

18B. American Pale Ale

Celkový dojem: Světlý osvěžující chmelovitý ejl, nicméně s dostatečnou sladovostí podporující vyváženost a pitelnost. Zřejmá přítomnost chmele může mít podobu klasických nebo moderních amerických a australsko/novozélandských odrůd chmele s širokou škálou charakteristik. Středně silné americké řemeslné pivo s důrazem na chmel, které je obvykle vyvážené, aby bylo přístupnější, než moderní americké IPA.

Vůně: Střední až silné chmelové aroma amerických nebo australsko/novozélandských odrůd chmele s širokou škálou charakteristik zahrnujících citrusy, květiny, borovice, pryskyřice, kořenitost, tropické ovoce, peckoviny, bobuloviny nebo meloun. Žádná konkrétní z těchto vůní není vyžadovaná, nicméně chmel by měl být zřejmý. Nízká až střední sladovost podporuje projevy chmele a může případně vykazovat i mírný charakter speciálních sladů (chlebnatost, toust, sušenka, karamel). Ovocné estery mohou být střední až žádné. Pokud je použito studené chmelení, pak může dodat travnaté tóny, ale tento charakter by neměl být výrazný.

Vzhled: Světle zlatá až světle jantarová barva. Středně vysoká bílá až smetanová pěna s dlouhou výdrží. Obecně dost čiré, ačkoli vzorky chmelené za studena mohou být mírně zakalené.

Chuť: Střední až vysoká chmelová chuť, typicky v podobě chuti amerických nebo australsko/novozélandských chmelů (citrusy, květiny, borovice, pryskyřice, kořenitost, tropické ovoce, peckoviny, bobuloviny, meloun, atd.). Nízký až střední čistý obilně - sladový charakter podporuje projev chmele a může mít případně vykazovat i mírný charakter speciálních sladů (chlebnatost, toust, sušenka, karamel). Pivo je vyvážené typicky směrem k pozdním přísadkům chmele a k hořkosti a slad by měl hrát podpůrnou roli, nikoliv rušit. Karamelové tóny nejsou běžně přítomny, nebo jsou značně potlačeny (jsou však přijatelné, pokud se nepřebíjí s chmelem). Ovocné kvasnicové estery mohou být střední až žádné, ačkoliv mnoho odrůd chmele se projevuje značně ovocně. Střední až vysoká chmelová hořkost se středním až suchým závěrem. Chmelová chuť a hořkost často přetrvává až k závěru, dozrívání má však být obecně čisté, nikoli hrubé. Pokud je použito studené chmelení, pak může přidat travnaté tóny, ale tento charakter by neměl být výrazný.

Vjem v ústech: Středně nízké až střední tělo. Střední až vysoké nasycení. Celkově uhlazený závěr bez svíravosti nebo hrubosti.

Komentáře: Stále se vyvíjejí nové odrůdy chmele a způsoby jeho využití. Hodnotitelé by měli v tomto stylu připouštět charakteristiky jak nových, tak i klasických odrůd chmele. S tím, jak se tento styl stává více mezinárodním, objevují se v mnoha zemích na trhu s řemeslným pivem místní interpretace. Způsob chmelení se pohybuje od výrazného klasického chmelení na hořkost až k modernímu intenzivnímu pozdnímu chmelení. Všechny způsoby jsou přípustné.

Historie: Moderní americké řemeslné pivo, které je adaptací stylu English Pale Ale a reflektuje použití amerických surovin (chmel, slad, kvasnice a voda). Před explozí popularity IPA byl Pale Ale nejznámějším a nejpopulárnějším americkým řemeslným stylem.

Charakteristické ingredience: Světlý ejlový slad, typicky severoamerický základní slad z dvouřadého ječmene. Americké nebo australsko/novozélandské chmely se širokou škálou charakteristik. Americké nebo anglické kvasnice na ejl (neutrální až mírně ovocné). Speciální slady mohou přidat charakter a zvýšit komplexnost, obecně však tvoří poměrně malou část sypání. Ve snaze vyniknout mezi ostatními značkami jsou často (spolu s pozdními přísadkami chmele) použity slady, které přidávají sladovost, bohatost, lehkou nasládllost a topinkové nebo chlebnaté tóny.

Stylové porovnání: Obvykle světlejší, s čistším projevem vedlejších produktů kvašení a s menším obsahem karamelových chutí než anglické varianty. Rozmezí barvy stylu APA a American Amber Ale se může překrývat. APA ale bude obecně čistší, bude mít méně karamelový sladový profil, slabší tělo a často výraznější pozdní chmelení. Slabší hořkost a obsah alkoholu než American IPA. Vyváženější a pitelnější s menším důrazem na chmel a hořkost než slabé Americké IPA (tzv. Session IPA).

Parametry:

EPM: 1045 – 1060 (11,2 – 14,7 °P)

IBU: 30 – 50

Zbytkový extrakt: 1,010 – 1,015 (2,6 – 3,8 °P)

SRM: 5 – 10

Alkohol: 4,5 – 6,2 % obj.

Komerční příklady: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale