



Belgijska IPA

Autor: Paweł Leszczyński

Publ.: 29.06.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-21°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 7,5-9,5% obj.

Goryczka: 30-60 IBU

Barwa: 10-18 EBC



Mocne piwo górnej fermentacji o bardzo złożonym profilu aromatycznym i jasnej barwie. Charakteryzuje je dobry, przesunięty w stronę goryczki balans i wysoka pijalność. Mocne odfermentowanie, balans przesunięty w stronę goryczki oraz wysokie nagazowanie sprawia, że piwo jest bardzo pijalne, mimo swojej mocy. Słodki, estrowo-fenolowy charakter drożdży belgijskich nie może być przysłonięty przez aromaty pochodzące od chmielu. Poszczególne składowe powinny tworzyć zgraną kompozycję, żaden z elementów nie powinien dominować. Piwo, mimo swojej mocy, nie może być mocno alkoholowe, czy rozpuszczalnikowe.

Wyróżniki stylu: W barwie może być jaśniejsze od standardowej IPA, czysty aromat amerykańskich chmieli wzbogacają w tej wersji przyprawowe fenole. Baza przypomina tripla.

Historia: Stosunkowo młody styl, który powstał w wyniku połączenia mody na mocno chmielone piwa z popularnością tradycyjnych piw belgijskich.

Aromat: Niezwykle złożony, na poziomie od średniego do wysokiego, mariaż estrów pochodzących od belgijskich drożdży (banany, guma balonowa, morele, brzoskwinie, winogrona) z aromatami pochodzącymi od chmieli nowofalowych (chmielowy, cytrusowy, kwiatowy, perfumowy, owoców tropikalnych itp.), na dalszym planie, w natężeniu od niskiego do średniego, drożdżowo-chmielowe aromaty przyprawowe (kolendra, wanilia, goździk, gałka muszkatołowa) oraz, opcjonalnie, aromaty chmielowe pochodzące z chmielenia na zimno. Całość dopełnia aromat słodowy i czasem niewielka karmelowość. Nuty winne lub drewniane są opcjonalne. Alkohol może być wyczuwalny na poziomie niskim, ale niewskazane są nuty alkoholi wyższych, rozpuszczalnika, aldehydu octowego. Wadą jest diacetyl, nuty siarkowe i DMS.

Smak: W smaku estry na poziomie od średniego do średnio wysokiego, nieco ustępują miejsca od średnich do wysokich aromatów chmielu. Retronosowo wyczuwalne są od średnio-niskich do średnio-wysokich fenole i przyprawowość. Alkohol nie może być intensywny, powinien być delikatny, dodawać piwu słodyczy i pikantności. Goryczka powinna kontrolować słodycz pochodzącą od aromatu, alkoholu i słodowego charakteru piwa. Finisz powinien być wytrawny i goryczkowy. Brak diacetylu.

Goryczka: Zbalansowana, wyraźna, od średnio-niskiej do średnio-wysokiej, chmielowa, delikatnie alkoholowa i polifenolowa od drożdży belgijskich. Wyższa niż w tradycyjnych triplach, nie może jednak dominować, nie może być zalegająca ani ściągająca.

Wygląd: Barwa od ciemnej słomkowej do głębokiego złota, lekko zamglone do delikatnie mętne (z powodu refermentacji i ew. chmielenia na zimno). Piana od średniej do wysokiej, biała, bardzo trwała, często musująca.

Odczucie w ustach: Nasylenie od średniego do wysokiego, musujące, treściwość niska do średniej, niższa od tej, którą sugerowałaby gęstość początkowa. Mogą pojawić się rozgrzewające nuty alkoholowe. Wysoka zawartość alkoholu i olejków chmielowych dodaje piwu miłej kremowości. Powinno być możliwie pijalne, nie może oblepiać ust.

Surowce i technologia: Podstawą zasypu jest **słód pilznieński**, ew. z niewielkimi dodatkami belgijskiego sładu **pale ale**, **monachijskiego** lub jasnych **słódów karmelowych**. Dodatek jasnych cukrów prostych może sięgać aż 20 procent. Przy wyborze chmieli, podobnie jak w stylu IPA, panuje pełna dowolność: odmiany amerykańskie, nowozelandzkie, australijskie a nawet szlachetne odmiany chmieli kontynentalnych. Dozwolone są również niewielkie ilości przypraw, które jednak nie mogą zdominować profilu aromatycznego piwa. Zwykle stosuje się wytrawne zacieranie infuzyjne z jedną lub kilkoma przerwami. Fermentacja jest prowadzona w szerokim zakresie temperatur przy użyciu szczepów drożdży belgijskich. Zwykle stosuje się refermentację w butelce. Z jednej strony zalecane jest długie leżakowanie, które sprzyja ułożeniu się alkoholu, niemniej trzeba się również wziąć pod uwagę, że z czasem aromat chmieli będzie coraz słabszy.

Przykłady komercyjne: "Szczun" Browar Szałpiw, "Raging Bitch Belgian IPA" "Flying Dog Brewery", "Duvel Tripel Hop" Duvel, "Hop Master's Abbey Belgian-Style Double IPA" Hoppin' Frog Brewery .

Temperatura serwowania: 8-12°C

Szkło: goblet, shaker

Tabela natężeń:

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

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