

21A. American IPA

Impressioni generali: una American Pale Ale decisamente luppolata e amara, moderatamente forte, che mostra i moderni luppoli americani e pacifici. L'equilibrio vira verso il luppolo, con un profilo fermentativo pulito, finale secco e malto pulito di supporto che permette di far risaltare l'elevata creatività nella luppolatura.

Aroma: luppolo da prominente a intenso che evidenzia una o più caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Molte versioni hanno il dry-hopping e offrono un aroma di luppolo fresco che è desiderabile ma non richiesto. Se è presente, l'erbaceo dovrebbe essere minimo. Come sottofondo si possono percepire aromi di cereale maltato. In alcune versioni si può percepire il fruttato proveniente dal lievito, anche se è accettabile una fermentazione neutra. Può essere presente una leggera nota alcolica, ma deve essere minima. Accettabile qualsiasi caratteristica impartita dai luppoli americani o pacifici: nuove varietà colturali continuano a essere immesse sul mercato e questo fatto non deve limitare lo stile.

Aspetto: il colore varia da dorato medio a rosso-ambrato chiaro. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni non filtrate e con dry-hopping possono essere un po' torbide. Schiuma media da bianca a color crema con buona persistenza.

Gusto: il luppolo varia da medio ad alto e deve riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici, quali: agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Amaro da medio-alto a molto elevato. Il gusto di malto dovrebbe essere da basso a medio-basso, pulito e con note di cereale, anche se sono accettabili gusti lievi di caramello o di tostato. Basso fruttato derivante dal lievito accettabile, ma non richiesto. Finale da secco a medio-secco con dolcezza residua vicina al nullo. L'amaro e il gusto di luppolo possono permanere nel retrogusto, ma non dovrebbero essere aspri. Si può notare una leggera e delicata nota alcolica nelle versioni più forti. Può infine essere leggermente sulfurea, ma la maggior parte degli esempi non manifesta questa caratteristica.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con struttura morbida. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Un delicato calore alcolico non è un errore, se non altera l'equilibrio generale.

Commenti: moderna interpretazione artigianale americana dello storico stile inglese, prodotta con approccio e ingredienti americani. È la base per molte moderne variazioni che comprendono la Double IPA, più alcolica, e le varie IPA con ingredienti diversi, anche se queste altre IPA dovrebbero essere inserite nello stile Speciality IPA. Il legno di quercia non è appropriato per questo stile e se si percepisce, la birra deve essere inserita nella categoria delle birre maturate in legno.

Storia: si ritiene che il primo esempio moderno di birra artigianale americana sia la Anchor Liberty Ale, prodotta per la prima volta nel 1975 con fiori di luppolo Cascade. Questo stile si è spinto oltre il primo esempio originale e ora, al confronto, assomiglia più ad una American Pale Ale americana. Le IPA americane degli esordi non erano del tutto sconosciute (si pensi alla famosa IPA della Ballantine, una birra ispirata da una vecchia ricetta inglese e maturata in botti di quercia). Questo stile tuttavia si basa sui moderni esempi artigianali.

Ingredienti: come base malto Pale o distico, luppoli americani o pacifici e lievito inglese o americano con profilo pulito e lieve fruttato. In genere è una birra di tutto malto, ma ammostata a temperatura più bassa del solito per avere una attenuazione elevata. Accettabile l'aggiunta di zuccheri per migliorare l'attenuazione. L'utilizzo di malto Crystal deve essere limitato o nullo, perché grosse quantità possono dare un finale dolce che cozza con la luppolatura.

Confronti di Stile: più alcolica e molto più luppolata della American Pale Ale. In confronto con la IPA inglese ha meno carattere di malto, luppolo e lievito "inglesi" (meno caramello e meno pane/tostato; più luppoli americani/pacifici e meno esteri derivati dal lievito), minor corpo e spesso un equilibrio verso il luppolato ed è, infine, leggermente più alcolica. Ha tuttavia meno alcol della Double IPA ma un equilibrio simile.

Numeri: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%