

# West Coast IPA

## **Podstawowe parametry:**

Ekstrakt początkowy: 13.8-17°BLG

Ekstrakt końcowy: 2-3.5 °BLG

Zawartość alkoholu: 5.5-7.5% obj.

Goryczka: 40-80 IBU

Barwa: 6-18 °EBC

## **Wygląd:**

Barwa od jasnożółtej do ciemnożółtej. Lekka opalizacja spowodowana chmieleniem na zimno jest dopuszczalna. Piana koloru białego, od średnio obfitej do obfitej, gęsta i trwała.

## **Aromat:**

Zdominowany przez intensywne aromaty amerykańskich chmieli. Mogą mieć one charakter cytrusów, owoców tropikalnych, sosny, żywicy, kwiatów, czarnej porzeczki i inne typowe dla nowofalowych odmian. Delikatne nuty słodowe mogą występować, ale jedynie jako tło dla aromatów chmielowych i powinny mieć one czysty, zbożowy charakter, bez nut karmelowych czy melanoidynowych. Owocowe estry powstałe w wyniku fermentacji są dopuszczalne jedynie na niskim poziomie i nie mogą wybijać się ponad pozostałe składowe bukietu. Dominujące nuty cebuli lub czosnku wynikające z zastosowanego chmielu są wadą, podobnie jak wyraźna trawiastość oraz aromaty kwasu izowalerianowego lub diacetylu.

## **Smak:**

Intensywnie chmielowy; o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i innych typowych dla amerykańskich odmian chmielu. Słodowość występuje jedynie na niskim poziomie, stanowiąc tło dla smaków chmielowych i ma ona czysty, zbożowy charakter bez nut karmelowych czy melanoidynowych. Owocowe estry powstałe w wyniku fermentacji są dopuszczalne jedynie na niskim poziomie i nie mogą wybijać się ponad pozostałe składowe smaku. Minimalne akcenty alkoholowe w mocniejszych interpretacjach nie powinny być traktowane jako wada, choć w przypadku najlepszych reprezentantów stylu będą one niewyczuwalne. Dominujące nuty cebulowe, czosnkowe lub trawiaste są wadą, podobnie jak posmaki kwasu izowalerianowego lub diacetylu. Ogólny balans piwa przesunięty zdecydowanie w stronę chmielowo-goryczkową z wytrawnym finiszem.

## **Goryczka:**

Od średnio wysokiej do bardzo wysokiej. Może być lekko zalegająca, ale nie powinna być mocno ściągająca, łodygowa, piołunowa lub w inny sposób nieprzyjemna w odbiorze.

## **Odczucie w ustach:**

Treściwość od średnioniskiej do średniej. Wysycenie od średniego do średniowysokiego. Minimalne alkoholowe rozgrzewanie nie powinno być traktowane jako wada, choć w przypadku najlepszych reprezentantów stylu będzie ono niewyczuwalne. Wyraźne odczucia ściągające są wadą.

## **Komentarz:**

West Coast IPA to odmiana American IPA powstała na zachodnim wybrzeżu Stanów Zjednoczonych. Od "klasycznych" wersji odróżnia ją wyraźniejsza wytrawność i goryczka chmielowa oraz ograniczenie do minimum aromatów i smaków słodowych. W wyglądzie charakterystyczna jest barwa w odcieniach złota i możliwie jak najwyższa klarowność.

#### **Surowce i technologia:**

Bazę piwa stanowi amerykański dwurzędowy słód pale ale, którego najlepszym odpowiednikiem dostępnym w Europie jest słód pilzneński. Słody karmelowe i specjalne, jeśli w ogóle zostaną użyte, powinny stanowić niewielką część zasypu, gdyż wszelkie wybijające się smaki słodowe są niepożądane. Niezbędne jest użycie amerykańskich odmian chmielu. W celu uzyskania pożądanego aromatu i smaku stosuje się często chmielenie na zimno. Neutralne drożdże górnej fermentacji o stosunkowo czystym profilu smakowym.

*Na podstawie opisu stylu, Bartosza Markowskiego na potrzeby WKPD 2017. Redakcja Damian Kopka 14.07.23  
Poprawki Bartosz Markowski 18.07.23. Akceptacja KS - Filip Mazur 18.07.2023*