O’Hara’s 51st State Ipa: oltre i confini del gusto

6c84e57d-3a2f-403f-8ee6-d52accbb17d6-cb7a2e72

È il nuovo fenomeno nel mondo della birra artigianale, partito da una piccola regione del nord est degli Stati Uniti, il New England appunto, e diffusosi ormai a livello mondiale. Parliamo delle New England IPA, le India Pale Ale “torbide” nate nel piccolo stato del Vermont.

A questo stile si è ispirata anche la Carlow Brewing Company, birrificio irlandese fondato nel 1996 dalla famiglia O’Hara’s, per la propria ultima specialità: O’Hara’s 51st State IPA, un viaggio nella cultura birraria americana nel volgere di una pinta. Disponibile in bottiglie da 50 cl e in fusti key-keg da 30 litri, la new entry di O’Hara’s è una IPA non filtrata dal carattere audace, intensa sia nel profumo che nel sapore.

I luppoli scelti le conferiscono un aroma di agrumi e pino, oltre che un amaro finale percettibile ma piuttosto equilibrato. In bocca il corpo è rotondo e le note di pompelmo, frutto della passione, albicocca e pesca si fondono alla perfezione con la base maltata. Un vero attacco a tutti i sensi: olfatto, gusto, tatto e vista vengono affascinati dalle caratteristiche della O’Hara’s 51st State IPA, birra che si ritaglia un ruolo da protagonista nella collezione 2018 delle “Birre di Primavera” selezionate da Interbrau, importatore italiano partner di lungo corso del birrificio irlandese.

Le caratteristiche tecniche di questa peculiare India Pale Ale parlano di un 6% di volume alcolico, amarezza pari a 40 IBU (International Bitterness Unit) e di una temperatura di servizio consigliata tra i 6°C e gli 8°C. Magari in abbinamento a un bel piatto di pollo speziato, carne alla griglia oppure con del formaggio erborinato. Ma anche da sola, grazie all’equilibrio e alla scorrevolezza, che la rendono scelta ideale per la bella stagione.

www.interbrau.it