

# Lakris stout v2

Vegard Sjonfjell og Johan Fjeldtvedt

Lørdag 4. April 2019

## 1 Tidspunkt

Brygging 2019-04-??

## 2 Ingredienser

### 2.1 Malt

Maris Otter	4085 g
Munich (9 SRM)	1751 g
Havregryn	1021 g
Crystal 80L	584 g
Sjokolademalt	438 g
Røstet bygg (umaltet?)	292 g

### 2.2 Humle

Williamette	55 g
Lakrisrot-te	200 g

## 3 Mesking

Mesk i 60 minutter ved gjennomsnittlig 64 grader celsius.

## 4 Koking

Kok i 90 minutter. Humle disponeres i kokeapparat på følgende måte.

90 min	Williamette	55 g
90 min	Lakrisrot-te	200 g

5 Gjæring

6 Tapping