



Una pausa para la Cerveza



IPA es la abreviatura para India Pale Ale, un estilo de cerveza originado en Inglaterra a finales del siglo XVIII para ser consumido a 20.000 kilómetros de distancia.

Como su nombre indica es una cerveza tipo ale pálida pero con un nivel más alto del habitual en alcohol y lúpulo. Su creación obedeció fundamentalmente a intereses de expansión comercial: los cerveceros británicos, ante la enorme cantidad de consumidores potenciales que les ofrecían las tropas y civiles establecidos en la India, fracasaban en el intento de exportar su cerveza más apreciada. Las botellas de porters, tras un azaroso periplo en barco a través de dos océanos y tres continentes llegaban a Bombay, Calcuta o Madrás en pésimo estado, caducadas e insalubres, agriándoles el negocio. Era una época en la que no se podía contar con la refrigeración y la pasteurización.

¡IPA! ¡IPA! ¡Hurra!

Fue un cervecero londinense, George Hodgson de la Brow Brewery, quien dió con la receta salvadora: más alcohol para disuadir a los microbios y más lúpulo contra las bacterias que acidificaban la cerveza, resultando del experimento una Pale Ale muy amarga, alcohólica y espumosa capaz de resistir las penurias del recorrido y su posterior almacenaje bajo el clima, más cálido, de la India.

Por la cercanía de su cervecera londinense a los muelles de la empresa de exportación East India Docks y también por sus líneas de crédito holgadas, Hodgson y su IPA se hicieron muy populares entre los comerciantes; en breve las exportaciones cerveceras de Gran Bretaña comenzarían a subir como la espuma. La fórmula de la IPA pronto fue adoptada por otras cerveceras y cruzó fronteras, siendo elaborada tanto en América como en la propia India donde se establecieron las primeras compañías cerveceras asiáticas. También triunfó de puertas adentro pues, contrariamente a la creencia popular, esas primeras IPA, aunque más lupulizadas no eran más fuertes que otras cervezas de su tiempo y hoy no se considerarían cervezas “strong”.

[leer más ...>](#)

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com



IPA, DIPA, APA... ¿NEIPA?

La expansión del estilo cervecero de las IPA ha conservado el nombre y ha ido dejando atrás alguna de las características originales como su origen, color, el grado alcohólico... incluso el amargor, que suponía una barrera frente al gusto dominante por las cervezas ligeras y que ha ido convirtiendo a las IPA de tendencia marginal en corriente dominante y corresponsable del ascenso en el consumo entre las nuevas generaciones de las cervezas artesanales.

Tras una primera distinción entre IPA inglesas, elaboradas con lúpulos británicos y de gusto más floral y picante, y sus parientes americanas, las APA, más cítricas y afrutadas por la adición de lúpulos americanos, hoy nos vemos sumergidos en un enorme barril de siglas y variedades; una expansión propiciada, desde los años 70 y 80, por la influencia de los cerveceros artesanos estadounidenses.

Las DIPA (Double IPA o Imperial), por ejemplo, son cervezas “strong” originadas a mediados de los 90 en la Costa Oeste de Estados Unidos, más subidas de alcohol y lupulizadas. Por contra, desde la Costa Este llega una nueva tendencia muy apreciada, dicen, por las generaciones de Instagram: las NEIPA o New England IPA; son cervezas menos transparentes, anaranjadas, escasas de gas y mucho menos amargas.

Después entraríamos en el terreno de las cervezas catalogadas como Especialidades IPA donde tienen cabida variaciones sobre las IPA (English IPA) o las American IPA: Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA (centeno) o White IPA (trigo), estas últimas emparentadas con las Witbier belgas.

En Fassbiere tenemos representada en catálogo una amplia variedad de estas cervezas en alza: americanas como la Anchor, Anderson Valley, Rogue o Flying Dog; Inglaterra con la Fuller o la Samuel Smith; las Maximus, Emelisse e IJ son aportaciones de los Países Bajos, e incluso Bélgica está presente con la Troubadour o la Kasteel Hoppy. Dos últimas incorporaciones nos llegan desde Portland y Amsterdam: la Shipyard APA y la IPA holandesa de TwoChefs.

Habemus IPA

Y abundando en Bélgica, cuna cervecera, conviene reseñar su variedad particular: la Belgian IPA. El uso de levadura belga aporta ese particular carácter especiado y frutal. De perfil complejo, tono más claro y más atenuadas, las IPA belgas recordarían a una Tripel lupulizada y con mayor grado de alcohol que una típica India Pale Ale.

En Fassbiere nos toca el tema muy de cerca pues en breve dispondremos de nuestra propia Belgian IPA: la **Te Deum IPA** se une a la familia de cervezas Te Deum recién cumplido su quince aniversario. Esperamos que la disfrute tanto como nosotros.