

NEW ENGLAND IPA

IPA

Ekstrakt początkowy

14.5-18° Blg

Ekstrakt końcowy

2.5-4.5° Blg

Alkohol

5.5-7.5%

Goryczka

20-50 IBU

Barwa

6-20 EBC

Wygląd

Kolor piwa jasnozłoty, czasami z odcieniem pomarańczowym. Mętne, często nieprzejrzyste, ale dopuszczalne są także wersje lekko zamglone. Nie powinno być błotniste. Średnio obfita, drobnopęcherzykowa, trwała piana o białej barwie, niekiedy lekko zabarwionej.

Aromat

Balans zdecydowanie chmielowy. Owocowe aromaty nowofalowych chmieli (przede wszystkim owoce pestkowe, tropikalne i cytrusowe, ale możliwe także białych owoców, kwiatów oraz kokosa) na poziomie od średniego do wysokiego. Mogą zostać użyte odmiany dające charakterystyczne aromaty naftowe oraz cebulowe ale nie mogą one być nutami dominującymi. Nuty trawiaste i iglaste są niewłaściwe. Owocowość uzupełniona estrami owocowymi (raczej w kierunku aromatu brzoskwiń, moreli, cytrusów niż czerwonych owoców) na poziomie od niskiego do średniego. Słodowość o charakterze białego pieczywa, zboża z możliwą nutą biszkoptów na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Brak karmelowości i tostowości. Aromat maślany lub kwaśny jest niewłaściwy. Może

wystąpić alkoholowość do poziomu niskiego. Brak diacetylu.

Smak

Balans zrównoważony pomiędzy słodyczą a goryczką. Chmielowość jest wyczuwalna na poziomie od wysokiego do bardzo wysokiego i odzwierciedla cechy z aromatu (owoce tropikalne, pestkowe i cytrusowe, ale możliwe także białych owoców, kwiatów, kokosa.). Smaki cebulowe i naftowe mogą występować ale nigdy nie mogą dominować. Nuty trawiaste i iglaste są niewłaściwe. Słodowość na poziomie od niskiego do średniego o chlebowym i zbożowym charakterze z możliwą biszkoptową nutą, która nieco kontruje chmielowość. Smaki tostowe lub karmelowe są wadą. Estry owocowe bardziej w kierunku aromatu brzoskwiń, moreli, cytrusów niż czerwonych owoców na poziomie od niskiego do średniego. Słodycz pochodząca od płytkiego odfermentowania do średnio niskiego poziomu. Finisz półwytrawny. Dopuszczalny alkohol do poziomu średnio niskiego, ale nigdy nie powinien być przeszkadzający. Brak diacetylu. Podwyższona kwaśność jest wadą.

Goryczka

Goryczka chmielowa niska do średniej, dobrze zbalansowana kontrą słodową o lekko słodkawym charakterze i silną owocowością pochodzącą zarówno od chmielu jak i z fermentacji. Możliwe lekkie załeganie oraz lekka ostrość do maksymalnie niskiego poziomu.

Odczucie w ustach

Pełnia średnio-niska do średnio-wysokiej, jednak piwo powinno być gładkie, kremowe, sprawiające wrażenie „soczystości”. Nagazowanie niskie do średniego. W mocniejszych wersjach dopuszczalny rozgrzewający efekt alkoholu o niskim natężeniu. Brak ostrej, chmielowej cierpkości i ściągania.

Komentarz

Nowoczesny rzemieślniczy styl piwa pochodzący z regionu Nowej Anglii w Stanach Zjednoczonych. Piwo Heady Topper z browaru The Alchemist jest uważane za pierwowzór i inspirację dla wielu innych interpretacji, które zyskały na popularności na około 2010 roku. Styl ten wciąż ewoluuje, ale jest to styl bardziej gładki, zamglony, bardziej soczysty, amerykański IPA. W tym kontekście sformułowanie „soczyste” odnosi się do wizualnego wrażenia soku owocowego lub spożywania

świeżych, w pełni dojrzałych owoców. Ważnym elementem New England IPA jest jego pijalność. Mętność piwa pochodzi od sowego chmielenia lub niewielkiego dodatku słodów pszenicznych. Nigdy z zawiesiny drożdżowej, z obecności skrobi lub innych technik. Piwo najczęściej nieprzezroczyste lub mocno zamglone. Niższa i niemal nieodczuwalna goryczka w porównaniu np. do West Coast IPA. Ponadto duża ilość chmielu dodanego na koniec gotowania oraz na cichą fermentację -- najczęściej odmiany o tropikalnych i cytrusowych właściwościach, które nadają piwu „soczysty” charakter, z którego ten styl słynie.

Surowce i technologia

Jak współcześnie w wielu amerykańskich IPA wskazana spora ilość owsa lub pszenicy w zasypie i zdecydowanie mniej lub brak słodów karmelowych lub słodów specjalnych. Odmiany chmielu amerykańskie lub inne nowofalowe o dużej zawartości alfa-kwasów i olejków eterycznych. Preferowane aromaty i smaki kojarzone z owocami tropikalnymi, pestkowymi lub cytrusowymi. Szczep drożdży produkujący niewiele estrów owocowych. Duża ilość chmielu dodanego podczas cichej fermentacji, aby podkreślić głębość aromatu i smaku chmielu nad goryczą. Biotransformacja olei chmielowych podczas fermentacji może nadać owocowego charakteru.

Historia zmian

2017-01-01 - Mateusz Puślecki: opracowanie opisu stylu

2023-09-01 - Michał Krzysztofik: korekta

2023-09-04 - Łukasz Wróblewski, Filip Mazur: akceptacja KS