



STRARIPA

imperial ipa



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: ambrato (SRM 13)
amaro: poco amara (IBU 87,3)
ABV: 7,8%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pale Ale Maris Otter
- Luppoli inglesi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

Sembra incredibile, ma la IPA, la birra più di moda al momento, è stata a rischio estinzione. Ecco la storia.

L'IPA nasce da in un piccolo birrifico il BowBrewery. La fortuna di questo birrifico, non è stata quella produrre lo straordinario prodotto che conosciamo, ma di trovarsi molto vicino all'attracco delle imbarcazioni della Compagnia delle Indie Orientali. Queste navi arrivavano dall'India cariche di spezie e ripartivano trasportando prodotti locali, in particolare birra. Non cercavano la qualità, ma buon prezzo e Mr.Hodgson, proprietario del BowBrewery, non solo lo offriva, agevolato anche dai bassi costi di trasporto per la vicinanza al molo, ma concedeva anche crediti a 18 mesi. La birra spedita era molto luppolata e ad alta gradazione alcolica per preservarla durante la lunga navigazione. La graduale variazione di temperatura e il continuo sobbalzare nelle botti di rovere durante il trasporto, consegnavano ai coloni inglesi una birra che sembrava invecchiata parecchi anni. Questa birra si chiamava genericamente "Pale Ale per l'India", che divenne poi IPA.

Con lo scoppio della prima guerra mondiale aumentarono le materie prime le tassazioni erano proporzionale alla gradazione alcolica. Così cominciò il declino della IPA sino a scomparire del tutto. La storia di questa birra riparte in America nel 1982 per arrivare ad essere una delle birre più apprezzate dei nostri giorni.

L'aroma è floreale e di agrumi. Il sapore è gradevolmente amaro. Si abbina carni grigliate, formaggi di media stagionatura e asparagi La temperatura di servizio consigliata è attorno ai 10°

Il bicchiere raccomandato è il "CALICE