

# Xiao Mai

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **16.4**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny   | 2.5 kg (47.2%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150   | 0.6 kg (11.3%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.2 kg (3.8%)  | 77 %       | 97  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale     | 2 kg (37.7%)   | 79 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saphir          | 10 g  | 30 min | 4.75 %     |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 20 g  | 20 min | 8.5 %      |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 20 g  | 10 min | 8.5 %      |
| Gotowanie | Saphir          | 10 g  | 10 min | 4.75 %     |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | Safbrew      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kardamon | 5 g   | Gotowanie | 60 min |

## Notatki

- Zacieranie dekokcyjne z jednym warem.  
*10 kwi 2016, 20:29*