

New England IPA

Autor: Mateusz Puślecki na podstawie opisu BJCP

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14,5 - 18° Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5 - 4,5° Blg

Zawartość alkoholu: 5,5 – 7,5 % obj.

Goryczka: 20-50 IBU

Barwa: 3-10 SRM

Inne nazwy: Vermont IPA, Northeast IPA, Hazy IPA

Aromat:

Owocowe aromaty nowofalowych chmieli (przede wszystkim owoce pestkowe, tropikalne i cytrusowe, ale możliwe także białych owoców) na poziomie od średniego do wysokiego. Nuty trawiaste są niewłaściwe. Owocowość ponadto uzupełniona i zbalansowana 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 maślany lub kwaśny jest niewłaściwy. Może wystąpić alkoholowość do poziomu niskiego. Brak diacetylu.

Wygląd:

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

Smak:

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). Słodowość na poziomie od niskiego do średniego o biszkoptowym charakterze, która kontruje chmielowość i wnosi lekką słodycz. Smaki tostowe lub karmelowe są wadą. Estry owocowe w kierunku aromatu brzoskwiń, moreli, cytrusów niż czerwonych owoców na poziomie od niskiego do średniego. Finisz półwytrawny. Balans w kierunku chmielowości, estrowości i „soczystości”. Dopuszczalny alkohol do poziomu średnio niskiego, ale nigdy nie powinien być gorący lub dominujący.

Goryczka:

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

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.

Ogólne wrażenie:

Amerykańskie India Pale Ale o intensywnym smaku i aromacie owoców, niskiej pełni i gładkim odczuciu w ustach. Piwo najczęściej nieprzezroczyste lub mocno zamglone. Niższa i niemal nieodczuwalna goryczka w porównaniu np. do West Coast IPA, co powoduje dużą pijalność. 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.

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 z sówitego chmielenia lub niewielkiego dodatku sódów 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.

Surowce:

Jak współcześnie w wielu amerykańskich IPA wskazana spora ilość owsa lub pszenicy w zasypie i zdecydowanie mniej lub brak sódów karmelowych lub sódów specjalnych. Odmiany chmielu amerykańskie lub inne nowofalowe o dużej zawartości alfa-kwasów i olejków. 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 głębokość aromatu i

smaku chmielu nad goryczą. Biotransformacja olei chmielowych podczas fermentacji może nadać owocowego charakteru.

Przykłady komercyjne:

Trzech Kumpli - Pan IPAni, Funky Fluid – Cloudy, Trzech Kumpli – Misty, Piwne Podziemie – Juicilicious, Pinta – Hazy Disco Midwest