

CERVEZAS IPA Y SUS SUBESTILOS

**Autor: José Argudo, Maestro Cervecerero y Gestor de la Cervecería artesanal
3MONOS CRAFT BEER**

Hoy en día se reconoce a la “India Pale Ale” o “IPA” como el estilo más desarrollado y evolucionado en el mundo Craft o de las cervezas artesanas.

Actualmente, en la Guía de Estilos de Cervezas del BJCP, se diferencian claramente tres familias de India Pale Ale, y se clasifican según el grado creciente de alcohol y lupulación:

- IPA Inglesa
- IPA Americana
- IPA Imperial

Principalmente, se establece la India Pale Ale (IPA) como **Categoría 22 IPA**, e incluye a las IPAs americanas modernas y sus derivadas. Esto no significa que las IPAs Inglesas no sean IPAs propiamente dichas y que ambas categorías no estén relacionadas. Simplemente es una forma de agrupar estilos similares para facilitar su clasificación de cara a las competiciones. Y el acrónimo “IPA” se mantiene sin ser referido como “India Pale Ale”, ya que ninguna de las cervezas contenidas aquí fue enviada a la India históricamente, y muchas tampoco son pálidas. Mientras que las IPAs inglesas se agrupan con otros derivados de cervezas británicas.

India Pale Ale: Historia y leyenda

La historia real del origen de la IPA ha degenerado durante años mientras que su leyenda se ha engrandecido por ser mucho más romántica y menos controvertida.

Durante la revolución industrial los cerveceros británicos empezaron a producir grandes cantidades de cerveza (debido a la economía de escala), hasta llegar a un punto que los mercados locales no podían absorber los volúmenes producidos. De esta manera el mercado de exportación se convirtió en una fuente fundamental de ingresos.

Las Porters fueron probablemente de los primeros estilos de cerveza en ser exportados en cantidades significativas. El estilo permitía largos viajes, eran cervezas con más alcohol y más lupuladas, y el mercado de expatriados británicos en la India se convirtió en objetivo principal.

Pero para enviar cerveza a la India los barcos tenían que navegar un largo viaje cruzando el Ecuador, bordeando la costa del continente africano, alrededor del Cabo de Buena Esperanza y volviendo a subir la longitud de África hasta llegar a la India.

La experiencia en exportaciones de cerveza a los países bálticos había demostrado que grandes cantidades de lúpulo y mayor grado alcohólico ayudaban a mantener la cerveza en condiciones óptimas y preservarla durante más tiempo.

El comercio y envío de cerveza a la India ya existía tiempo antes de la invención de la IPA. Y muchos oficiales ingleses ya se enriquecían de esta forma. Sin embargo, fue George Hodgson, un cervecero londinense el primero en ver el potencial comercial de la cerveza en la India.

La fábrica de Hodgson estaba situada cerca de los muelles de Londres, y decidió edificar su negocio principalmente exportando cerveza al mercado británico en la India. Consiguió una gran reputación para proveer cervezas tipo Pale Ale de calidad a oriente y pronto su cerveza se paso a conocer como Hodgson's India Ale, probablemente una de las primeras marcas de exportación británicas.

Hodgson disfruto del monopolio del mercado durante mucho tiempo gracias a diversas prácticas, algunas de ellas no siempre aceptables. Sin embargo, por diversas razones, llego un punto en el que los cerveceros de Burton-on-Trent se convirtieron en competencia directa y pronto lograron desbancar a Hodgson.

El mercado de exportación de la India comenzó su declive en torno a 1880, ya que se construyeron fábricas en países más cercanos que podían proveer cervezas a coste inferior y en menos tiempo. Y aunque el estilo IPA había encontrado un hueco en el mercado local en Gran Bretaña pronto perdió su popularidad principalmente afectada por la aparición de las primera Lagers, las guerras, impuestos y otros factores.

El estilo nunca llego a desaparecer totalmente en Gran Bretaña pero sí que se volvió más moderado en cuanto a lupulación y contenido alcohólico.

Fue precisamente durante la revolución cervecera de las fábricas artesanas de Estados Unidos en los años 80 cuando el estilo realmente despegó y se convirtió en un símbolo frente a las cervezas industriales.

Fritz Maytag de Anchor Brewing fue de los primeros en recuperar un estilo perdido y adaptarlo a las variedades de lúpulo americanos que estaban siendo desarrolladas además de reinstaurar una práctica clásica olvidada llamada Dry-hopping.

A partir de aquí, el resto es historia y numerosos sub-estilos de IPAs han sido creados y desarrollados durante los últimos 20 años, principalmente basados en los conocimientos adquiridos en el uso de técnicas de lupulación y el desarrollo de nuevas variedades de lúpulos.

Descripción del Estilo (American IPA)

Una IPA siempre tendrá niveles de lupulación más altos y mayor contenido alcohólico que una Pale Ale. Excepto por las versiones Imperiales, las IPAs suelen tener entre 5.5% y 7.5% ABV, y un perfil mucho más lupulado y amargo, destacando las variedades de lúpulos Americanos y del Nuevo Mundo. El equilibrio se suele decantar pues por los lúpulos y no las maltas, con un perfil de fermentación limpio y de final seco, apoyado por maltas que potencien el brillo de los lúpulos.

- Apariencia.- El color de las IPAs varia del pajizo o pálido al rojizo o ambarino. Deberían ser cristalinas, aunque las versiones sin filtrar y con altas dosis de Dry-hopping pueden ser mas turbias. De espuma blanquecina con buena retención.
- Aroma.- Lupulado, prominente e intenso, presentando las características principales de los lúpulos americanos como son las notas cítricas, florales, pináceas, resinosas, tropicales y afrutadas. Aquellas versiones con Dry-hopping pueden tener aromas lupulados frescos adicionales lo cual es deseable pero no obligatorio. Las notas herbáceas deben ser mínimas. Los aromas maltosos pueden estar presentes de fondo siendo bajos y limpios. La presencia de levadura con notas afrutadas es aceptable aunque el carácter neutral de la fermentación es preferible.
- Sabor.- Principalmente lupulado e intenso que debería reflejar las variedades de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, con características cítricas, florales, pináceas, resinosas, tropicales y afrutadas. Amargor intenso y persistente, donde las maltas aportan un carácter más limpio y poco sabor, generalmente limpio y a grano aunque notas acarameladas y/o tostadas pueden ser aceptables. Los sabores aportados por la levadura deben ser mínimos y en todo caso afrutados (ésteres), con final seco y dulzor residual bajo o nulo. El amargor y sabor lupulado debe persistir en el post-gusto pero sin ser áspero. La presencia alcohólica debe ser baja y limpia, y solo detectable en versiones más fuertes.
- Textura.- De cuerpo medio a ligero con textura suave y carbonatación media a alta. Sin astringencia derivada de la lupulación, ni presencia de notas alcohólicas.
- Ingredientes característicos.- El uso de maltas base Pale (tipo 2-row) y lúpulos americanos acompañados de levaduras americanas neutras o inglesas ligeramente afrutadas. Generalmente malta 100%, maceradas a bajas temperaturas para favorecer una atenuación alta. El uso adicional de azúcares para favorecer el aumento de atenuación es aceptable. Uso moderado o nulo de maltas caramelizadas para evitar dulzor final que pueda interferir con el perfil lupulado. El perfil de agua utilizado puede ser alterado para potencia el final seco y el brillo de los lúpulos.
- Comentarios.- Las IPAs americanas son interpretaciones modernas de los estilos históricos ingleses, fabricadas usando ingredientes del Nuevo Mundo. La base es una Pale Ale americana pero con un contenido alcohólico superior y una lupulación más agresiva. Comparadas con las IPAs inglesas presentan menos carácter por parte de las maltas y la levadura (menos caramelo y notas tostadas, o ésteres afrutados) favoreciendo el brillo de los lúpulos.
- Vitales:
 - Gravedad Inicial: 1.060-1.070 (14.7-17.1 °Plato)
 - Gravedad Final: 1.008-1.016 (2-4 °Plato)
 - Alcohol: 5.5%-7.5%
 - Amargor: 50-70 IBU
 - Color: 8-24 EBC (SRM 4-12)

Guía de sub-estilos y derivados de la IPA

Aunque sea uno de los estilos de cerveza más populares, las India Pale Ales no son un monolito. Hoy en día, las letras IPA en una etiqueta cuentan solo una pequeña parte de la

historia. El árbol de sub-estilos y derivados de las IPAs es grande y contiene muchas ramas que se bifurcan y extienden. Aquí se presentan los sub-estilos y derivados más famosos y generales, aunque existen muchos otros en continuo desarrollo, ya que casi cualquier estilo de cerveza es susceptible de convertirse en India.

Se han hecho dos grandes clasificaciones atendiendo a si son estilos oficiales incluidos en el BJCP o no.

Estilos del Beer Judge Certification Program (BJCP)

Aquí analizamos los principales estilos que aparecen en el BJCP 2015, no se incluye el previamente mencionado American IPA ya descrito anteriormente.

Specialty IPA

Specialty IPA (IPAs especiales) es un término general y amplio usado en el BJCP para referirse a cualquier IPA que no sea una IPA americana estándar. Muchas de las cervezas que se analizan aquí pertenecen a este género de manera no oficial. Dentro de esta categoría podemos encontrar: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, White IPA and Rye IPA.

- **Belgian IPA.-** Este estilo de IPA presenta sabores y aromas afrutados y especiados que se derivan del uso de levadura belga en su producción. A menudo también contienen aromas herbáceos de los lúpulos y acaramelados de las maltas, que hacen de las IPAs belgas el puente perfecto entre el uso abundante de lúpulos de una IPA y la complejidad y delicadez de las levaduras usadas en las cervezas belgas.
- **Black IPA/Brown IPA.-** Bastante inusuales en estos días, tanto las IPA negras como las tostadas, suelen ser más maltosas que sus equivalentes más claros. Aunque en las Black IPAs las maltas solo debería ser usadas para el color y de una forma suave sin destacar su presencia, sin ser el componente principal.

Las Black IPAs deben ser secas y afrutadas de color oscuro a negro. Su sabor debería ser inconfundible a IPA aunque reminiscencia de las maltas oscuras pueden aportar complejidad.

Las Brown IPAs son simplemente una versión más fuerte y lupulada de una American Brown Ale, mostrando claramente el uso de los lúpulos esperados en una IPA pero acompañado de un carácter robusto y maltoso a frutas oscuras.



- **Red IPA/White IPA.**- Al igual que los estilos anteriores, estas IPAs de colores interesantes son inusuales y raras en el mercado actual aunque más conocidas que las versiones más oscuras.

Las Red IPAs son una versión más fuerte y lupulada de una American Amber Ale. Aunque bastante parecida en sabor a una American IPA estándar, el uso de maltas caramelo medias u oscuras aporta toques tostados y a frutas oscuras.

De igual forma, una White IPA es una combinación de una Witbier o cerveza de trigo belga con una IPA estándar. Son típicamente pálidas y turbias presentando los aromas y sabores típicos a plátano, clavo y cilantro junto con una buena dosis de lúpulo.

- **Rye IPA.**- Esta IPA moderna exhibe la combinación perfecta de las variedades de lúpulos americanas y del Nuevo Mundo junto con las notas picantes y especiadas características de las maltas de centeno. En cuanto al color pueden variar de un dorado medio a un rojizo parecido a una Amber Ale.

Imperial/Double IPA

Las IPAs doble se encuentran dentro del BJCP y conforman junto con las IPAs inglesas y americanas los tres estilos fundamentales. Son simplemente una versión más fuerte que estas, donde el grado alcohólico típicamente sobrepasa los 7.5-8% ABV. Se puede distinguir

una Double de una Imperial a partir del 10% ABV. Estas cervezas al igual que sus versiones menos alcoholizadas pueden presentar muchos sub-estilos.

Estilos No-BJCP

Aquí analizamos nuevos estilos que o no existían o no fueron incluidos en la guía BJCP del 2015.

- **Triple IPA.**- Una versión mas fuerte de la Double IPA, estas cervezas son poco comunes y requieren una cantidad bastante mayor y más tiempo en su producción para sobrepasar el 10% de grado alcohólico. Es por eso por lo que su fabricación se lleva a cabo en ocasiones especiales. Se caracterizan por sabores intensos y lupulados que incluyen los cítricos, frutas de hueso y resinosos.
- **New England IPA/Hazy IPA.** - Uno de los estilos que más ha crecido en popularidad en los últimos años, convirtiéndose en referente dentro del mundo de las IPAs. Existen muchos nombres que designan este estilo, que se origino en el estado americano de Nueva Inglaterra y principalmente promovido por The Alchemist y su Heady Topper.

En líneas generales esta caracterizado por su apariencia turbia y opaca y un tremendo sabor/aroma lupulado y a zumo de frutas (otro término “juicy” que describe a este estilo).



- **Milkshake IPA.**- Un derivado de las New England IPAs, presenta también el carácter opaco y turbio y un cuerpo denso y viscoso debido al uso exagerado de lactosa y avena.

- **Dry Hopped IPA/Double Dry Hopped IPA.** - Según el Oxford Companion of Beer, la técnica del Dry-hopping se define como “la infusión en frío de lúpulos que no solo potencia los aromas lupulados sino que añade otros aromas que son sustancialmente diferentes a aquellos conseguidos por late-hopping”. Además, el uso de esta técnica tiene como único propósito infundir la cerveza con aromas y sabores adicionales.

Esta técnica puede ser empleada en todo el abanico de los estilos de IPAs pero merece una mención especial sobretodo con la aparición de sus derivados dobles (DDH) y triples (TDH).

- **Single Hop IPA.-** Como su nombre indica, este estilo sirve para mostrar variedades específicas de lúpulo. Y aunque pueda parecer que cervezas carecen de profundidad de sabor y/o aroma el éxito del estilo está en saber aprovechar las mejores características de cada lúpulo para conseguir cervezas tremendamente complejas.
- **SMASH IPA.-** Un derivado del estilo anterior que además añade la complejidad de usar una sola malta además de un solo lúpulo. La ausencia de otras maltas hace que este estilo sea perfecto para apreciar lúpulos específicos en todo su esplendor ya que representan un lienzo en blanco donde los sabores y aromas más puros se van a expresar.
- **Fruit IPA.-** No necesariamente un estilo por sí mismo, pero si uno de los estilos de IPA más populares por la adición de frutas. Los adjuntos principales suelen ser frutas cítricas como naranjas y pomelos aunque también se suele usar mango, guava y fruta de la pasión (gracias a la popularidad del sub-estilo POG).
- **West Coast IPA.-** El que fuera en su momento definido como el estilo American IPA se ha convertido ahora en un subestilo y un clásico. Se describe como una IPA clara y cristalina, de color dorado o anaranjado y con sabores/aromas pináceos y resinosos.
- **Session IPA.-** Ligeras y fáciles de beber, este estilo debería evocar a las American IPAs estándar o West Coast IPAs pero con un contenido alcohólico inferior y un cuerpo más ligero.
- **Sour IPA.-** Un estilo recién llegado al mundo de las IPAs experimentales e híbridos, aparece como complemento a las New England IPAs. Suele ser turbia y presenta variedades de lúpulos modernas y de moda, pero sobretodo destaca la incorporación de *Lactobacillus* en su producción. También suelen emplearse lactosa, trigo y avena que lo relacionan con las Milkshake IPAs.
- **Wild IPA.** - Extremadamente raro, este estilo incorpora levaduras “salvajes” junto con el uso extenso de lúpulos. También se conoce como “funky” o “farmhouse IPA” y no está muy popularizado ya que es altamente experimental.
- **Brut IPA.-** Muy popular durante un corto periodo de tiempo y al igual que las Black IPAs demuestra lo competitivo que es el mundo de las IPAs y su constante evolución. Son cervezas muy secas y pálidas donde el uso de una enzima ayuda a eliminar cualquier

azúcar o dulzor residual. Su sabor se describe como afilado y vinaceo recordando a un champagne.

- **Cold IPA.**- Ultimo subestilo que ha aparecido en el mercado americano que consiste en una cerveza lager elaborada con malta pilsener, por lo tanto muy clarita que persigue elaborar una cerveza fresca, ligera pero con mucho sabor.

