

Rye IPA

Podstawowe parametry:

Ekstrakt początkowy: 14-18°BLG

Ekstrakt końcowy: 2.5-3.5 °BLG

Zawartość alkoholu: 5.5-7.5% obj.

Goryczka: 50-75 IBU

Barwa: 12-28 °EBC

Wygląd:

Barwa ciemnozłota do czerwonej. Może być nieco zamglone od chmielenia na zimno lub całkowicie klarowne. Piana średnio obfita, średnio trwała, raczej drobna, biała lub jasnobieżowa piana.

Aromat:

Balans chmielowy. Średniowysoka do wysokiej chmielowość o charakterze nowofalowym, budowanym przez odmiany amerykańskie i pacyficzne z szerokim wachlarzem możliwych cech, włączając w to kwiatowe, owocowe, cytrusowe, owoców tropikalnych, sosnowe, żywiczne, iglaste. Mogą być użyte odmiany dające charakterystyczne aromaty naftowe, jednak dominujący aromat cebulowy jest niepożądany i jest wadą, może występować, ale nie może dominować bukietu. Powinno się też unikać wyraźnych nut trawiastych. Słodowość średnioniska, w mocniejszych wersjach średnia, czysta, zbożowa, koniecznie z wyczuwalnymi ziemistymi nutami słołu żytniego. Aromaty karmelowe najwyżej do poziomu niskiego. Estry na poziomie niskim do średniego, o charakterze żółtych lub zielonych owoców (brzoskwinia, morela, mirabelka, agrest, jabłko, gruszka). Dopuszczalny niski poziom wyczuwalnego w aromacie alkoholu.

Smak:

Balans chmielowo-słodowy w stronę chmielu, mogą być wersje z balansem chmielowym. Chmiel na poziomie średniowysokim do wysokiego, równoważą czystą zbożowo-chlebową słodowość, wyczuwalną na poziomie średnim do średniowysokiego. Charakterystyczny, ziemisty, korzenny, nieco pikantny smak słołu żytniego musi być obecny na co najmniej średnioniskim poziomie. Dopuszczalne są najwyżej niskie nuty karmelowe. Alkohol wyczuwalny na poziomie najwyżej średnioniskim w najmocniejszych wersjach, w słabszych nie powinien występować. Estry owocowe mogą być obecne na poziomie najwyżej średnim, nie powinny zaburzać chmielowo-żytniego profilu. Wszelka słodycz jest niepożądana. Finisz zdecydowanie wytrawny. Posmak żytni, pikantny, chmielowy.

Goryczka:

Wysoka, chmielowa, może być ostra, ale musi pozostać przyjemna w odbiorze, może być długa i lekko zalegać.

Odczucie w ustach:

Pełnia średnioniska do średniej. Nieco lepka, kisielowata tekstura. Wysycenie średnie do średniowysokiego. Dopuszczalne lekkie rozgrzewanie alkoholowe. Efekty ściągania lub wysuszania ust co najwyżej na niskim poziomie.

Komentarz:

Wysoko chmielowe, gorzkie, wytrawne, nieco lepkie lub oleiste, mocne piwo górnej fermentacji. Równie lub bardziej wytrawne jak west coast IPA, z podobnie intensywnymi aromatami chmielowymi, ale z charakterystycznymi pikantnymi nutami żytnimi.

Surowce i technologia:

Słód bazowy to pilzneński, z dodatkiem 15-25% słodu żytniego lub/i niesłodowanego żyta. Słody karmelowe, jeśli w ogóle, powinny być dodawane ostrożnie, tak by nie zaburzyć profilu piwa. Można dodać niewielką ilość rafinowanego cukru. Szczególnie dotyczy to mocniejszych wersji stylu. Zacierane na wytrawnie. Chmiel dowolny, ale najlepsze interpretacje stylu będą charakteryzowały się aromatami nowofalowych odmian chmielu. Chmielenie na zimno w tak wytrawnym piwie powinno być wykonywane ostrożnie, ponieważ wszelka trawiastość lub cierpkość nie znajdzie kontry w postaci słodkiego profilu słodowego. Drożdże amerykańskie dające czysty profil fermentacji lub angielskie, charakteryzujące się umiarkowaną produkcją estrów. Woda miękka wzbogacona siarczanami.

*Opis stylu na bazie tekstu Żytnia IPA Przemysława Szczepańczyka zaczerpnięty ze strony Kompendium Piwa.
Damian Kopka 14.07.2023. Korekta KS - Filip Mazur 14.07.23*