



White IPA

Autor: Przemysław Szczepńczyk

Publ.: 1.01.2019, akt. 27.06.2019, ściągnięto 24.09.2020

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13-16°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 5-7% obj.

Goryczka: 30-50 IBU

Barwa: 10-16 EBC



Mariaż **american IPA** i belgijskiego **witbiera**. Owocowo-przyprawowa pszeniczna wariacja na temat IPA.

Wyróżniki stylu: Zbalansowane, chmielowe, owocowe, przyprawowe, pszeniczne, jasne amerykańskie piwo górnej fermentacji. Mniej chmielone i łagodniejsze niż inne odmiany amerykańskich IPA. Nie tak agresywnie estrowe, fenolowe i alkoholowe jak **belgian IPA**. Mocniejsze i bardziej chmielowe w porównaniu do **witbiera**. Podobne do **new england IPA**, ale bardziej korzenne, nieco mniej owocowe i z mniejszym udziałem chmielu w smaku i aromacie.

Historia: Jeden z wielu nowych stylów IPA, zrodzony w USA, szybko zaczął być warzony w rzemieślniczych browarach na całym świecie. Obecnie traci popularność na rzecz **new england IPA**.

Aromat: Zbalansowany aromat na który składają się chlebowe średnioniskie do średnich nuty słodowe; średnie do średniowysokich tropikalne lub cytrusowe chmiele i estry o charakterze żółtych owoców oraz średnioniskie do średnich korzenne aromaty kolendry, pieprzu lub goździka. Wszystkie te aspekty muszą współgrać, żaden nie może wyraźnie dominować. Wszelkie inne aromaty są niepożądane.

Smak: Podobnie zbalansowany, jak aromat. Podstawę powinna stanowić czysta, chlebowa pszeniczna słodowość na poziomie średnioniskim do średniego; następnie średnie do średnio wysokich owocowe (tropikalne, cytrusowe) chmiele nowofalowe na równi z owocowymi estrami; średnioniskie do średnich aromaty korzenne uzupełniają tę złożoną kombinację smaków. Smaki te mogą występować

w różnym stosunku, ale żaden nie może wyraźnie dominować nad innymi. Balans jest umiarkowanie gorzki. Finisz wytrawny, średnio długi, owocowo-korzenny, może być lekko kwaskowy.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, chmielowa, łagodna, średnio długa.

Wygląd: Barwa jasnozłota do ciemnozłotej. Piwo, w związku z dużą zawartością wysokobiałkowej pszenicy oraz użycia specyficznych drożdży może być zamglone, ale nie powinno być mętne. Piana biała, zwarta, obfita, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnio niska, tekstura mączna, soczysta, ale lekka, bez wyraźnej lepkości. Piwo ma być orzeźwiające i pijalne. Wysycenie średnie do średniowysokiego. Może pojawić się efekt ściągnięcia na niskim poziomie.

Surowce i technologia: **Słód pszeniczny** oraz pszenica niesłodowana powinny stanowić co najmniej 50% zasypu. Resztę uzupełnia **słód pilznieński**. Dopuszczalny jest niewielki dodatek owsa. Nowofalowe chmiele o dowolnym profilu aromatycznym, preferowane są jednak odmiany o charakterze owoców tropikalnych lub cytrusowych. Dodatki typowe dla **witbiera**, tj. skórka pomarańczy, kolendra oraz inne, jeśli współgrają z bukietem piwa. Drożdże belgijskie przeznaczone do **witbierów** lub inne szczepy dające podobny profil.

Przykłady komercyjne: Anchorage "Galaxy White IPA", Naparbier "Kong", Amager "The Great White Hope", Pracownia Piwa "Dwa Smoki", Browar Grodzisk "Grodziska White IPA", Faktoria "Apache", Artezan "Białe IPA", Podgórz "Owca na Wypasie", Langier Beer "Forever White IPA"

Temperatura serwowania: 8-12°C

Szkło: Nonic, shaker

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	○	○	●	○	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
SMAK						
Chmielowość	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Owocowe estry	○	○	○	●	●	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Kwaśność	●	○	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	●	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	●	●	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	○	○	○
Nasylenie	○	○	○	●	●	○

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)