



## Żytnia IPA

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 11.12.2018, akt. 28.05.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 14-18°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2,5-3,5°Blg

**Zawartość alkoholu:** 5,5-7,5% obj.

**Goryczka:** 50-75 IBU

**Barwa:** 12-28 EBC



Mocno chmielone piwo o średniej mocy, połączenie intensywnych aromatów chmielowych z charakterystycznym dla żyta profilem smakowym i lepką teksturą.

**Wyróżniki stylu:** Wysoko chmielowe, gorzkie, wytrawne, nieco lepkie lub oleiste, mocne piwo górnej fermentacji. Równie lub bardziej wytrawne jak west coast IPA, z podobnie intensywnymi aromatami chmielowymi, ale z charakterystycznymi pikantnymi nutami żytnimi.

**Historia:** Żytnia IPA jest nowym stylem zapoczątkowanym w USA przez rzemieślnicze browary stale poszukujące nowych smaków i sposobów na to, by się wyróżnić.

**Aromat:** Dominuje średniowysoka do wysokiej chmielowość o charakterze raczej typowym dla nowofalowych odmian chmielu, choć jego konkretny profil aromatyczny jest dowolny. Unikać powinno się jedynie wyraźnych nut trawiastych od nadmiernego chmielenia na zimno. Słodowość średnioniska, w mocniejszych wersjach średnia, czysta, zbożowa, koniecznie z wyczuwalnymi ziemistymi nutami słodu żytniego. Aromaty karmelowe najwyżej na niskim poziomie. Estry na poziomie niskim do średniego, o charakterze żółtych lub zielonych owoców (brzoskwinia, morela, mirabelka, agrest, jabłko, gruszka). Dopuszczalny niski poziom wyczuwalnego w aromacie alkoholu. Brak nut siarkowych.

**Smak:** W smaku chmiel na poziomie średniowysokim do wysokiego równoważy czystą zbożowo-chlebową słodowość, wyczuwalną na poziomie średnim do średniowysokiego. Charakterystyczny, ziemisty, korzenny, nieco pikantny smak słodu żytniego musi być obecny na co najmniej średnio niskim poziomie. Dopuszczalne są niskie nuty karmelowe. Alkohol wyczuwalny na poziomie najwyżej średnioniskim w najmocniejszych wersjach, w słabszych nie powinien występować. Estry

owocowe mogą być obecne na poziomie najwyżej średnim, nie powinny zaburzać chmielowo-żytniego profilu. Wszelka słodycz jest niepożądana. Finisz zdecydowanie wytrawny, żytni, pikantny, chmielowy.

**Goryczka:** Wysoka, chmielowa, może być ostra, ale musi pozostać przyjemna w odbiorze, może zalegać.

**Wygląd:** Barwa ciemnożółta do czerwonej. Może być nieco zamglone od chmielenia na zimno lub całkowicie klarowne. Średnio obfita, średnio trwała, raczej drobna, biała lub jasnobieżowa piana.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnioniska do średniej. Nieco lepka, kisielowata tekstura. Wysycenie średnie do średniowysokiego. Dopuszczalne lekkie rozgrzewanie alkoholowe. Efekty ściągnięcia lub wysuszenia ust są wadą na poziomie wyższym niż niski.

**Surowce i technologia:** Słód bazowy to **pilzneński** (w USA nazywany często *two-row pale ale*), z dodatkiem 15-25% **słodu żytniego** lub/i niesłodowanego żyta. Słody karmelowe, jeśli w ogóle, powinny być dodawane ostrożnie, tak by nie zaburzyć wytrawnego profilu piwa. Można dodać niewielką ilość rafinowanego cukru. Szczególnie dotyczy to mocniejszych wersji stylu. Zacierane na wytrawnie. Chmiel dowolny, ale najlepsze interpretacje stylu będą charakteryzowały się aromatami nowofalowych (niekoniecznie amerykańskich) odmian chmielu. Chmielenie na zimno w tak wytrawnym piwie powinno być wykonywane ostrożnie, ponieważ wszelka trawistość lub cierpkość nie znajdzie kontry w postaci słodkiego profilu słodowego. Drożdże amerykańskie dające czysty profil fermentacji lub angielskie, charakteryzujące się umiarkowaną produkcją estrów. Woda miękka lub siarczkowa.

**Przykłady komercyjne:** Firestone Walker "Wookey Jack Black Rye IPA", Bear Republic "Hop Rod Rye Ale", AleBrowar / Nøgne Ø "Deep Love", Raduga "Sunset Blvd"

**Temperatura serwowania:** 8-12°C

**Szkło:** Nonic, shaker

### Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
<b>AROMAT</b>						
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>						
Chmielowość	0	1	2	3	4	5
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)