



## Red 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:** 22-40 EBC



Ciemniejsza wersja american IPA, często o bardziej wyrazistym i złożonym profilu słodowym.

**Wyróżniki stylu:** Zdecydowanie chmielowe, nowofalowe, półciemne, pełne, wytrawne, gorzkie amerykańskie piwo górnej fermentacji. Od american IPA różni się głównie barwą, ale najczęściej też bardziej podkreślonym aspektem słodowym, niekiedy zbliżającym styl do angielskich India pale ale, choć z innym i bardziej wyrazistym profilem chmielowym.

**Historia:** Jedna z amerykańskich wariacji na temat bazowego stylu IPA, które powstały w trakcie trwającej piwnej rewolucji. Zanim wyróżniono red IPA jako osobną kategorię, piw w tym stylu było już wiele i trudno stwierdzić, kto uwarzył je pierwszy.

**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). Słodowość na poziomie średnioniskim do średniego, może mieć zupełnie czysty, neutralny charakter lub zawierać nuty ciemnego chleba, tostów, karmelu, toffi lub orzechów. Czysty profil drożdżowy, dopuszczalne są jedynie niskie do średnioniskich estry o charakterze czerwonych owoców pestkowych i niski, czysty aromat alkoholowy w mocniejszych wersjach.

**Smak:** W smaku dominują nowofalowe chmiele wyczuwalne na średniowysokim lub wysokim poziomie, bez trawiastych posmaków. Słodowość na drugim planie, może być czysta i wyczuwalna na średnioniskim poziomie lub bardziej złożona, z nutami ciemnego chleba, karmelu, toffi, orzechów i wyczuwalna na poziomie średnim. Słód zawsze gra jednak rolę wspomagającą i musi się dobrze komponować z chmielem. Estry owo-

cowe o charakterze czerwonych owoców pestkowych na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Brak innych nut pochodzących z fermentacji, poza niskim alkoholem w wersjach najmocniejszych. Finisz wytrawny, średnio długi, chmielowy lub chmielowo-słodowy.

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

**Wygląd:** Barwa pomarańczowa do ciemnomiedzianej, ciemniejsze wersje będą miały czerwone przebliski. Klarowne, choć egzemplarze chmielone na zimno mogą wykazywać lekkie zmętnienie. Piana biała raczej zwarta, średnio obfita, co najmniej średnio trwałą.

**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. Uczucie ściągania, wynikające najczęściej z chmielenia na zimno, jest częstą wadą i należy zadbać, by się nie pojawiło.

**Surowce i technologia:** Słód bazowy to **pilzneński** (w USA nazywany często *two-row pale ale*). Piwa o czystszej stronie słodowej barwione są najczęściej **palonym jęczmieniem**. Piwa o bardziej złożonym charakterze zawierają będą dodatek słodów karmelowych, **cookie** lub innych słodów specjalnych, pod warunkiem, że dobrze komponują się z chmielem. Dopuszczalny też jest niewielki dodatek cukru dla zwiększenia poziomu odfermentowania lub **słodu pszenicznego** dla polepszenia trwałości piany. Dowolne nowofalowe odmiany chmielu w znacznych ilościach, dodane na dowolnym etapie. Czyste amerykańskie drożdże górnej fermentacji. Zacierane na wytrawnie w celu uzyskania mocno odfermentowanego, gładkiego piwa.

**Przykłady komercyjne:** Sierra Nevada "Flipside Red IPA", Summit Horizon "Red IPA", Emelisse "Red IPA", PINTA "Atak Chmielu", Podróże Kormorana "American IPA", Brokreacja "The Butcher", Birbant "Red AIPA", Raduga "Sunset Blvd", Faktoria "Geronimo".

**Temperatura serwowania:** 8-12°C

**Szkło:** Nonic, shaker

**Tabela natężeń:**

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○

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

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