

Niskoalkoholowe New England IPA

Autor: Mateusz Puślecki, na podstawie BJCP

UWAGA! W tej kategorii jako jedynej wymagana jest jedna butelka więcej, czyli 5 x 0,5 l lub 7 x 0,33 l - finałowe piwa zostaną przebadane laboratoryjnie na zawartość alkoholu. Jeśli piwo nie będzie spełniało warunków do 2% zawartości alkoholu zostanie zdyskwalifikowane, a piwowar otrzyma metryczkę eliminacyjną.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 4–8 ° Błg

Ekstrakt końcowy: 2–4° Błg

Zawartość alkoholu (vol.): 0,5 – 2%

Goryczka: 10–25 IBU

Barwa: 5 – 10 SRM

Aromat:

Owocowe aromaty nowofalowych chmieli (przede wszystkim owoce pestkowe, tropikalne i cytrusowe, ale możliwe także białych owoców) na poziomie od średnio wysokiego do bardzo wysokiego. Nuty trawiaste maksymalnie do poziomu niskiego. Owocowość uzupełniona estrami owocowymi (raczej w kierunku aromatu brzoskwiń, moreli, cytrusów niż czerwonych owoców) na poziomie od średnio niskiego do średniego. Słodowość o charakterze biszkoptów na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Brak karmelowości i tostowości. Aromat brzeczkowy akceptowalny maksymalnie do poziomu średnio-niskiego. Aromat maślany lub kwaśny jest niewłaściwy. Brak diacetylu.

Wygląd:

Kolor piwa waha się od jasnożółtego, czasami z odcieniem pomarańczowym. Mętne, często nieprzejrzyste, ale dopuszczalne są także wersje lekko zamglone. Nie powinno być błotniste. Średnio obfita piana o barwie białej, niekiedy lekko zabarwionej. Ze względu na niski ekstrakt może być nietrwała.

Smak:

Chmielowość jest wyczuwalna na poziomie od wysokiego do bardzo wysokiego i odzwierciedla cechy z aromatu (owoce tropikalne, pestkowe i cytrusowe, białych owoców). Posmaki trawiaste od sowego chmielenia maksymalnie do poziomu niskiego. Słodowość na poziomie od niskiego do średniego o biszkoptowym charakterze, która kontruje chmielowość i wnosi lekką słodycz. Posmak brzeczkowy akceptowalny maksymalnie do poziomu średnio-niskiego. Smaki tostowe lub karmelowe są wadą. Estry owocowe raczej w kierunku aromatu brzoskwiń, moreli, cytrusów niż czerwonych owoców na poziomie od niskiego do średniego. Estry także mogą podnieść odczucie słodczy. Finisz wytrawny do półwytrawnego. Balans w kierunku chmielowości, estrowości i „soczystości”.

Goryczka:

Goryczka chmielowo-słodowa niska do średniej. Możliwe lekkie zaleganie oraz lekka ostrość.



Odczucie w ustach:

Pełnia średnio niska do średniej. Piwo powinno być gładkie, kremowe, smukłe i sprawiać wrażenie „soczystości”. Nagazowanie niskie do średniego. Dopuszczalny efekt wyklejania podniebienia do niskiego poziomu.

Ogólne wrażenie:

Lekkie, chmielowe, pijalne, orzeźwiające i dobrze zbalansowane jasne piwo górnej fermentacji w amerykańskim stylu o niskiej zawartości alkoholu. Zdobywa popularność na świecie jako idealna propozycja dla kierowców, osób zdrowo odżywiających się, na diecie lub nie mogących spożywać alkoholu. Piwo podkreślone odpowiednią ilością słodowości, w celu uzyskania dobrego balansu i pijalności. Duża ilość dodanego chmielu, najczęściej odmiany o tropikalnych i cytrusowych właściwościach, które nadają piwu "soczysty" charakter, z którego styl New England IPA słynie.

Uwagi:

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 sówitego chmielenia lub niewielkiego dodatku słodów pszenicznych. Nigdy z zawiesiny drożdżowej, z obecności skrobi lub innych technik.

Historia

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. Jednak nieustannie ewoluuje w kierunku mniej goryczkowej wersji oraz odmian niskoalkoholowych.

Surowce:

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 aromatycznych. Preferowane aromaty i smaki kojarzone z owocami tropikalnymi, pestkowymi lub cytrusowymi. Duża ilość chmielu dodanego podczas cichej fermentacji, aby podkreślić głębokość aromatu i smaku chmielu nad goryczą. Biotransformacja olejków chmielowych podczas fermentacji może nadać owocowego charakteru. Niski poziom alkoholu można uzyskać np. poprzez zastosowanie specjalnych szczepów drożdży lub niski ekstrakt początkowy brzezki.

Przykłady komercyjne:

Miłosław Bezalkoholowe IPA, Browar Pinta MiniMaxi IPA

