BeerSmith Recipe Printout - http://www.beersmith.com
Recipe: Multi Stout
Brewer: Lars Rasmussen
Asst Brewer: Søren Jensen
Style: Sweet Stout
TYPE: All Grain
Taste: (35,0)

Recipe Specifications

Batch Size: 60,00 L
Boil Size: 68,68 L
Estimated OG: 1,046 SG
Estimated Color: 59,2 EBC
Estimated IBU: 24,9 IBU
Brewhouse Efficiency: 75,00 %
Boil Time: 60 Minutes

Ingredients:

Amount	Item	Type	% or IBU
9,00 kg	Pale Malt (2 Row) UK (5,9 EBC)	Grain	71,43 %
2,00 kg	Carahell (25,0 EBC)	Grain	15,87 %
0,60 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	4,76 %
0,50 kg	Carafa II (1050,0 EBC)	Grain	3,97 %
0,50 kg	Roasted Barley (1000,0 EBC)	Grain	3,97 %
35,00 gm	Summit [17,00 %] (60 min)	Hops	24,9 IBU
3 Pkgs	SafAle English Ale (DCL Yeast #S-04)	Yeast-Ale	

Mash Schedule: Single Infusion, Full Body
Total Grain Weight: 12,60 kg

Single Infusion, Full Body

Step Time	Name	Description	Step Temp
60 min	Mash In	Add 38,47 L of water at 75,9 C	70,0 C
10 min	Mash Out	Add 46,17 L of water at 81,6 C	76,0 C

Notes:

Portionen blev delt i 5 portioner og tilsat forskellige elementer. 4 portioner á 10 liter og en enkelt portion á 20 liter.

1. portion, 10l - Tilsat 100g 70% chokolade, 250g brun farin og en stang vanille der blev delt i 2 og flækket. Chokoladen blev opløst i lidt urt sammen med farinen og hældt på gærspanden.

2. portion, 10l - Tilsat 20 g. engelsk lakrids, 5 g. fennekel, 1 stang lakridsrod og 200g mørk muscovado sukker. Sukker og engelsk lakrids opløst i lidt urt og kogt ved svag varme i 10 minutter. Filtreret og tilsat gærspanden.

3. portion, 10l - Tilsat 200g hvid sukker og 250g mørk muscovado. Senere tilsættes 1,5 dl bourbon + 1 stang bourbon vanille

4. portion, 10l - 50g italiensk lakrids! Minder meget om engelsk lakrids.

5. portion, 20l - 1,5 dl rom (personen der tilsatte rommen kan ikke huske navnet men mente den hed Coran rom.... så den er hellig. ;)), 1 stang vanille flækket og 250g brun farin.

Update. Han fandt flasken og det var en Cruzan Single Barrel rom.