

Polish Session IPA

Parametry

Ekstrakt początkowy: 10,5-13,0° Blg

Ekstrakt końcowy: 1,5-3,5° Blg

Zawartość alkoholu: 3,5-5,0% obj.

Goryczka: 35-60 IBU

Barwa: 6-20 EBC

Wygląd

Barwa od słomkowej do złotej. Zwykle klarowne, jednak możliwe są warianty lekko zmętnione spowodowane chmieleniem na zimno. Piana biała, zwarta, obfita i trwała.

Aromat

Balans zdominowany przez intensywne aromaty chmielowe. Występują one na poziomie od średniego do średnio wysokiego i mają charakter melona, truskawki, poziomki, ananasa, kokosa, porzeczek, cytrusów, owoców tropikalnych i innych aromatów typowych dla nowofalowych polskich odmian. Estrы owocowe w typie czerwonego jabłka, gruszek, żółtych owoców na poziomie od niskiego do średniego powinny dobrze komponować się z aromatami pochodzącymi od chmielu. Słodowość na niskim lub średnio niskim poziomie powinna stanowić tło dla chmielu i estrów oraz przybierać charakter zbożowy, herbatnikowy lub jasnego pieczywa. Aromat diacetylu (maślany, toffi) jest wadą.

Smak

Balans w stronę chmielowej goryczy, kontrującą wyraźnie odśłodową słodycz. Profil dominują smaki chmielowe o charakterze melona, truskawki, poziomki, ananasa, kokosa, porzeczek, cytrusów, owoców tropikalnych i innych typowych dla polskich odmian chmielu. Estrы owocowe w typie czerwonego jabłka, gruszek, żółtych owoców na poziomie od niskiego do średniego powinny dobrze komponować się ze smakami pochodzącymi od chmielu. Słodowość na niskim lub średnio niskim poziomie powinna stanowić tło dla chmielu i estrów oraz przybierać charakter zbożowy, herbatnikowy lub jasnego pieczywa. Finisz wytrawny lub półwytrawny. Średnio długi posmak o wyraźnie chmielowym charakterze.

Goryczka

Chmielowa, od średnio wysokiej do wysokiej. Może być krótka lub średnio długa, ale nie zalegająca i nie ostra.

Odczucie w ustach

Treściwość średnio niska do średniej. Wysycenie od średniego do średnio wysokiego. Piwo powinno być orzeźwiające i rześkie. Odczucia ściągania i cierpkości są wadą.

Ogólne wrażenie

Lżejsza wersja Polish IPA, która mimo obniżonych parametrów zachowuje charakterystyczną intensywną chmielowość. Od Polish Pale Ale odróżnia je z reguły wyższa goryczka, balans słodowo-chmielowy przesunięty bardziej w stronę chmielu i większa wytrawność. Bardzo wysoka pijalność jest kluczową cechą stylu.

Surowce i technologia

Kluczowym elementem zasypu jest stód pilzneński lub pale ale. Stanowią one z reguły większość lub całość zasypu. Część zasypu może stanowić także stód pszeniczny lub owsiany (lub odpowiednio płatki tych zbóż), jednak ich udział nie powinien przekraczać 20%. Słody karmelowe jeżeli użyte to w małych ilościach.

Chmienie należy przeprowadzić z użyciem polskich nowofalowych odmian chmielu. Dodawany głównie w pierwszych i ostatnich minutach gotowania. Należy unikać odmian z dużą zawartością kohumulonu, gdyż może to skutkować łodygową i zalegającą goryczką. W celu osiągnięcia intensywnego aromatu chmielowego zaleca się chmienie na hop stand i/lub na zimno.

Drożdże górnej fermentacji o neutralnym profilu i nie produkujące dużej ilości estrów owocowych.

Zacieranie infuzyjne, może być jednoetapowe lub sterowane temperaturowo. Czas gotowania brzezki standardowy, nie przekraczający 60 minut.

—

2024-05-08: Daniel Duda - opracowanie opisu stylu

2024-05-13: Łukasz Wróblewski, Piotr Nowicki - korekta, recenzja i akceptacja KS