



Wheat IPA

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 27.06.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14-17°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5,5°Blg

Zawartość alkoholu: 5,5-7,5% obj.

Goryczka: 40-70 IBU

Barwa: 8-18 EBC



Wariacja na temat american IPA z istotnym, czasem dominującym udziałem pszenicy, co czyni piwo bardziej zbalansowanym, gęstszym, a w połączeniu z innymi technikami, niekiedy słodszy.

Wyróżniki stylu: Zdecydowanie chmielowe, zbalansowane, pszeniczne, jasne amerykańskie piwo górnej fermentacji. Gęstsze, bardziej soczyste i często słodsze niż **american IPA**. Pozbawione przypraw i drożdżowych aromatów typowych dla **white IPA**. Bardziej gorzkie, mniej owocowe, ale podobnie soczyste, jak **new england IPA**.

Historia: Wheat IPA to jeden z wielu specjalnych stylów IPA, które powstały w ramach trwającej piwnej rewolucji i które przyjęły się na całym świecie. Ostatnio styl traci na popularności na rzecz **new england IPA**.

Aromat: Wysoki, złożony aromat nowofalowych chmieli. Ze stylem najlepiej komponują się te o charakterze owoców cytrusowych lub tropikalnych, aromat uzupełniają mogą kokosy, winogrona, nuty kwiatowe, przyprawowe lub leśne (żywica, iglaki) a także wiele innych. Wadą są wyczuwalne aromaty trawiaste, które mogą pojawić się w efekcie chmielenia na zimno. Słodowość o charakterze jasnego chleba powinna być wyczuwalna na poziomie średnioniskim do średniego. Profil drożdżowy może być czysty lub nawet średnio owocowy o charakterze żółtych owoców tropikalnych, aromaty bananowe nie powinny jednak przekraczać poziomu niskiego.

Smak: W smaku wciąż dominuje nowofalowy chmiel na poziomie wysokim, ale chlebowa, pszeniczna słodowość musi być ewidentna i występować na poziomie średnioniskim do średniego. Estry owocowe o charakterze owoców tropikalnych na poziomie od niskiego do średniego. Balans w kierunku chmielu i goryczy, ale nie do tego stopnia, jak w innych IPA. Brak

innych nut pochodzących z fermentacji, poza niskim alkoholem w wersjach najmocniejszych. Finisz wytrawny do półwytrawnego, długi, chmielowo-pszeniczny.

Goryczka: Średniowysoka do wysokiej, chmielowa, może być ostra, ale nie gryząca. Może długo utrzymywać się w ustach.

Wygląd: Barwa jasnozłota do ciemnozłotej. Piwo może charakteryzować się trwałym zmętnieniem, ale nie powinno być błotniste. Piana biała, zwarta, obfita, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnio niska do średniej, tekstura mączna, soczysta, ale lekka, bez wyraźnej lepkości. Piwo ma być orzeźwiające i "pijalne". Wysycenie średnie do średnio wysokiego. Mocniejsze wersje mogą się charakteryzować słabo wyczuwalnym rozgrzewaniem alkoholowym, ale najczęściej będzie to niezauważalne. Duże ilości chmielu, szczególnie dodanego na zimno może zaowocować znaczną ilością tanin w gotowym produkcie. Istotnym zadaniem piwowara jest zminimalizowanie tego ryzyka, gdyż uczucie ściągnięcia na poziomie wyższym niż niski jest wadą w piwach w tym stylu.

Surowce i technologia: Słód pszeniczny oraz ewentualnie niewielki dodatek pszenicy niesłodowanej powinien stanowić co najmniej 50% zasypu. Resztę uzupełnia słód pale ale. Dopuszczalny jest niewielki dodatek owsa dla wzbogacenia profilu słodowego. Nowofalowe chmiele o dowolnym profilu aromatycznym, preferowane są jednak odmiany o charakterze owoców tropikalnych lub cytrusowych. Czasem zacierane w wyższych temperaturach niż inne odmiany American IPA w celu uzyskania większej pełni i nieco wyższej słodoczy. Fermentowane czystymi drożdżami amerykańskimi, lekko owocowymi drożdżami angielskimi, belgijskimi drożdżami do piw pszenicznych (należy tutaj jednak uważać, by nie pojawiły się aromaty fenolowe, które są wadą w tym stylu) lub zachodniemieckimi drożdżami górnej fermentacji do piw typu Koelsch lub Altbier. Bawarskie drożdże do piw pszenicznych mogą być użyte tylko w ramach mieszanki różnych szczepów, ale z tym też należy uważać i mieć odpowiednie doświadczenie z miesaniem drożdży.

Przykłady komercyjne: Trillium "Melcher Street IPA", Trzech Kumpi "Pan IPAni", Funky Fluid "Smooth Wheat IPA", Sandomierz "Złoty Ptak", Wręzel "Wheat IPA", Kingpin "Clandestino"

Temperatura serwowania: 8-12°C

Szkło: Nonic, shaker

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	○	○	○	○	○	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
SMAK						
Chmielowość	○	○	○	○	○	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Owocowe estry	○	○	●	●	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Kwaśność	●	○	○	○	○	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	○	●	●	●	●	○
GORYCZKA						
Natężenie	○	○	○	○	●	●
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	●	●	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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