Double IPA

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 1.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 16-21°Blg
Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg
Zawartość alkoholu: 7,5-10,0% obj.
Goryczka: 60+ IBU
Barwa: 12-28 EBC



Mocniejsza i bardziej intensywna wersja american IPA, zwana także imperial IPA. Dla miłośników mocnych chmielowych wrażeń.

Wyróżniki stylu: Ekstremalnie chmielowe, gorzkie, mocne amerykańskie piwo górnej fermentacji. Jest to pod każdym względem bardziej intensywna wersja american IPA. Istnieją też podwójne wersje specjalnych typów IPA, ten opis odnosi się w głównej mierze do klasycznej odmiany american IPA, z adnotacjami dotyczącymi stylów specjalnych.

Historia: Pierwsze double IPA zaczęły się pojawiać w połowie lat 90. XX wieku, aby zaspokoić coraz to bardziej wymagające gusta miłośników solidnie nachmielonego piwa. Popularność stylu gwałtownie rosła na początku XXI wieku, kiedy browary ścigały się w tworzeniu coraz intensywniej chmielonego i gorzkiego piwa, co doprowadziło z czasem do powstania absurdalnie gorzkich wyrobów, które miały coraz węższe grono miłośników. Po latach rywalizacji sytuacja trochę się uspokoiła, a konsumenci ponownie zaczęli szukać bardziej wyważonych smaków, które mogli znaleźć w nowych specjalnych stylach IPA, opisanych w innych pozycjach tego Kompendium. Styl double IPA nie przestał jednak istnieć, ale przestał być bezładną "bombą chmielową", jaką jeszcze nie tak dawno chcieli go widzieć najbardziej radykalni *hop headzi*, a dobrze zbalansowanym, złożonym piwem, które zasmakuje nawet osobom, które na codzień nie wybierają goryczkowych trunków.

Aromat: Dominuje intensywny, wysoki aromat nowofalowego chmielu, najczęściej z wysoką nutą cytrusową i leśną (żywica, spadź) wraz najróżniejszymi innymi aromatami chmielowymi, których w całym ich bogactwie nie sposób wymienić, ale mogą to być m.in. owoce tropikalne, kokosy, kwiaty, winogrona, porzeczki, przyprawy korzenne, aromaty ziemiste, a nawet naftowe. Czysta chlebowa słodowość jest wyczuwalna w tle, na poziomie średnio niskim do średniego, podobnie jak owocowe estry o nienarzucającym się aromacie owoców pestkowych, oprócz tego wyczuwalny może być czysty alkohol, bez "gorącego", rozpuszczalnikowego charakteru na poziomie maksymalnie średnioniskim. Inne aromaty związane z fermentacją lub użytymi składnikami są wadą, o ile nie jest to np. double brown IPA lub double white IPA, gdzie aromaty typowe dla tych stylów muszą się pojawić w podobnej postaci i na podobnym lub nieco wyższym poziomie intensywności, co w stylach bazowych.

Smak: Chmiel na wysokim poziomie, o charakterze równie intensywnym i złożonym, jak w aromacie. Smak słodowy jest jednak wyraźniejszy w smaku i stanowi dobry kontrast dla profilu chmielowego. Słodowość powinna być na średnim lub średniowysokim poziomie i mieć głównie czysty charakter, z opcjonalnymi nutami tostowymi, prażonymi lub orzechowymi na poziomie najwyżej średnioniskim. W tle mogą pojawić się też nuty karmelowe lub toffi, nie powinny jednak przekraczać niskiego poziomu. Estry na poziomie średnioniskim do średniego powinny mieć owocowy lub lekko tropikalny charakter, współgrający z chmielem. W mocnych interpretacjach stylu nie uniknie się smaku alkoholu, ten powinien być czysty, pozbawiony rozpuszczalnikowego charakteru i wyczuwalny w smaku na poziomie maksymalnie średnioniskim. Finisz wytrawny do półwytrawnego, długi, chmielowy. Podobnie, jak w przypadku aromatu, podwójne wersje specjalnych odmian IPA muszą zachować charakterystyki typowe dla tych stylów i być odpowiednio oznaczone.

Goryczka: Wysoka, długa, głównie chmielowa, ale też alkoholowa, miło zalegająca. Często ostra, przenikliwa, ale nie może być nieprzyjemna, szczypiąca, cierpka.

Wygląd: Barwa złota do ciemnobursztynowej, klarowne. Piana biała, raczej zwarta, średnio obfita, co najmniej średnio trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia, gładka tekstura, bez wyraźnej lepkości. Piwo ma być orzeźwiające i pijalne. Wysycenie średnie do średniowysokiego. Mocniejsze wersje będą się charakteryzować wyczuwalnym rozgrzewaniem alkoholowym, ale nie może być ono przeszkadzające, gorące. Duże ilości chmielu, szczególnie dodanego na zimno, mogą zaowocować znaczną ilością tanin w gotowym produkcie. Istotnym zadaniem piwowara jest zminimalizowanie tego ryzyka, gdyż uczucie ściągania na poziomie wyższym niż niski jest istotną wadą w piwach w tym stylu.

Surowce i technologia: Nawet 100% słodu pale ale lub pilzneńskiego, czasem z minimalnym dodatkiem lekko prażonych słodów typu cookie lub najjaśniejszych słodów karmelowych. Dopuszczalny jest niewielki dodatek cukru dla zwiększenia poziomu odfermentowania lub słodu pszenicznego dla polepszenia właściwości piany. Dowolne, nowofalowe odmiany chmielu w znacznych ilościach, dodane na dowolnym (czasem nawet na każdym) etapie. Czyste amerykańskie drożdże górnej fermentacji. Zacieranie "na wytrawno", najczęściej jednotemperaturowe. Składniki podwójnych wersji specjalnych IPA (white IPA, red IPA itd.) muszą być odpowiednio dostosowane do swoich stylów bazowych.

Przykłady komercyjne: Russian River "Pliny the Elder", Stone "Ruination IPA", Three Floyds "Dreadnaught", PINTA "Imperium Atakuje", AleBrowar "Crazy Mike", Faktoria "Winchester", Piwne Podziemie "Obywatelskie Nieposłuszeństwo", Browar Zakładowy "Ciężki Ładunek", Artezan "ASAP", Langier Beer "Double IPA", Cieszyńskie "Double IPA", Dwóch Braci "Hero", Pracownia Piwa "400!"

Temperatura serwowania: 10-14°C

Szkło: Nonic, shaker

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	○	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
Karmelowość	●	●	●	●	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	○	●
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	○	○	●	●	○	○
Karmelowość	●	●	●	●	○	○
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	○	○	○	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	●	●	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	●	●	●	○	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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