

Micro IPA

Autor: Mazowiecki Oddział PSPD na podstawie opisu Session IPA Bartosza Markowskiego

Micro IPA to niskoalkoholowa wersja Session IPA, wpisująca się w aktualne trendy dla piw bez i nisko alkoholowych. Mimo obniżonych parametrów, piwo zachowuje intensywność smaku i aromatu chmielowego tak jak w Session IPA.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7,5-9,5° Błg

Ekstrakt końcowy: 1.5-2.5° Błg

Zawartość alkoholu: 2.6-3.7% obj.

Goryczka: 25-50 IBU

Barwa: 6-20 EBC

Barwa:

Od słomkowej do złotej. Lekka opalizacja spowodowana chmieleniem na zimno jest dopuszczalna.

Piana:

Obfita, gęsta i trwała, koloru białego.

Aromat:

Zdominowany przez intensywne aromaty chmielowe. Mają one charakter cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i inny typowy dla nowofalowych odmian chmielu. Może pojawić się delikatna słodowość, która nie powinna być intensywna i ma stanowić tylko tło dla chmielu. Aromaty karmelowe, mocno estrowe i diacetylu są wadą.

Smak:

Intensywnie chmielowy o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i innych typowych dla nowofalowych odmian chmielu. Lekka podbudowa słodowa może być wyczuwalna, ale nie powinna przysłaniać posmaków chmielowych. Posmaki karmelowe, mocno estrowe i diacetylu są wadą.

Goryczka:

Od średnio wysokiej do wysokiej. Czysto chmielowa, bez akcentów taninowych czy alkoholowych.

Odczucie w ustach:

Treściwość średnio niska. Piwo powinno być wyraźnie wytrawne i rześkie. Odczucia ściągania i zalegania są wadą.

Ogólne wrażenie:

Niskoalkoholowa wersja Session IPA, która mimo obniżonych parametrów zachowuje charakterystyczną intensywną chmielowość. Od American Pale Ale odróżnia je z reguły wyższa goryczka, balans słodowo-chmielowy przesunięty bardziej w stronę chmielu i większa wytrawność. Bardzo wysoka pijalność jest kluczową cechą stylu.

Surowce:

Bazę piwa stanowi amerykański dwurzędowy słód pale ale, którego najlepszym odpowiednikiem dostępnym w Europie jest słód pilzneński. Słody karmelowe, jeśli zostaną użyte, powinny stanowić niewielki procent zasypu, gdyż wysoka treściwość i posmaki karmelowe są niepożądane. Niezbędne jest użycie nowofalowych odmian chmielu, najczęściej z USA lub antypodów, zastosowanych także na zimno. Neutralne drożdże górnej fermentacji o czystym profilu smakowym.