

Specialty IPA: Black IPA

Impressioni generali: birra con una secchezza, luppolatura e gusto caratteristici della American IPA, ma solo più scura e senza gusti importanti di torrefatto o bruciato. I malti scuri sono morbidi e fanno da supporto senza essere una componente principale del gusto. La bevibilità è una caratteristica basilare.

Aroma: luppolo da moderato ad alto, spesso con caratteristiche di frutta col nocciolo, tropicale, balsamico, pinoso, frutta secca, frutti di bosco o melone. Se ha subito il dry-hopping può avere aromi floreali o erbacei o vegetali anche se ciò non è richiesto. Aroma di malto scuro da molto basso a moderato, che può includere note lievi di cioccolato, caffè o pane tostato. Come sfondo si può percepire della dolcezza di malto, delicata o leggermente caramellata. Il fruttato, proveniente dagli esteri o dal luppolo, è percepibile in alcune versioni, anche se è accettabile una fermentazione neutra.

Aspetto: il colore varia da marrone scuro a nero. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni non filtrate e con dry-hopping possono essere un poco torbide. Se è opaca non deve però apparire torbida. Schiuma ben compatta e persistente di colore marroncino.

Gusto: luppolo da medio-basso ad alto con note tropicali, frutta con nocciolo, melone, agrumato, frutti di bosco, pinoso o balsamico. Amaro da medio-alto a elevato, anche se il malto scuro può contribuire all'amaro percepito. Il gusto del malto base è in genere pulito con intensità da bassa a media, con presenza opzionale di lieve caramello o toffee. I gusti dei malti scuri sono da bassi a medio-bassi con presenza rilevabile di cioccolato o caffè, ma le note torrefatte non devono essere intense, avere note di cenere o di bruciato e non devono scontrarsi con il luppolo. Accettabile, ma non richiesto, un fruttato da basso a moderato proveniente dal lievito o dai luppoli. Finale da secco a leggermente secco, con presenza di un leggero torrefatto (anche se non richiesto) che contribuisce al secco percepito. L'amaro può permanere nel retrogusto, ma senza essere aspro. Si può notare alcol delicato nelle versioni più forti.

In bocca: corpo morbido da medio-leggero a medio, con una significativa astringenza derivante dal luppolo o dal malto torrefatto. Le versioni con dry-hopping possono essere un po' resinose. Carbonazione media. Può essere presente una leggera cremosità ma non è richiesta. Solo nelle versioni più forti si può e si deve percepire del calore delicato originato dall'alcol.

Commenti: la maggior parte degli esempi è di forza standard. Alcuni esempi più forti possono assomigliare a Porter luppolate, se troppo estremi, ma ciò pregiudica la bevibilità. Malti e luppoli possono combinarsi per creare intriganti interazioni.

Storia: variazione dello stile American IPA prodotto commercialmente per la prima volta da Greg Noonan come Blackwatch IPA intorno al 1990 e diffusasi nel nord-ovest e California meridionale a partire dai primi anni del 2000. Questo stile è talvolta conosciuto come Cascadian Dark Ale (CDA) principalmente nel nordovest degli USA.

Ingredienti: malti torrefatti e decorticati, senza aspro o bruciacchiato, per il colore e gusto; varietà di luppolo americano o pacifico che non siano in conflitto con i malti torrefatti. Le caratteristiche dei luppoli citati sono tipiche delle varietà, ma sono possibili altre caratteristiche, in particolare se derivano da varietà di ultima generazione.

Confronti di Stile: equilibrio e impressioni generali simili alla American IPA o alla Double IPA, con torrefatto limitato simile a quello delle Schwarzbier. Senza il torrefatto-bruciato delle Stout e Porter americane e con minor corpo, più delicata ma con maggior bevibilità.

Numeri: OG: 1.050 – 1.085

IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Esempi commerciali: 21st Amendment Back in Black (standard), Deschutes Hop in the Dark CDA (standard), Rogue Dad's Little Helper (standard), Southern Tier Iniquity (double), Widmer Pitch Black IPA (standard)