

Birre Ipa, storia e caratteristiche delle India Pale Ale

scritto da Redazione | 07/03/2018



Tornate recentemente alla ribalta, sono ormai immancabili sia nei locali di tendenza che nei classici bar di paese. Sempre più birrifici, molti dei quali artigianali, propongono le loro versioni tanto che esiste una Ipa per tutti i gusti.

Birre Ipa, storia e caratteristiche

Le **birre Ipa**, acronimo di **India Pale Ale**, fanno parte della più ampia famiglia delle **Pale Ale** ossia quelle birre che fermentano ad alte temperature, di norma tra i 15 e i 25 gradi, e presentano un gusto corposo e deciso. Si ricorda che le **Lager**, invece, hanno una temperatura di fermentazione intorno agli 8° C.

Il termine **India Pale Ale** lo ritroviamo citato per la prima volta in un annuncio economico

pubblicato, il 30 gennaio 1853, sul Liverpool Mercury. In realtà queste birre erano nate in Inghilterra già nella metà del 1700, durante il periodo delle colonizzazioni inglesi, ed erano destinate ad essere esportate in India per il consumo dei sudditi d'oltre oceano.

Poiché la [birra](#) doveva affrontare lunghi viaggi nelle stive delle navi, dove la temperatura era molto elevata, per evitare di compromettere l'integrità del prodotto i mastri birrai pensarono di aumentare le dosi di luppolo (che contiene sostanze acide antiossidanti) e il tenore alcolico; tali espedienti consentirono di dare alla bevanda maggior stabilità e capacità conservativa.

Il procedimento, influenzò anche il sapore delle birre che risultarono più alcoliche, con spiccate note di luppolo, aromi erbacei e fruttati che divennero molto gradite in tutto il mondo ma anche nella stessa Inghilterra.



Caratteristiche delle Ipa

Le **India Pale Ale** sono [birre](#) caratterizzate da un gusto più amaro, controbilanciato dalla presenza del caramello e da sentori erbacei e agrumati. Hanno un colore generalmente scuro con una gradazione che si aggira tra i 5,5% e i 7% Vol.

Varietà di Ipa

Recentemente sono nate tre versioni delle Ipa che si distinguono dallo stile tradizionale:

- **Ipa Black**, prodotte con malti scuri e dal colore nero con sentori di caffè,
- **Imperial Ipa** con un'elevata gradazione alcolica, dagli 8% in su,
- **Double Ipa** con un tenore alcolico di 9-9,5%.

Intorno agli anni '80, negli Stati Uniti si è diffuso lo stile delle birre [American Pale Ale](#) che si distinguono dalle cugine inglesi per un colore più chiaro, maggiori profumi erbacei e sentori più persistenti di agrumi per effetto di luppoli delle varietà Cascade e Amarillo. La maggior parte delle Ipa diffuse in Giappone e Oceania, invece, hanno retrogusti di frutta tropicale.

Abbinamenti con il cibo

Le birre Ipa si sposano bene con cibi grassi, come alcuni pesci e selvaggina; non si abbinano, invece, con piatti a base di sughi in quanto il loro retrogusto erbaceo potrebbero stonare con tali condimenti.

© **Articolo di Sauro Fusi**

BIRRE IPA - INDIA PALE ALE
PRODUZIONE E VENDITA
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!