

## 14B. American IPA

**Aroma:** A prominent to intense hop aroma with a citrusy, floral, perfume-like, resinous, piney, and/or fruity character derived from American hops. Many versions are dry hopped and can have an additional grassy aroma, although this is not required. Some clean malty sweetness may be found in the background, but should be at a lower level than in English examples. Fruitiness, either from esters or hops, may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. Some alcohol may be noted.

**Appearance:** Color ranges from medium gold to medium reddish copper; some versions can have an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Good head stand with white to off-white color should persist.

**Flavor:** Hop flavor is medium to high, and should reflect an American hop character with citrusy, floral, resinous, piney or fruity aspects. Medium-high to very high hop bitterness, although the malt backbone will support the strong hop character and provide the best balance. Malt flavor should be low to medium, and is generally clean and malty sweet although some caramel or toasty flavors are acceptable at low levels. No diacetyl. Low fruitiness is acceptable but not required. The bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. Medium-dry to dry finish. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions. Oak is inappropriate in this style. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

**Mouthfeel:** Smooth, medium-light to medium-bodied mouthfeel without hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions. Body is generally less than in English counterparts.

**Overall Impression:** A decidedly hoppy and bitter, moderately strong American pale ale.

**History:** An American version of the historical English style, brewed using American ingredients and attitude.

**Ingredients:** Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing); American hops; American yeast that can give a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but mashed at lower temperatures for high attenuation. Water character varies from soft to moderately sulfate. Versions with a noticeable Rye character (“RyePA”) should be entered in the Specialty category.

**Vital Statistics:** OG: 1.056 – 1.075  
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 6 – 15 ABV: 5.5 – 7.5%

**Commercial Examples:** Bell’s Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Ottin’, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder’s Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA

## 14B. Amerikai IPA

**Illat:** Kiemelkedően intenzív komlóaroma, citrusos, virágos, parfümös, gyantás, fenyős és/vagy gyümölcsös karakterrel, ami az amerikai komlókból ered. Sok változat hidegkomlózott, amitől további zöldfüves jellege lehet, bár ez nem elvárás. Kevés tiszta malátasság előfordulhat a háttérben, de kevesebb, mint az Angol megfelelőekben.

Gyümölcsösség, akár az észterekből, akár a komlóból tetten érhető néhány változatban, de a semleges erjesztési karakterű is elfogadható. Egy kevés alkohol észrevehető.

**Megjelenés:** A szín a középaryantól a közepesen vöröses rézszinig terjedhet, néhány változat narancsos beütésű is lehet. Tisztának kell lennie, bár a szüretlen, hidegkomlózott verziók lehetnek egy kicsit zavarosak. Jó habtartósság, piszkosfehér színnel.

**Íz:** A komlóíz a közepestől a magasig terjed, és amerikai komlókaraktert ad, citrusos, virágos, gyantás, fenyős ízzel, vagy gyümölcsös jelleggel. A közepesen erőstől a nagyon erős komlókeserűség jellemzi, de a maláta háttér jól támogatja a komlókeserűséget.

Alacsonytól közepes malátasság, általában tiszta maláta édességgel, de kevés karamelles vagy pörkölt ízek elfogadhatóak. Nincs diacetyl. Kevés gyümölcsösség elfogadható, de nem szükséges. A keserűség elidőzhet az utóízben, de nem lehet tolakodó. Közepesen száraz, száraz befejezés. Kevés tiszta alkoholíz észrevehető az erősebb verziókban. A hordóíz nem megfelelő a stílusnak. Lehet enyhén kénes, de a legtöbb példányra ez nem jellemző.

**Kortyérzet:** Bársonyos, közepesen könnyűtő közepesen testesig terjed, nélkülözve a komlóból eredő fanyarságot, de a közepes, vagy kicsit magasabb karbonátosság egy összességében száraz befejezést kölcsönöz a malátás édesség jelenlétében. Kevés finom alkoholos melegség érezhető az erősebb verziókban. A testessége általában gyengébb az Angol társakénál.

**Összbenyomás:** Egy határozottan komlós és keserű, közepesen erős Amerikai világos ale.

**Történelem:** A történelmi angol stílus amerikai változata, amerikai összetevőkkel és amerikai gondolkodással főzve.

**Összetevők:** Világos pale maláta (jól átalakított és alkalmas az egy lépéses máslásra); amerikai komlók; amerikai élesztők, amik tiszta, enyhén gyümölcsös profilt adnak.

Általában alacsonyabb hőmérsékleten készül a jó erjeszthetőség érdekében. A víz változik a lágytól a közepesen szulfátosig. Az észrevehetően rozsos változatokat (“RyePA”) a Speciális sörök kategóriájába kell nevezni.

**Alap statisztika:** OG: 1.056 – 1.075  
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 6 – 15 ABV: 5.5 – 7.5%

**Kereskedelmi példák:** Bell’s Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Ottin’, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder’s Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA