

## SPA - Sandelzhauser Pale Ale

Stw: 16%, EBC: 25, IBU: 60

**Schüttung für: 60l**

<b>Sorte</b>	<b>kg</b>
Wiener Malz	13,9
Weizen hell	1
Carahell	1
Mela	0,5
Sauermalz	0,5
	<b>16,9</b>

**Güsse für: 60l**

<b>Guß</b>	<b>l</b>
Hauptguß	50
Nachguß 78°	45

**Hopfen für: 60l**

<b>Verwendung</b>	<b>g</b>
VWH Tradition 7,1 %	250
Whirlpool Hall. Cascade 8 %	90
Whirlpool Spahir 4%	20
Whirlpool Hersbrucker 2,4%	50
Stopfen Hall. Cascade 8 %	90 - 4 Tage
Stopfen Saphir 4%	40 - 4 Tage
Stopfen Hersbrucker 2,4%	100 - 4 Tage

**Ablauf**

Einmaischen bei 60°  
Kombirast 67° für 75 min  
Hopfenkochzeit 60 min, 15 min nach Würzebruch

**Hefe**

Notti, EVG 75%

**Temperatur**

18°

**Karbonisierung**

6,5 g/l