

18B. American Pale Ale

Impressioni generali: ale chiara, rinfrescante e luppolata ma con sufficiente malto a supporto che la rende equilibrata e bevibile. La evidente presenza del luppolo riflette le varietà americane o pacifiche con un ampio spettro di caratteristiche gustative. Una birra artigianale americana di media alcolicità, tendente al luppolato e in generale bilanciata per essere più abbordabile rispetto alle IPA americane moderne.

Aroma: luppolo americano o pacifico da moderato a forte, tipicamente con ampia varietà di caratteristiche, includendo note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone. Non è richiesta nessuna di queste specifiche caratteristiche ma il luppolo si deve percepire al naso. Una maltosità da bassa a moderata sostiene la decisa luppolatura e può mostrare note di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto, caramello). Gli esteri fruttati variano da nulli a moderati. Il dry-hopping (se usato) può aggiungere note erbacee, anche se la sua presenza non dovrebbe essere eccessiva.

Aspetto: colore da dorato chiaro ad ambrato chiaro. Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio e con buona ritenzione. Generalmente ben limpida, anche se versioni col dry-hopping possono risultare leggermente torbide.

Gusto: luppolatura da moderata ad alta con le caratteristiche del luppolo americano o pacifico (agrumi, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). Il maltato delicato da basso a moderato sostiene la decisa luppolatura e può mostrare lievi caratteristiche di malti speciali (pane, toast o biscotto). L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e non disturbare la percezione della luppolatura. I gusti del caramello sono spesso assenti o molto limitati (ma sono accettabili se non sono in conflitto col luppolo). Gli esteri fruttati del lievito sono da nulli a moderati, anche se molte varietà di luppolo sono alquanto fruttate.

Amaro da moderato ad alto con finale da medio a secco. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito e non aspro. Il dry-hopping (se presente) può aggiungere note erbacee ma non deve eccedere.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con carbonazione da moderata ad alta. Finale delicato, morbido senza astringenza o asprezza.

Commenti: vengono impiegate sempre nuove varietà di luppolo e metodologie, quindi i giudici devono accettare che queste nuove caratteristiche dei luppoli siano presenti insieme alle varietà classiche. Sta diventando uno stile artigianale internazionale, con adattamenti locali nazionali che appaiono all'interno di un emergente mercato di birra artigianale. Gli stili di luppolatura variano dalla classica aggiunta di luppolo da amaro ai più moderni esempi di forte luppolatura da aroma. Sono ammesse tutte le variazioni.

Storia: moderna birra artigianale americana e adattamento della English Pale Ale, con utilizzo di ingredienti locali (luppolo, malto, lievito e acqua). Prima dell'esplosione in popolarità delle IPA, era tradizionalmente la più nota e la più popolare birra artigianale americana.

Ingredienti: malto Pale Ale, tipicamente distico nord-americano. Luppoli americani o pacifici con ampia gamma di caratteristiche. Lievito ale americano o inglese (neutro o leggermente fruttato). I malti speciali possono aggiungere carattere e complessità, ma in genere sono una piccola percentuale della lista degli ingredienti. Si usano spesso cereali che aggiungono gusto e ricchezza al malto, che danno una leggera dolcezza e note di tostato o di pane. Sono aggiunti (insieme alla luppolatura a fine bollitura) per differenziare i prodotti.

Confronti di Stile: rispetto alla controparte inglese è tipicamente più chiara, ha meno sottoprodotti di fermentazione e meno gusti di caramello. Ci può essere sovrapposizione di colore tra l'American Pale Ale e l'American Amber Ale, ma la Pale Ale è più pulita, ha meno profilo di caramello, meno corpo e più luppoli nel finale. Rispetto alla American IPA è meno amara e meno alcolica. Più equilibrata e beverina e meno luppolata e amara rispetto alle IPA session-beer americane (note come Session IPAs).

Numeri: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Esempi commerciali: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale