

Milkshake IPA

Autor: Jan Gadomski

Parametry:

Ekstrakt : 14-17° Blg

Ekstrakt końcowy: 4 - 8° Blg

Zawartość alkoholu: 4,5 - 6,5% obj.

Goryczka: 45-80 IBU

Barwa: zależna od dodatku owoców

Milkshake IPA jest wariacją na temat New England IPA, która łączy cechy ekstremalnie nachmielonego na aromat nowofalowym chmielem IPA - z mleczym shakem. Taki efekt ma zapewnić dodanie do trunku laktozy, wanilii oraz owoców, tworząc niepowtarzalny smak i zapach milk shakea.

Wyróżniki stylu: Wyraźnie zaznaczone nuty mleczno-owocowe, zbliżone do milkshake'a oraz aromatycznych chmieli nowofalowych. Piwo gładkie, kremowe i ekstremalnie pijalne. Owoce nie powinny dawać kwaśności. Pozostałe cechy piwa nawiązują do stylu IPA.

Aromat: Jak najbardziej zbliżony do owocowego shake'a. Silnie owocowy, zarówno od dużej ilości nowofalowego chmielu, jak i dodatku owoców w różnych formach (w całości, mrożone, jako pulpa lub soku). Chmielowość na poziomie od średnio-wysokiego do wysokiego, powinna dobrze komponować się z rodzajem dodanych owoców. Dodatek laktozy powinien być wyczuwalny i nadawać piwu charakter śmietankowo-jogurtowy, który może być wsparty zapachem wanilii. Czysta słodowość o charakterze białego pieczywa i/lub herbatników od niskiej do średnio-niskiej, powinna jedynie uzupełniać aromat i nie może być karmelowa. Estry, choć mogą być ciężkie do wyodrębnienia w bukietcie, powinny uzupełniać aromaty wynikające z dodatku chmielu i owoców i nie mogą dominować nad resztą.

Wygląd: Barwa zależna od dodanego owocu, może być zarówno soczysto pomarańczowa od owoców tropikalnych, jak i krwiste czerwona od ciemniejszych owoców leśnych. Mętne, a nawet błotniste, choć w pełni klarowne wersje nie powinny być traktowane jako błędne. Piana średnio-wysoka do wysokiej, drobna, długo utrzymująca się, biała lub zabarwiona w zależności od dodanego owocu.

Smak: Zdecydowanie słodki od dodatku laktozy i/lub wanilii, na poziomie od średniego do średnio-wysokiego, jednak dobrze skontrowany smakiem gorzkim, który może sprawiać wrażenie wytrawnego finiszu. Owocowość od średnio-wysokiego do wysokiego, zarówno od dodatku nowofalowych, silnie aromatycznych chmieli, jak i owoców. Słodowość od niskiej do średnio-niskiej, powinna przybierać smaki kojarzące się z białym pieczywem, herbatnikami lub słodkim zbożem. Każde smaki karmelowe są błędem. Estry, jeżeli wystąpią, powinny uzupełniać profil nadany przez chmiel i owoce i nie powinny być na poziomie wyższym niż średnio-niski. Finisz choć może wydawać się słodki od silnej owocowości, powinien być raczej wytrawny, najwyżej pół-słodki. Kwaśność od dodatku owoców, powinna być od braku do niskiej. Balans między chmielem, a dodatkiem owoców, może przesuwać się w jedną lub drugą stronę, choć najlepsze przykłady będą zrównoważone.

Goryczka: Chmielowa, średnia do średnio-wysokiej, nieco niższa niż w większości piw z rodziny IPA, ale wciąż dość wysoka, aby dobrze skontrować słodycz nadaną przez dodatek laktozy. Krótka, nie może być szorstka, granulowana i męcząca.

Odczucie w ustach: Pełnia od średniej do średnio-wysokiej, gładkie, kremowe i ekstremalnie pijalne. Nagazowanie od średniego do nawet średnio-wysokiego, ale nie może być ono

„grube” i szczypiące. Rozgrzewanie od alkoholu może pojawić się w mocniejszych wersjach, ale nie powinno być nieprzyjemne i przeszkadzać w odbiorze piwa.

Surowce: Podstawą zasypu powinien być słód Pilznieński bądź Pale Ale. Dodatek płatków owsianych lub pszennych, a nawet niesłodowanej pszenicy, powinien pomóc uzyskać kremową teksturę piwa i pozytywnie wpłynąć na jego pełnię. Obowiązkowo dodatek laktozy i/lub wanilii i różnego rodzaju owoców: od tropikalnego mango czy marakui, po owoce leśne takie jak maliny, jeżyny czy porzeczki. Drożdże średnio lub słabo flokulujące, raczej brytyjskie, o umiarkowanie bogatej produkcji estrów, które mogą uzupełnić bukiet piwa.

Przykłady komercyjne: Amadeo (Kingpin), Truskawkowy Milkshake (Stu Mostów), Koktajl Towarzyski (Browar Zakładowy).

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Dodatek Owoców	○	○	○	○	●	●
Jogurtowość/Mleczność	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estrowość	●	●	●	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	klarowne do mętne					
Barwa	zależna od owoców					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Dodatek Owoców	○	○	○	○	●	●
Jogurtowość/Mleczność	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estrowość	●	●	●	○	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	●	○
Nagazowanie	○	○	○	●	●	○
Alkoholowe Rozgrzewanie	○	●	○	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	●	●	○

Natężenia: 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki