

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	50.00 %
Munich (9 SRM)	1751 g	21.43 %
Havregryn	1021 g	12.50 %
Crystal 80L	584 g	7.14 %
Sjokolademalt	438 g	5.36 %
Røstet bygg (umaltet?)	292 g	3.57 %

2.2 Humle

Williamette	55 g	21.48 %
Lakrisrot	200 g	78.52 %

3 Mesking

Mesk i 60 minutter ved gjennomsnittlig 64 grader.

4 Koking

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

90 min	55 g
0 min	200 g

5 Gjæring

6 Tapping