



Brown IPA

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14-17°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg

Zawartość alkoholu: 5,5-7,5% obj.

Goryczka: 40-70 IBU

Barwa: 35-55 EBC



Ciemna wersja american IPA, zachowująca typową dla stylu chmielową moc, wytrawność i pijalność, ale z dużo konkretniejszą i złożoną kontrą specjalnych słodów.

Wyróżniki stylu: Wyraźnie chmielowe i słodowe, zbalansowane, pełne, ciemne amerykańskie piwo górnej fermentacji. Najbardziej słodowe z amerykańskich stylów IPA, bardziej słodowe niż black IPA.

Historia: Nowy styl wyróżniony spośród amerykańskich IPA, z początku popularny głównie wśród amerykańskich piwowarów domowych i nazywany niekiedy Texas IPA ze względu na swoją popularność w tym stanie.

Aromat: Średni 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). Słodowość na poziomie średnim do średniowysokiego o charakterze ciemnego chleba, tostów, karmelu, toffi lub orzechów z nutami kakao, syropu klonowego, czekolady. 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: W smaku dominuje chmiel, wyczuwalny na poziomie średnim do wysokiego, o charakterze nowofalowych chmieli, bez trawiastych posmaków. Na drugim planie wyczuwalna słodowość, z nutami ciemnego chleba, karmelu, toffi, orzechów, kakao, syropu klonowego lub czekolady, wyczuwalna na średnim lub średniowysokim poziomie, może niemal dorównywać smakowi chmielu, ale nie powinna nad nim dominować. Charakter słodowy i chmielowy muszą się dobrze komponować. Estry owocowe charakterze czerwonych owoców

pestkowych na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Brak innych nut pochodzących z fermentacji, poza niskim alkoholem w wersjach najmocniejszych. Dopuszczalna niska lub średnioniska słodycz. Finisz wytrawny lub półwytrawny, średnio długi, chmielowo-słodowy, z nutami karmelu, kakao lub orzechów.

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

Wygląd: Barwa ciemnomiedziana do ciemnobrązowej. Klarowne, choć egzemplarze chmielone na zimno mogą być lekko zmętnione. Piana beżowa, raczej zwarta, średnio obfita, co najmniej średnio trwałą.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej, gładka, aksamitna tekstura, bez wyraźnej lepkości. Wysycenie średnie do średniowysokiego. Mocniejsze wersje mogą się charakteryzować nisko wyczuwalnym rozgrzewaniem alkoholowym. Uczucie ściągnięcia, wynikające najczęściej z chmielenia na zimno, jest wadą.

Surowce i technologia: Słód bazowy to **pilzeński** (w USA nazywany często *two-row pale ale* z dodatkiem słodów karmelowych, **cookie**, brązowych, czekoladowych lub innych słodów specjalnych, pod warunkiem, że dobrze komponują się z chmielem. Dopuszczalny jest dodatek cukru, melasy, syropu klonowego itp. dla zwiększenia poziomu odfermentowania i złożoności, lub **słodu pszenicznego** dla polepszenia właściwości piany. Dowlone nowofalowe odmiany chmielu w znacznych ilościach, dodane na dowolnym etapie. Amerykańskie drożdże górnej fermentacji o wysokim poziomie odfermentowania i niskiej produkcji estrów. Zacierane na wytrawnie w celu uzyskania mocno odfermentowanego, gładkiego piwa.

Przykłady komercyjne: Dogfish Head "Indian Brown Ale", Harpoon "Brown IPA", Russian River "Janet's Brown Ale", Jan Olbracht "Piotrek z Bagien Brown IPA"

Temperatura serwowania: 8-12°C

Szkło: Nonic, shaker

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●

Słodowość	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Owocowe estry	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Trwałość piany	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Poziom zmętnienia	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Nateżenie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nasylenie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rozgrzewanie alkoholowe	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

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