

English IPA [12,5 - 18° BLG]

Parametry

Gęstość początkowa: 12,5–18° Blg

Goryczka: 40–60 IBU

Gęstość końcowa: 2,5-4,5° Blg

Kolor: 15-28 EBC

Alkohol objętościowo: 5,0–7,5%

Wygląd

Barwa od złotej do jasno miedzianej. Powinno być klarowne, ale wersje intensywnie chmielone na zimno mogą być lekko zmętnione. Piana o barwie białej lub złamanej bieli, powinna być co najmniej średnio obfita, średnio zwarta i trwała.

Aromat

Balans chmielowo-słodowy. Na pierwszym planie średnie do średnio wysokich aromaty kwiatowe, ziemiste, tytoniowe i owocowe pochodzące od brytyjskich odmian chmielu. Niski trawiasty aromat wynikający z chmielenia na zimno jest akceptowalny, ale nie wymagany. Na drugim planie aromaty słodowe (biszkoptowe, tostowe, orzechowe, lekko karmelowe) na poziomie średnim, uzupełnione przez estry owocowe w typie jabłek, gruszek, owoców jagodowych lub żółtych owoców pestkowych na poziomie od niskiego do średniego. Dopuszczalny niski aromat siarkowy i diacetylu.

Smak

Balans w smaku powinien być bardziej zrównoważony niż w aromacie, ewentualnie z lekką przewagą chmielowości nad słodowością. Posmaki chmielowe (kwiatowe, ziemiste, tytoniowe i owocowe pochodzące od brytyjskich odmian chmielu) na poziomie od średniego do wysokiego. Posmaki słodowe (biszkoptowe, tostowe, orzechowe, lekko karmelowe) występują na poziomie od średnio niskiego do średnio wysokiego. Na drugim planie obecne estry owocowe (w typie jabłek, gruszek, owoców jagodowych lub żółtych owoców pestkowych) na poziomie od niskiego do średniego. W tle dopuszczalne na niskim poziomie są posmaki diacetylu, siarkowe i alkoholowe (w mocniejszych wersjach), ale te ostatnie nie mogą przybierać ostrego charakteru. Finisz od wytrawnego do półwytrawnego, chmielowy lub chmielowo-słodowy, co najmniej średnio długi. Może być także lekko mineralny jeżeli wody z dużą zawartością siarczanów.

Goryczka

Chmielowa, średnia lub średnio wysoka. W bardziej słodowych wersjach powinna zdecydowanie kontrować słodycz i słodowość. Maksymalnie średnio długa, może lekko zalegać, ale nie powinna być ostra i gryząca.

Odczucie w ustach

Pełnia od średnio niskiej do średniej. Nagazowanie od średniego do średnio wysokiego. Ściąganie od intensywnego chmielenia dopuszczalne maksymalnie na niskim poziomie. Rozgrzewanie alkoholowe możliwe na niskim poziomie w mocniejszych wersjach.

Komentarz

English IPA to mocniejsza wersja pale ale. Piwo charakteryzuje się dużą ilością angielskiego chmielu (ziemistego, kwiatowego, owocowego) i wyższą zawartością alkoholu. Angielskie drożdże nadają owocowy charakter smakowi i aromатовi, stanowiąc kontrast dla aromatów i posmaków chmielowych. W odróżnieniu od swojego amerykańskiego odpowiednika, styl ten zachowuje równowagę między słodowością i chmielowością zapewniając bardziej złożony smak.

Surowce i technologia

Skład i pH wody powinny zostać każdorazowo dobrane pod kątem projektowanej receptury. Niemniej jednak sugeruje się trzymanie poniższych widełek:

- Ca (wapń) – 50-150 ppm
- Mg (magnez) – 0-30 ppm
- Na (sód) – 0-100 ppm
- Cl (chlorki) – 50-100 ppm
- SO₄ (siarczany) – 100-300 ppm
- HCO₃ (dwuwęglany) – 40-120 ppm

Podstawę powinien stanowić słód Pale Ale, lub słód powstający z odmiany jęczmienia Maris Otter. Są one suszone w nieco wyższych temperaturach czego efektem są bogatsze nuty słodowe. Niewielką część zasypu (maksymalnie 5%) może stanowić słód monachijski lub słody specjalne tj. Biscuit, Abbey lub brytyjskie słody Crystal.

Brytyjski chmiel, używany na kilku etapach gotowania, a także w procesie chmielenia na zimno.

Silne, zdrowe, brytyjskie drożdże produkujące umiarkowane ilości estrów owocowych oraz odfermentowujące co najmniej na poziomie 70%.

—

2023-06-14: Łukasz Wróblewski - opracowanie opisu stylu