

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	200 g

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	Williamette	55 g
90 min	Lakrisrot	200 g

5 Gjæring

6 Tapping