

12C. English IPA

Impressioni generali: una Pale Ale britannica luppolata, moderatamente forte molto ben attenuata con finale secco, con aroma e gusto di luppolo. I classici ingredienti britannici forniscono il miglior profilo gustativo.

Aroma: tipico aroma di luppolo floreale, speziato-pepato o di agrume-arancia naturale da moderato a moderatamente alto. Un aroma erbaceo da dry-hopping è accettabile ma non necessario. La presenza di aromi di malto moderatamente bassi che ricordano il caramello o il tostato sono opzionali e un fruttato da basso a moderato è accettabile. Alcune versioni possono avere una nota sulfurea, anche se non è obbligatoria.

Aspetto: il colore varia da dorato ad ambrato intenso ma la maggior parte è abbastanza chiara. Dovrebbe essere limpida anche se le versioni non filtrate con dry-hopping possono essere un poco torbide. Schiuma di dimensioni ridotte, persistente e di color crema.

Gusto: luppolo da medio ad alto con amaro da moderato a dominante. Il gusto del luppolo dovrebbe essere simile all'aroma (floreale, speziato-pepato, agrume-arancia e/o leggermente erbaceo). Il malto dovrebbe essere da medio-basso a medio e talvolta con gusto di pane, con lievi caratteristiche di biscotto, di tostato, toffee e/o caramello. Fruttato da medio-basso a medio con finale da medio-secco a molto secco e amaro che persiste nel retrogusto senza asprezza. L'equilibrio pende verso il luppolo ma il malto deve essere distinguibile come supporto. Se si usa acqua con molti solfati sono solitamente presenti zolfo, un finale secco e minerale con amaro che perdura. Nelle versioni più alcoliche si può percepire un gusto di alcol pulito. Il barricato (querchia) non è appropriato per questo stile.

In bocca: corpo morbido da medio-leggero a medio con astringenza derivata dal luppolo, anche se la carbonazione, variabile da moderata a medio-alta, può combinarsi per rendere una sensazione globale di secco, nonostante la presenza del malto come supporto. Si dovrebbe percepire una leggera e morbida sensazione di calore da alcol nelle versioni più forti (ma non in tutte).

Commenti: le caratteristiche delle IPA importanti per il loro arrivo in buone condizioni in India erano l'elevata attenuazione e la forte luppolatura. Dal momento che le IPA venivano trasportate con questa modalità, non significa che altre birre come le Porter non fossero mandate in India, o che le IPA fossero state inventate per essere mandate in India, o che le IPA fossero più luppolate di altre birre in fusto, o che il livello di alcool fosse inusuale per il tempo. Molte birre moderne etichettate come IPA sono abbastanza deboli in alcool. Secondo il CAMRA "le cosiddette IPA di circa 3.5% ABV non sono vere IPA aderenti allo stile". Lo storico inglese della birra Martyn Cornell ha affermato che birre del genere "non sono in realtà distinguibili dalla Bitter ordinaria". Quindi abbiamo scelto di concordare con questi autori per le nostre linee guida piuttosto che con ciò che alcuni moderni birrifici britannici chiamano IPA; ci si ricordi quindi di queste due tipologie di IPA presenti oggi sul mercato britannico.

Storia: ci sono vari resoconti sulla sua origine, ma la maggior parte degli storici concorda che quella che in seguito si sarebbe chiamata IPA era una Pale Ale preparata per essere spedita in India a fine '700 - primi '800. George Hodgson della Bow Brewery divenne un famoso esportatore di IPA ai primi '800 ed è il primo nome legato alla popolarità della IPA. Come per tutte le birre inglesi con una lunga storia, anche per la IPA la popolarità e la formulazione cambiarono con gli anni. Le birrerie di Burton-on-Trent con le loro acque altamente sulfuree furono in grado di produrre IPA di successo e dominarono il mercato a partire dal decennio 1830, cioè da quando si iniziò ad usare il nome IPA. Col tempo il grado alcolico e la popolarità declinarono e lo stile virtualmente sparì dal mercato nella seconda metà del 20° secolo. Si usava il nome IPA per indicare le Pale Ale e le Bitter senza particolari caratteristiche (trend che continua ancora adesso in alcuni esempi britannici moderni). Lo stile fu riscoperto dai birrifici artigianali negli anni '80 ed è quello descritto qui. Gli esempi moderni sono ispirati dalle versioni classiche, ma non si deve pensare che abbiano un legame con quelle del passato o che abbiano lo stesso preciso profilo gustativo. White Shield è probabilmente l'esempio più antico che risale alle forti IPA di Burton, prodotta per la prima volta nel 1829.

Ingredienti: malto Pale con tradizionalmente luppoli inglesi, in particolare nel dry-hopping. Lievito inglese ale attenuante. In alcune versioni si può usare zucchero raffinato. Alcune versioni presentano solfati per utilizzo di acqua tipo Burton, ma ciò non è essenziale per lo stile.

Confronti di Stile: in generale ha più luppolatura da dry-hopping e meno fruttato e/o caramello delle Bitter o delle Pale Ale britanniche. Ha meno intensità di luppolo e gusti più pronunciati di malto delle tipiche versioni americane.

Numeri: OG: 1.050 – 1.075

IBUs: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 6 – 14 ABV: 5.0 – 7.5%

Esempi commerciali: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield