

Puckiss Pumpkin Ale

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 52 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Puckiss Craft Brewery
Receptas sukurtas: 2019-02-10 12:24:09
Receptas modifikuotas: 2019-02-21 18:12:20

OG: 1.046
FG: 1.016
ABV: 3.9 %
IBU: 26
EBC: 38
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Moliūgas	7.0	4.500	43.3
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.500	43.3
BEST Caramel Munich II salyklas	120.5	0.500	4.8
CaraRed salyklas	50.0	0.500	4.8
CaraCrystal salyklas	120.5	0.200	1.9
Special B salyklas	351.5	0.100	1.0
Konditerinis cukrus (rudas)	502.0	0.100	1.0
		10.400	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Marynka	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	26.5	30	60
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Muskatas	Virimui	5 min.	5.0 g
Cinamonas	Virimui	5 min.	4.0 g
Imbieras	Virimui	5 min.	3.0 g
Kvapieji pipirai	Virimui	5 min.	2.0 g

Pastabos

Moliūgo paruošimas:
Mano atveju pusė 1 didelio moliūgo (4,5 kg). Nulupti odą, supjaustyti kubeliais, apibarstyti ruduoju cukrumi (Muskavodo ypatingai tikty), į orkaitę 180 laipsniu apie valandą. Vos apkepęs įpilti 1-2 stiklines vandens į skardą, kad nepridegtų. Baigiant kepti su šakute pačioje skardoje pratrinti juos, kad pasidarytų tyrelė tokia. Atvėsinti.

Salinimas:
50 °C - 20 min.
66 °C - 60 min.
72 °C - 20 min.
78 °C - mash out.
Labai kemšasi, dėti ryžiu lukštų būtinai!!

Vanduo:
24 L - mash
9 L - sparge
Preboil - 28,5 L
Prechill - 25 L

Prieskoniai (5 min virimo):
Cinamonas - 1/2 tbsp
Maltas imbieras - 1/4 tbsp

Muskatas - 1/8 tbsp
Kvapieji pipirai - 1/8 tbsp.