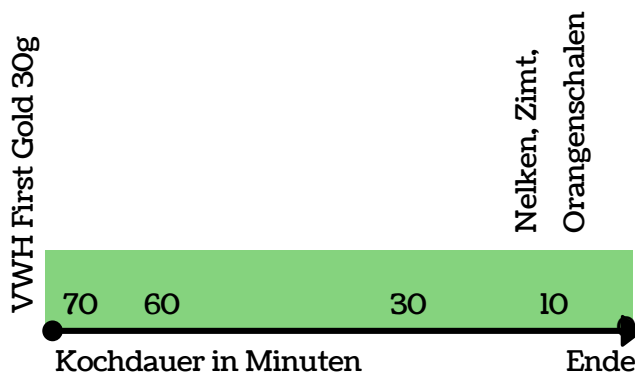
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68°C
2. Rast bei 68°C für 60 min, wenn jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

Tipp für besonderes Aroma:  
 Kürbisfleisch vor dem Maischen für 45min. bei 175°C backen!

### HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 70min
1. First Gold 30g zur Vorderwürze  
 (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
  2. 5 Stk. Nelken, 2x kleine Zimtstangen, 1lg Orangenschalen für 10 min im Hopfensäckchen mitkochen, danach entfernen



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur ist 18-20°C. Bei abklingender Hauptgärung 500g Honig und die Vanilleschote zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.