

## Santa Piva 2.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **11.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	5 kg (83.3%)	80 %	8
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (10%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	5
Ziarno	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 pozwalam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie.

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (2019 - PL)	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum (2019 - PL)	25 g	30 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do wysładzania	16000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,3pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr Brita 6,7pH				
Inne	Woda do zacierania	18000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,3pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr Brita 6,7pH				
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Cała tabletką				
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	0 min
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej ostudzonej wody wody.				

## Notatki

- 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.  
14 cze 2020, 12:15