

# 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## 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*