



Бывший главный пивовар Stone Brewing и автор книги «IPA: технологии, рецепты и эволюция индия пейл-эля» Митч Стил в интервью для сайта VinePair ответил на несколько вопросов о своем видении IPA.

— Какие хмели ваши любимые, и почему?

— Сложный вопрос. Последние несколько лет мне нравилась Citra. Я думаю, это потрясающий хмель. Мы много работали с австралийскими и новозеландскими хмелями, такими как Galaxy. В коллаборации Stone с Heretic и Beachwood мы использовали новый хмель Idaho 7, у которого, я думаю, большой потенциал, приятный цитрусовый и хвойный характер. Centennial тоже был одним из моих фаворитов. Мы варим пильзнер с хмелем Sterling, и он абсолютно чудесный.

— Что повлияло на популярность IPA?

— В целом это напиток для всех. Думаю, люди привыкли ко вкусу хмеля в пиве, и он им нравится. Это приобретаемый вкус – думаю, здесь как с кофе. Большинству людей при первой пробе он не нравится. На этом этапе крафтовое пиво становится... не буду говорить – мейнстримным, но намного более популярным, чем раньше, и я думаю, людям нравится хмелевой характер.

— Каковы современные тренды в IPA?

— Сегодня выделяются две тенденции. Первая – это фруктовые IPA. Добавление фруктов имеет смысл, потому что новые популярные сорта хмеля дают вкусы и ароматы, напоминающие о персиках, ананасах, грейпфрутах. Поэтому, чтобы дополнить хмелевой характер, используют фрукты. Это не новая тенденция, но за последний год она по-настоящему взлетела. Второе – это New England IPA, нефильтрованные и мутные. Они вышли на новый уровень. Сегодня пивовары спорят, хорошо это или плохо, ведь многих учили, что пиво в бокале должно быть прозрачным. Но с популярностью такого пива не поспоришь.

— Что вам нравится в синглхопах?

Мы варим много синглхопов малыми партиями. Это отличный способ понять, как работает конкретный хмель, потому что большинство сортов варится с несколькими хмелями. Поэтому если вы хотите по-настоящему прочувствовать хмель, нужно варить синглхопы с достаточно интенсивным охмелением.

— Как изменился со временем ваш подход к IPA?

—Повсеместно все пивовары стали использовать больше хмеля на сухое охмеление. Раньше, если вы использовали три четверти фунта на баррель (около 300 г хмеля на 100 л), то это считалось очень агрессивным сухим охмелением. Сегодня многие пивовары постоянно используют по два фунта на баррель (около 770 г на 100 л). Вот что я перенял. Если вы используете четыре-пять разных хмелей для аромата, то может быть такое, что с одним из них случится неурожай, или пиво будет продаваться намного быстрее, чем вы ожидали, и вы не сможете достать один из сортов, то будет намного проще подобрать замену, чем если это IPA с одним или с двумя хмелями. Последние четыре года я посвятил изучению новых сортов хмеля и использованию их в пиве. Это была наша главная цель. Раньше я говорил: «Окей, какой хмель можно купить?», и строил пиво вокруг этого. А теперь я говорю: «Окей, я хочу построить пиво вокруг этого хмеля».

— Что вам нравится в IPA?

— Мне нравится, когда вкус бросает вызов. IPA с блестящим хмелевым вкусом и ароматом – это как настоящее жидкое золото. Мне нравится охмеленное пиво — не обязательно IPA, но IPA мне нравится, потому что я знаю, что там всегда будет достаточно интенсивный хмелевой характер, и это чему-то меня научит.

— Что бы вы посоветовали домашним пивоварам, которые хотят варить IPA?

— Минимизируйте использование карамельного солода. Сладкие IPA пьются не так легко, как сухие. Еще одно: с возрастом пива карамельный солод разрушается, и вкус полностью скрывает хмелевой характер. Хорошая идея — использовать хмели, которые традиционно не используются в IPA – так мы открыли Sterling. Он считается благородным хмелем, а мы добавили его в IPA, и получилось невероятно. Как бы то ни было, в любом случае вы чему-то научитесь.

[Источник](#)