

Dark Mild

... med valmöjlighet Pumpkin ale

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte och en satsvolym på 20 liter.

Vattenåtgång: ca 26 L

Kokvolym: ca 24 L

Densitet före kok: 1.033

Original Gravity: 1.037

Final Gravity: 1.012

IBU: ca 22

Färg: ca 40 EBC

Malt (3.45 kg)

2,75 kg (79,7 %) — Maris Otter ale malt

0,3 kg (8,7 %) — Low Colour Chocolate Malt

0,2 kg (5,8 %) — Crystal 240

0,2 kg (5,8 %) — Toasted Malted Oats

Mäskning

69 °C — 60 min

78 °C — 5 min

Koktid vörtkok 60 min.

Humle (35 g):

15 g (18 IBU) — Pilgrim (9 %) — Kok — 60 min

25 g (4 IBU) — Pilgrim (9 %) — Kok — 3 min

Jäst: London Ale III (Wyeast 1318). Jäs i 19 °C i ca 14 dagar.

Modifiera till kryddad Pumpkin ale

Lägg till följande ingredienser: 1 kg butternut-pumpa, 1,5 kg flytande maltextrakt, 10 g ingefära, 7 g kanel, 3 g kryddpeppar, 3 g muskot.

Följ receptet ovan men minska vattenmängden med ca 1,5 liter. Lägg också till följande moment:

Under mäskningen: skär pumpan i småtärningar och rosta i ugn 250 °C tills pumpan fått färg och badar i sin vätska. Ställ under tiden burken med maltextrakt i ett varmvattenbad för att göra extraktet mindre trögflytande.

Under vörtkoken: Tag ut ca 1,5 l vört och rör ut maltextraktet i vörten. Återför detta till huvudvörten och låt koka vidare. Tillsätt pumpan när 10 min återstår av vörtkoken, och sedan kryddorna när 5 min återstår. Ha gärna pumpa och kryddor i en stor filterpåse för att motverka stopp under avtappningen efter vörtkoken.

Original Gravity: 1.060

Final Gravity: 1.016

IBU: ca 22

Färg: ca 45 EBC



Mr. Malt
A world of brewing solutions

