

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)



2019-08-18

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
		<u>10.400</u>	

Apyniai

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

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 tiktu), 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.