

Black IPA

Autor: Czesław Dzieńtak

Opis stylu powstał na potrzeby V Podlaskiego KPD

Ogólne wrażenia:

Piwo zbalansowane w kierunku chmielowości i smakiem charakterystycznym dla American IPA, tylko ciemniejsze w kolorze ale bez mocnego palonego i przypalonego smaku. Smak ciemnych słodów jest delikatny i wspierający a nie jako główny komponent. Kluczem jest pijalność.

Aromat:

Średni do wysoki aromat chmielowy, często o charakterze określanym jako pestkowe owoce, tropikalny, cytrusowy, żywiczny, sosnowy, jagodowy lub melonowy. Chmielenie na zimno może wprowadzać dodatkowe aromaty kwiatowe, ziołowe lub trawiaste, aczkolwiek nie jest to wymagane. Bardzo niski do średniego aromat ciemnych słodów, który opcjonalnie może zawierać aromaty lekko czekoladowe, kawowe lub opiekane. W tle można znaleźć trochę czystej i lekkiej karmelowej słodkości. W niektórych wersjach zauważalna może być owocowość pochodząca od estrów owocowych, aczkolwiek neutralny charakter fermentacji także jest akceptowalny.

Wygląd:

Przedział koloru od ciemno brązowego do czarnego. Powinno być klarowne, niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko mgliste, jeśli jest opalizujące- nie powinno być mętne. Dobra piana w kolorze od beżowej do brązowej, powinna się utrzymywać.

Smak:

Średnio-niski do wysokiego smak chmielowy z aspektami tropikalnych i pestkowych owoców, melona, cytrusów, jagody, sosny czy żywicy. Średnio wysoka do bardzo wysoka chmielowa goryczka, aczkolwiek ciemne słody mogą wzmacniać postrzeganie goryczki. Bazowy smak słodowy – jasnego pieczywa, jest generalnie czysty i od niskiej do średniej intensywności, opcjonalnie może posiadać smak lekko karmelowy lub toffi. Smak ciemnych słodów od niskiego do średnio niskiego; umiarkowany smak czekoladowy lub kawowy może być obecny, ale palone nuty nie powinny być intensywne, popiołowe lub przypalone, nie powinny kolidować z chmielem. Niska do średniej owocowość (od drożdży lub chmielu) jest akceptowana ale nie wymagana. Wytrawny do lekko pół wytrawnego finiszu. Finisz może posiadać lekko palony charakter, który wpływa na odczucie suchości, aczkolwiek nie jest wymagany.

Goryczka:

Chmielowa od średnio wysokiej do wysokiej. Nie może być zalegająca. Bardzo niski, czysty, smak alkoholowy może być zauważalny w mocniejszych wersjach.

Odczucie w ustach:

Łagodne, średnio niskie do średnie ciało bez znaczącego ściągania pochodzącego od chmielu lub palonych słodów. Wersje chmielone na zimno mogą być trochę żywiczne. Średnie nagazowanie. Obecna może być lekka kremistość ale nie jest to wymagane. Lekkie alkoholowe rozgrzewanie może być i powinno być odczuwalne w mocniejszych (ale nie we wszystkich) wersjach.

Komentarz:

Większość wersji jest standardowej mocy. Mocniejsze przykłady mogą wydawać się jak wielkie, chmielowe portery, jeśli są zbyt ekstremalne, cierpi na tym pijalność. Słody i chmiel tworzą ciekawą interakcję.

Historia:

Wariacja stylu American IPA po raz pierwszy komercyjnie została uwarzona około 1990 roku przez Grega Noonana jako Blackwatch IPA. W początkowych latach roku 2000 styl był popularyzowany w USA na północno zachodnim wybrzeżu oraz południowej Kalifornii. Styl ten jest czasem znany jako Cascadian Dark Ale (CDA), głównie na północno zachodnim wybrzeżu USA.

Surowce:

Słód palony bez łuski dla koloru i trochę dla smaku, bez szorstkości i cech przypalonych; amerykańskie i z nowego świata odmiany chmielu które nie kłócą się z palonym słodem.

Charakterystyki zacytowanych chmieli są typowe dla tych gatunków chmielu; inne cechy/właściwości są możliwe, zazwyczaj jeśli pochodzą od nowszych odmian.

Porównanie stylu:

Balans oraz ogólne wrażenie American IPA lub Double IPA wraz z powściągliwą palonością podobną to takiej jaką znajdziemy w Schwarzbier. Nie tak palone, przypalone jak American Stout czy American Porter i z mniejszym ciałem oraz zwiększoną łagodnością i pijalnością.

Podstawowe informacje:

Gęstość początkowa: 12,4 – 20,5°Blg

Goryczka: 50 – 90 ibus

Gęstość końcowa: 2,6 – 4,6°Blg

Barwa EBC: 49 – 79

Zawartość alkoholu(obj.): 5,5 – 9,0%