

# Humpkin Pumpkin

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2016-10-31 08:35:58  
Receptas modifikuotas: 2016-11-07 09:09:21

OG: 1.050  
FG: 1.012  
ABV: 5.1 %  
IBU: 15  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.000	85.1
BEST Caramel Amber salyklas	71.1	0.500	10.6
BEST Vienna salyklas	9.0	0.200	4.3
		<u>4.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (US)	-	Virimui (kartumui)	4.8	15.4	<u>28</u>	60
					28	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Melasa	-	-	110.0 g
Klevų sirupas	-	-	110.0 g
Moliūgas	Virimui	60 min.	2.0 kg
Moliūgas	Antrinei fermentacijai	-	1.2 kg

## Pastabos

Pagal Pumkin Ale iš How to Brew an Excelent Pumpkin Ale - Some Tried and True Tips

1 val. ~68.8 C

Moliūgas, apkeptas gabaliukais orkaitėje 50 min + 10 min su rudoju cukrumi ir prieskoniais, sumestas į virimą

Prieskoniai (1 šaukštas cinamono, 1 šaukštelis imbiero, 1 šaukštelis muskato ir 1/4 šaukštelio gvazdikėlių) - nuėmus puodą nuo viryklės

Į antrinę eis apkepintas moliūgas su klevų sirupu ir melasa