

Specialty IPA: Rye IPA

Impressioni generali: una Pale Ale Americana decisamente luppolata e amara, moderatamente alcolica e che evidenzia il malto di segale e le nuove varietà di luppoli americani e pacifici. Domina il luppolo, ma ha un profilo fermentativo pulito, un finale secco e pulito col malto che fa da supporto lasciando quindi aperta la strada della creatività nella luppolatura.

Aroma: luppolo da predominante a intenso che evidenzia una o più caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali l'agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Molte versioni hanno il dry-hopping e possono presentare in aggiunta un fresco aroma di luppolo, che è desiderabile ma non richiesto. Se presente, l'erbaceo deve essere minimo. Può avere un leggero aroma di pepato proveniente dal malto di segale. Come sottofondo si può percepire un aroma pulito 73 di cereale-maltato, da basso a medio-basso. Il fruttato del lievito è pure percepibile in alcune versioni, anche se è accettabile una fermentazione neutra. Può inoltre essere presente una limitata nota alcolica, ma deve essere minima. Accettabile qualsiasi aroma di luppoli americani o pacifici; si continuano a sviluppare varietà sempre nuove e questo non dovrebbero limitare lo stile.

Aspetto: il colore varia da dorato medio ad ambrato-rossiccio chiaro. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni non filtrate e con dry-hopping possono essere un po' torbide. Schiuma media dal bianco al color crema, con buona persistenza.

Gusto: luppolo da medio a elevato che deve riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali l'agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. L'amaro del luppolo varia da medio-alto a molto alto. Il malto dovrebbe essere da basso a medio-basso ed è generalmente pulito, con gusto di cereale-maltato, anche se sono accettabili dei gusti di caramello chiaro o tostato. Dovrebbe essere presente un leggero speziato dal malto di segale. Accettabile, ma non richiesto, un lieve fruttato proveniente dal lievito. Il malto di segale contribuisce al finale secco e la dolcezza residua dovrebbe essere da bassa a nulla. L'amaro, il gusto del luppolo e il secco possono permanere nel retrogusto ma non devono essere aspri. Nelle versioni più alcoliche si può percepire un leggero gusto pulito di alcol.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con struttura morbida e delicata. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Un leggero calore alcolico non è un errore se non modifica l'equilibrio generale. Commenti: moderna variazione artigianale americana della American IPA. Si devono notare le caratteristiche del malto di segale, se non sono distinguibili la birra deve rientrare nella categoria American IPA. Il gusto di legno di quercia è inappropriato e se si nota, la birra deve essere inserita nella categoria delle birre maturate in legno.

Ingredienti: come base malto Pale Ale o distico più 15-20% di malto di segale e luppoli americani o pacifici. Lievito americano o inglese con profilo pulito o leggermente fruttato. In genere è una birra di tutto malto, ma ammostata a temperature inferiori per ottenere una elevata attenuazione. Sono accettabili aggiunte di zucchero per aiutare l'attenuazione. L'acqua varia da dolce a moderatamente solforata. È possibile aggiungere malti Crystal, ma in quantità limitatissima per non avere un finale dolce che si scontrerebbe col carattere dei luppoli.

Numeri:

OG: 1.056 – 1.075

IBUs: 50 – 75

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14

ABV: 5.5 – 8.0%