



*ZAŁĄCZNIK NR 1 – REGULAMIN V KARPACKIEGO KPD*

## **SPIS STYLÓW KATEGORII IPA WRAZ Z OPISEM**

(tłumaczenie opisów BJCP pochodzi z piwo.org)

BJCP 2015 21A. American IPA

BJCP 2015 21B. Speciality IPA:

- Belgian IPA
- Brown IPA
- Red IPA
- Rye IPA
- White IPA

# American IPA

**Ogólne wrażenia:** Zdecydowanie chmielowy i gorzki, umiarkowanie mocny American Pale Ale, pokazuje nowoczesne amerykańskie lub nowego świata odmiany chmielu. Balans przesunięty na chmielowość, wraz z czystą fermentacją, wysuszającym finiszem i czystą podstawą słodową która podkreśla charakteru chmielu i pozwala mu błyszczeć.

**Aromat:** Wydatny do intensywny aromat chmielowy zawiera charakterystyczne cechy amerykańskich lub nowego świata odmian chmielu, takiej jak cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy, tropikalne i pestkowe owoce, jagody, melona itp. Wiele wersji jest chmielona na zimno i posiada dodatkowy świeży aromat chmielowy, jest to pożądane ale nie jest wymagane. Trawiastość, jeśli istnieje, powinna być minimalna. W tle pojawi się może niski do średnio niskiego czysty zbożowo słodowy aromat. Owocowość pochodząca od drożdży również może być obecna aczkolwiek neutralny charakter fermentacji także jest akceptowalny. Odczuwalny może być umiarkowany alkohol, ale najkorzystniej aby był na minimalnym poziomie. Każdy amerykański lub nowego świata chmielowy charakter jest akceptowalny; nowe odmiany wciąż będą wypuszczane i nie powinny ograniczać tego stylu.

**Wygląd:** Przedział koloru od średnio złotego do jasno czerwono-bursztynowego. Powinno być klarowne, aczkolwiek niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko mgliste. Średniej wielkości piana w kolorze złamanej bieli, dobrze się utrzymująca.

**Smak:** Smak chmielowy od średnio do bardzo wysokiego, powinien odzwierciedlać amerykański lub nowego świata charakter chmielu, taki jak cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy, tropikalne i pestkowe owoce, jagody, melona itp. Średnio wysoka do bardzo wysoka chmielowa goryczka. Smak słodowy powinien być od niskiego do średnio niskiego, jest generalnie czysty zbożowy słodowy aczkolwiek akceptowana jest odrobina lekkiego karmelu i podpiekanych smaków. Niska owocowość od drożdży jest akceptowalna ale nie wymagana. Wytrawny do średnio wytrawny finisz, resztkowa słodkość powinna być od niskiej do braku. Goryczka chmielowa i smak chmielu może pozostawać ale nie powinien być szorstki. Bardzo niski, czysty smak alkoholowy może być zauważalny w mocniejszych wersjach. Może być lekko siarkowy ale większość przykładów nie posiada tego charakteru.

**Odczucie w ustach:** Średnio lekkie do średnie ciało, wraz z łagodną teksturą. Średnie do średnio wysokiego nasycenia. Brak szorstkości i ściągania od chmielu. Bardzo lekkie, łagodne rozgrzewanie alkoholu nie jest wadą jeśli nie zaburza całkowitego balansu.

**Komentarz:** Współczesna interpretacja historycznego stylu English IPA przez amerykańskie rzemieślnicze browary, warzone z amerykańskimi surowcami oraz podejściem. Podstawa wielu nowoczesnych wariacji, wliczając mocną Double IPA czy IPA z różnorodnymi innymi dodatkami. Te inne IPA generalnie powinno być wystawione w stylu Specjalty IPA. Drewno jest nieodpowiednie w tym stylu; jeśli jest wyczuwalne niech wpisze się kategorię wood-age.

**Historia:** Na pierwszy nowoczesny przykład z amerykańskiego browaru rzemieślniczego generalnie wskazuje się piwo Anchor Liberty Ale, po raz pierwszy uwarzony w 1975 z użyciem chmielu Cascade w szyszkach; styl wyszedł poza oryginalny przykład, który teraz w porównaniu smakuje jak American Pale Ale. Amerykanie robili IPA we wcześniejszych czasach kiedy nie była jeszcze znana (szczególnie bardzo poważana Ballentine's IPA, beczkowane piwo w starym angielskich stylu). Ten styl bazuje na nowoczesnych przykładach piw rzemieślniczych.

**Surowce:** Słód pale ale lub słód dwurzędowy jako baza, amerykańskie lub nowego świata chmiele, amerykańskie lub angielskie szczepy drożdży z czystym lub lekko owocowym profilem. Generalnie zacieranie w niższych temperaturach dla wyższego odfermentowania. Aby podnieść odfermentowanie akceptowalne są dodatki cukrów. Ograniczone, jeśli w ogóle, użycie słodów karmelowych, zbyt duży dodatek może prowadzić do słodkiego finiszu oraz przykrywać charakter chmielu.

**Porównanie stylu:** Mocniejszy i wiele bardziej chmielowy niż American Pale Ale. Porównywany do English IPA, posiada mniejszy od „angielskiego” charakter słoju, chmielu i drożdży (mniej karmelu, chlebowych i podpiekanych nut; chmiele bardziej amerykańskie/nowego świata niż angielskie; mniejsza owocowość od drożdży), mniej ciała, często balans bardziej chmielowy i delikatnie mocniejszy niż większość przykładów. Mniej alkoholu niż Double IPA ale z podobnym balansem.

## Podstawowe informacje:

OG: 1.056 - 1.070 (13,8 - 17,1 \*Blg)

IBUs: 40 -70

FG: 1.008 - 1.014 (2,1 - 3,6\*Blg)

SRM: 6 - 14

ABV: 5,5 - 7,5%

**Komercyjne przykłady:** Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

## Red IPA

**OGólne wrażenia:** Chmielowy, gorzki, umiarkowanie mocny American IPA, ale także wraz z karmelowym, toffi i/lub ciemnych owoców charakterem słodów. Mało wysuszający finisz, obniżone ciało, to sprawia, że IPA ma świetną pijalność, Red IPA posiada trochę więcej smaku i słodowości niż American IPA ale bez bycia słodką lub ciężką.

**Aromat:** Umiarkowany do mocny świeży aromat chmielowy z udziałem jednej lub więcej amerykańskiej lub z nowego świata odmiany chmielu, o charakterze tropikalnych owoców, pestkowych owoców, cytrusowy, kwiatowy, przyprawowy, jagodowy, melona, sosnowy, żywiczny, itp. Wiele wersji jest chmielona na zimno i może posiadać dodatkowy świeży aromat chmielowy, jest to pożądane ale nie wymagane. Trawiastosc, jeśli istnieje, powinna być minimalna. Średnio niski do średniego aromat słodowy, dobrze zmieszany z chmielem, często zawiera karmel, toffi, aromaty opiekane i/lub charakter ciemnych owoców. W niektórych wersjach zauważalna może być owocowość od drożdży, aczkolwiek neutralna fermentacja jest także akceptowalna. Może być odczuwalny umiarkowany alkohol, ale najkorzystniej aby był na minimalnym poziomie. Każdy amerykański lub z nowego świata chmielowy charakter jest akceptowalny; nowe odmiany wciąż będą wypuszczane i nie powinny ograniczać tego stylu.

**Wygląd:** Przedział koloru od jasno czerwono-bursztynowego do ciemno czerwono-miedzianego. Powinno być klarowne, aczkolwiek niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko mgliste. Średniej wielkości piana w kolorze od złamanej bieli do kremowej, dobrze się utrzymująca.

**Smak:** Smak chmielu od średnio do bardzo wysokiego, powinien odzwierciedlać charakter amerykańskich i z nowego świata odmiany chmielu, takie jak cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy, owoców tropikalnych i pestkowych, jagody, melona itp. Średnio wysoka do bardzo wysoka chmielowa goryczka. Smak słodowy powinien być od średnio niskiego do średniego, i jest to generalnie czysty smak ale z słodkością na początku wraz z średnio ciemnych karmelem, toffi, opiekany i/lub ciemnych owoców. Wybór charakteru słoju oraz chmielu powinien się uzupełniać, wzajemnie potęgować/zwiększać a nie kontrastować. Poziom słodowości nie powinien niekorzystnie ograniczać/zawęzać goryczki i smaku chmielowego. Niska owocowość pochodząca od drożdży jest akceptowalna ale nie wymagana. Wytrawny do średnio wytrawny finisz, rezydualna słodkość powinna być od średnio niskiej do braku. Goryczka chmielowa i smak chmielu może pozostawać ale nie powinien być szorstki. Bardzo niski, czysty smak alkoholowy może być zauważalny w mocniejszych wersjach.

**Odczucie w ustach:** Średnio lekkie do średnie ciało, wraz z łagodną teksturą. Średnie do średnio wysokiego nasycenia. Brak szorstkości i ściągania od chmielu. Bardzo lekkie, łagodne rozgrzewanie alkoholu nie jest wadą jeśli nie zaburza całkowitego balansu.

**Komentarz:** Pierwotnie mogła być to wariacja American Amber Ale lub Double Red Ale, bardziej chmielowa i mocniejsza niż normalne produkty ale wciąż zachowującą dobrą pijalność, unikając przy tym słodkich smaków lub ciężkiego ciała.

**Historia:** Współczesny amerykański rzemieślniczy styl piwa, bazuje na American IPA ale ze smakiem słodowym jak w American Amber Ale.

**Surowce:** Podobne do American IPA ale z średnimi lub ciemnymi słodami karmelowymi, możliwy charakter lekko opiekanych słodów. Może zawierać dodatki cukrów. Amerykański i z nowego świata odmiany chmielu z aspektami owoców tropikalnych, owocowy, cytrusowy, sosnowy, jagodowy, lub melonowy; wybór chmielu i słoju powinien współgrać ze sobą – muszą się one dobrze uzupełniać a nie kontrastować.

**Porównanie stylu:** Podobny do różnic jak pomiędzy American Amber Ale i American Pale Ale, Red IPA będzie różnić się od American IPA niewielkim dodatkiem ciemnych słodów karmelowych, które dają lekką słodkość, balans bardziej karmelowy i ciemnych owoców. Red IPA różni się od American Strong Ale tym, że profil słodowy jest mniej intensywny i posiada mniejsze ciało; Red IPA wciąż posiada balans jak w IPA i nie dąży w kierunku słodowego charakteru jak w Barley Wine. Red IPA jest jak, mocniejsza, bardziej chmielowa wersja American Amber Ale, z charakterystycznym wytrawnym finiszem, średnio lekkim ciałem, i mocnym aromatem chmielowym.

### Podstawowe informacje:

OG: 1.056 - 1.070 (13,8 - 17,1 \*Blg)

IBUs: 40 - 70

FG: 1.008 - 1.016 (2,1 - 4,1\*Blg)

SRM: 11 - 19

ABV: 5,5 - 7,5%

**Komercyjne przykłady:** Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (double), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA

## Brown IPA

**OGólne wrażenia:** Chmielowy, gorzki, umiarkowanie mocny American IPA ale wraz z trochę karmelowym, czekoladowym, tofi, i/lub ciemnych owoców słodowym charakterem, takim jak w American Brown Ale. Mało wysuszający finisz, obniżone ciało, to sprawia, że IPA ma świetną pijalność. Brown IPA posiada trochę więcej smaków słodowych niż American IPA ale bez bycia słodką lub ciężką wersją.

**Aromat:** Umiarkowany do mocny świeży aromat chmielowy z udziałem jednej lub więcej amerykańskiej lub z nowego świata odmiany chmielu, o charakterze tropikalnych owoców, pestkowych owoców, cytrusowy, kwiatowy, przyprawowy, jagodowy, melona, sosnowy, żywiczny, itp. Wiele wersji jest chmielona na zimno i może posiadać dodatkowy świeży aromat chmielowy, jest to pożądane ale nie wymagane. Trawiastłość, jeśli istnieje, powinna być minimalna. Średnio niski do średniego aromat słodowy, dobrze zmieszany z chmielem, często zawiera aromaty czekoladowe, orzechowe, ciemnego karmelu, toffi, pieczonego chleba i/lub ciemnych owoców. W niektórych wersjach zauważalna może być owocowość od drożdży, aczkolwiek neutralna fermentacja jest także akceptowalna. Może być odczuwalny umiarkowany alkohol, ale najkorzystniej aby był na minimalnym poziomie. Każdy amerykański lub z nowego świata chmielowy charakter jest akceptowalny; nowe odmiany wciąż będą wypuszczane i nie powinny ograniczać tego stylu.

**Wygląd:** Przedział koloru od czerwono-brązowego do ciemnego brązowego ale nie czarnego. Często opalizujące ale powinno być klarowne jeśli jest widoczne. Niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko mgliste. Średniej wielkości piana w kolorze kremowej do brązowej, dobrze się utrzymująca.

**Smak:** Smak chmielu od średnio do bardzo wysokiego, powinien odzwierciedlać charakter amerykańskich i z nowego świata odmiany chmielu, takie jak cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy, owoców tropikalnych i pestkowych, jagody, melona itp. Średnio wysoka do bardzo wysoka chmielowa goryczka. Smak słodowy powinien być od średnio niskiego do średniego, i jest to generalnie czysty smak ale z słodkością na początku wraz z mleczką czekoladą, kakao, toffi, orzechami, ciasteczkami, ciemnym karmelem, pieczonym chlebem i/lub ciemnymi owocami. Wybór charakteru słoju oraz chmielu powinien się uzupełniać, wzajemnie potęgować/zwiększać a nie kontrastować. Poziom słodowości powinien ledwie balansować goryczkę i smak chmielowy. Niska owocowość pochodząca od drożdży jest akceptowalna ale nie wymagana. Wytrawny do średnio wytrawny finisz, rezydualna słodkość powinna być od średnio niskiej do braku. Goryczka chmielowa i smak chmielu może pozostawać ale nie powinien być szorstki. Bardzo niski, czysty smak alkoholowy może być zauważalny w mocniejszych wersjach. Brak palonego, przypalonego lub szorstko gorzkiego charakteru słodowego.

**Odczucie w ustach:** Średnio lekkie do średnie ciało, wraz z łagodną teksturą. Średnie do średnio wysokiego nasycenia. Brak szorstkości i ściągania od chmielu. Bardzo lekkie, łagodne rozgrzewanie alkoholu nie jest wadą jeśli nie zaburza całkowitego balansu.

**Komentarz:** Pierwotnie mogła być to wariacja American Brown Ale, bardziej chmielowa i mocniejsza niż normalne produkty ale wciąż zachowującą dobrą pijalność, unikając przy tym słodkich smaków lub ciężkiego ciała. Słody i chmiele tworzą ciekawą interakcję.

**Historia:** Bardziej nowoczesna rzemieślnicza nazwa piwa dla stylu który był bardzo popularny wśród amerykańskich piwowarów domowych, kiedy to był zanany jak bardziej chmielowy American Brown Ale lub czasem Texas Brown Ale (pomimo powstania w Kaliforni).

**Surowce:** Podobne do American IPA ale z średnimi lub ciemnymi słodami karmelowymi, możliwy charakter lekko palony, czekoladowy lub inne pośredni z kolorem słoju. Może zawierać dodatki cukrów wliczając brązowy cukier. Amerykański i z nowego świata odmiany chmielu z aspektami owoców tropikalnych, owocowy, cytrusowy, sosnowy, jagodowy, lub melonowy; wybór chmielu i słoju powinien współgrać ze sobą – muszą się one dobrze uzupełniać a nie kontrastować.

**Porównanie stylu:** Mocniejsza i bardziej gorzka wersja American Brown Ale wraz z balansem American IPA.

### Podstawowe informacje:

OG: 1.056 - 1.070 (13,8 - 17,1\*Blg)

IBUs: 40 - 70

FG: 1.008 - 1.016 (2,1 - 4,1\*Blg)

SRM: 11 - 19

ABV: 5,5 - 7,5%

**Komercyjne przykłady:** Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

## Specjalty IPA: Belgian IPA

**Aromat:** Umiarkowany do wysokiego aromat chmielowy, zwykle o charakterze owoców tropikalnych, owoców pestkowych ( brzoskwinie, morele, nektarynki ), cytrusów lub sosnowym, typowy dla amerykańskich lub innych nowofalowych odmian chmielu. Aromaty kwiatowe i przyprawowe, pochodzące z europejskich odmian chmielu mogą być również obecne. Aromaty trawiaste powstałe w wyniku chmielenia na zimno mogą być obecne. Delikatne, słodko-ziarniste aromaty słodowe. Karmelowość niska lub brak. Poziom estrów owocowych od umiarkowanego do wysokiego i może zawierać aromaty bananów, gruszek oraz jabłek. Lekki poziom fenolowości ( goździki ) może być wyczuwalny. Czasem mogą być obecne aromaty belgijskiego cukru kandyzowanego.

**Wygląd:** Barwa od jasno złotej do bursztynowej. Piana koloru złamanej bieli, średniej do wysokiej, trwała. Klarowność od przejrzystej do dość mglistej w piwach chmielonych na zimno.

**Smak:** Smak początkowo powinien być umiarkowanie przyprawowy i estrowy ( w związku z użyciem belgijskich szczepów drożdży ). Goździkowe, jak i pieprzne nuty są powszechne. Nuty bananów, gruszek oraz jabłek są również typowe. Intensywność smaku chmielowego od umiarkowanej do wysokiej i może odzwierciedlać charakter owoców tropikalnych, owoców pestkowych, melona, cytrusów lub sosnowy ( pochodzące z odmian amerykańskich, australijskich i innych nowofalowych ), ale także może zawierać nuty kwiatowe i przyprawowe pochodzące ze szlachetnych odmian europejskich ( np. Saaz ). Smak słodowy jest lekki i powinien mieć charakter słodko-ziarnisty, czasami może zawierać niewielki poziom posmaków tostowych lub karmelowych, jednakże nie są one wymagane. Goryczka jest wysoka i jej odczucie może być wzmocnione przyprawowością pochodzącą od drożdży. Finisz wytrawny do średnio wytrawnego, chociaż niektóre przykłady mają niewielką słodycz zmieszaną z pozostającą goryczką.

**Tekstura:** Pełnia od lekkiej do średniej, w zależności od poziomu nasycenia dwutlenkiem węgla i użytych dodatków. Nagazowanie od średniego do wysokiego. Mocniejsze wersje mogą mieć charakter rozgrzewający choć nie powinien być on zbyt wyeksponowany.

**Ogólne wrażenie:** IPA z owocowym i przyprawowym charakterem pochodzącym od belgijskich drożdży. Belgijskie przykłady zwykle są jaśniejsze i bardziej odfermentowane, podobne do klasztorного Tripla, ale warzonego z większą ilością chmielu. Belgijskie IPA powinno mieć bardziej złożony profil smakowy i może być mocniejsze niż typowe India Pale Ale.

**Komentarz:** Wybór szczepu drożdży i odmian chmielu jest kluczowy dla piwa, ponieważ wiele z nich nie pasuje do siebie nawzajem i efektem mogą być kolizje smakowe.

**Historia:** Stosunkowo nowy styl, zaczął pojawiać się w pierwszej dekadzie po 2000 roku. Piwowarzy domowi oraz małe browary po prostu zastępowały w swoich recepturach na amerykańskie IPA zwykle drożdże drożdżami belgijskimi. Natomiast browary belgijskie zaczęły dodawać więcej chmielu do swoich Pale Ale oraz Tripla.

**Surowce:** Belgijskie szczepy drożdży tradycyjnie używane do fermentacji klasztorного Tripel lub Golden Strong Ale. Amerykańskie przykłady najczęściej wykorzystują amerykańskie lub inne nowofalowe odmiany chmielu, natomiast w wersjach belgijskich częściej stosuje się europejskie odmiany chmielu i tylko jeden rodzaju siodu - siod jasny.

**Podsumowanie:** Skrzyżowanie amerykańskiego IPA lub Imperial IPA z Belgian Golden Strong Ale lub klasztorным Triplem. Ten styl może mieć wyraźniejszy charakter przyprawowy, owocowych estrów, a także być mocniejszy i bardziej wytrawny w porównaniu do American IPA.

### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 1.058 - 1.080 SG ( 14 - 20 Plato ).

Goryczka: 50 - 100 IBU.

Ekstrakt końcowy: 1.008 - 1.016 SG ( 2 - 4 Plato ).

Barwa: 5 - 15 SRM ( 9 - 30 EBC ).

Zawartość alkoholu (vol.): 6.2 - 9.5 %.

**Przykłady komercyjne amerykańskie:** Brewery Vivant Triomphe, Stone Cali-Belgique, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Lagunitas Little Sumpin' Wild.



**Przykłady komercyjne belgijskie:** Houblon Chouffe, Urthel Hop It.

# Rye IPA

**Aromat:** Wydatny do intensywnego aromatu chmielowy charakterystyczny dla jednego lub wielu chmieli Amerykańskich lub z Nowego Świata, taki jak: cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy/korzenny, owoców tropikalnych, owoców pestkowych, jagody, melonu etc. Wiele wersji jest chmielonych na zimno i mogą posiadać dodatkowy świeży aromat chmielowy; jest to pożądane ale nie wymagane. Trawiastość powinna być minimalna, jeśli obecna. Może posiadać słaby, pieprzowy aromat słoju żytniego. Niski do średnio-niskiego czysty aromat zbożowo-słodowy może być wyczuwalny w tle. Owocowość pochodząca od drożdży może być wyczuwalna w niektórych wersjach, chociaż neutralny charakter fermentacji również jest akceptowalny. Umiarkowana nuta alkoholowa może być obecna, ale w najlepszych piwach ten charakter powinien być minimalny. Każdy charakter chmielu Amerykańskiego lub z Nowego Świata jest akceptowalny, nowe odmiany chmielu ciągle będą się pojawiać i ten styl nie powinien być ograniczony.

**Wygląd:** Kolor w zakresie od średnio złotego do jasno czerwonego – bursztynowego. Powinno być klarowne, ale niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko mgliste. Średniej wielkości piana w kolorze białym do złamanej bieli, dobrze utrzymująca się.

**Smak:** Smak chmielowy średni do bardzo wysokiego, powinien odzwierciedlać charakter chmieli Amerykańskich lub z Nowego Świata, taki jak: cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy/korzenny, owoców tropikalnych, owoców pestkowych, jagody, melonu etc. Średnio wysoka do bardzo wysokiej goryczka chmielowa. Smak słodowy powinien być niski do średnio niski, i powinien być generalnie zbożowo – słodowy, chociaż troszkę lekkich karmelowych lub opiekanych (toasty) smaków jest akceptowalnych. Lekka zbożowa przyprawowość od słoju żytniego powinna być obecna. Niska owocowość pochodząca od drożdży jest akceptowalna ale nie wymagana. Słód żytni wnosi wytrawny finisz; szczątkowa słodkość powinna być niska do nieobecnej. Goryczka, smak chmielowy i wytrawność mogą pozostawać w posmaku ale nie powinny być szorstkie/nieprzyjemne. Bardzo delikatny, czysty smak alkoholu może pojawiać się w mocniejszych wersjach.

**Odczucie w ustach:** Średnio lekka do średniej treściwość, z gładką teksturą. Nagazowanie średnie do średnio – wysokiego. Brak szorstkiego ściągania pochodzącego od chmielu. Bardzo lekkie, gładkie rozgrzewanie od alkoholu nie jest wadą, jeśli nie zakłóca ogólnego balansu.

**Ogólne wrażenie:** Zdecydowanie chmielowe i gorzkie, umiarkowanie mocne American Pale Ale, promujące nowoczesne gatunki chmieli Amerykańskich i z Nowego Świata. Balans jest skierowany w stronę chmielu, z czystym profilem fermentacji, wytrawnym finiszem, i czystym wsparciem słodowym, które pozwala przebijającemu się przez niego twórczemu wachlarzowi chmieli błyszczeć.

**Komentarze:** Nowoczesna Amerykańska rzemieślnicza wariacja Amerykańskiego IPA. Żytni charakter powinien być wyczuwalny, inaczej piwo powinno być zgłoszone jako America IPA. Dąb jest nieodpowiedni w tym stylu; jeśli dębowość jest wyczuwalna, piwo powinno być zgłoszone do kategorii Wood-aged.

**Historia:** W poszukiwaniu jak zwiększyć złożoność i różnorodność swoich IPA, piwowarzy rzemieślniczy i domowi zamienili część słoju podstawowego na żytni. Żytnie IPA, żytnie PA lub RIPA znalazły miejsce w wielu wypustkach sezonowych browarów rzemieślniczych.

**Charakterystyczne składniki:** Słód Pale ale lub 2-rzędowy jako baza, 15-20% słoju żytniego, chmiel Amerykańskie lub z Nowego Świata, Amerykańskie lub Angielskie drożdże o czystym lub delikatnie owocowym profilu. Zasadniczo warzone ze słoju, ale zacierane w niższych temperaturach dla wysokiego odfermentowania. Dodatek cukru aby zwiększyć odfermentowanie jest akceptowalny. Woda od miękkiej do umiarkowanie siarczanowej. Skromny dodatek słoju karmelowych (lub jego brak), ponieważ jego duże ilości mogą prowadzić do słodkiego finiszu i kłócić się z charakterem chmieli.

**Porównanie stylów:** Wytrawniejsze i delikatnie ostrzejsze/bardziej pikantne niż Amerykańskie IPA. Goryczka i pikantność żyta pozostaje dłużej niż w Amerykańskim IPA. Nie posiada tak intensywnego charakteru słoju żytniego jak Roggenbier. Niektóre przykłady są mocniejsze, jak Double IPA.

## Parametry:

OG:1.056 –1.075 (13,75-18,25 Blg)

IBU: 50 –75

FG:1.008 –1.014 (2-3,5 Blg)

SRM: 6 -14

ABV: 5.5 -8.0%

**Przykłady komercyjne:**

Sierra Nevada Ruthless Rye, Arcadia Sky High Rye, Founders Reds Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Arbor Brewing Ryeclops Imperial Rye

# White IPA

**Aromat:** Umiarkowane owocowe estry - banan, cytrusy, może morela. Może mieć lekkie do umiarkowanych aromatów przyprawowych takich jak kolendra czy pieprz z dodatków oraz/lub drożdży belgijskich. Aromat chmielowy umiarkowanie niski do średniego, zazwyczaj chmieli amerykańskich lub z "nowego świata" o aromatach owoców pestkowych, cytrusów i tropikalnych. Estry i przyprawy mogą zredukować odczuwanie aromatów chmielowych. Lekkie fenole goździkowe mogą być obecne.

**Wygląd:** Blady do mocno złotego koloru, typowo mętne. Umiarkowana do dużej, gęsta, biała piana, która się utrzymuje.

**Smak:** Lekko słodowy smak możliwe, że trochę chlebowy. Owocowe estry umiarkowane do wysokich z cytrusowymi posmakami jak grejpfrut czy pomarańcza, lub owoce pestkowe takie jak morela. Czasem posmaki bananowe są obecne. Smak chmielowy średnio niski do średnio wysokiego odzwierciedlający cytrusowość amerykańskich chmieli. Trochę goździkowych posmaków od belgijskich drożdży może być obecnych. Kolendra i skórka pomarańczy również może być wyczuwalna. Goryczka jest wysoka co prowadzi do umiarkowanie wytrawnego i orzeźwiającego finiszu.

**Tekstura:** Średnio- lekka treściwość z średnim do średnio wysokiego wysycenia. Typowo brak cierpkości, lecz w mocno przyprawowych przykładach może występować lekka cierpkość, która nie przeszkadza.

**Ogólne wrażenia:** Owocowa, przyprawowa, orzeźwiająca wersja amerykańskiego IPA z jaśniejszym kolorem i mniejszą treściwością połączone z drożdżami i/lub dodatkami typowymi dla belgijskiego witbiera.

**Komentarz:** Kraftowa interpretacja hybrydy AIPA z witbierem.

**Historia:** Amerykańscy piwowarzy kraftowi opracowali ten styl, jako późno zimowe/wiosenne piwo sezonowe by zadowolić zarówno pijących wity, jak i pijących IPA.

**Surowce:** Jasne i pszeniczne słody, belgijskie drożdże i cytrusowe chmiele amerykańskiego typu.

**Porównanie stylów:** Podobne do belgijskiego wita z wyjątkiem chmielenia do poziomu AIPA. Gorzkie i chmielowe jak IPA, ale owocowe, przyprawowe i lekkie jak wit. Chmielowy aromat i smak nie są tak wyraziste jak w AIPA.

## Parametry:

Gęstość: OG: 1.056 – 1.065

IBU: 40 – 70

FG: 1.013 – 1.016

SRM: 5 – 8

ABV: 5.7 – 7.0%

**Komercyjne przykłady:** Deschutes Chainbreaker IPA, Blue Point White IPA, Harpoon The Long Thaw, Sierra Nevada Snow Wit, New Belgium Accumulation