



# AIPA CZY PO PROSTU IPA

Jestem fanem szlachetnej goryczki i niesamowitego aromatu chmielu, więc postanowiłem zgromadzić możliwie dużą ilość przykładów amerykańskiej IPA i porównać je między sobą pod względem jakości i intensywności tego wszystkiego, co dobre i co przekazał chmiel. W tym roku doświadczenia zbierałem na Florydzie.

Tekst: Rafał Kowalczyk

Wybierając Florydę jako miejsce naszego urlopu, zwykle doceniamy ciepły klimat, plaże z drobnym piaskiem oraz ciepłą wodę w oceanie. I jeszcze parki Disneya, przylądek Canaveral, bagna Everglades... Nic nie stoi na przeszkodzie, aby do tego harmonogramu dołożyć eksplorację lokalnych browarów i oferowanych przez sklepy piw. Przekonać się, czy Amerykanie zapatrzeni są we własne style, czy może z nutą nostalgii oglądają się na piwa ze Starego Kontynentu? Czy powszechny jest American India Pale Ale (AIPA), czy raczej klasyczna wersja angielska (IPA)? Odwiedziłem zachód półwyspu w okolicach Sarasoty. Jest to niewielkie miasto, pod względem liczby mieszkańców porównywalne ze Skierniewicami. Znalazłem tam dwa ciekawe browary restauracyjne, dobre jedzenie, wyborne piwo oraz ciekawy wystrój browaru. Czegoż więcej potrzeba?

#### SARASOTA BREWING CO.

<http://sarasotabrewing.com/WELCOME.html>

Najstarszy browar w mieście, otwarty w 1989 roku. Od 12 lat szeryfem tam jest Vince Pelosi – piwowar z wieloletnim doświadczeniem, który swoją przygodę z warzeniem zaczął jako piwowar domowy. Cała instalacja zajmuje około 90 m<sup>2</sup>, w tym warzelnia o wybićiu 8 hl oraz zbiorniki do fermentacji. Prostota urządzeń podpowiada, że zacieranie jest infuzyjne, a przypuszczenie to potwierdza Vince, zdradzając, że nie stosuje nawet tzw. wygrzewania, czyli podwyższonej temperatury tuż przed filtracją. Flagowymi piwami są tu Robust Porter i oczywiście AIPA, a może po prostu IPA, bo tak było opisane na zbiorniku, w menu i tak o nim mówił Vince. Porter jest intensywnie kawowy z nutą gorzkiej czekolady i szczerze mówiąc, podejrzewałem, że jest aromatyzowany. Nie nastawiło mnie to pozytywnie do tego piwa i dopiero Vince uświadomił mnie, że jest to wyłącznie naturalny aromat palonego ziarna. W istocie piwo to swoim profilem przypomina bardziej treściwego Stouta. Ma relatywnie niski poziom alkoholu (ok. 6%), podwyższoną pełnię oraz nuty palone. Vince osiąga to, stosując szkockie drożdże – te same, które pasują do fermentacji Wee

Heavy, a które nie odfermentowują brzechki aż tak głęboko. Drugim piwem, którego musicie skosztować, jest goryczkowa IPA w prawdziwie amerykańskim stylu. Jej aromatyczny charakter uzyskiwany jest w wyniku chmielenia na zimno (dry hopping). Vince zdradził mi, że do tego celu stosuje dwa gatunki chmielu: Cascade i Columbia, które pozostają w piwie przez 3–4 tygodnie od momentu zakończenia fermentacji burzliwej.

No i jak tu nie być skonfundowanym? IPA pachnie jak żadna angielska, a piwowar nie chce odwoływać się do nowej, świeckiej tradycji i nowego, amerykańskiego nazewnictwa. Podobnie rzecz się ma z Porterem. Niby nazwa „Robust” jest amerykańska, ale co z samym piwem? W opisach stylu czytamy, że powinien być nieco bardziej wytrawny i palony, gdy tymczasem ma podwyższoną pełnię, no i te skoczkie drożdże... ech.

#### MAD CROW BREWERY & GRILL

<http://themadcrowbrewery.com/>

Ciekawa restauracja z browarem, której właścicielem i jednocześnie piwowarem jest Darren Fehring. Mocną stroną są tu piwa. Jak powiedział mi Darren, nie przykłada on większej wagi do receptur i standaryzacji. Może dlatego z wyrażnym podekscytowaniem wspominał o Black IPA, które kiedyś mu się tak udało, a którego niestety nie miałem już okazji u niego skosztować. Notabene jest to nowy styl, któremu powinno się przyrzeć nieco bliżej. Łączy w sobie dwa znane style: AIPA i Czarne Stouta. W tym przypadku nie ma wątpliwości, że składową tego mariażu powinna być amerykańska, mocno aromatyczna wersja IPA. Inaczej bowiem byłby to tylko megagorzki Stout i nic więcej. W swojej piwowarskiej odmienności Darren jest również fanem angielskich chmieli aromatycznych, np. East Kent Goldings. Używa oryginalnych angielskich słodów. Porozmawialiśmy także na temat procedur i formalności, jakie potrzebne są do uruchomienia browaru na Florydzie. Podobnie jak w Polsce nie jest to łatwa sprawa – m.in. należy udowodnić, że nie jest się bioterrorystą.

Ale czego nie robi się dla pieniędzy? Darren z wyraźnym usatysfakcjonowaniem wspomina o rentowności tego przedsięwzięcia i o kosztach, które zamykają się w kwocie 16–20 centów za jedną szklanicę – za tę samą, za którą klient musi zapłacić 5–8 dolarów. Nie dziwi więc trwający boom na mikrobrowary, których liczbę w USA szacuje się obecnie na 1700, z czego 32 na Florydzie.

#### W POSZUKIWANIU GORYCZKI I AROMATU

Goryczka ma wiele obliczy. Może być intensywna, ostra lub bardziej łagodna. Może mieć swój znaczący udział w finiszu/posmaku obok innych smaków i aromatów. Czasem jednak smaki przemijają, a gorycz pozostaje, i wówczas możemy mówić o zaleganiu, co w połączeniu z ostrością może dawać nieco mniej przyjemne odczucia.

Czy komercyjne przykłady amerykańskich IPA rozczarowują? To zależy, czego szukamy. Jeżeli poszukujemy wybitnej, intensywnej goryczki, to nie. Jeżeli szukamy uderzenia aromatu, to lepiej poszukać takich piw w browarach restauracyjnych.

Moja wycieczka na Florydę okazała się kolejną lekcją. Dowiedziałem się, że nie jest najważniejsze to, jak i kto nazywa dany styl piwa, ale to, że liczy się efekt końcowy. Vince pokazał mi, że można uwarzyć wyśmienite piwo, ale nieco odmienne, niepasujące do końca do swojej amerykańskiej nazwy. Cóż, świat piwa za wielką wodą jest bardziej skomplikowany i różnorodny aniżeli opisywany w niektórych książkach lub w przewodnikach różnych organizacji piwnych... Jest jeszcze tyle do odkrycia.

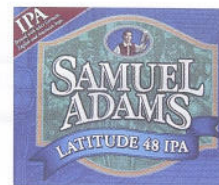
Poniżej przedstawiam wynik doświadczeń zebranych podczas pobytu na Florydzie.

Aromat: ★★★★★  
 Intensywność: ★★★★★  
 Ostrość: ★★★★★  
 Finisz: ★★★★★  
 Zaleganie: ★★★★★

Ocena dotyczy tylko aromatu i goryczki chmielowej.

**LATITUDE 48 IPA**  
SAMUEL ADAMS BREWERY  
zaw. alk. 6% vol.  
IBU: ?  
Aromat: \*\* \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Piwo klarowne, w kolorze ciemnym, miedzianym. Piana trwała, zabarwiona w kolor piwa. Nikły aromat chmielowy, za to bardziej obecne czyste słodowe i owocowe nuty. Goryczka intensywna, co odbija się na długim i goryczkowym finiszu. Gdyby nie jej poziom, to generalnie profilem bardziej pasowałoby do stylu angielskiego niż amerykańskiego.



**SNAKE DOG IPA**  
FLYING DOG BREWERY  
zaw. alk. 7,1% vol.  
IBU: 60  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Piwo wykazuje zmętnienie na zimno. Kolor jasnej herbaty, wpadający w pomarańczowy. Piana średnio trwała, biała. Aromat głównie owocowy, estrowy i tylko nieznacznie chmielowy, bardziej kwiatowy niż żywiczny czy cytrusowy. Goryczka silna i wyraźnie pikantna. W smaku ponownie owocowe i słodowe (biskoptowe). Finisz słodki i goryczkowy, ale ta ostatnia pozostaje dużo dłużej.



**HOPTICAL ILLUSION IPA**  
BLUE POINT BREWING CO.  
zaw. alk. 6,8% vol.  
IBU: 60  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Piwo jest kryształowo klarowne i prawie tak jasne jak piźner. Tylko o ton ciemniejsze. Piana biała, średnio obfita. Wyraźnie wyczuwalny aromat chmielowy ale na poziomie średnim. Goryczka mocno umiarkowana, która ma swój udział w finiszu, ale nie jest zalegająca. Piwo półpełne, czyste ubarwione w umiarkowane aromaty słodowe i owocowe.



**JAI ALAI IPA**  
CIGAR CITY BREWING CO.  
zaw. alk. 7,5% vol.  
IBU: 70  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Kolor herbaciany, ciemnopomarańczowy. Zmętnienie na zimno. Piana średnio obfita, jasna, tylko lekko zabarwiona w kolor piwa. Zapach silnie owocowy, lekko mdły zapach warzywnej. Brak wyraźnego aromatu chmielu. W smaku wyraźna słodycz i goryczka mają również swój udział w finiszu. Dość sycące i pełne.



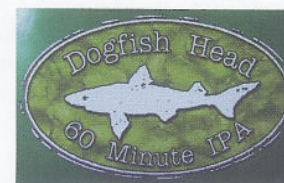
**HARPOON IPA**  
HARPOON BREWERY CO.  
zaw. alk. 5,9% vol.  
IBU: 42  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Piwo jasne o barwie porównywalnej z piźnerami. Wykazuje nieznaczne zmętnienie na zimno. Tworzy białą pianę, jednak średnio trwałą. Zapach głównie słodki, słodowy i tylko nieznacznie estrowy, owocowy. W smaku również ziarniste i słodowe o dobrze zbalansowanej słodyczy i kwaśności. Goryczka niska porównywalna z piźnerem lub słabszą wersją English IPA. Niskie aromaty chmielowe od zewnątrz i retronosowo.



**60 MINUTE IPA**  
DOGFISH HEAD CRAFT BREWERY  
zaw. alk. 6,0% vol.  
IBU: 60  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Głębokozłote wpadające w jasną herbatę i klarowne piwo. Mocno nasyczone tworzy obfitą, drobnopęcherzykową pianę. Bardzo trwała. Zapach słodowy i umiarkowanie chmielowy jak na AIPA przystało. Piwo wytrawne z wyraźną nutą alkoholową i podwyższoną kwaśnością. Goryczka w I akcie jest umiarkowana, ale ma swój znaczący udział w finiszu. Dobrze zbalansowane i dobrze pijalne.



**90 MINUTE IPA**  
DOGFISH HEAD CRAFT BREWERY  
zaw. alk. 9,0% vol.  
IBU: 90  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Piwo w kolorze dobrze zaparzonej herbaty, klarowne, o trwałej i obfitej pianie. O nieco większym aromacie chmielowym, ale nieznacznie. Za to mocno słodowe z nutą karmelu. Goryczka bardzo intensywna, ma wybitny udział w finiszu. Podwyższona słodycz sprawia, że jest mocno zalegająca. Ciężkie, tęgie piwo z bardzo wyraźną nutą alkoholową i wysoką goryczką; to prawdziwy przedstawiciel wersji Imperial.



**LONG HAMMER IPA**  
REDHOOK ALE BREWERY  
zaw. alk. 6,5% vol.  
IBU: 44  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Kolor jasny, słabej herbaty oraz lekkie zmętnienie na zimno. Tworzy obfitą, białą pianę, ale średnio trwałą. Aromat chmielowy wyczuwalny bardziej retronosowo niż od zewnątrz. Zapach słodowy i owocowy z akcentem fenolu przyprawowego. Goryczka nieprzyjemnie ostra, co zwiększa generalnie jej odczuwanie. Alkoholowe, głęboko odfermentowane i wytrawne. To wszystko razem ze specyficzną goryczką czyni to piwo charakterystycznym i ostrym.



**STONE IPA**  
STONE BREWING CO.  
zaw. alk. 6,9% vol.  
IBU: 77  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

Piwo opalizujące na zimno, zamglone, w kolorze jasnej herbaty, jasnopomarańczowe. Piana biała, średnio obfita i średnio trwała. Aromat chmielowy i owocowy, lekko kwiatowy, słodki. Ostra i intensywna goryczka dominuje finisz oraz długo zalega na podniebieniu. Słodycz i kwaśność dobrze zbalansowane, ale goryczka wybija się mocno ponad to. W smaku chmielowe aromaty, żywiczne oraz akordy słodowe. Mocne, krągłe, pełne piwo.



**TORPEDO EXTRA IPA**  
SIERRA NEVADA BREWING  
zaw. alk. 7,2% vol.  
IBU: 65  
Aromat: \* \* \* \* \*  
Intensywność: \* \* \* \* \*  
Ostrość: \* \* \* \* \*  
Finisz: \* \* \* \* \*  
Zaleganie: \* \* \* \* \*

W kolorze głęboko pomarańczowe, o lekko zamglonej klarowności. Tworzy jasną, lekko zabarwioną w kolor piwa pianę. Piana średnio obfita, ale trwała. W zapachu przede wszystkim słodowe i owocowe z odrobiną karmelu. Aromat chmielu obecny, ale niezbyt duży, lekko żywiczny. Goryczka gra pierwsze skrzypce, dość ostra i drażniąca, długo zalega. W smaku mocno słodowe i owocowe, a po zamieszaniu wyczuwalny aromat jasnych rodzynek. Wyraźna nuta alkoholowa.

