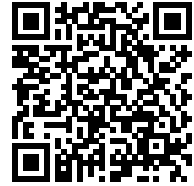


# Overijse Biscuit

Kiekis: 4 litrai  
Efektyvumas: 59 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: js  
Receptas sukurtas: 2016-04-01 09:01:15  
Receptas modifikuotas: 2016-06-14 08:32:38

OG: 1.066  
FG: 0.998  
ABV: 8.9 %  
IBU: 61  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.92 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pearl Pale Ale salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.2	1.000	66.7
4.0	0.250	16.7
50.0	<u>0.250</u>	16.7
	1.500	

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit - Virimui (kartumui)  
Centennial - Aromatui (virimui)  
Centennial - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	42.5	5	60
10.5	13.0	5	15
10.5	5.2	<u>5</u>	5
		15	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M27 Belgian Ale

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

5 min.

### Kiekis

1.0 g

## Pastabos

Belgiškas IPA.  
ABV 9%  
IBU 73  
EBC 19

Salinimas:  
49.5 -> 52 C, 15 min  
66-68 C, 60 min  
66 -> 64 C, 15 min