



## American IPA

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 1.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 14-17,5°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 3-5°Blg

**Zawartość alkoholu:** 5,5-7,5% obj.

**Goryczka:** 40-70 IBU

**Barwa:** 8-22 EBC



Ikona piwnej rewolucji, która zdobyła serca piwoszy na całym świecie. Solidnie nachmielone nowofalowymi odmianami chmielu pełne, soczyste, jasne ale.

**Wyróżniki stylu:** Zdecydowanie chmielowe, nowofalowe, jasne, pełne, wytrawne, gorzkie amerykańskie piwo górnej fermentacji. Ten opis odnosi się do klasycznej, jasnej, czystej i zdominowanej przez chmiel interpretacji stylu, nazywanej czasem west coast IPA, dla odróżnienia od bardziej zbalansowanych IPA popularnych na wschodnim wybrzeżu USA (east coast IPA) Piwa bardziej słodowe, ciemniejsze lub o wyraźnym charakterze pochodzącym z fermentacji opisane są w innych pozycjach tego Kompendium.

**Historia:** Za pierwsze piwo w tym stylu uznaje się Liberty Ale z browaru Anchor w San Francisco. Warzone zostało w 1975 roku z okazji rocznicy wybuchu rewolucji amerykańskiej i - ironicznie - stało się początkiem nowej rewolucji. Piwo to, solidnie nachmielone jak na owe czasy, tak bardzo się wyróżniało na tle praktycznie bezsmakowych jasnych lagerów, że szybko zdobyło wiernych fanów, a za produkcję mocno chmielonych piw zabierały się kolejne browary. 40 lat później, piwa w stylu american IPA warzy się na każdym kontynencie i we wszystkich krajach o znaczących tradycjach piwowarskich. Stały się symbolem piwnej rewolucji, a niemal każdy rzemieślniczy browar stara się mieć w swoim portfolio, często jako sztandarowy produkt. Wraz z rosnącą popularnością powstawały różne interpretacje tego stylu, niekiedy na tyle wyraziste, że stały się osobnymi stylami. Nowe specjalne IPA powstają nieustannie, czasem zyskując światową popularność (i osobny wpis w niniejszym Kompendium), czasem są szybko zapomniane. Samo określenie IPA dawno też straciło swoje pierwotne znaczenie (india pale ale), stając się synonimem mocno chmielonego rzemieślniczego piwa o amerykańskim rodowodzie.

**Aromat:** Średniowysoki do wysokiego, złożony aromat nowofalowych chmieli. Nuty aromatyczne mogą kojarzyć się z owocami cytrusowymi lub tropikalnymi, kokosami, winogronami, poziomkami, kwiatami, przyprawami, aromatami leśnymi (żywica, spadź) i wieloma innymi zapachami. W każdym roku pojawiają się nowe odmiany chmielu, które niekiedy zaskakują swym bukietem. Jasna, neutralna słodowość powinna być wyczuwalna w tle, na poziomie maksymalnie średnioniskim. Profil drożdżowy czysty, pojawić się mogą jedynie niskie do średnioniskich estry o charakterze czerwonych owoców pestkowych i niski, czysty aromat alkoholowy w mocniejszych wersjach.

**Smak:** Podobnie jak aromat, profil smakowy jest całkowicie zdominowany przez nowofalowy chmiel. Często stosowane jest chmielenie na zimno, należy wówczas uważać, by nie pojawiły się nuty trawiaste, które są wadą na poziomie wyższym od niskiego. Słód o czystym, neutralnym lub lekko tostowym charakterze wyczuwalny na poziomie średnioniskim. Estry owocowe o charakterze czerwonych owoców pestkowych na poziomie od niskiego do średnioniskiego. Brak innych nut pochodzących z fermentacji, poza niskim alkoholem w wersjach najmocniejszych. Dopuszczalna najwyżej niska słodycz, zdominowana przez goryczkę, balans zdecydowanie chmielowy. Finisz wytrawny, średnio długi, chmielowy.

**Goryczka:** Średniowysoka do wysokiej, chmielowa, może być ostra, ale nie gryząca. Długo utrzymuje się w ustach.

**Wygląd:** Barwa jasnożółta do pomarańczowej, klarowne, choć egzemplarze chmielone na zimno mogą wykazywać lekkie zmętnienie. Piana biała raczej zwarta, średnio obfita, co najmniej średnio trwała.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnioniska do średniej, gładka, lekka tekstura, bez wyraźnej lepkości. Piwo ma być orzeźwiająca i "pijalna". Wysycenie średnie do średniowysokiego. Mocniejsze wersje mogą się charakteryzować słabo wyczuwalnym rozgrzewaniem alkoholowym, ale najczęściej będzie to niezauważalne. 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 częstą wadą w piwach w tym stylu.

**Surowce i technologia:** Nawet 100% **jasnego słodu typu pilzneńskiego**, z ewentualnie minimalnym dodatkiem lekko prażonego **słodu cookie** lub najjaśniejszych **słodów karmelowych**. Dopuszczalny też jest niewielki dodatek cukru

aby uzyskać zwiększony poziom odfermentowania lub sładu pszenicznego dla polepszenia właściwości piany. Dowlne nowofalowe odmiany chmielu w znacznych ilościach, dodane na dowolnym etapie. Amerykańskie drożdże górnej fermentacji o wysokiej zdolności odfermentowania brzezki i niskiej produkcji estrów. Zacierane na wytrawnie.

**Przykłady komercyjne:** Anchor "Liberty Ale", Sierra Nevada "Torpedo Extra IPA", Russian River "Blind Pig IPA", Stone "IPA", Amager "IPA", Artezan "Bocian", PINTA "Modern Drinking", Brokreacja "The Alchemist", Dwóch Braci "Łowca".

**Temperatura serwowania:** 8-12°C

**Szkło:** Nonic, shaker

**Tabela natężeń:**

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
<b>SMIAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	●	●	●	○
Trwałość piany	○	○	○	●	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	○	○	○	○
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	○	●	●
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasylenie	○	○	○	●	●	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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