

# Santa Piva 2.0

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **11.9**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **4.5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **27 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **15 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Wiedeński	5 kg (83.3%)	80 %	8
Grain	Płatki jęczmienne	0.6 kg (10%)	80 %	3
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Palony Jęczmień	0.1 kg (1.7%)	80 %	1150

Temperatura 68°C podczas pierwszej przerwy zacierania jest wielkością wyjściową, której nie podtrzymuje przez 60 minut tylko swobodnie pozwałam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie.

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum (2019 - PL)	25 g	60 min	10.5 %
Boil	Magnum (2019 - PL)	25 g	30 min	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h.  
Fermentacja 2 tygodnie w 17°C .

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda do wyśładzania	16000 g	Mash	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,3pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr Brita 6,7pH				
Other	Woda do zacierania	18000 g	Mash	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,3pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr Brita 6,7pH				
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	5 min
Cała tabletką				
Other	Kwas askorbinowy	4 g	Bottling	0 min
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej ostudzonej wody.				

## Notes

- Z piwem Warka związana jest legenda dotycząca nuncjusza papieskiego Hipolita Aldobrandiniego, późniejszego papieża Klemensa VIII. Przebywając w Polsce bardzo zasmakował w wareckim piwie. Twierdził, iż „było wyborne, szczypiące, z koloru i smaku do wina podobne”. Po powrocie do Rzymu poważnie zachorował. Gdy na łożu boleści wyszeptał „...sancta piva di Polonia... sancta biera di Warka...”, obecni przy nim duchowni, sądząc, że chodzi o jakąś nieznaną świętą, zaczęli się modlić: „Santa Piva ora pro nobis” („Święta Pivo, módl się za nami”). Chory, słysząc to, wybuchnął śmiechem. W rezultacie wrzód, z powodu którego cierpiał, pękł i Aldobrandini zaczął zdrowieć.  
*Jun 14, 2020, 12:15 PM*