LE GUIDE DE L'IPA

13 styles décryptés

Pour rappel,

Une **India Pale Ale** (IPA) est un style de bière historiquement anglais.

Les brasseries *craft* américaines se sont réapproprié ce style dans les années 1980.

En France, l'IPA gagne en popularité depuis une petite dizaine d'années.

<u>Ses deux grandes caractéristiques :</u>

- un houblonnage généreux qui la rend **aromatique** (fruitée, florale…)
- une **amertume** marquée avec l'utilisation de houblons amérisants

Petit lexique

Malts de base : malts qui représentent la majorité de la recette, moins modifiés pendant le touraillage. Ce sont les malts type Pilsener, Pale, Maris Otter.

Malts de spécialité : malts qui ont subi une modification lors du touraillage et ont des caractéristiques propres (caramel, fumé, rôtis...)

Houblon : plante vivace grimpante, dont les cônes femelles contiennent des huiles et résines aromatiques ou amérisantes

DDH : *double-dry hopped*. *Dry hop* signifie houblonnage à cru. Pour une DDH IPA, du houblon aromatique est ajouté en 2 étapes pendant ou après la fermentation primaire.

Passons maintenant
au décryptage de

13 styles d'IPA

**deux bières d'un même style peuvent être différentes d'une brasserie à l'autre*
j'expose ici des profils "types" !

1
English IPA

L'IPA "traditionnelle" des Anglais ! Elle a une structure maltée plus présente que les IPA américaines et une amertume bien marquée. Son apparence est dorée à ambrée et brillante.

Houblons : Fuggle, Challenger, East Kent Golding, Target

Malts : de base (Pale, Maris Otter), Golden Promise, Chevallier

Arômes et saveurs : notes herbacées, de confiture, de thé. Un corps malté voire caramélisé, une amertume marquée et des saveurs fruitées et épicées.

East IPA,
Brooklyn Brewery

2
American IPA

La version qui met en avant les **houblons américains** ! Un corps souvent plus mince que l'English IPA, mais avec un bel équilibre entre malts et houblons.

Houblons : Cascade, Colombus, Amarillo...

Malts : de base, parfois spéciaux (Munich, Crystal...)

Arômes et saveurs : notes de pamplemousse, florales, pain blanc. Des saveurs maltées et douces, avec une finale sèche et amère

American IPA
Brasserie Azimut

3
New England IPA
autre nom : Hazy IPA

Les NEIPA sont des bières “juteuses”, rondes, **moins amères** que les American IPA. L’aromatique est intense, l’avoine et le blé apportent une texture veloutée. Son apparence est trouble.

Houblons : Citra, Galaxy, Idaho 7, El Dorado, Simcoe, Azacca, Sabro…

Malts : de base, flocons d’avoine

Arômes et saveurs : arômes intenses d’agrumes, de fruits tropicaux ou à noyau. Le corps est doux et crémeux, l’amertume peu perceptible.

Rejaillir le feu, Hazy IPA
Brasserie Fauve

4
West Coast IPA

Amère, sèche, limpide… La West coast est une IPA équilibrée entre malts et houblons, connue pour ses saveurs *dank* - de cannabis (le cousin du houblon).

Houblons : Cascade, Centennial, Chinook, Simcoe…

Malts : de base, parfois spéciaux (Crystal)

Arômes et saveurs : arômes d'agrumes, de résine. Le corps est sec, plutôt mince, l'amertume est franche.

Cosmic sauce,
Brasserie Outer range

5
Double IPA

autre nom : Imperial IPA

Bien houblonnées, plus alcoolisées, les DIPA sont les versions **plus fortes** que les IPA. Elles se déclinent suivant les styles - Double NEIPA, Double West coast... Elles titrent entre **7,5 et 9,5%.**

Houblons : Chinook, Colombus, Simcoe, Citra, Mosaic...

Malts : de base, parfois spéciaux (Crystal), flocons d'avoine, blé

Arômes et saveurs : arômes ultra intenses d'agrumes, de fruits tropicaux, de melon ou de résine de pin. Riche, chaleureuse, bien amère.

Double Citra,
Brasserie Cambier

6
Triple IPA

On continue de grimper en alcool avec les TIPA (entre 10 et 12%) : plus de malt, plus de rondeur, et surtout plus de chaleur ! Des bières intensément riches et aromatiques, souvent d'apparence trouble.

Houblons : Mosaic, Simcoe, Citra, Idaho 7...

Malts : de base, spéciaux, avoine et blé

Arômes et saveurs : arômes de smoothie alcoolisé, fruits tropicaux, agrumes...
Le corps est rond, la chaleur de l'alcool se fait sentir. Bien amère.

Fat manta,
Brasserie les Intenables

7
Session IPA

Une IPA **en légèreté**, qui titre entre 3 et 5% d'alcool. On retrouve l'amertume et le fruité d'une IPA classique, mais avec un corps plus mince. La version Micro IPA est plus légère encore (<3%).

Houblons : généralement Américains, mais pas que

Malts : de base, parfois avoine ou blé

Arômes et saveurs : une Session IPA est tout aussi aromatique et fruitée qu'une IPA. Le malt peut avoir des saveurs biscuitées. Le corps est mince et l'amertume présente.

Neck Oil
Beavertown Brewery

8

Black IPA

autre nom : India Porter

Des malts torréfiés se mêlent aux saveurs fruitées des houblons. De couleur noire, elle est complexe et intense.

Houblons : généralement Américains (Citra, Simcoe, Nugget...)

Malts : de base, et spéciaux (Chocolat, Carafa, Crystal, Noir...)

Arômes et saveurs : des notes de fruits mûrs ou rôtis, de résine ou de fruits rouges. Le tout enveloppé par des notes de café et cacao. L'amertume est marquée.

La Bagarre
Brasserie la Dilettante

9

White IPA

autre nom : Wheat IPA

Une IPA à la couleur claire, aux arômes fruités et aux saveurs légères. La version américaine des “bières blanches”, avec une amertume plus poussée.

Houblons : généralement Américains (Citra, Chinook, Colombus...)

Malts : de base, blé

Arômes et saveurs : des arômes fruités, sur les agrumes et les fruits à noyau. Parfois des notes épicées. Le corps est crémeux, l’amertume franche.

Je serai le feu
Brasserie Fauve x
Buveuses de Bières

10
New Zealand IPA

Une IPA aux houblons néo-zélandais (tout simplement). Souvent moins amères que les IPA américaines.

Houblons : Nelson Sauvin, Waimea, Wai-iti, Motueka, Wakatu...

Malts : de base, parfois blé ou avoine

Arômes et saveurs : des arômes de pamplemousse, de fleur, de baies ou de Sauvignon. Désaltérantes, qui font la part belle aux houblons de NZ.

Massive kiwi
Cierzo brewing

11
French IPA

Notre IPA nationale pour valoriser les houblons locaux. Son apparence peut être brillante ou trouble. Elles sont souvent plus sèches.

Houblons : Mistral, Elixir, Aramis, Barbe rouge...

Malts : de base, parfois blé ou avoine

Arômes et saveurs : les houblons français apportent des notes d'épices, d'agrumes ou de fruits rouges.

New French IPA
Brasserie Cambier

12
Milkshake IPA

Une bière trouble brassée avec du lactose (sucre non fermentescible), ronde, fruitée et crémeuse. Un p’tit dessert.

Houblons : souvent américains aux notes de fruits tropicaux (Citra, Galaxy, Simcoe…)

Malts : de base, avoine

Arômes et saveurs : une texture soyeuse et un ensemble gourmand et fruité.
Une finale peu amère et sur le sucre.

Milkshake Passion IPA
Brasserie la Débauche

13
IPA sans alcool

Tous les styles d'IPA peuvent se décliner en sans alcool (<1,2% selon loi française). Leur corps est plus mince mais elles n'en restent pas moins aromatiques et amères ! Certaines sont à 0,0% tandis que d'autres titrent autour de 0,5%. Cela dépend de leur process de brassage.

Houblons : en fonction du style

Malts : de base, parfois spéciaux, avoine et blé

Arômes et saveurs : des brasseries sont spécialisées dans le sans alcool et font de belles IPA équilibrées, bien fruitées et, selon le style, amères et désaltérantes.

Lust for life, DDH IPA
Brasserie Brulo

Dites-moi en commentaire quel est votre style d'IPA préféré

Et n'hésitez pas à partager ce post hein

Carol-Ann