

# Rokita

---

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Style **Belgian Golden Strong Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **8.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Ireks - Pilsner Malt	3 kg (100%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	25 g	65 min	3.6 %
Boil	Saaz	25 g	30 min	3.75 %
Boil	Saaz	25 g	5 min	3.75 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Dry	5 g	Mangrove Jack's

## Notes

- Drożdże 5g połowę saszetki.  
Fermentacja burzliwa w temperaturze od 17\* C do 24\*C na 5-6 dni.  
Fermentacja cicha około 3 dni i schłodzenie do około -1\*C po czym trzy tygodnie w temperaturze -3\*C.  
do refermentacji glukoze o następnę i resztę drożdży ( oczywiście uwodnić ).  
W butelkach trzymać w temperaturze około 22\*C na 6 tygodni.  
*Jun 20, 2017, 10:29 PM*