

## **Kürbisbier Braurezept**

Stammwürze: 14 °P, Hopfung: 26 IBU, Bierfarbe: 17 EBC

20 Liter

Dauer: 6-7 Wochen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### **Brauwasser**

Hauptguss: 20 l

Nachguss: 10 l bei 78°C

### **Schüttung**

Pale Ale Malz: 3,5 kg

Cara Malt: 0,4 kg

Cara Red: 0,4 kg

### **Hopfen**

34 g Hopfen (Pellets), Sorte Fuggles

28 g Hopfen (Pellets), Sorte Willamette

### **Zugaben**

1 kg Speisekürbis (z. B. Hokkaido)

4 Gewürznelken

1 TL Piment

1 Zimtstange

1 Sternanis

4 Kardamon

20 g Ingwer

Den Kürbis zerkleinern und im Ofen bei ca. 180 °C (Umluft) für ca. 20-30 Minuten weich backen. Zimtstangen zerkleinern. Ingwer klein hacken. Den weichen Kürbis zu einer gleichmäßigen Masse pürieren.

### **Maischplan**

Einmaischen bei 45°C

Rast: 60 Minuten bei 65°C

Rast: 10 Minuten bei 72°C

Jodprobe

Abmaischen bei 78°C

20 min Ruhe

Nachguss 76°C

10 min Ruhe

## **Würzekochen**

75 min Kochung bei 100°C

34 g Hopfen (Pellets), Sorte Fuggles nach 15min

28 g Hopfen (Pellets), Sorte Willamette nach 65 min

Heizung aus, Hopfen entfernen, Deckel auf Würzpfanne und 20 min Ruhe

Whirlpool und 20 Minuten ruhen

## **Gärung und Reifung**

Würze im Gäreimer auf 21 °C abkühlen lassen und Hefe über Nacht an einem ähnlich warmen Ort aufwärmen lassen.

Die Hefe hinzugeben und den Gäreimer für 5-7 Tage an einem dunklen Ort lagern.

Das Bier schlauchen und in Flaschen an einem dunklen Ort für 10 Tage nachgären lassen. Im Anschluss mindestens 4 Wochen im Kühlschrank reifen lassen.