**14B - American IPA**

**Aroma:** un prominente a intenso aroma a lúpulo con carácter floral, cítrico, como el del perfume, a pino, resinoso y/o frutal, derivado de los lúpulos americanos. Muchas versiones tienen dry hopping y pueden tener aroma adicional a hierbas aunque esto no es requerido. Puede hallarse en el gusto de fondo, algo de dulzor límpido a malta, pero debe ser a un nivel menor que en los ejemplos de cervezas inglesas. Un carácter frutal, ya sea de los ésteres o de los lúpulos, puede detectarse en algunas versiones, aunque el carácter neutro de la fermentación también es aceptable. Algo de alcohol puede ser percibido.

**Aspecto:** el color varía de dorado medio a cobre rojizo medio; algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque las versiones no filtradas, con dry hopping, pueden ser un poco turbias. Buena espuma, con sostén, de color blancuzca que debe persistir.

**Sabor:** a lúpulo, medio a alto y debe reflejar un carácter a lúpulo americano con aspectos cítricos, floral, resinoso, a pino o aspectos frutales. Los lúpulos de amargor van de medio alto a muy alto aunque la columna vertebral de la malta apoyará el fuerte sabor a lúpulo y proporcionará el óptimo balance. El sabor a malta debe ser bajo a medio y generalmente es límpido y con dulce maltosidad aunque son aceptables, a bajos niveles, algo de sabores a caramelo o a tostado. Sin diacetíl. Es aceptable un bajo carácter frutal pero no es requerido. El amargor puede permanecer en el retrogusto pero no debe ser áspero. El gusto final es medio seco a seco. Puede percibirse algún sabor a alcohol límpido en las versiones más fuertes. La avena es inapropiada para este estilo. Puede ser levemente sulfurosa pero la mayoría de los ejemplos no exhiben este carácter.

**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano a medio, suave, sensación en boca sin astringencia derivada del lúpulo, aunque la carbonatación moderada a media alta puede combinarse para entregar una sensación seca en su totalidad, en presencia del dulzor de la malta. Alguna tibieza a alcohol puede y debe ser percibida en versiones más fuertes (pero no en todas). El cuerpo es generalmente menor que sus contrapartes inglesas.

**Impresión general:** una pale ale americana decididamente amarga y lupulada, moderadamente fuerte.

**Historia:** una versión americana del histórico estilo inglés, elaborada utilizando ingredientes y actitud americanos.

**Ingredientes:** malta pale ale (bien modificada y adecuada para maceración simple por infusión); lúpulos americanos; la levadura americana puede darle un perfil límpido o levemente frutado. Generalmente todo malta, pero macerada a temperaturas más bajas para lograr alta atenuación. El carácter del agua varía de blanda a moderadamente sulfatada. Las versiones con un notable carácter a centeno (la “Rye IPA”) deberían entrar en la categoría 23 del BJCP - Specialty Beer (Cervezas especiales).

**Estadísticas vitales:**

IBUs: 40 - 60

SRM: 6 - 15

D.I.: 1056 - 1075; D.F.: 1010 - 1018

Graduación alcohólica: 5,5º - 7,5º

**Ejemplos comerciales:** 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