

## 21B. Specialty IPA: New England IPA

February 21, 2018

<http://dev.bjcp.org/beer-styles/21b-specialty-ipa-new-england-ipa/>

### ▪ **Impresión General**

Una American IPA con sabores y aromas frutales intensos, cuerpo suave y sensación en boca con textura delicada, y a menudo opaca con apariencia sustancialmente brumosa. Se percibe menos amargor que en las IPAs tradicionales, pero el lúpulo siempre es dominante. Este énfasis en el “late hopping” o “adición tardía”, especialmente el dry hopping, con lúpulos con cualidades a frutas tropicales, le dan el carácter “jugoso” por el cual el estilo es conocido.

### ▪ **Aroma**

Aroma intenso a lúpulo, típicamente con cualidades frutales (frutas de carozo, frutas tropicales y cítricas son las más comunes), reflejando las variedades de lúpulo americanos y del Nuevo Mundo, sin ser herbal o pastoso. El soporte de malta es más bien neutral, limpio, potencialmente con un ligero dulzor y carácter a pan, sin caramelos ni tostado. La ausencia de malta es una falta. Perfil de la fermentación neutro a frutal, siempre que esté bien integrado con los lúpulos. Aromas cremosos, mantequillosos o ácidos son inapropiados. Cualquier carácter a alcohol debe ser restringido y nunca debe percibirse caliente.

### ▪ **Apariencia**

El color varía de pajizo a amarillo, a veces con una tonalidad anaranjada. Claridad más bien baja, brumosa, a menudo opaca; no debe ser turbia ni nubosa. La opacidad puede agregar un “brillo” a la cerveza y hacer que el color parezca más oscuro. Cualquier particulado visible (restos de lúpulo, cúmulos de levadura, etc) son una falta. Espuma blanca, de consistencia media a firme como el merengue, con retención alta a muy alta.

### ▪ **Sabor**

El sabor a lúpulo es de alto a medio alto, y refleja las mismas características que el aroma (énfasis en la fruta, siendo fruta tropical madura, frutas de carozo y cítricas las más comunes). El amargor percibido puede ser algo bajo a medio alto, a menudo siendo enmascarado por el cuerpo y final de la cerveza. El carácter a lúpulo en el retrogusto no debe ser áspero o punzante. Sabor a malta bajo a medio, generalmente neutral, teniendo a veces un carácter granoso, a pan, ligeramente dulce. Notas tostadas o a caramelo evidentes en el sabor son una falta. El carácter de la fermentación es neutral a frutal, pero como en el aroma, debe apoyar el perfil de los lúpulos utilizados. Final seco a medio. Sabores dulces cremosos, almidonados o azucarados son inapropiados, aunque un nivel de ésteres más alto que el amargor puede dar la impresión de alto a moderado dulzor. Carácter alcohólico moderado y más bien de soporte es aceptable, pero nunca debe percibirse caliente ni dominar.

### ▪ **Sensación en boca**

Cuerpo medio a medio pleno, con un carácter delicado. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Algo de tibieza alcohólica puede estar presente en las versiones más fuertes, pero nunca debe percibirse caliente. Carbonatación media es el estándar. La cerveza no debe tener una sensación en el paladar muy cremosa o viscosa, atisbo ácido, o textura a almidón crudo.

## ▪ Comentarios

El estilo aún está evolucionando, pero es en esencia es una American IPA más suave, brumosa y jugosa. En este contexto, lo “jugoso” se refiere a una impresión como a jugo de fruta o comer una fruta fresca y madura. Los ejemplos pesados que hacen referencia a una malteada, paletas de helado de crema o batidos de fruta están más allá de este rango; las IPAs debiesen ser siempre bebibles. La apariencia brumosa proviene del régimen de dry hopping, no de la levadura en suspensión, almidón, pectinas u otras técnicas. Una apariencia brumosa brillante es deseable, no un desastre turbio y oscuro.

## ▪ Historia

Un estilo artesanal moderno originado en la región de New England de los Estados Unidos. Alchemist Heady Topper se cree que fue el ejemplo original e inspiración para muchas otras interpretaciones que crecieron en popularidad a inicios y mediados de la década del 2010. Los cerveceros continúan innovando y evolucionando el estilo, un estilo que tiende a presentarse menos amargo hasta parecer una burla del término “IPA”.

## ▪ Ingredientes Característicos

Similar a muchas de las American IPAs más modernas, pero a menudo con más avena en la molienda, y menos caramelo o maltas especiales. Opciones de lúpulo totalmente restringidas a las variedades americanas o del Nuevo Mundo, con un carácter a frutas tropicales, de carozo o cítrico. Cepas de levadura neutrales o esterosas. El agua va desde balanceada entre sulfato y cloruro a más cloruros. Altos niveles de dry-hop, parcialmente durante la fermentación, usando variedades de dosis de lúpulo y temperaturas para dar énfasis a la profundidad del aroma y sabor sobre el amargor. La biotransformación de los aceites de lúpulo durante la fermentación puede aumentar el carácter frutal.

## ▪ Comparación de Estilo

Comparada con la American IPA, la New England IPA tiene una sensación en boca más suave y plena, más expresión de lúpulos frutales de adición tardía, un amargor en el balance más restringido, y de apariencia más brumosa. Muchas American IPAs modernas son frutales y algo brumosas; si tienen un final seco y “crispy”, cuerpo más bien medio, y percepción de amargor alto, estos ejemplos deben ser inscritos como American IPAs. Versiones con adiciones perceptibles de fruta, lactosa y otros ingredientes para aumentar el carácter frutal y sedoso, deben inscribirse en otra categoría según el aditivo usado (ejemplo: Fruit Beer, Specialty Beer).

## ▪ Estadísticas Vitales

<b>IBU</b>	25 – 60
<b>SRM</b>	3 – 7
<b>DI</b>	1.060 – 1.085
<b>DF</b>	1.010 – 1.015
<b>ABV</b>	6% – 9%

## ▪ Ejemplos Comerciales

Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Tired Hands Alien Church, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits