

Black IPA

Autor: Jan Gadomski

Parametry:

Ekstrakt : 14-18° Blg

Ekstrakt końcowy: 2-4° Blg

Zawartość alkoholu: 5,5-8% obj.

Goryczka: 50-90 IBU

Barwa: 50-90 EBC

Aromat: Podobnie jak w American IPA, zdominowany przez chmiel. Na pierwszym planie aromaty nowofalowych chmieli o charakterze żywicy, sosny, cytrusów, owoców tropikalnych, czarnych porzeczek czy jagód na poziomie od średniego do wysokiego. Aromaty słodów palonych (kawa, czekolada) mogą wystąpić maksymalnie na średnio-niskim poziomie i nie mogą przybierać form spalenizny. Podbudowa słodowa w formie aromatów jasnego i ciemnego pieczywa od niskiego do średnio niskiego poziomu, z lekkimi aromatami karmelowymi maksymalnie na niskim poziomie.

Wygląd: Barwa ciemnobrązowa do czarnej, zazwyczaj nieprzejrzyste. Piana wysoka, drobnopęcherzykowa, trwała, w większości przypadków biała, choć lekkie zabarwienie od palonych słodów nie powinno być traktowane jako wada.

Smak: Przede wszystkim chmielowe (cytrusy, żywica, sosna, owoce tropikalne, czarna porzeczka, jagody) na poziomie od średniego do wysokiego. W tle smaki czekoladowe i kawowe od słodów palonych, na poziomie do średnio niskiego. Słodowość (jasne i ciemne pieczywo, zboże) delikatnie zaznaczona. Lekka karmelowość w tle nie powinna być traktowana jako wada. Estry, jeżeli występują, powinny być w tle na maksymalne niskim poziomie. Pół wytrawne do wytrawne na otwarciu z wytrawnym, gorzkim finiszem. Balans po stronie chmielowej goryczki.

Goryczka: Goryczka od średnio wysokiej do wysokiej, chmielowa, ale nie może być zalegająca i piekąca.

Odczucie w ustach: Pełnia od średnio niskiej do średniej, nagazowanie od średnio niskiego do średniego. W niektórych wersjach może wystąpić kremowość i gładkość, ale nie jest wymagana dla stylu. Lekkie alkoholowe rozgrzewanie może wystąpić w mocniejszych wersjach.

Surowce: Podstawą zasypu są słody pilzneński i pale ale. Słodów palonych używa się głównie dla nadania barwy i powinny one mieć jak najmniejszy udział w zasypie dla uzyskania koloru czarnego. Niewielki dodatek słodów karmelowych może pozytywnie wpłynąć na pełnię, a wprowadzona przez nie słodycz może pomóc w skontrowaniu silnej goryczki. Koniecznie jedna odmiana chmielu, mogąca pochodzić zarówno z USA, Australii lub Nowej Zelandii, choć mogą sprawdzić się również nowofalowe odmiany europejskich chmieli. Drożdże o neutralnym profilu lub z bardzo niewielką produkcją estrów.

Wrażenie Ogólne: Wysoce pijalne, zorientowane na chmiel amerykańskie IPA o czarnej barwie z delikatnie palonymi aromatami w tle.

Przykłady komercyjne: Czarny Piotruś (Łańcut), Mroczny Organista (Harpagan), Blackcyl (Trzech Kumpli), Black Hope (Ale Browar).

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●
Paloność	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
Estry	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	klarowne do nieprzejrzyste					
Barwa	ciemny brąz do czarne					
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●
Paloność	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	○	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
Estry	●	●	○	○	○	○
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