

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

GUIDE DES STYLES 2021

Classification des styles de bière



Copyright © 2023, BJCP, Inc.

Le BJCP accorde l'autorisation de faire des copies pour utilisation dans les compétitions sanctionnées par le BJCP ou pour la formation de juges. Tous autres droits réservés.

Mises à jour disponibles au www.bjcp.org

Auteur: Gordon Strong

avec

Kristen England

Traduction française par Mathieu Charbonneau

2021 Contributions:

2015 Analyse du guide:

2015 Contributions aux styles:

2015 Révision et commentaires:

2015 Révision finale:

Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson, Lana Svitankova
Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff

Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty,
Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire,
Mike Winnie, Tony Wheeler

Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut,
Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra et Michal Vřes

Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION AU GUIDE DES STYLES 2021.....	IV	4C. Helles Bock	8
Styles et catégories	iv	5. BIÈRES EUROPÉENNES PÂLES ET AMÈRES (<i>PALE BITTER EUROPEAN BEER</i>).....	9
Nomenclature des styles et des catégories.....	iv	5A. Leichtbier Allemande (<i>German Leichtbier</i>)	9
Utilisation du guide des styles.....	v	5B. Kölsch.....	9
Format d'une description de style	vi	5C. Helles allemande Exportbier (<i>German Helles Exportbier</i>).....	10
Langage des descriptions de style	vii	5D. Pils allemande (<i>German Pils</i>)	10
INTRODUCTION AUX STYLES DE BIÈRE.....	IX	6. LAGERS AMBRÉES MALTÉES EUROPÉENNES (<i>AMBER MALTY EUROPEAN LAGER</i>)	11
Catégorisation de base	ix	6A. Märzen	11
Caractéristiques communes à tous les styles	ix	6B. Rauchbier.....	11
Glossaire	ix	6C. Dunkles Bock.....	12
Terminologie liée aux houblons	x	7. BIÈRES EUROPÉENNES AMBRÉES ET AMÈRES (<i>AMBER BITTER EUROPEAN BEER</i>).....	13
Terminologie liée au malt et au brassage.....	x	7A. Vienna Lager	13
Terminologie liée à la levure ou à la fermentation	x	7B. Altbier.....	13
Terminologie liée à la fermentation mixte.....	x	8. LAGERS EUROPÉENNES FONCÉES (<i>DARK EUROPEAN LAGER</i>)	14
Terminologie des défauts de qualité	xi	8A. Munich Dunkel.....	14
Terminologie de l'apparence	xi	8B. Schwarzbier	14
Référence de la couleur	xii	9. BIÈRES EUROPÉENNES FORTEMENT ALCOOLISÉES (<i>STRONG EUROPEAN BEER</i>).....	15
Organisation des styles	xii	9A. Doppelbock.....	15
Référence des étiquettes de style.....	xiii	9B. Eisbock.....	16
1. BIÈRES AMÉRICAINES COURANTES.....	1	9C. Porter baltique (<i>Baltic Porter</i>)	16
1A. Lager légère américaine (<i>American Light Lager</i>) ..	1	10. BIÈRES DE BLÉ ALLEMANDES (<i>GERMAN WHEAT BEER</i>)....	17
1B. Lager américaine (<i>American Lager</i>)	1	10A. Weissbier.....	17
1C. Cream Ale	2	10B. Dunkles Weissbier	17
1D. Bière de blé américaine (<i>American Wheat Beer</i>) ..	2	10C. Weizenbock.....	18
2. LAGERS INTERNATIONALES	3	11. BITTERS ANGLAISES (<i>BRITISH BITTER</i>).....	19
2A. Lager pâle internationale	3	11A. Ordinary Bitter	19
2B. Lager ambrée internationale.....	3	11B. Best Bitter	19
2C. Lager foncée internationale (<i>International Dark Lager</i>)	4	11C. Strong Bitter	20
3. LAGERS TCHÈQUES	4	12. BIÈRES PÂLES DU COMMONWEALTH (<i>PALE COMMONWEALTH BEER</i>).....	21
3A. Lager tchèque pâle (<i>Czech Pale Lager</i>)	5	12A. Ale dorée britannique (<i>British Golden Ale</i>)	21
3B. Lager tchèque pâle premium (<i>Czech Premium Pale Lager</i>)	5	12B. Ale australienne pétillante (<i>Australian Sparkling Ale</i>).....	21
3C. Lager tchèque ambrée (<i>Czech Amber Lager</i>)	6		
3D. Lager tchèque sombre (<i>Czech Dark Lager</i>).....	6		
4. LAGERS EUROPÉENNES PÂLES ET MALTÉES (<i>PALE MALTY EUROPEAN LAGER</i>)	7		
4A. Munich Helles.....	7		
4B. Festbier.....	7		

12C. IPA anglaise (<i>English IPA</i>)	22	IPA de spécialité : IPA belge (<i>Specialty IPA: Belgian IPA</i>)	40
13. BIÈRES BRITANNIQUES BRUNES (<i>BROWN BRITISH BEER</i>) 23		IPA de spécialité : IPA noire (<i>Specialty IPA: Black IPA</i>)	40
13A. Dark Mild.....	23	IPA de spécialité : IPA brune (<i>Specialty IPA: Brown IPA</i>)	41
13B. Ale brune britannique (<i>British Brown Ale</i>).....	24	IPA de spécialité : IPA rousse (<i>Specialty IPA: Red IPA</i>)	41
13C. Porter anglaise (<i>English Porter</i>)	24	IPA de spécialité : IPA de seigle (<i>Specialty IPA: Rye IPA</i>)	42
14. ALES ÉCOSSAISES (<i>SCOTTISH ALE</i>)	25	IPA de spécialité : IPA blanche (<i>Specialty IPA: White IPA</i>)	42
14A. Scottish Light	25	IPA de spécialité : IPA brute (<i>Specialty IPA: Brut IPA</i>)	43
14B. Scottish Heavy	26	21C. IPA trouble (<i>Hazy IPA</i>)	43
14C. Scottish Export	26	22. ALES AMÉRICAINES FORTES (<i>STRONG AMERICAN ALE</i>)... 44	
15. BIÈRES IRLANDAISES (<i>IRISH BEER</i>)	27	22A. Double IPA	44
15A. Ale rouge irlandaise (<i>Irish Red Ale</i>).....	27	22B. Ale américaine forte (<i>American Strong Ale</i>).....	45
15B. Stout irlandais (<i>Irish Stout</i>)	27	22C. Vin d'orge américain (<i>American Barleywine</i>) ...	45
15C. Extra stout irlandais (<i>Irish Extra Stout</i>)	28	22D. Vin de blé (<i>Wheatwine</i>).....	46
16. BIÈRES BRITANNIQUES FONCÉES (<i>DARK BRITISH BEER</i>) .29		23. BIÈRES SÛRES EUROPÉENNES (<i>EUROPEAN SOUR ALE</i>).....	47
16A. Stout doux (<i>Sweet Stout</i>).....	29	23A. Berliner Weisse.....	47
16B. Stout à l'avoine (<i>Oatmeal Stout</i>).....	29	23B. Ale rouge des Flandres (<i>Flanders Red Ale</i>)	47
16C. Stout tropical (<i>Tropical Stout</i>).....	30	23C. Oud Bruin	48
16D. Extra stout étranger (<i>Foreign Extra Stout</i>)	30	23D. Lambic	48
17. ALES BRITANNIQUES FORTES (<i>STRONG BRITISH ALE</i>).....	31	23E. Gueuze	49
17A. Ale britannique forte (<i>British Strong Ale</i>).....	31	23F. Lambic aux fruits (<i>Fruit Lambic</i>).....	49
17B. Ale vieillie (<i>Old Ale</i>)	31	23G. Gose	50
17C. Wee Heavy	32	24. ALES BELGES (<i>BELGIAN ALE</i>)	51
17D. Vin d'orge anglais (<i>English Barley Wine</i>)	32	24A. Witbier	51
18. ALES PÂLES AMÉRICAINES (<i>PALE AMERICAN ALE</i>).....	33	24B. Ale pâle belge (<i>Belgian Pale Ale</i>)	51
18A. Ale blonde (<i>Blonde Ale</i>).....	33	24C. Bière de Garde	52
18B. Ale pâle américaine (<i>American Pale Ale</i>).....	34	25. ALES BELGES FORTES (<i>STRONG BELGIAN ALE</i>)	53
19. BIÈRES AMÉRICAINES AMBRÉES ET BRUNES (<i>AMBER AND BROWN AMERICAN BEER</i>)	35	25A. Ale blonde belge (<i>Belgian Blond Ale</i>)	53
19A. Ale ambrée américaine (<i>American Amber Ale</i>) .	35	25B. Saison	53
19B. <i>California Common</i>	35	25C. Ale belge forte et dorée (<i>Belgian Golden Strong Ale</i>).....	54
19C. Ale brune américaine (<i>American Brown Ale</i>)....	36	26. BIÈRES MONASTIQUES OU D'ABBAYE (<i>MONASTIC ALE</i>)	55
20. PORTERS AMÉRICAINS ET STOUTS (<i>AMERICAN PORTER AND STOUT</i>)	37	26A. Single belge (<i>Belgian Single</i>).....	55
20A. Porter américain (<i>American Porter</i>)	37	26B. Dubbel belge (<i>Belgian Dubbel</i>)	55
20B. Stout américain (<i>American Stout</i>)	37	26C. Tripel belge (<i>Belgian Tripel</i>)	56
20C. Stout imperial (<i>Imperial Stout</i>).....	38	26D. Belge forte et sombre (<i>Belgian Dark Strong Ale</i>)	56
21. IPA	39		
21A. IPA américaine (<i>American IPA</i>)	39		
21B. IPA de spécialité (<i>Specialty IPA</i>)	39		

27. BIÈRES HISTORIQUES (<i>HISTORICAL BEER</i>)	57	30D. Bières de spécialité épicées (<i>Specialty Spice Beer</i>)	73
Bière historique : Kellerbier	57		
Bière historique : Kentucky Common	58	31. BIÈRES À FERMENTS ALTERNATIFS (<i>ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER</i>)	74
Bière historique : Lichtenhainer	58	31A. Bière à céréales alternatives (<i>Alternative Grain Beer</i>)	74
Bière historique : London Brown Ale	59	31B. Bière au sucre alternatif (<i>Alternative Sugar Beer</i>)	74
Bière historique : Piwo Grodziskie	59		
Bière historique : Lager Pré-Prohibition	60	32. BIÈRES FUMÉES (<i>SMOKED BEER</i>)	75
Bière historique : Porter Pré-Prohibition	60	32A. Bière fumée de style Classique (<i>Classic Style Smoked Beer</i>)	75
Bière historique : Roggenbier	61	32B. Bière fumée de spécialité (<i>Specialty Smoked Beer</i>)	75
Bière historique : Sahti	61		
INTRODUCTION AUX BIÈRES DE SPÉCIALITÉ (<i>SPECIALTY-TYPE BEER</i>)	63	33. BIÈRES BOISÉES (<i>WOOD BEER</i>)	76
Inscription de sbières de type spécialité	63	33A. Bière vieillie boisée (<i>Wood-Aged Beer</i>)	76
Instructions d'entrée	63	33B. Bière de spécialité boisée (<i>Specialty Wood-Aged Beer</i>)	77
Style de base	63		
Ingrédients de spécialité	63	34. BIÈRES DE SPÉCIALITÉ (<i>SPECIALTY BEER</i>)	78
Meilleur choix	64	34A. Bière de spécialité commerciale (<i>Commercial Specialty Beer</i>)	78
Juger les bières de type spécialité	64	34B. Bière de style mixte (<i>Mixed-Style Beer</i>)	78
Évaluation globale	64	34C. Bière expérimentale (<i>Experimental Beer</i>)	78
Style de base	64		
Ingrédients multiples	64	ANNEXE A: CLASSIFICATIONS ALTERNATIVES	80
Effets de l'équilibre des ingrédients de type spécialité	65	1. Styles classes selon les catégories 2008 (strictes) ..	80
		2. Styles classes selon les lignes directrices de 2008 (modifiées)	81
28. ALE SAUVAGE AMÉRICAINE AMERICAN WILD ALE	65	3. Styles classes selon la famille de style	82
28A. Bière aux Brett (<i>Brett Beer</i>)	65	4. Styles classes par pays d'origine	83
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer	66	5. Styles classes selon l'histoire	84
28C. Bière sauvage de spécialité (<i>Wild Specialty Beer</i>)	66		
28D. Bière sûre (<i>Straight Sour Beer</i>)	67	ANNEXE B: STYLES LOCAUX	86
		Argentine Styles	86
29. BIÈRES AUX FRUITS (<i>FRUIT BEER</i>)	68	X1. Dorada Pampeana	86
29A. Bière aux fruits (<i>Fruit Beer</i>)	68	X2. IPA Argenta	86
29B. Bière aux fruits et épices (<i>Fruit and Spice Beer</i>)	68	Italian Styles	87
29C. Bière de spécialité aux fruits (<i>Specialty Fruit Beer</i>)	69	X3. Italian Grape Ale	87
29D. Ale aux raisins (<i>Grape Ale</i>)	70	Brazilian Styles	88
		X4. Catharina Sour	88
30. BIÈRES AUX ÉPICES (<i>SPICED BEER</i>)	71	New Zealand Styles	89
30A. Bière aux épices, herbes ou légumes (<i>Spice, Herb, or Vegetable Beer</i>)	71	X5. New Zealand Pilsner	89
30B. Bière saisonnière d'automne (<i>Autumn Seasonal Beer</i>)	71		
30C. Bière saisonnière d'hiver (<i>Winter Seasonal Beer</i>)	72		

INTRODUCTION AU GUIDE DES STYLES 2021

Les directives de style BJCP 2021 sont une révision mineure de l'édition 2015, elle-même une mise à jour majeure de l'édition 2008. Les objectifs de l'édition 2015 étaient de mieux représenter les styles de bière du monde tels qu'ils se trouvent sur leurs marchés locaux, de suivre l'évolution des tendances du marché des bières artisanales, de décrire les bières historiques qui connaissent un regain d'intérêt, de mieux caractériser les propriétés sensorielles des ingrédients de brassage modernes, de tirer parti des nouvelles recherches et références, et d'aider les organisateurs de concours à mieux gérer la complexité de leurs événements. Ces objectifs restent inchangés dans l'édition 2021.

En 2015, de nombreux styles ont été ajoutés, certains ont été divisés en plusieurs catégories, et d'autres simplement renommés. Les styles sont organisés en catégories selon une philosophie qui regroupe ceux ayant des caractéristiques de dégustation similaires plutôt que selon un héritage commun ou un nom de famille stylistique. Ne présumez pas qu'un seul critère principal (comme la couleur, la force, l'équilibre, la saveur dominante ou le pays d'origine) a servi à déterminer chaque regroupement de catégories – la logique est plus nuancée.

Si vous êtes familier avec les directives de 2015, sachez que quelques noms ont été modifiés et que certains styles auparavant provisoires, historiques ou locaux ont été intégrés aux directives principales. Nous avons délibérément cherché à minimiser les déplacements de styles, les ajouts et les changements de numérotation.

Styles et catégories

Les directives de style BJCP utilisent des termes spécifiques avec des significations précises : *Catégorie*, *Sous-catégorie* et *Style*. Lorsqu'il s'agit de styles de bière, d'hydromel et de cidre, la *sous-catégorie* est l'étiquette la plus importante – elle est essentiellement équivalente au *style* et définit les caractéristiques majeures d'un type donné de bière, d'hydromel ou de cidre. Chaque style possède une description bien définie qui sert de référence principale lors des évaluations.

Lorsque les descriptions de bières spéciales font référence à un *style classique*, cela signifie un *style nommé* (ou une *sous-catégorie*) figurant dans le *Guide des Styles BJCP*, avant la section consacrée aux styles de bières spéciales.

Les *catégories* plus larges sont des regroupements arbitraires de styles de bière, d'hydromel ou de cidre, généralement en fonction de caractéristiques sensorielles similaires. Les sous-catégories d'une même catégorie ne sont pas nécessairement liées entre elles. L'objectif de cette structure est de faciliter l'évaluation lors des compétitions. Ne cherchez pas à tirer des conclusions supplémentaires de ces regroupements – aucune association historique ou géographique n'est impliquée ou souhaitée.

Les compétitions peuvent créer *leurs propres catégories de récompenses*, distinctes des *catégories de styles* présentées ici. **Il n'est pas obligatoire d'utiliser les catégories de styles comme catégories de récompenses !** Les styles individuels peuvent être regroupés librement pour former des catégories adaptées aux besoins d'une compétition, par exemple pour équilibrer le nombre d'inscriptions dans chaque catégorie de récompense.

Si les catégories de styles sont principalement utiles pour l'évaluation, car elles regroupent les bières aux caractéristiques sensorielles similaires, nous reconnaissons que ce n'est pas forcément le meilleur moyen d'apprendre les styles de bière. À des fins pédagogiques, les styles peuvent être regroupés en familles

de styles afin de mieux les comparer et les différencier. Ils peuvent aussi être classés selon leur pays d'origine pour mieux comprendre l'histoire brassicole d'un pays ou un marché local. Ces regroupements sont parfaitement valables ; l'organisation actuelle des styles vise uniquement à faciliter l'évaluation en compétition. Consultez l'Annexe A pour découvrir des regroupements alternatifs.

Nomenclature des styles et des catégories

Nous avons choisi les noms et titres qui représentent le mieux les styles et leur classification dans notre système. Ces noms ne doivent pas perturber votre compréhension des descriptions des styles – c'est cela qui est essentiel dans les directives BJCP. Nous ne dictons pas aux brasseries comment nommer leurs produits, mais proposons simplement des références pratiques.

Nous savons que bon nombre de styles définis peuvent porter d'autres noms ou être appelés différemment selon les régions du monde. Par le passé, nous avons utilisé plusieurs appellations pour éviter toute préférence, mais cela a souvent conduit à une mauvaise utilisation simultanée de tous ces noms. Nous avons donc choisi un nom unique et clair pour chaque style.

Nous avons ajouté un pays ou une région d'origine à certains noms de styles afin de distinguer ceux partageant un même nom (par exemple, Porter). Les titres choisis visent à être à la fois uniques et descriptifs, mais ne correspondent pas forcément aux appellations utilisées sur les marchés locaux. Nous n'imposons aucun droit particulier sur ces noms et nous nous excusons par avance pour toute offense politique, ethnique ou sociale involontaire.

Certains noms utilisés sont des appellations protégées ou des marques déposées. Nous ne suggérons pas qu'ils puissent être utilisés sans respect des réglementations en vigueur. Nous avons simplement choisi les noms les plus pertinents pour discuter des styles. Si ce point semble flou,

considérez qu'une désignation implicite « -style » est ajoutée à chaque nom de style. Nous avons évité d'utiliser « -style » partout, car ces directives portent précisément sur des styles – il est donc évident que tout ce qui y est décrit est un style.

Utilisation du guide des styles

Lors de la publication des premières versions des directives, nous n'avions pas anticipé leur adoption aussi large et généralisée. À l'origine, nous pensions établir un ensemble standardisé de descriptions de styles pour les concours de brassage amateur, mais nous avons constaté qu'elles ont été adoptées dans le monde entier pour décrire la bière en général. De nombreux pays où la bière artisanale émerge les utilisent désormais comme références pour le brassage. Les consommateurs et les professionnels du secteur s'en servent pour définir leurs produits.

Malheureusement, beaucoup ont dépassé l'intention initiale et utilisent aujourd'hui ces directives comme une sorte de pierre de Rosette universelle pour la bière, ce qui a mené à des interprétations erronées.

Nous avons aussi constaté que nos directives étaient parfois mal comprises dans les concours, ou même pour d'autres usages liés au BJCP, comme la préparation aux examens et l'évaluation des candidats. Certaines personnes les interprètent de manière incorrecte, puis transmettent involontairement ces erreurs à d'autres.

Nous espérons que cette section aidera à éviter de nouvelles mauvaises interprétations. Si vous voyez quelqu'un utiliser ces directives de manière incorrecte, n'hésitez pas à lui recommander cette section.

Les maximes suivantes expriment notre intention initiale et visent à limiter les mauvaises utilisations du guide, sans empêcher son adoption pour de nouveaux usages :

1. **Le Guide des styles du BJCP est un guide, pas un cahier des charges.** Prenez ces mots dans leur sens littéral. Un guide décrit les caractéristiques générales des exemples les plus courants et sert d'outil d'aide au jugement ; il ne s'agit pas de spécifications strictes visant à pénaliser les exemples légèrement atypiques. Ce sont des recommandations, non des limites absolues. Il faut faire preuve de souplesse dans l'évaluation afin de récompenser les exemples bien réalisés. Les descriptions sont détaillées pour structurer l'évaluation des bières dans les concours de brassage amateur ; chaque élément ne doit pas être interprété comme un critère d'exclusion.
2. **Le Guide des styles est principalement conçu pour les concours de brassage amateur.** Les descriptions des styles visent avant tout à faciliter l'évaluation. Dans certains cas, nous avons cherché à établir des limites claires entre les styles afin de créer des catégories distinctes pour le jugement. Nous savons que certains styles peuvent se chevaucher sur le marché et que certains exemples commerciaux peuvent se situer à la frontière entre deux styles. Notre catégorisation est pensée pour l'organisation des concours de brassage amateur, et non pour décrire les styles du monde entier à un public différent.
3. **Nous savons que de nombreuses personnes utilisent notre guide.** Nous sommes conscients que d'autres organisations ou groupes utilisent notre guide dans des contextes dépassant notre objectif initial. Tant qu'ils y trouvent de la valeur, nous sommes heureux que notre travail soit utile. Nous autorisons librement l'utilisation de notre système de noms et de numérotation. Toutefois, il ne faut pas tirer de conclusions hâtives sur la nature de la bière et des styles en appliquant ce guide en dehors de son objectif premier. Nous savons aussi que certains brasseurs artisanaux s'en inspirent pour redécouvrir des styles historiques ou brasser des styles étrangers à leur pays – nous sommes ravis de contribuer ainsi à l'évolution de la bière artisanale. Mais souvenez-vous que ce n'est qu'un effet secondaire heureux, et non notre mission première.
4. **Les styles évoluent avec le temps.** Les styles de bière changent au fil des années, et certains sont sujets à interprétation et débat. Ce n'est pas parce qu'un nom de style est resté inchangé que les bières qui le composent n'ont pas évolué. Les brasseurs commerciaux, soumis aux réglementations et aux exigences du marché, modifient parfois leurs produits au fil du temps. Par exemple, le fait qu'il existe aujourd'hui une bière appelée Porter ne signifie pas qu'elle ait toujours été brassée de la même manière. Nos descriptions visent généralement à représenter les bières modernes disponibles sur le marché, sauf indication contraire (comme dans la catégorie des Bières historiques).
5. **Toutes les bières commerciales ne correspondent pas à nos styles.** Ne partez pas du principe que chaque bière s'intègre parfaitement dans l'une de nos catégories. Certains brasseurs prennent plaisir à créer des bières qui ne correspondent pas à nos définitions (ni à celles d'autres guides). D'autres utilisent un nom de style sans chercher à s'y conformer. Il est tout à fait normal qu'une bière commerciale ne corresponde pas à l'un de nos styles ; nous n'avons jamais cherché à tout classer – ce n'est ni notre intention ni notre mission.
6. **Nous n'avons pas défini tous les styles de bière possibles.** Nous sommes conscients de l'existence de styles non répertoriés dans notre guide. Certains sont peut-être trop obscurs ou impopulaires, peu de brasseurs amateurs les produisent, il manque d'exemples ou de documentation pour les définir avec précision, ou encore ils proviennent de régions que nous n'avons pas explorées en détail. Certains styles historiques

ne sont plus produits, et d'autres peuvent être de simples tendances éphémères. Quelles qu'en soient les raisons, il ne faut pas voir notre guide comme une classification exhaustive de tous les styles de bière ayant jamais existé – ce n'est pas son but. Il reflète simplement les styles les plus couramment brassés aujourd'hui par les brasseurs amateurs et de nombreuses brasseries artisanales.

7. **Les exemples commerciaux évoluent avec le temps.** De même que les styles changent, les bières elles-mêmes évoluent. Une bière qui était autrefois un excellent représentant d'un style peut ne plus l'être. Parfois, c'est la bière qui change (par exemple après un rachat), parfois ce sont les tendances du style qui évoluent alors que la bière reste inchangée. Par exemple, Anchor Liberty a contribué à définir le style American IPA à sa création, mais elle ressemble aujourd'hui davantage aux Pale Ales américaines classiques.
8. **Les ingrédients évoluent avec le temps.** Les houblons en sont un bon exemple : de nouvelles variétés apparaissent avec des caractéristiques inédites. Les brasseurs recherchant des innovations peuvent rapidement adopter (et abandonner) certains ingrédients. Il est difficile de figer le profil d'un style lorsque ses ingrédients typiques changent constamment. Il faut prendre en compte ces évolutions lors de l'évaluation des bières. Par exemple, tous les houblons américains ne sont pas nécessairement dominés par des arômes d'agrumes ou de résine. Il ne faut pas juger rigide selon les standards en vigueur à la date de rédaction du guide, mais plutôt comprendre les tendances actuelles et adapter l'évaluation en conséquence.
9. **La plupart des styles sont assez larges.** Certains pensent que nos descriptions freinent la créativité des brasseurs en fixant des limites trop strictes. Ce n'est pas notre intention – nous pensons que l'innovation est essentielle et que l'interprétation par les brasseurs doit être encouragée. Cependant, toutes les innovations ne sont pas forcément pertinentes ou reconnaissables sous un nom de style donné. Ainsi, les styles doivent être interprétés avec une certaine flexibilité, mais dans des limites raisonnables.
10. **Le Guide des styles n'est pas un texte sacré.** Ce document n'a pas été écrit sous inspiration divine – il s'agit du travail de passionnés cherchant à décrire fidèlement la bière telle qu'elle est perçue. Ne le traitez pas comme une écriture sacrée. Ne vous perdez pas dans l'analyse de chaque mot au point d'en oublier l'intention générale. Ce qui importe le plus dans un style, c'est son équilibre global et son impression générale : la bière doit rappeler le style et être agréable à boire. Se focaliser excessivement sur les détails risque de faire perdre l'essence même du style. Le simple fait que les

descriptions évoluent d'une édition à l'autre montre bien que les mots ne sont pas immuables.

11. **Nos recommandations sont extensibles.** Nous savons que notre guide évoluera à l'avenir et qu'il peut s'écouler plusieurs années entre deux révisions. La mission principale du BJCP est d'organiser des examens, et si les références changeaient trop souvent, cela compliquerait la préparation des candidats. Nous avons donc trouvé un compromis : des *Styles provisoires* sont disponibles sur notre site web et peuvent être utilisés comme des styles définis dans ce guide. Nous proposons aussi des *Suggestions d'entrée par style* pour aider à classer les bières non définies dans le guide. Ces outils, ainsi que la flexibilité de certaines catégories comme les IPA spécialisées et les Bières historiques, permettent aux styles définis par les brasseurs d'être pris en compte dans les concours.
12. **Nous ne sommes pas la police de la bière.** Nous ne faisons que décrire les styles de bière existants et utilisés. Nous ne dictons pas aux brasseurs commerciaux ce qu'ils doivent produire, ni ne déclarons qu'ils ont tort si leurs produits ne correspondent pas à notre guide. Nous ne créons pas non plus de styles dans l'espoir qu'ils deviennent populaires. L'évolution du marché brassicole n'est pas notre préoccupation.
13. **Différents formats existent.** Notre guide est disponible sur de nombreuses plateformes et a été traduit en plusieurs langues. Malheureusement, toutes ces versions ne contiennent pas le texte intégral ni des traductions totalement fidèles. Soyez vigilants en utilisant une version fournie par un tiers. En cas de doute, consultez toujours la source originale.
14. **Le BJCP n'organise pas de concours.** Certains logiciels de gestion d'inscriptions peuvent limiter les commentaires ou compliquer le respect des instructions du guide. En cas de problème, signalez-le aux organisateurs des concours et aux éditeurs de logiciels. Notre objectif est que toutes les informations requises soient correctement communiquées aux juges.

Format d'une description de style

Nous utilisons un format standard pour décrire les styles de bière. Les sections de ce modèle ont des significations spécifiques qui doivent être comprises afin d'éviter toute mauvaise utilisation :

- **Impression générale :** Cette section décrit l'essence du style – les éléments qui le distinguent des autres styles et qui le rendent unique. Elle peut également être considérée comme une description plus accessible aux consommateurs, utile pour expliquer et différencier le style auprès de quelqu'un qui n'est pas un expert en bière ou

un juge. Cette section reconnaît aussi les usages en dehors des concours et permet de décrire simplement une bière sans nécessiter le niveau de détail exigé par les juges.

- **Apparence, Arôme, Saveur, Sensation en bouche** : Ces quatre sections sont les éléments sensoriels fondamentaux définissant le style et servent de références pour juger une bière en compétition. Elles se concentrent sur les perceptions sensorielles issues des ingrédients, et non sur les ingrédients ou les procédés eux-mêmes. Par exemple, dire qu'une Munich Helles a une saveur de malt Pils continental est un bon raccourci pour décrire sa perception, sauf bien sûr si l'on ne sait pas à quoi ressemble ce type de malt. Nos lignes directrices sont rédigées de manière à ce qu'un juge formé, qui n'a jamais goûté un style donné, puisse l'évaluer de manière crédible en utilisant notre méthode d'évaluation structurée et nos directives comme référence.
- **Commentaires** : Cette section contient des anecdotes ou des notes supplémentaires sur un style qui n'affectent pas l'évaluation sensorielle. Tous les styles n'ont pas forcément des commentaires détaillés.
- **Historique** : Le BJCP n'est pas une organisation de recherche historique. Nous nous basons sur les informations disponibles, en révisant nos résumés à mesure que de nouveaux faits sont publiés. Nos notes historiques sont des résumés concis des éléments clés du développement des styles ; elles ne doivent pas être considérées comme une histoire complète et exhaustive des styles.
- **Ingrédients caractéristiques** : Nous identifions les ingrédients ou les procédés typiques qui contribuent aux caractéristiques distinctives du style. Ces notes ne doivent pas être interprétées comme des recettes ou des exigences absolues. Une bière peut être brassée de nombreuses manières différentes.
- **Comparaison avec d'autres styles** : Certains comprendront mieux un style inconnu s'il est décrit en relation avec d'autres styles connus. Nous fournissons donc des indications sur les points clés qui distinguent un style de styles similaires ou apparentés. Toutes les comparaisons possibles ne sont pas listées.
- **Instructions d'inscription** : Cette section identifie les informations nécessaires pour évaluer une bière en compétition. Ces informations doivent toujours être fournies par le participant, acceptées par les logiciels de gestion de concours et mises à disposition des juges. Les participants doivent pouvoir fournir des commentaires facultatifs sur leurs inscriptions, sous réserve d'approbation par les organisateurs du concours.

- **Statistiques essentielles** : Les caractéristiques générales du style, exprimées en : densité initiale (OG), densité finale (FG), teneur en alcool par volume (ABV), unités d'amertume internationales (IBU), couleur selon la méthode « Standard Reference Method » (SRM) de l'American Society of Brewing Chemists (ASBC).
- **Exemples commerciaux** : Nous incluons une sélection d'exemples commerciaux actuels qui, selon nous, représentent bien le style au moment de la publication. Nous pourrions publier d'autres exemples sur le site du BJCP à l'avenir. Cependant, nous ne garantissons pas que les brasseries continueront à produire ces bières, que leurs noms resteront inchangés, que les recettes ne seront pas modifiées ou qu'elles seront disponibles dans votre magasin local.
- **Étiquettes (Tags)** : Pour faciliter le classement des styles en groupes alternatifs, nous avons attribué des étiquettes signalant des attributs ou des informations sur un style. Ces étiquettes ne sont pas classées par ordre de priorité et ne doivent pas être interprétées comme portant une signification plus profonde.

Langage des descriptions de style

Les lignes directrices constituent un ensemble de documents détaillés, et certaines descriptions de styles sont assez complexes. Afin d'éviter une prose trop monotone, des synonymes (des mots ou expressions ayant exactement ou presque le même sens) sont fréquemment utilisés. Il ne faut pas chercher de significations cachées derrière ces synonymes. Par exemple, des termes comme léger et faible, moyen et modéré, profond et sombre sont interchangeables dans ce contexte – ils expriment des intensités relatives de perceptions.

Lorsque plusieurs mots similaires sont utilisés, il s'agit simplement d'une variation stylistique visant à rendre la lecture plus fluide et naturelle. Il n'existe pas de règle stricte imposant un mot plutôt qu'un autre. Ainsi, il ne faut pas interpréter ces choix comme des incohérences ni chercher à établir des distinctions subtiles entre eux. De même, il n'est pas nécessaire que les termes des lignes directrices correspondent exactement à ceux employés dans les feuilles de notation ou les examens. Ce qui importe, c'est le concept exprimé, et non sa formulation précise.

Nous utilisons la virgule d'Oxford pour éviter toute ambiguïté grammaticale. Dans les listes descriptives :

- **ou** signifie que l'un ou plusieurs des éléments peuvent être présents,
- **tous** signifie que tous les éléments doivent être présents,
- **soit... soit** indique que seul l'un des éléments peut être présent,

- **ni... ni** signifie qu’aucun des éléments ne doit être présent.
- L’expression **et/ou** a été remplacée par **ou**, qui conserve le même sens logique.

Lorsque les noms de styles apparaissent en **majuscule**, cela fait référence aux styles définis dans ces lignes directrices. En revanche, une mention en **minuscule** est une référence plus générale.

Il est important de prêter attention aux modificateurs utilisés dans les descriptions des styles, notamment les indications d’intensité et de qualité des caractéristiques. De nombreux éléments sont facultatifs : un style n’en présentant pas ne doit pas être pénalisé. Lorsqu’un niveau d’intensité est indiqué avec un marqueur d’optionnalité,

cela signifie que toutes les intensités entre *aucune* et celle mentionnée sont acceptables.

Les expressions comme *peut contenir*, *peut avoir*, *peut inclure*, *est acceptable*, *est typique*, *optionnellement*, etc., indiquent des éléments **facultatifs**. À l’inverse, les éléments **obligatoires** sont exprimés sous forme affirmative, avec des mots comme *doit* ou *devrait*. Les éléments interdits sont signalés par des formules comme *n’est pas approprié*, *aucun*, *ne doit pas*.

Il est essentiel d’interpréter les descriptions de styles dans leur globalité, en tenant compte de l’équilibre général et des différences par rapport aux styles similaires. Il ne faut pas surinterpréter un mot ou une phrase de manière isolée au risque d’altérer la compréhension de l’impression globale et de l’harmonie du style.

INTRODUCTION AUX STYLES DE BIÈRE

Pour réduire la longueur des descriptions de styles, nous utilisons des raccourcis ou du jargon pour exprimer des idées complexes et nous omettons certains éléments qui ne doivent être mentionnés qu'en cas exceptionnel. Certains termes peuvent avoir des significations différentes selon les régions du monde, c'est pourquoi nous précisons leur usage afin d'éviter toute confusion. De plus, certaines caractéristiques sont supposées absentes de tous les styles de bière, ce qui nous évite d'avoir à répéter ces restrictions pour chaque style.

Catégorisation de base

La classification des styles de bière selon le type de levure est un phénomène moderne issu du brassage artisanal. Les brasseurs américains et la plupart des brasseurs artisanaux qualifient de *ales* les bières fermentées avec des levures de haute fermentation et de *lagers* celles fermentées avec des levures de basse fermentation. Un troisième groupe est souvent ajouté, désigné comme *spontanément fermenté* en raison de la méthode employée. Cependant, les termes *fermentation mixte* ou *fermentation sauvage* sont plus couramment utilisés dans le brassage moderne pour désigner des bières fermentées avec des bactéries ou des levures non-*Saccharomyces*.

Le terme *sauvage* ne doit pas être interprété comme synonyme de *spontanément fermenté* ; la plupart de ces bières sont en réalitéensemencées avec des souches de fermentation spécifiques.

Dans les traditions brassicoles allemandes et européennes, les bières sont généralement classées en fonction de la fermentation : *haute fermentation* (top-fermented) ou *basse fermentation* (bottom-fermented). Par exemple, en Allemagne, on considère souvent que l'*ale* est un type de bière anglaise et que la *lager* désigne un procédé de conditionnement. Ainsi, une Kölsch serait qualifiée de bière de *haute fermentation lagerisée*, et non d'*ale*.

Les brasseurs anglais, notamment dans un contexte historique, peuvent différencier les *ales* des *porters* et des *stouts* en tant que catégories distinctes de bières. Dans un contexte encore plus ancien, la bière (*beer*) était définie comme une boisson plus houblonnée que l'*ale*. Bien que ces distinctions soient intéressantes pour comprendre les recettes et textes historiques, elles ont peu d'impact sur l'usage moderne des termes.

Ces lignes directrices utilisent les définitions modernes de la bière artisanale pour les catégories principales (*ale*, *lager*, *wild*), mais mentionnent, lorsque cela est pertinent, comment ces styles peuvent être décrits dans un contexte local ou régional.

Caractéristiques communes à tous les styles

Les attributs sensoriels décrits dans cette section sont considérés comme inhérents à tous les styles de bière, sauf mention contraire. Il n'est donc pas nécessaire de répéter ces caractéristiques dans chaque description de

style. À l'inverse, l'absence de mention d'un défaut tel que le diacétyle ne signifie pas qu'il est acceptable dans le style concerné.

Sauf indication contraire, toutes les bières doivent être :

- **Fermentées proprement**, sans défauts techniques (acétaldéhyde, astringence, chlorophénols, diacétyle, DMS, alcools fusel, phénols).
- **Exemptes de défauts liés à l'emballage ou à la conservation**, tels que l'oxydation, les arômes de lumière, l'acidité involontaire ou des notes moisies.
- **Sans astringence en bouche**, ni sensation crémeuse ou inhabituelle, sauf mention spécifique.
- **Exemptes d'arômes alcooliques désagréables** pour les bières titrant 6 % d'alcool ou moins. Pour les bières plus fortes, la présence d'alcool doit être propre, sans caractère brûlant, solvanté ou agressif.

Les *lagers* doivent être douces, propres et sans esters fruités, bien que les plus fortes ou les plus foncées puissent présenter de légères notes fruitées arrondissant leur profil aromatique. Les *lagers pâles*, notamment très fraîches, peuvent contenir des notes soufrées légères et agréables, mais les arômes soufrés désagréables (œufs pourris, gaz d'égout, etc.) sont des défauts.

Les bières brassées avec une forte proportion de malt *Pilsner* peuvent présenter de faibles notes de DMS, ce qui n'est pas considéré comme un défaut, mais n'est pas non plus recherché. Dans tous les cas, ces notes doivent rester discrètes.

Sauf mention contraire, toutes les *lagers* sont censées être exemptes d'arômes fruités (esters). Les *ales*, en revanche, étant généralement moins douces, peuvent présenter des esters sans que cela ne soit obligatoire ni considéré comme un défaut.

Glossaire

Certains termes utilisés dans ces lignes directrices peuvent être méconnus du lecteur. Nous avons sélectionné ceux dont la signification peut être mal comprise ou qui possèdent un sens spécifique dans le contexte du brassage.

Terminologie liée aux houblons

Houblons américains – Houblons de l'ère de la bière artisanale aux États-Unis, caractérisés par des notes d'agrumes, de résine, de pin, ou d'autres arômes tels que fruits à noyau, baies, fruits tropicaux et melon.

Houblons continentaux, houblons du Vieux Monde – Houblons traditionnels européens (allemands, tchèques, britanniques). Généralement décrits comme floraux, épicés, herbacés ou terreux, et moins intenses que les houblons du Nouveau Monde.

Houblonnage à cru (Dry-Hopped) – Ajout de houblon après l'ébullition, apportant un arôme frais et intense sans amertume supplémentaire. Doit éviter les notes herbacées, végétales, oxydées ou rances.

Juteux (Juicy) – Terme moderne décrivant des houblons aux arômes de jus de fruits frais, notamment tropicaux. Ne s'applique pas à la texture en bouche.

Houblons du Nouveau Monde – Regroupe les houblons américains, australiens et néo-zélandais. Ils offrent des arômes allant des houblons classiques américains aux fruits tropicaux, raisins blancs et autres notes aromatiques distinctives.

Houblons traditionnels allemands ou tchèques – Aussi appelés *nobles* ou *landrace*, réputés pour leur finesse et utilisés dans les lagers européennes classiques. Arômes subtils de fleurs, d'épices ou d'herbes.

Terminologie liée au malt et au brassage

Biscuit – Notes de céréales toastées, de farine ou de pâte rappelant les biscuits anglais (*digestive biscuits*). Typique du malt *Biscuit* et de certains malts anglais.

Produits de Maillard – Composés issus de la réaction entre sucres et acides aminés à haute température, donnant une couleur brune et des arômes maltés complexes (parfois même légèrement viandeux). Comprend les *mélanoïdines*, responsables des couleurs rouge-brun et des arômes intenses. Terme parfois interchangeable avec *mélanoïdine* dans la littérature brassicole. Se prononce approximativement *my-YARD*.

Malt Munich – Apporte une richesse maltée et un équilibre sans sucrosité. Les versions foncées peuvent ajouter des notes grillées rappelant la croûte de pain.

Malt Pilsner – Se distingue par une légère douceur maltée et des notes miellées et légèrement toastées. Plus riche en précurseurs de DMS que d'autres malts, ce qui peut entraîner de légères notes de maïs cuit.

Malt Vienna – Apporte des notes maltées et toastées modérées, évoquant la croûte de pain frais plutôt que du pain grillé.

Terminologie liée à la levure ou à la fermentation

Bubblegum – fait référence au profil aromatique du chewing-gum Bazooka Bubble Gum, saveur originale, un chewing-gum rose ; un goût sucré de fruits mélangés

dominé par la banane et la fraise avec des notes de punch de fruits.

Profil de fermentation propre (clean) – la qualité d'avoir très peu ou pas de sous-produits de fermentation d'origine levurienne dans la bière finie, impliquant typiquement qu'il n'y a pas d'esters, de diacétyl, d'acétaldéhyde ou de composants similaires, sauf si spécifiquement mentionné. C'est une manière courte de dire que la longue liste de sous-produits possibles de fermentation n'est pas présente en quantités significatives ou perceptibles (des quantités à peine perceptibles sont généralement acceptables, néanmoins).

Kveik – traditionnellement, un mélange de levures en Norvège utilisé pour produire des bières de style fermier, souvent disponible aujourd'hui sous forme de souches uniques. Ce n'est pas un style de bière.

Fruit à pépins – pomme, poire, coing. La classification botanique inclut d'autres fruits, mais ceux-ci sont les plus courants.

Fruit à noyau – fruit charnu avec un seul noyau (ou pierre), comme la cerise, la prune, la pêche, l'abricot, la mangue, etc.

Terminologie liée à la fermentation mixte

Caractère acétique – goût vineux, aigre, pas une acidité propre.

Brett – terme abrégé pour *Brettanomyces*, un genre de levure atténuante souvent utilisé pour produire des arômes fruités (fruit à pépins, fruits tropicaux, fruits à noyau), floraux, et souvent funky (cuir, sueur, étable, couverture de cheval, funk, etc.) dans les boissons fermentées. Dérivé des phénols ou acides gras produits pendant la fermentation. Littéralement, cela signifie « champignon britannique » et est associé aux qualités produites lors du vieillissement en fût.

Les espèces courantes utilisées en brasserie incluent *B. bruxellensis* et *B. anomalus*, bien qu'elles soient parfois connues sous d'autres noms ; plusieurs souches existent avec des profils très différents (comme pour *S. cerevisiae*). Utilisée généralement comme souche de fermentation secondaire, bien que certaines souches puissent atténuer suffisamment le moût pour être utilisées pour la fermentation primaire.

Acidité propre – un terme descriptif pour signifier que l'acidité ne présente ni vinaigre, ni funk complexe, ni tonalités excessives ; souvent utilisé pour décrire une acidité lactique de bonne qualité, nette.

Acétate d'éthyle – un ester dérivé de la levure formé à partir de l'acide acétique et de l'éthanol, produit à des niveaux variés selon la souche de levure et le stress. À faibles niveaux, il est fruité comme la poire, l'ananas ou les baies, mais à des niveaux élevés, il devient un défaut désagréable avec un arôme de solvant ou de dissolvant pour vernis à ongles. Des niveaux élevés d'oxygène et de levure sauvage peuvent créer des quantités excessives.

Indole – formé par la contamination par des bactéries « coliformes » pendant la fermentation. Il est souvent associé à la production simultanée de DMS. On le trouve généralement dans les bières ayant un temps de latence très long ou dans les bières à fermentation spontanée. Il sent les excréments, les fermes sales ou les porcheries. À faibles niveaux, il peut évoquer le jasmin ou un caractère floral. C'est toujours un défaut.

LAB – terme abrégé pour *Lactic Acid Bacteria* (bactéries lactiques), comprenant *Lactobacillus*, *Pediococcus* et d'autres membres de la famille des *Lactobacillaceae*. Un terme général pour identifier la source d'une acidité lactique.

Lacto – terme abrégé pour *Lactobacillus*.

Pedio – terme abrégé pour *Pediococcus*.

Viscosité gluante (Ropiness) – décrit une sensation en bouche où la bière devient plus visqueuse et verse de manière épaisse et sirupeuse. Plusieurs bactéries en sont la cause, *Pedio* étant la plus courante, et cela résulte d'une augmentation de la production de polysaccharides. C'est une étape courante dans la fermentation à culture mixte ; la présence de *Brett* réduira cette viscosité au fil du temps.

Sacch – terme abrégé pour *Saccharomyces*.

THP – terme abrégé pour tétrahydropyridine. Généralement produite par *Lacto* ou *Brett*. À faibles niveaux, elle donne un caractère rappelant les céréales d'avoine grillées comme les « Cheerios » (céréales américaines). À des niveaux élevés, elle peut être perçue comme une odeur de cage à souris, de moisi, ou d'urine (similaire au défaut dans le cidre et le vin). Le THP augmente avec l'exposition à l'oxygène, mais le *Brett* actif le réduit avec le temps. C'est toujours un défaut.

Terminologie des défauts de qualité

Qualité de l'adjuvant – une caractéristique de l'arôme, de la saveur et de la sensation en bouche de la bière qui reflète l'utilisation de pourcentages plus élevés de fermentescibles non maltés. Peut se manifester par un goût de maïs, une corps plus léger qu'un produit tout-malt, ou une bière globalement plus fluide. Cela n'implique pas nécessairement l'utilisation d'un adjuvant spécifique.

Équilibré – par rapport à un style, « équilibré » implique un mélange agréable, harmonieux, complémentaire d'éléments, mais pas une quantité égale de chaque composant. Cela ne fait pas référence à une quantité absolue, mais plutôt à une coordination appropriée des constituants de la saveur.

Propre – absence de défauts ; un terme positif.

Croustillant – un changement rapide et abrupt de la sensation en bouche de la bière, passant de la douceur à la netteté, pour aboutir à une finition sèche. Habituellement un terme positif.

DMS – Diméthylsulfure, qui peut prendre une large gamme de caractéristiques perceptuelles. La plupart sont

inappropriées dans n'importe quel style de bière ; cependant, un léger goût de maïs cuit en fond peut être noté et est acceptable dans les bières avec des niveaux élevés de malt Pilsner. Lorsque les lignes directrices précisent que des niveaux de DMS sont appropriés, il s'agit de cette légère saveur de maïs cuit, et non d'autres caractéristiques de légumes cuits ou d'autres saveurs de DMS.

Sec – même usage qu'en vin, signifiant l'absence de douceur perçue. Bien atténuée. Évidemment, cela ne signifie pas « l'opposé de mouillé » dans ce contexte. **Élégant** – un caractère lisse, raffiné, agréable, suggérant des ingrédients de haute qualité traités avec soin ; sans arêtes rugueuses, saveurs tranchantes et sensations agressives en bouche.

Aigre – lorsque ce terme s'applique à la bière, il décrit une texture, saveur ou arrière-goût désagréable, aigu, intense ou discordant. Des synonymes dans ce contexte incluent rugueux, grossier, abrasif, pas fin, plus sale, moins raffiné et moins pur. Un terme de qualité indiquant l'opposé de lisse, propre et agréable. Peut impliquer de l'astringence, mais peut aussi s'appliquer à l'amertume, à l'alcool et à d'autres sensations. Négatif.

Funky – un terme positif ou négatif, selon le contexte. Si c'est attendu ou souhaité, cela peut souvent évoquer des caractères d'étable, de foin humide, légèrement terreux, de couverture de cheval ou de ferme. Si c'est trop intense, inattendu ou indésirable, cela peut prendre la forme de silage, de matières fécales, de couches de bébé ou de qualités de box de chevaux.

Rustique – un caractère rude, robuste, rappelant des ingrédients traditionnels plus anciens ; peut-être moins raffiné dans l'expérience sensorielle générale.

Terminologie de l'apparence

Dentelle belge, lacis – un motif caractéristique et persistant de mousse laissé à l'intérieur du verre lorsque la bière est consommée. Cela ressemble à un fin travail de dentelle provenant de Belgique, où c'est un indicateur désiré de la qualité de la bière.

Jambes – un motif laissé par une boisson à l'intérieur du verre après qu'une portion a été consommée. Le terme fait référence aux gouttes qui tombent lentement en filets depuis le résidu de la boisson sur le côté du verre. Ce n'est pas un indicateur de qualité, mais cela peut indiquer un taux plus élevé d'alcool, de sucre ou de glycérol.

Référence de la couleur

Notez que la SRM (Standard Reference Method) est une mesure de la densité de la couleur de la bière plutôt que de la teinte, du ton ou de l'ombre. Gardez cela à l'esprit lorsque vous tentez d'utiliser uniquement les valeurs de SRM pour décrire les bières. Dans ces lignes directrices, les descripteurs de la couleur de la bière correspondent approximativement à cette répartition des valeurs de SRM :

Paille	2-3
Jaune	3-4
Or	5-6
Ambre	6-9
Ambre profond/cuivre clair	10-14
Cuivre	14-17
Cuivre profonde/brun clair	17-18
Brun ¹	19-22
Brun foncé	22-30
Brun très foncé	30-35
Noir	30+
Noir et opaque	40+

Ne soyez pas trop pointilleux sur l'attribution des noms de couleurs perçues aux références SRM, car les conditions de vision influencent souvent grandement cette perception, les perceptions individuelles varient, et les teintes en dehors du spectre jaune-brun peuvent fausser les résultats. En cas de contradictions apparentes, privilégiez les descriptions par nom plutôt que les numéros.

Organisation des styles

Les styles de bière décrits dans les lignes directrices ont été catégorisés pour faciliter l'organisation des compétitions de brassage amateur. Les catégories (les grands groupes de styles) sont des constructions artificielles représentant un ensemble de sous-catégories individuelles (styles de bière) qui peuvent ou non avoir une relation historique, géographique ou traditionnelle entre elles.

Ne déduisez pas que l'appartenance à une catégorie de style relie d'une manière ou d'une autre les styles de bière entre eux. La seule raison pour laquelle les styles sont regroupés est de faciliter la gestion de l'échelle et de la complexité des compétitions. Les noms attribués aux regroupements sont uniquement à des fins de compétition et ne sont pas utilisés dans des contextes plus larges dans l'industrie de la bière et du brassage.

Les compétitions n'ont pas à juger chaque catégorie de style séparément ; elles peuvent être combinées, séparées ou autrement réorganisées pour des raisons de compétition. Les organisateurs de compétitions sont libres de combiner les sous-catégories de styles en leurs propres catégories de compétition. Tant que chaque bière soumise est jugée par rapport à la sous-catégorie identifiée (style), toute organisation logique est autorisée.

¹ NDLT : « Brun » a été choisi, plutôt que « marron » pour traduire « brown ».

Référence des étiquettes de style

Pour faciliter le regroupement des styles à d'autres fins, nous avons ajouté des étiquettes d'information (tags) à chaque style. Ces étiquettes indiquent certains attributs de la bière qui peuvent être utilisés pour des regroupements. La colonne « signification » explique l'intention générale de l'étiquette, mais elle n'est pas destinée à être une définition rigoureuse ou formelle. En aucun cas les étiquettes ne remplacent les descriptions réelles du style.

Catégorie	Étiquette ²	Signification
Force		
	session-strength	<4% ABV
	standard-strength	4-6% ABV
	high-strength	6-9% ABV
	very-high-strength	>9% ABV
Couleur		
	pale-color	paille à or
	amber-color	ambre à cuivre-brun
	dark-color	brun foncé à noir
Fermentation/Conditionnement		
	top-fermented	levure à ale
	bottom-fermented	levure à lager
	any-fermentation	levure à ale ou à lager
	wild-fermented	levure/bactéries non-Saccharomyces
	lagered	conditionné à froid
	aged	longue maturation avant la mise en bouteille
Région d'origine		
	british-isles	Angleterre, Pays de Galles, Écosse, Irlande
	western-europe	Belgique, France, Pays-Bas
	central-europe	Allemagne, Autriche, République tchèque, Scandinavie
	eastern-europe	Pologne, États baltes, Russie
	north-america	États-Unis, Canada, Mexique
	south-america	Argentine, Brésil
	pacific	Australie, Nouvelle-Zélande
Famille de style		
	ipa-family	famille des IPA
	brown-ale-family	famille des brown ales
	pale-ale-family	famille des pale ales
	pale-lager-family	famille des pale lagers
	pilsner-family	famille des pilsner
	amber-ale-family	famille des ales ambrées
	amber-lager-family	famille des lagers ambrées
	dark-lager-family	famille des lagers foncées
	porter-family	famille des porter
	stout-family	famille des stout

² NDLT : les « tags » (étiquettes) ne sont pas traduites pour refléter l'original.

Catégorie	Étiquette ²	Signification
	bock-family	famille des bock
	strong-ale-family	famille des ales fortes
	wheat-beer-family	famille des bières de blé
	specialty-beer	famille des bières de spécialité
Époque		
	craft-style	développé à l'époque de la bière artisanale moderne
	traditional-style	développé avant l'époque de la bière artisanale moderne
	historical-style	n'est plus fabriqué ou production très limitée
Saveur dominante		
	malty	saveur dominée par le malt
	bitter	saveur dominée par l'amertume
	balanced	intensité de malt et d'amertume similaire
	hoppy	saveur de houblon
	roasty	saveur de malt ou de grain torréfié
	sweet	douceur résiduelle ou saveur sucrée
	smoke	saveur de malt ou de grain fumé
	sour	acidité notable ou acidité intentionnellement élevée
	wood	caractère de bois ou de vieillissement en fût
	fruit	saveur ou arôme notable de fruit
	spice	saveur ou arôme notable d'épices

1. BIÈRES AMÉRICAINES COURANTES

Cette catégorie décrit les bières américaines courantes qui ont un large attrait auprès du public. Combinant à la fois des ales et des lagers, les bières de cette catégorie ne sont généralement pas complexes et ont des saveurs douces et accessibles. Les ales ont tendance à avoir des qualités de lager, ou sont conçues pour plaire aux buveurs de lager du marché de masse en tant que bières de transition. Les bières de masse ayant un attrait ou une origine plus internationale sont décrites dans la catégorie des Lagers Internationaux.

1A. Lager légère américaine (*American Light Lager*)

Impression générale : Une lager très carbonatée, à corps très léger, presque sans saveur, conçue pour être consommée très froide. Très rafraîchissante et désaltérante.

Arôme : Arôme de malt faible, facultatif, mais peut être perçu comme granuleux, sucré ou semblable au maïs, s'il est présent. Arôme de houblon léger, épicé, floral ou herbacé, facultatif. Bien qu'un profil de fermentation propre soit souhaitable, une légère quantité de caractère de levure n'est pas un défaut.

Apparence : Couleur très pâle, paille à jaune pâle. Tête blanche et mousseuse qui persiste rarement. Très claire.

Saveur : Palet relativement neutre avec une finition nette et sèche et une saveur granuleuse ou semblable au maïs, faible à très faible, qui peut être perçue comme une douceur en raison de la faible amertume. Saveur de houblon floral, épicé ou herbacé faible à très faible, mais rarement assez forte pour être détectée. Amertume faible à très faible. L'équilibre peut varier entre légèrement malté et légèrement amer, mais est généralement proche de l'équilibre. Une forte carbonatation peut accentuer la netteté de la finition sèche. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps très léger, parfois aqueux. Très carbonatée avec une légère sensation piquante sur la langue.

Commentaires : Conçue pour plaire au plus grand nombre possible de personnes. Les saveurs fortes sont un défaut. Avec peu de saveur de malt ou de houblon, le caractère de la levure est souvent ce qui différencie le plus les marques.

Historique : Coors a brièvement fabriqué une lager légère au début des années 1940. Les versions modernes ont été produites pour la première fois par Rheingold en 1967 pour plaire aux consommateurs soucieux de leur ligne, mais ce n'est qu'en 1973, après que Miller Brewing ait acquis la recette et commercialisé la bière massivement auprès des fans de sport avec la campagne « tastes great, less filling » (*meilleur goût, moins de remplissage*), qu'elles sont devenues populaires. Les bières de ce genre sont devenues les plus vendues aux États-Unis dans les années 1990.

Ingrédients caractéristiques : Orge à deux ou six rangs avec jusqu'à 40 % de riz ou de maïs comme adjoints. Des enzymes supplémentaires peuvent alléger davantage le corps et réduire les glucides. Levure de lager. Hops négligeables.

Comparaison avec d'autres styles : Une version plus légère, plus faible en alcool et moins calorique d'une lager américaine. Moins de caractère de houblon et d'amertume qu'une Leichtbier allemande.

Statistiques essentielles : OG : 1.028 – 1.040
IBUs : 8 – 12 FG : 0.998 – 1.008
SRM : 2 – 3 ABV : 2.8 – 4.2 %

Exemples commerciaux : Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

Étiquettes : session-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, traditional-style, pale-lager-family, balanced

1B. Lager américaine (*American Lager*)

Impression générale : Une lager très pâle, très carbonatée, à corps léger, bien atténuée, avec un profil de saveur très neutre et une faible amertume. Servie très froide, elle peut être une boisson très rafraîchissante et désaltérante.

Arôme : Arôme de malt faible, facultatif, mais pouvant être perçu comme granuleux, sucré ou semblable au maïs, s'il est présent. Arôme léger de houblon épicé ou floral, facultatif. Bien qu'un profil de fermentation propre soit souhaité, une légère quantité de caractère de levure n'est pas un défaut.

Apparence : Couleur très pâle, paille à jaune moyen. Tête blanche et mousseuse qui persiste rarement. Très claire.

Saveur : Palet relativement neutre avec une finition nette et sèche et une saveur granuleuse ou semblable au maïs, faible à modérée, qui peut être perçue comme une douceur en raison de la faible amertume. Saveur modérée de houblon facultative, avec une qualité florale, épicée ou herbacée, si elle est suffisamment forte pour être distinguée. Amertume faible à modérée. L'équilibre peut varier entre légèrement malté et légèrement amer, mais est généralement proche de l'équilibre. Une forte carbonatation peut accentuer la netteté de la finition sèche. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps faible à moyen-faible. Très carbonatée avec une légère sensation piquante sur la langue.

Commentaires : Souvent ce que les consommateurs non-craft attendent s'ils commandent une bière aux États-Unis. Peut être commercialisée comme Pilsner en dehors de l'Europe, mais ne doit pas être confondue avec des exemples traditionnels. Les saveurs fortes sont un défaut. Avec peu de saveur de malt ou de houblon, le caractère de la levure est ce qui différencie le plus les marques.

Historique : Évolue du Pre-Prohibition Lager (voir Catégorie 27) aux États-Unis après la Prohibition et la Seconde Guerre mondiale. Les brasseries survivantes se sont consolidées, ont élargi leur distribution et ont largement promu un style de bière qui plaisait à un large public. Elle est devenue le style de bière dominant pendant de nombreuses décennies et a inspiré de nombreux rivaux internationaux qui ont développé des produits similaires pour le marché de masse soutenus par une publicité intense.

Ingrédients caractéristiques : Orge à deux ou six rangs avec jusqu'à 40 % de riz ou de maïs comme adjoints. Levure de lager. Utilisation légère de houblon.

Comparaison avec d'autres styles : Plus forte, avec plus de saveur et de corps qu'une Lager Américaine Légère. Moins d'amertume et de saveur qu'une Lager Pale Internationale. Beaucoup moins de saveur, de houblon et d'amertume que les Pilsners Européennes traditionnelles.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.050
IBUs : 8 – 18 FG : 1.004 – 1.010
SRM : 2 – 3.5 ABV : 4.2 – 5.3 %

Exemples commerciaux : Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium American Lager, Miller High Life, Old Style, Pabst Blue Ribbon, Special Export

Étiquettes : standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, traditional-style, pale-lager-family, balanced

1C. Cream Ale

Impression générale : Une bière américaine propre, bien atténuée, très carbonatée et savoureuse, dite "de tondeuse". Facile à boire, lisse et rafraîchissante, avec plus de caractère que les lagers américaines typiques, mais toujours subtile et mesurée.

Arôme : Notes de malt de faible à moyenne intensité, avec un arôme sucré, semblable au maïs. DMS faible facultatif. Arôme de houblon de faible à moyenne intensité facultatif, utilisant n'importe quelle variété, mais les notes florales, épicées ou herbacées sont les plus courantes. En général, un arôme subtil et équilibré. Esters fruités faibles facultatifs.

Apparence : Couleur paille à or pâle, généralement du côté pâle. Tête faible à moyenne avec une carbonatation moyenne à élevée. Bonne rétention de la mousse. Clarté brillante et pétillante.

Saveur : Amertume de houblon faible à modérée. Douceur maltée faible à modérée, variant en fonction de la gravité et de l'atténuation. Le malt est généralement neutre, éventuellement granuleux ou biscuité. Souvent bien atténuée. Palet équilibré, avec suffisamment de houblon pour soutenir le malt. Une saveur de maïs faible à modérée est couramment présente, mais un léger DMS est facultatif. La finition peut varier de légèrement légère, sèche et nette à légèrement sucrée. Profil de fermentation propre, mais des esters fruités faibles sont facultatifs. Saveur de houblon faible à modérée, de n'importe quelle variété, mais typiquement florale, épicée ou herbacée. Subtile.

Sensation en bouche : Généralement légère et nette, bien que le corps puisse atteindre un niveau moyen. Bouche lisse avec une atténuation moyenne à élevée ; des niveaux d'atténuation plus élevés peuvent offrir une qualité « désaltérante ». Haute carbonatation.

Commentaires : La plupart des exemples commerciaux sont dans la plage OG 1.050–1.053, et l'amertume dépasse rarement 20 IBUs.

Historique : Une ale pétillante ou d'usage immédiat de la seconde moitié des années 1800 qui a survécu à la prohibition. Une ale brassée pour concurrencer les lagers brassées au Canada et dans les États du nord-est, du centre-atlantique et du Midwest des États-Unis.

Ingrédients caractéristiques : Malt de six-rangs américain, ou une combinaison de six-rangs et de deux-rangs nord-américains. Jusqu'à 20 % de maïs dans le moût et jusqu'à 20 % de sucre dans l'ébullition. N'importe quelle variété de houblon, souvent rustique américain ou continental. Levure ale propre, ou un mélange de levure ale et lager.

Comparaison avec d'autres styles : Semblable à une Lager Américaine Standard, mais avec plus de caractère. Corps plus léger, plus lisse et plus carbonatée qu'une Blonde Ale. Peut sembler comme un Kölsch quelque peu subtil.

Statistiques essentielles : OG : 1.042 – 1.055
IBUs : 8 – 20 FG : 1.006 – 1.012
SRM : 2 – 5 ABV : 4.2 – 5.6 %

Exemples commerciaux : Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale,

Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale

Étiquettes : standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, traditional-style, pale-ale-family, balanced

1D. Bière de blé américaine (*American Wheat Beer*)

Impression générale : Une bière de blé pâle et rafraîchissante, au caractère de céréales, pâteuse ou de pain, avec un profil de fermentation propre et une amertume et un caractère de houblon variables. Son corps plus léger et sa carbonatation élevée contribuent à sa nature facile à boire.

Arôme : Caractère de blé granuleux, pâteux ou de pain faible à modéré. Une douce à modérée douceur maltée est acceptable. Esters modérés facultatifs, généralement avec un profil neutre ; la banane est inappropriée. Arôme de houblon faible à modéré, citrique, épicé, floral ou fruité. Pas de houblon sec. Pas de phénols de clou de girofle.

Apparence : Généralement jaune pâle à or. La clarté peut varier de brillante à trouble avec de la levure rappelant un Weissbier. Grande tête blanche persistante.

Saveur : Saveur de blé pâle à modérée, pâteuse, granuleuse ou de pain, pouvant persister dans la finition. Peut avoir une douceur maltée modérée ou finir assez sèche et nette. Amertume de houblon faible à modérée, parfois persistante jusqu'à la finition. L'équilibre est généralement égal, mais peut être légèrement amer. Saveur de houblon citrique, épicée, florale ou fruitée faible à modérée. Esters modérés facultatifs. Pas de banane. Pas de phénols de clou de girofle.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen. Carbonatation moyenne à élevée. Une légère crémeuse est facultative ; les bières de blé ont parfois une impression « moelleuse ».

Commentaires : Différentes variations existent, d'une bière facile à boire et assez douce à une bière sèche, houblonnée et agressive avec un fort caractère de blé. Les bières de seigle américaines doivent être classées comme 31A Alternative Grain Beer.

Historique : Une adaptation de bière artisanale américaine du style Weissbier utilisant une levure plus propre et plus de houblon, produite pour la première fois par Anchor en 1984 et plus tard largement popularisée par Widmer.

Ingrédients caractéristiques : Levure ale américaine propre ou levure de Weissbier allemande, inappropriée. Malt de blé (souvent 30-50 %, inférieur à la quantité typique dans les Weissbiers). Houblon américain, allemand ou New World.

Comparaison avec d'autres styles : Plus de caractère de houblon et moins de caractère de levure que le Weissbier. Jamais avec les caractères de banane et de clou de girofle du Weissbier. Généralement, a la même gamme et le même équilibre que les Blonde Ales, mais avec un caractère de blé comme saveur principale du malt.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.055
IBUs : 15 – 30 FG : 1.008 – 1.013
SRM : 3 – 6 ABV : 4.0 – 5.5 %

Exemples commerciaux : Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

Étiquettes : standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, craft-style, wheat-beer-family, balanced

2. LAGERS INTERNATIONALES

Les lagers internationales sont les lagers industrielles de qualité supérieure, produites en masse dans la plupart des pays du monde. Qu'elles soient développées à partir des styles américains ou européens, elles tendent à avoir un caractère assez uniforme et sont fortement commercialisées. Dérivées de la lager de type Pilsner originale, les versions colorées présentent des saveurs de malt supplémentaires tout en conservant une large attractivité. Dans de nombreux pays, ces styles sont désignés par leurs noms locaux. Le terme « international » ne signifie pas que les bières sont étiquetées ainsi, mais il s'agit plutôt d'une catégorisation de bières similaires produites dans le monde entier.

2A. Lager pâle internationale

Impression générale : Une lager pâle fortement atténuée, sans saveurs prononcées, typiquement bien équilibrée et fortement carbonatée. Servie froide, elle est rafraîchissante et désaltérante.

Arôme : Arôme de malt grainé, de faible à modéré, ou légèrement sucré avec une note de maïs. Arôme de houblon floral, épicé ou herbacé, très faible à modéré. Profil de fermentation propre.

Apparence : Couleur paille claire à dorée. Tête blanche et mousseuse qui peut ne pas durer longtemps. Très claire.

Saveur : Saveur de malt grainé de faible à modéré, amertume modérée à faible, avec une finition nette, sèche et bien atténuée. Le caractère du grain peut être assez neutre ou présenter une légère note de pain ou de craquelin. Douceur de maïs ou maltée modérée en option. Saveur de houblon floral, épicé ou herbacé modérée en option. L'équilibre peut varier d'un peu malté à légèrement amer, mais est généralement relativement proche de l'équilibre. Arrière-goût neutre avec des saveurs légères de malt et parfois de houblon.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Carbonatation modérément haute à très haute. Peut avoir une légère sensation de piquant carbonique sur la langue.

Commentaires : Tends à avoir moins d'adjuvants que les lagers américaines. Elles peuvent être entièrement maltées, bien que les saveurs fortes soient encore considérées comme un défaut. Une large catégorie de lagers internationales de masse allant des lagers américaines haut de gamme aux bières "importées" typiques ou "en bouteille verte" trouvées en Amérique et sur de nombreux marchés d'exportation. Souvent étiquetées à tort comme "Pilsner". Toute saveur de "puant" dans les bières commerciales est une faute de manipulation, et non une caractéristique du style.

Historique : Aux États-Unis, développée comme une version haut de gamme de la lager américaine standard, avec une histoire similaire. En dehors des États-Unis, développée soit comme une imitation des lagers de style américain, soit comme une version plus accessible (et souvent plus sèche et moins amère) d'une bière de type Pilsner. Souvent fortement commercialisée et exportée par de grandes brasseries industrielles ou multinationales.

Ingrédients caractéristiques : Orge à deux rangs ou six rangs. Peut utiliser du riz, du maïs ou du sucre comme adjuvants, mais est généralement entièrement maltée.

Comparaison avec d'autres styles : Généralement plus amère et plus corsée que la lager américaine. Moins houblonnée et amère qu'une Pilsner allemande. Moins de corps, de saveur de malt et de caractère de houblon qu'une lager pâle tchèque premium. Les versions plus robustes peuvent approcher le goût d'une Munich Helles, mais avec plus de caractère d'adjuvant.

Instructions d'entrée : Le participant peut spécifier des variations régionales, si désiré (lager mexicaine, lager néerlandaise, etc.).

Statistiques essentielles : OG : 1.042 – 1.050

IBU : 18 – 25

FG : 1.008 – 1.012

SRM : 2 – 6

ABV : 4.5 – 6.0%

Exemples commerciaux : Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

Étiquettes : standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, traditional-style, pale-lager-family, balanced

2B. Lager ambrée internationale

Impression générale : Une lager ambrée lisse et facile à boire, avec un caractère de caramel ou de pain grillé. Habituellement bien atténuée, souvent avec un goût d'adjuvant et une amertume modérée.

Arôme : Arôme de malt grainé de faible à modéré, souvent avec des accents de caramel ou de pain grillé. Parfois, un caractère de noisette ou de biscuit, mais jamais rôti. Arôme de houblon floral ou épicé discret. Profil de fermentation propre.

Apparence : Couleur or-ambre à cuivre rouge. Clarté brillante. Mousse blanche à blanc cassé qui peut ne pas durer.

Saveur : Saveur de malt de faible à modéré, souvent avec des saveurs de caramel ou de pain grillé. Douceur de maïs modérée à faible optionnelle. Amertume de faible à modérée, offrant un équilibre malté à relativement équilibré. Saveur de houblon floral, épicé ou herbacé de faible à modéré. Profil de fermentation propre. La finition est modérément sèche avec un arrière-goût légèrement malté. La bière peut sembler un peu sucrée si le niveau d'amertume est faible.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Carbonatation moyenne à élevée. Lisse. Certains exemples peuvent être légèrement crémeux.

Commentaires : Un large éventail de lagers ambrées de masse développées soit indépendamment dans divers pays, soit décrivant des bières ambrées assez génériques ayant plus de pertinence historique, mais qui se sont finalement transformées en produits indiscernables dans les temps modernes.

Historique : Varie selon les pays, mais représente généralement soit une adaptation de la lager ambrée internationale, soit une évolution de styles indigènes vers des produits plus génériques.

Ingrédients caractéristiques : Malt de base à deux rangs ou six rangs. Malts de couleur tels que Victory, ambré ou rôti. Peut être entièrement maltée ou utiliser des adjuvants. Sucre ou agents de coloration possibles. Malt caramel. Houblon européen ou américain.

Comparaison avec d'autres styles : Moins de saveur de malt développée qu'une Vienna Lager, souvent avec un goût

d'adjuvant. Moins de saveur robuste et d'amertume qu'une Altbier.

Statistiques essentielles : OG : 1.042 – 1.055
IBU : 8 – 25 FG : 1.008 – 1.014
SRM : 6 – 14 ABV : 4.5 – 6.0%

Exemples commerciaux : Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

Étiquettes : standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, traditional-style, amber-lager-family, malty

2C. Lager foncée internationale (*International Dark Lager*)

Impression générale : Une version plus sombre, plus riche et légèrement plus sucrée de la lager pâle internationale, avec un peu plus de corps et de saveur, mais également peu amère. La faible amertume laisse le malt comme l'élément principal de la saveur, tandis que les faibles niveaux de houblon apportent peu de contrepoids.

Arôme : Arôme léger de malt. Arôme de malt caramélisé ou légèrement rôti, facultatif. Arôme léger de houblon épicé, herbacé ou floral, facultatif. Profil de fermentation propre.

Apparence : Ambre profond à brun très foncé avec une grande clarté et des reflets rubis. La mousse peut ne pas durer longtemps et est de couleur beige à brun clair.

Saveur : Douceur maltée faible à moyenne. Saveurs de malt caramélisé ou rôti facultatives, avec des notes possibles de café, mélasse, sucre brun ou cacao. Saveur légère de houblon floral, épicé ou herbacé facultatif. Amertume faible à modérée. Peut avoir une très légère saveur fruitée. Finition moyennement

sèche. L'équilibre est généralement quelque peu malté. Les saveurs de malt brûlé ou de malt rôti fort sont inappropriées.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen-léger. Lisse avec une légère onctuosité. Carbonatation modérée à élevée.

Commentaires : Une large gamme de lagers internationales plus sombres que les lagers pâles, sans amertume ou rôti prononcé.

Historique : Versions plus sombres des lagers pâles internationales créées souvent par les mêmes grandes brasseries industrielles, destinées à plaire à un large public. Souvent une adaptation colorée ou sucrée de la lager industrielle pâle standard, ou une version plus accessible (et bon marché) des lagers plus sombres traditionnelles.

Ingrédients caractéristiques : Orge à deux ou six rangs avec du maïs, du riz ou des sucres comme adjuvants. Utilisation légère de malts caramélisés et plus foncés. Les versions commerciales peuvent utiliser des agents de coloration.

Comparaison avec d'autres styles : Moins de saveur et de richesse qu'une Munich Dunkel, une Schwarzbier ou d'autres lagers sombres. Utilisation fréquente d'adjuvants, comme c'est typique des autres lagers internationales.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.056
IBU : 8 – 20 FG : 1.008 – 1.012
SRM : 14 – 30 ABV : 4.2 – 6.0%

Exemples commerciaux : Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

Étiquettes : standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, traditional-style, dark-lager-family, malty

3. LAGERS TCHÈQUES

Les lagers tchèques sont généralement divisées par classe de densité (draft, lager, spécial) et par couleur (pale, ambrée, sombre). Les noms tchèques pour ces catégories sont světlé (pâle), polotmavé (ambrée) et tmavé (sombre). Les classes de densité sont vřjcepní (draft, 7-10 °P), ležák (lager, 11-12 °P) et speciální (spécial, 13 °P+). Pivo est bien sûr le mot tchèque pour la bière. La division en classes de densité est similaire aux regroupements allemands de schankbier, vollbier et starkbier, bien que dans des plages de densité différentes. Les bières tchèques au sein des classes sont souvent simplement référencées par leur densité. Il existe souvent des variations au sein des groupes de densité et de couleur, en particulier dans la classe speciální. Les lignes directrices du style regroupent certaines de ces classes, tandis que d'autres bières du marché tchèque ne sont pas décrites (comme le fort Czech Porter). Cela ne signifie pas que les catégories ci-dessous couvrent toutes les bières tchèques, mais elles constituent simplement un moyen de regrouper certains des types les plus couramment trouvés pour des fins de jugement.

Les lagers tchèques se distinguent généralement des lagers allemandes et autres lagers occidentales en ce que les lagers allemandes sont presque toujours entièrement atténuées, tandis que les lagers tchèques peuvent avoir une légère quantité d'extrait non fermenté restant dans la bière finie. Cela permet d'obtenir une densité finale légèrement plus élevée (et donc une atténuation apparente légèrement plus faible), un corps légèrement plus plein et une saveur plus riche et légèrement plus complexe dans des bières d'intensité et de couleur équivalentes. Les lagers allemandes ont tendance à avoir un profil de fermentation plus propre, tandis que les lagers tchèques sont souvent fermentées à des températures plus basses (7-10 °C) et pendant un temps plus long, ce qui peut entraîner une légère quantité (presque imperceptible) de diacétyle, perçue souvent plus comme un corps arrondi que comme une présence évidente en arôme et saveur [un diacétyle beurré important est un défaut]. Les souches de levure des lagers tchèques ne sont pas toujours aussi propres et atténuantes que celles des lagers allemandes, ce qui aide à obtenir la densité finale plus élevée (en plus des méthodes de brassage et de fermentation plus fraîches). Les lagers tchèques sont traditionnellement fabriquées avec des méthodes de décoction (souvent de double décoction), même avec des malts modernes, tandis que la plupart des lagers modernes allemandes sont fabriquées avec des infusions ou des empâtages d'infusion par étapes. Ces différences caractérisent la richesse, la texture en bouche et le profil de saveur qui distinguent les lagers tchèques.

3A. Lager tchèque pâle (*Czech Pale Lager*)

Impression générale : Une lager tchèque pâle légère, riche, rafraîchissante, houblonnée et amère, possédant les saveurs familières de la plus forte lager tchèque premium pâle (de type Pilsner) mais dans un format à alcool plus faible, au corps plus léger et légèrement moins intense.

Arôme : Arôme de malt riche, tirant légèrement à modérément sur le pain, combiné à un bouquet de houblon épicé ou herbacé léger à modéré ; l'équilibre entre le malt et le houblon peut varier. Une légère touche de caramel est acceptable. Diacétyl léger (mais jamais intrusif) et des esters fruités légers sont facultatifs. Pas de soufre.

Apparence : Couleur jaune clair à or profond. Brillant à très clair, avec une tête blanche crémeuse qui dure longtemps.

Saveur : Saveur de malt légèrement à modérément bready et riche, avec une finition houblonnée arrondie. Saveur de houblon épicé ou herbacé faible à modéré. L'amertume est prononcée mais jamais agressive. Saveur agréable et rafraîchissante. Les esters fruités ou le diacétyl léger sont facultatifs, mais ne doivent jamais être envahissants.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen. Carbonatation modérée.

Commentaires : Le nom tchèque du style est *světlé výčepní pivo*.

Historique : Josef Groll a initialement brassé deux types de bière pâle en 1842–1843, une *výčepní* et une *ležák*, la bière la plus faible ayant une production deux fois plus importante ; Evan Rail suppose que ces bières étaient probablement de 10 °P et 12 °P, mais que la *výčepní* aurait pu être plus faible. Il s'agit du type de bière le plus consommé en République tchèque à l'heure actuelle.

Ingrédients caractéristiques : Eau douce avec faible teneur en sulfate et en carbonate. Houblons tchèques traditionnels. Malt Pilsner tchèque. Levure de lager tchèque. L'eau à faible ionisation offre un profil de houblon distinctivement doux et arrondi malgré les taux de houblonnage élevés.

Comparaison avec d'autres styles : Une version à corps plus léger, moins intense et plus rafraîchissante de la lager tchèque premium pâle.

Statistiques essentielles : OG: 1.028 – 1.044
IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 3 – 6 ABV: 3.0 – 4.1%

Exemples commerciaux : Bernard světlé pivo 10, Břežňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rázna 10, Únětické pivo 10°

Étiquettes : session-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, bitter, hoppy

3B. Lager tchèque pâle premium (*Czech Premium Pale Lager*)

Impression générale : Une lager tchèque pâle rafraîchissante avec un caractère malté et houblonné considérable et une longue finale. Les saveurs de malt sont complexes pour une bière de type Pilsner. L'amertume est forte et nette mais sans agressivité, offrant ainsi une impression de saveur bien équilibrée et ronde qui améliore la buvabilité.

Arôme : Arôme de malt riche et pain modéré à moyen-haut, et un bouquet de houblon épicé, floral ou herbacé modéré à moyen-haut. Bien que l'équilibre entre le malt et les houblons puisse varier, l'interaction est riche et complexe. Un léger

diacétyl ou des esters fruités très faibles sont optionnels. Les esters ont tendance à augmenter avec la densité.

Apparence : Couleur jaune moyen à or profond. Clarté brillante à très claire. Tête dense, crémeuse et persistante de couleur blanche.

Saveur : Saveur complexe de malt, riche et pain, combinée avec une amertume prononcée mais douce et ronde, ainsi que des saveurs de houblon florales et épicées. Les saveurs de malt et de houblon sont moyennes à moyennes-hautes, et le malt peut avoir une légère impression de caramel. L'amertume est présente mais jamais agressive. La longue finale peut être équilibrée vers le houblon ou le malt, mais n'est jamais excessivement inclinée dans un sens ou l'autre. Un léger à modéré diacétyl et des esters issus du houblon faibles sont acceptables, mais ne sont pas nécessaires.

Sensation en bouche : Corps moyen. Carbonatation modérée à faible.

Commentaires : Ce style fait généralement partie des *pivo Plzeňského typu*, ou bières de type Pilsner. Il s'agit d'une combinaison des styles tchèques *světlý ležák* (11–12,9 °P) et *světlé speciální pivo* (13–14,9 °P). En République tchèque, seuls Pilsner Urquell et Gambrinus sont appelés Pilsner, malgré la large adoption de ce nom dans le monde entier. En dehors de la République tchèque, on utilise parfois les termes *Czech Pilsner* ou *Bohemian Pilsner* pour différencier cette bière des autres bières de type Pilsner.

Les versions *Kvasnicové* (bière de levure) sont populaires en République tchèque et peuvent être soit *kräusened* avec du moût de levure, soit recevoir une nouvelle dose de levure pure après la fermentation. Ces bières sont parfois troubles, avec une légère levure et un caractère houblonné renforcé. Les exemples modernes varient dans leur équilibre entre malt et houblon, et beaucoup ne sont pas aussi houblonnés que le Pilsner Urquell.

Historique : Couramment associé à Pilsner Urquell, qui a été brassée pour la première fois en 1842 après la construction d'une nouvelle brasserie par des bourgeois mécontents de la qualité de la bière brassée à Plzeň. Le brasseur bavarois Josef Groll est crédité de la première brassée de cette bière, bien qu'il puisse y avoir eu des lagers pâles antérieures en Bohême. L'utilisation de levure de lager et des techniques de maltage anglaises étaient tout aussi importantes.

Ingrédients caractéristiques : Houblons tchèques traditionnels. Malt tchèque. Levure de lager tchèque. L'eau, pauvre en sulfate et en carbonate, donne un profil de houblon distinctement doux et rond malgré des taux de houblonnage élevés. Le niveau d'amertume de certains exemples commerciaux de plus grande taille a diminué ces dernières années, bien que cela reste moins marqué que dans de nombreux exemples allemands contemporains.

Comparaison avec d'autres styles : Plus de couleur, de richesse maltée et de corps qu'une German Pils, avec une finale plus pleine et une impression plus propre et plus douce. Plus fort qu'une Czech Pale Lager.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.060
IBU : 30 – 45 FG : 1.013 – 1.017
SRM : 3.5 – 6 ABV : 4.2 – 5.8%

Exemples commerciaux : Bernard světlé ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium lager, Radegast Ryze hořká 12, Únětické pivo 12°

Étiquettes : standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pilsner-family, balanced, hoppy

3C. Lager tchèque ambrée (Czech Amber Lager)

Impression générale : Une lager tchèque ambrée maltée avec un caractère houblonné qui peut varier de faible à assez significatif. Les saveurs de malt peuvent également varier, offrant différentes interprétations et équilibres allant de plus sèches, painées et légèrement biscuitées à plus sucrées et quelque peu caramélisées.

Arôme : Arôme de malt riche d'intensité modérée, qui peut être dominé par des produits Maillard et des notes de pain ou être légèrement caramélisé et sucré. Le caractère houblonné épicé, floral ou herbacé peut être modéré ou absent. Caractère de lager propre, bien que de faibles esters fruités (fruits à noyau ou baies) puissent être présents. Le diacétyl est optionnel.

Apparence : Couleur ambrée profonde à cuivrée. Clarté claire à brillante. Tête large, de couleur blanc cassé et persistante.

Saveur : Saveur complexe de malt dominante (moyenne à moyenne-haute), bien que sa nature puisse varier de sèche et dominée par des produits Maillard à caramélisée et presque sucrée. Certains exemples ont un caractère malté rappelant les bonbons ou les crackers à la graham. Saveur houblonnée épicée faible à modérée. L'amertume houblonnée, prononcée mais propre, procure une finale équilibrée. Esters subtils de prune ou de baies optionnels. Le diacétyl est optionnel. Aucun goût de malt rôti. La finale peut varier de sèche et houblonnée à relativement sucrée.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein. Doux et rond, souvent avec une légère onctuosité. Carbonatation modérée à faible.

Commentaires : Le nom tchèque de ce style est *polotmavé pivo*, ce qui se traduit par "bière demi-sombre". Il s'agit d'une combinaison des styles tchèques *polotmavý ležák* (11–12,9 °P) et *polotmavé speciální pivo* (13–14,9 °P). Certaines versions peuvent être un mélange de lagers pâles et foncées.

Historique : Il s'agit d'une lager de style Vienne qui continue d'être brassée en République tchèque. La résurgence de petites brasseries en République tchèque a augmenté le nombre d'exemples de ce style.

Ingrédients caractéristiques : Malts Pilsner et caramel, mais les malts Vienne et Munich peuvent également être utilisés. Eau à faible teneur en minéraux. Houblons tchèques traditionnels. Levure de lager tchèque.

Comparaison avec d'autres styles : Ce style peut être similaire à une Vienna Lager mais avec un caractère houblonné tchèque plus prononcé en fin de fermentation, ou s'en rapprochant d'un British Bitter mais avec un caractère plus riche et un goût de caramel plus profond. Les versions des grandes brasseries sont généralement similaires à une Czech Premium Pale Lager avec des saveurs de malt légèrement plus foncées et moins de houblon, tandis que les petites brasseries produisent souvent des versions avec un caractère houblonné important, une complexité maltée ou une douceur résiduelle.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.060
IBU : 20 – 35 FG : 1.013 – 1.017
SRM : 10 – 16 ABV : 4.4 – 5.8%

Exemples commerciaux : Bernard Jantarový ležák 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

Étiquettes : standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, balanced

3D. Lager tchèque sombre (Czech Dark Lager)

Impression générale : Une lager tchèque riche et foncée, maltée, avec un caractère rôti qui peut varier de presque absent à assez prononcé. Un équilibre malté et un profil de saveur intéressant et complexe, avec des niveaux de houblonnage variables qui offrent une gamme d'interprétations possibles.

Arôme : Malté riche, profond et parfois sucré, d'intensité modérée à moyenne-haute, avec des qualités optionnelles telles que des croûtes de pain, du pain grillé, des noix, du cola, des fruits noirs ou du caramel. Les caractères de malt rôti comme le chocolat ou le café sucré peuvent varier de modérés à absents, mais ne doivent pas dominer le caractère malté de base. Arôme houblonné épicé de faible à modéré optionnel. Diacétyl faible et esters fruités légers à modérés (prunes ou baies) peuvent être présents.

Apparence : Couleur cuivre foncé à presque noire, souvent avec une teinte rouge ou grenat. Clarté claire à brillante. Tête large, de couleur blanc cassé à brun, persistante.

Saveur : Saveur maltée profonde et complexe dominante (moyenne à moyenne-haute), typiquement avec des produits Maillard riches en malt et une douceur résiduelle légère à modérée. Des saveurs de malt telles que le caramel, le pain grillé, les noix, la réglisse, les fruits noirs séchés, le chocolat ou le café peuvent également être présentes, avec un caractère rôti très faible à modéré. Saveur houblonnée épicée de faible à modérée. Amertume modérée à faible, mais perceptible. L'équilibre peut varier de malté à relativement bien équilibré ou légèrement houblonné. Diacétyl faible et esters de prune ou de baie légers peuvent être présents.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein, sensation en bouche considérable sans être lourd ou écoeurant. Texture modérément crémeuse. Doux. Carbonatation modérée à faible. Peut avoir une légère chaleur alcoolique dans les versions plus fortes.

Commentaires : Ce style est une combinaison des styles tchèques *tmavý ležák* (11–12,9 °P) et *tmavé speciální pivo* (13–14,9 °P). Les exemples plus modernes sont plus secs et ont une amertume plus élevée, tandis que les versions traditionnelles ont souvent des IBU dans la gamme de 18–20 avec un équilibre plus sucré.

Historique : La brasserie *U Fleků* fonctionne à Prague depuis 1499 et produit la version la plus connue. De nombreuses petites brasseries récentes brassent ce style.

Ingrédients caractéristiques : Malts Pilsner et caramel foncé avec l'ajout de malts rôtis désamérisés, mais l'ajout de malts Vienne ou Munich est également approprié. Eau à faible teneur en minéraux. Houblons tchèques traditionnels. Levure de lager tchèque.

Comparaison avec d'autres styles : La bière est l'équivalent tchèque d'une lager foncée, dont le caractère varie de Munich Dunkel à Schwarzbier, mais typiquement avec une richesse maltée et un arôme, une saveur et une amertume de houblon plus marqués.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.060
IBU : 18 – 34 FG : 1.013 – 1.017
SRM : 17 – 35 ABV : 4.4 – 5.8%

Exemples commerciaux : Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

Étiquettes : standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, dark-lager-family, balanced

4. LAGERS EUROPÉENNES PÂLES ET MALTÉES (*PALE MALT EUROPEAN LAGER*)

Cette catégorie de style comprend les lagers allemandes pâles, de la force vollbier à starksbier, qui mettent en valeur la saveur du malt Pilsner dans l'équilibre tout en restant bien atténuées.

4A. Munich Helles

Impression générale : Une lager allemande de couleur or avec une saveur maltée douce et une finition sèche et douce. Des houblons subtils, épicés, floraux ou herbacés et une amertume modérée aident à maintenir l'équilibre malté sans être sucré, ce qui fait de cette bière une boisson rafraîchissante, idéale au quotidien.

Arôme : Arôme malté modéré, sucré-grainé. Arôme de houblon épicé, floral ou herbacé faible à modéré. Profil de fermentation propre et agréable, avec le malt dominant dans l'équilibre. Les exemples les plus frais auront un arôme plus malté et sucré.

Apparence : Jaune pâle à or pâle. Clareté claire. Tête persistante blanche crémeuse.

Saveur : Début modérément malté avec une suggestion de douceur, saveur maltée sucrée-grainée modérée avec une impression douce et ronde en bouche, soutenue par une amertume faible à moyenne-faible. Finition douce et sèche, pas croquante ni mordante. Saveur de houblon épicé, floral ou herbacé faible à modéré. Le malt domine le houblon en bouche, en finition et en arrière-goût, mais le houblon doit être perceptible. Pas de douceur résiduelle, simplement l'impression de malt avec une amertume retenue. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps moyen. Carbonatation moyenne. Caractère bien lagerisé et lisse.

Commentaires : Les exemples très frais peuvent avoir un caractère malté et houblonné plus prononcé qui s'estompe au fil du temps, comme cela est souvent remarqué dans les bières exportées. Le Helles à Munich a tendance à être une version plus légère que celles en dehors de la ville. Peut être appelé *Helles Lagerbier*.

Historique : Créée à Munich en 1894 pour rivaliser avec les bières pâles de type Pilsner, souvent attribuée à Spaten. Plus populaire dans le sud de l'Allemagne.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pilsner continental. Houblons allemands traditionnels. Levure de lager allemande propre.

Comparaison avec d'autres styles : Similaire en équilibre malté et en amertume au Munich Dunkel, mais moins sucrée et pâle plutôt que sombre et riche. Plus de corps et de présence maltée qu'une Pils allemande, mais moins croquante et avec moins de caractère de houblon. Profil de malt similaire à celui d'une Helles Exportbier allemande, mais avec moins de houblon dans l'équilibre et légèrement moins d'alcool. Moins de corps et d'alcool qu'une Festbier.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.048
IBU : 16 – 22 FG : 1.006 – 1.012
SRM : 3 – 5 ABV : 4.7 – 5.4%

Exemples commerciaux : Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original,

Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Helles

Étiquettes : standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, malty

4B. Festbier

Impression générale : Une lager allemande pâle, lisse et propre avec une saveur maltée modérément forte et un caractère léger de houblon. Équilibre habilement la force et la buvabilité, avec une impression en bouche et une finition qui encouragent la consommation. Met en valeur les saveurs maltées élégantes allemandes sans devenir trop lourde ou saturante.

Arôme : Richesse maltée modérée, avec une accentuation sur des arômes de pain grillé et de pâte, avec une impression de douceur. Houblons floraux, herbacés ou épicés faibles à moyens. Le malt ne doit pas avoir de qualité profondément grillée, caramélisée ou biscuitée. Profil de fermentation propre.

Apparence : Jaune profond à or profond ; ne doit pas avoir de teintes ambrées. Clareté brillante. Mousse persistante blanche à blanc cassé. La plupart des exemples commerciaux sont de couleur or pâle.

Saveur : Saveur maltée modérée à modérée-haute au départ, avec une qualité légèrement grillée et de pâte de pain et une impression de richesse maltée douce. Amertume moyenne à faible, définitivement maltée dans l'équilibre. Bien atténuée et croquante, mais pas sèche. Saveur de houblon floral, herbacé ou épicé de faible à moyenne. Profil de fermentation propre. Le goût est principalement du malt Pils, mais avec des nuances légèrement grillées. L'amertume soutient, mais doit encore céder une finition maltée et savoureuse.

Sensation en bouche : Corps moyen, avec une texture lisse et légèrement crémeuse. Carbonatation moyenne. La force alcoolique est à peine perceptible, si ce n'est une chaleur légère.

Commentaires : Ce style représente la bière allemande moderne servie lors de l'Oktoberfest (bien qu'il ne soit pas exclusivement réservé à l'Oktoberfest, il peut être trouvé lors de nombreuses autres "fests"), et est parfois appelé Wiesn (le "pré" ou le nom local pour le festival de l'Oktoberfest). Nous avons choisi d'appeler ce style Festbier, car selon les réglementations allemandes et de l'UE, *Oktoberfestbier* est une appellation protégée pour les bières produites par de grandes brasseries dans les limites de la ville de Munich pour la consommation à l'Oktoberfest. Les autres pays ne sont pas soumis à ces règles, donc de nombreuses brasseries artisanales aux États-Unis produisent de la bière appelée *Oktoberfest*, mais basée sur le style traditionnel décrit dans ces lignes directrices comme le Märzen. Peut être appelé *Helles Märzen*.

Historique : Depuis 1990, la majorité de la bière servie à l'Oktoberfest de Munich est de ce style. La bière exportée spécifiquement produite pour les États-Unis est toujours principalement du style traditionnel ambré, tout comme les

interprétations produites aux États-Unis. Paulaner a créé la version dorée au milieu des années 1970 parce qu'ils pensaient que l'Oktoberfest traditionnel était trop lourd. Ils ont donc développé une version plus légère et plus buvable mais toujours maltée qu'ils voulaient être "plus facile à boire" (selon le brasseur en chef de Paulaner). Mais le type de bière réellement servie à l'Oktoberfest est fixé par un comité de la ville de Munich.

Ingrédients caractéristiques : Majorité de malt Pils, mais avec un peu de malt Vienne ou Munich pour augmenter la richesse maltée. Les différences dans les exemples commerciaux sont principalement dues aux différents malteurs et levures, et non à des différences majeures dans le grist.

Comparaison avec d'autres styles : Moins intense et moins grillée que le Märzen. Plus forte qu'un Munich Helles, avec un peu plus de corps, et de saveur de houblon et de malt. Moins riche en intensité maltée qu'un Helles Bock. La complexité du malt est similaire à celle d'un lager tchèque pale premium à plus haute densité, bien qu'il n'ait pas les houblons associés.

Statistiques essentielles : OG : 1.054 – 1.057
IBU : 18 – 25 FG : 1.010 – 1.012
SRM : 4 – 6 ABV : 5.8 – 6.3%

Exemples commerciaux : Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weißenstephaner Festbier

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, malty

4C. Helles Bock

Impression générale : Une lager allemande relativement pâle et forte, avec une saveur maltée et une finition bien atténuée qui améliore la buvabilité. Le caractère houblonné est généralement plus apparent, tandis que le caractère malté est moins riche que dans d'autres Bocks.

Arôme : Arôme de malt sucré-grainé modéré à fort, souvent avec une qualité légèrement toastée et peu de produits de Maillard. Arôme modéré à faible de houblon épicé, herbacé ou floral (optionnel). Profil de fermentation propre. Esters fruités faibles (optionnels). Légère chaleur alcoolique (optionnelle).

Apparence : Jaune profond à ambre clair. Clarté brillante à claire. Tête blanche, crémeuse et persistante de grande taille.

Saveur : Saveur de malt sucré-grainé modéré à fort, de pâte, de pain ou légèrement toastée, dominée par quelques produits de Maillard apportant un intérêt supplémentaire. Quelques saveurs de caramel (optionnelles). Saveur modérée de houblon épicé, herbacé, floral ou poivré (optionnelle, mais présente dans les meilleures exemples). Amertume modérée du houblon, plus présente dans l'équilibre que dans d'autres Bocks. Profil de fermentation propre. Bien atténuée, non excessive, avec une finition moyennement sèche qui peut goûter à la fois le malt et le houblon.

Sensation en bouche : Corps moyen. Carbonatation modérée à modérée-haute. Texture lisse et propre, sans âpreté ni astringence, malgré l'amertume accrue du houblon. Légère chaleur alcoolique (optionnelle).

Commentaires : Également connu sous le nom de Maibock. Comparé aux Bocks plus foncés, les houblons compensent le faible niveau de produits de Maillard dans l'équilibre.

Historique : Un développement relativement récent par rapport aux autres membres de la famille des Bocks. Le Maibock est une offre saisonnière associée au printemps et au mois de mai, et peut présenter une gamme de couleurs et de houblonnages plus large que celle observée dans les produits exportés.

Ingrédients caractéristiques : Un mélange de malts Pils, Vienna et Munich. Pas d'adjuvants. L'utilisation légère de malts de cristal pâles est possible. Houblons traditionnels allemands. Levure de lager propre. Le brassage par décoction est traditionnel, mais l'ébullition est inférieure à celle du Dunkles Bock pour limiter le développement de la couleur. Eau douce.

Comparaison avec d'autres styles : Peut être considéré comme une version pâle d'un Dunkles Bock, ou un Munich Helles ou Festbier brassé à la force d'un Bock. Bien que très malté, cette bière présente généralement moins de saveurs maltées foncées et riches, et peut être plus sèche, plus houblonnée et plus amère qu'un Dunkles Bock. Moins forte qu'un Doppelbock pâle, mais avec des saveurs similaires.

Statistiques essentielles : OG : 1.064 – 1.072
IBU : 23 – 35 FG : 1.011 – 1.018
SRM : 6 – 9 ABV : 6.3 – 7.4%

Exemples commerciaux : Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

Étiquettes : high-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

5. BIÈRES EUROPÉENNES PÂLES ET AMÈRES (*PALE BITTER EUROPEAN BEER*)

Cette catégorie décrit des bières d'origine allemande, pâles, ayant un équilibre allant de doux à amer, avec un caractère houblonné doux à modéré, mettant en avant des houblons allemands traditionnels. Elles sont généralement fermentées en basse température ou lagerisées pour offrir un profil lisse, et sont bien atténuées, comme la plupart des bières allemandes.

5A. Leichtbier Allemande (*German Leichtbier*)

Impression générale : Une lager allemande pâle, très atténuée, au corps léger, avec un alcool et un nombre de calories plus faibles que les bières standard. Modérément amère, avec des saveurs de malt et de houblon notables, cette bière reste intéressante à boire.

Arôme : Arôme de houblon faible à moyen, avec un caractère épicé, herbacé ou floral. Arôme de malt sucré-grainé faible à moyen-faible ou légèrement biscuité. Profil de fermentation propre.

Apparence : Paille claire à jaune profond. Clarté brillante. Tête blanche modérée, avec une persistance moyenne à inférieure à la moyenne.

Saveur : Saveur de malt sucré-grainé faible à moyen au départ. Amertume de houblon moyenne. Saveur de houblon faible à moyenne, avec un caractère épicé, herbacé ou floral. Caractère de fermentation propre, bien lagerisée. Finition sèche avec un léger arrière-goût malté et houblonné.

Sensation en bouche : Corps léger à très léger.

Carbonatation moyenne à élevée. Lisse, bien atténuée.

Commentaires : Principalement commercialisée comme une bière diététique, avec moins de glucides, d'alcool et de calories. Prononcée "LYESHT-beer". Elle peut aussi être connue sous le nom de Diat Pils ou Helles, ce style fait partie de la catégorie des bières de type schankbier. D'autres variantes de bières de classe Leicht peuvent être fabriquées à partir de Weissbier, Kölsch et Altbier, mais elles sont mieux classées comme bière de style mixte (34B).

Historique : Les versions traditionnelles existaient comme boissons pour les travailleurs physiques dans les usines ou les champs, mais les versions modernes sont plus basées sur des produits américains populaires dans la même catégorie et ciblant des consommateurs soucieux de leur santé ou de leur forme physique. De plus en plus remplacées actuellement par des bières sans alcool et des radlers.

Ingrédients caractéristiques : Malt continental Pils.

Levure de lager allemande. Houblons allemands traditionnels.

Comparaison avec d'autres styles : Semblable à un Pils allemand à faible teneur en alcool, au corps plus léger et légèrement moins agressif. Plus amer et savoureux qu'une American Light Lager.

Statistiques essentielles : OG : 1.026 – 1.034

IBU : 15 – 28

FG : 1.006 – 1.010

SRM : 1.5 – 4

ABV : 2.4 – 3.6%

Exemples commerciaux : Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbrau Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier

Étiquettes : session-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, bitter, hoppy

5B. Kölsch

Impression générale : Une bière pâle, subtile, d'une clarté brillante, avec un équilibre délicat entre les caractères maltés, fruités et houblonnés, une amertume modérée et une finition

bien atténuée mais douce. La fraîcheur fait une grande différence pour cette bière, car le caractère délicat peut disparaître rapidement avec l'âge.

Arôme : Arôme de malt sucré-grainé faible à très faible. Un arôme subtil de fruit (pomme, poire, ou parfois cerise) est optionnel, mais bienvenu. Arôme de houblon floral, épicé ou herbacé faible (optionnel). L'intensité des arômes est assez subtile, mais généralement équilibrée, propre, fraîche et agréable.

Apparence : Jaune moyen à doré clair. Clarté brillante. Tête blanche délicate qui peut ne pas persister.

Saveur : Un équilibre délicat entre le malt, la fruité, l'amertume et le houblon, avec une finition propre et bien atténuée. La maltée grainée de niveau moyen à moyen-faible peut avoir des notes légères de pain ou de miel. La fruité peut avoir une douceur presque imperceptible. Amertume de houblon faible à modérée. Saveur de houblon floral, épicé ou herbacé de faible à moyenne intensité. Peut présenter une impression de grain neutre à légèrement sucrée au départ. Palet doux et arrondi. La finition est douce, sèche et légèrement croquante, sans être acide ou piquante. Aucune douceur résiduelle notable. Bien que l'équilibre entre les composants de saveur puisse varier, aucun d'eux n'est jamais fort.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen; la plupart sont moyens-légers. Carbonatation moyenne à moyenne-haute. Lisse et douce, mais bien atténuée et pas lourde. Pas de dureté.

Commentaires : Une bière traditionnelle fermentée en haute température, lagerisée, originaire de Cologne, en Allemagne (Köln). Les brasseries de Cologne se distinguent par leur équilibre, alors attendez-vous à une certaine variation dans le style lors de la dégustation. Les versions plus sèches peuvent sembler plus houblonnées ou amères que les niveaux d'IBU ne le suggèrent. Le profil délicat ne vieillit pas bien, alors soyez vigilant face aux défauts d'oxydation. Servie à Cologne dans un verre haut et étroit de 20cl appelé Stange.

Historique : Cologne possède une tradition de brassage en haute fermentation depuis le Moyen Âge, mais la bière maintenant connue sous le nom de Kölsch a été développée à la fin des années 1800 comme alternative aux lagers pâles. La fermentation basse était d'ailleurs interdite à Cologne. Le Kölsch est une appellation protégée par la Kölsch Konvention (1986) et est limitée aux brasseries de Cologne et ses environs. La Convention définit simplement la bière comme un "Vollbier léger, très atténué, accentué au houblon, clair, fermenté en haute température."

Ingrédients caractéristiques : Houblons allemands traditionnels. Malt Pils, Pale ou Vienna allemands. Levure de bière allemande propre et atténuative. Utilisation occasionnelle de malts de blé. La pratique commerciale actuelle consiste à fermenter autour de 15 °C, à conditionner à froid près du point de congélation pendant un mois, et à servir frais.

Comparaison avec d'autres styles : Peut être confondu avec un Cream Ale ou un Pils allemand légèrement subtil.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.050

IBU : 18 – 30

FG : 1.007 – 1.011

SRM : 3.5 – 5

ABV : 4.4 – 5.2%

Exemples commerciaux : Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünnerr Kölsch

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-ale-family, balanced

5C. Helles allemande Exportbier (German Helles Exportbier)

Impression générale : Une lager dorée allemande équilibrant un profil malté doux avec un caractère houblonné et amer, présentant un corps et une force légèrement supérieurs à la moyenne.

Arôme : Arôme de houblon floral, épicé ou herbacé de faible à moyen. Arôme modéré de malt sucré-grainé, avec éventuellement des notes légèrement toastées, biscuitées ou pâteuses. Profil de fermentation propre. Le malt et le houblon sont tous deux perceptibles et généralement équilibrés.

Apparence : Jaune moyen à or profond. Claire. Mousse blanche persistante.

Saveur : Malt et houblon modérés et équilibrés avec une amertume de soutien. Saveurs similaires aux arômes (mêmes descripteurs et intensités). Amertume modérée, bien présente en bouche, avec une finale moyennement sèche. Caractère de fermentation propre. Arrière-goût combinant malt et houblon, généralement en équilibre. La minéralité est perçue comme une rondeur et une plénitude de saveur, avec une sécheresse nette et tranchante en fin de bouche, plutôt qu'un goût minéral prononcé. La présence de sulfates est optionnelle.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyennement plein. Carbonatation moyenne. Sensation en bouche douce et moelleuse. Une légère chaleur peut être perçue dans les versions plus fortes.

Commentaires : Aussi appelée Dortmunder Export, Dortmunder, Export ou simplement Dort. En Allemagne, elle est connue sous le nom d'Export, tandis que Dortmunder est souvent utilisé ailleurs. « Export » est également une désignation de force selon la tradition brassicole allemande et peut être appliquée à d'autres styles. Ce style se situe entre une Pils allemande et une Helles de Munich en termes de couleur, d'équilibre malt-houblon, de finale et d'amertume.

Historique : Développée à Dortmund, dans la région industrielle de la Ruhr, dans les années 1870, en réponse aux bières pâles de type Pilsner. Elle est devenue très populaire après la Seconde Guerre mondiale mais a décliné dans les années 1970. D'autres bières de classe Export ont été développées indépendamment comme des versions légèrement plus fortes des styles existants.

Ingrédients caractéristiques : Eau minérale avec des niveaux élevés de sulfates, de carbonates et de chlorures. Houblons traditionnels allemands ou tchèques. Malt Pilsner. Levure de lager allemande. La décoction est une méthode de brassage traditionnelle.

Comparaison avec d'autres styles : Moins de houblon en fin de bouche et plus de corps qu'une Pils allemande. Plus amère et plus sèche qu'une Helles de Munich. Plus forte et plus sèche, mais moins houblonnée qu'une Czech Premium Pale Lager.

Statistiques essentielles : OG : 1.050 – 1.058
IBU : 20 – 30 FG : 1.008 – 1.015
SRM : 4 – 6 ABV : 5.0 – 6.0%

Exemples commerciaux : Chuckanut Export Dortmunder Lager, DAB Dortmunder Export, Dortmunder Kronen,

Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönrader Gold

Étiquettes : standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, balanced

5D. Pils allemande (German Pils)

Impression générale : Une lager allemande pâle, sèche et amère mettant en avant un arôme de houblon prononcé. Croquante, propre et rafraîchissante, elle présente une couleur dorée éclatante et une excellente tenue de mousse.

Arôme : Arôme de houblon floral, épicé ou herbacé modéré à modérément élevé. Caractère malté doux, de faible à moyen, avec des notes de grains, de miel léger et de biscuit toasté. Profil de fermentation propre. Le houblon doit être dominant, mais sans totalement écraser le malt.

Apparence : De paille à jaune profond, limpide à très limpide, avec une mousse blanche crémeuse et persistante.

Saveur : Une attaque maltée rapidement dominée par les saveurs de houblon et l'amertume, menant à une finale sèche et croquante. Saveurs similaires aux arômes (mêmes descripteurs et intensités). Amertume moyenne à élevée, persistante en arrière-goût avec une touche de malt et de houblon. Profil de fermentation propre. Une eau minérale peut accentuer et prolonger la finale sèche. Avec le temps, le houblon et le malt peuvent s'atténuer, mais la bière doit toujours rester amère.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger. Carbonatation moyenne à élevée. Ne doit pas sembler lourde. Pas agressive, mais peut avoir une sensation tranchante et minérale dans certaines versions.

Commentaires : Les exemples modernes de Pils deviennent de plus en plus pâles, plus sèches et plus amères du sud au nord de l'Allemagne, reflétant souvent une augmentation des sulfates dans l'eau. Les Pils bavaroises sont généralement un peu plus douces en amertume, avec plus de caractère malté et de houblon tardif, tout en restant distinctes des Helles de Munich grâce à leur finale plus sèche et leur profil houblonné plus affirmé. Le terme « Pils » est plus couramment utilisé en Allemagne que « Pilsner » pour se différencier du style tchèque et (certains disent) par respect.

Historique : Adaptée de la Pilsner tchèque pour s'adapter aux conditions de brassage allemandes, notamment une eau plus minéralisée et des houblons locaux. Brassée pour la première fois en Allemagne au début des années 1870. Elle a gagné en popularité après la Seconde Guerre mondiale, lorsque les écoles de brassage allemandes ont promu des techniques modernes. Avec la Pilsner tchèque, elle est à l'origine des styles de bière les plus produits aujourd'hui.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pilsner continental. Houblons allemands traditionnels. Levure de lager allemande propre.

Comparaison avec d'autres styles : Plus légère en corps et en couleur, plus sèche, plus croquante, plus atténuée, avec une amertume plus persistante et une carbonatation plus élevée qu'une Czech Premium Pale Lager. Plus de caractère houblonné, de saveur maltée et d'amertume qu'une International Pale Lager. Plus houblonnée et amère, avec une finale plus sèche et plus nette qu'une Helles de Munich ; la Helles a plus d'intensité maltée, mais d'un caractère similaire à la Pils allemande.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.050
IBU : 22 – 40 FG : 1.008 – 1.013
SRM : 2 – 4 ABV : 4.4 – 5.2%

Exemples commerciaux : ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

Étiquettes : standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pilsner-family, bitter, hoppy

6. LAGERS AMBRÉES MALTÉES EUROPÉENNES (*AMBER MALT EUROPEAN LAGER*)

Cette catégorie regroupe les lagerbières ambrées, d'origine allemande et à fermentation basse, qui présentent un équilibre malté et une force allant de vollbier à starkbier.

6A. Märzen

Impression générale : Une lager allemande ambrée et maltée, avec une saveur de malt propre, riche, grillée et pain, une amertume modérée et une finale bien atténuée. L'impression globale du malt est douce, élégante et complexe, avec une riche arrière-bouche maltée qui n'est jamais écœurante ou lourde.

Arôme : Arôme malté modéré, généralement riche, pain, légèrement grillé, avec des notes de croûte de pain. Caractère de fermentation lager propre. Un arôme très faible de houblon floral, herbacé ou épicé est optionnel. Les arômes de caramel sucré, de biscuit sec ou de malt rôti sont inappropriés. Un alcool très léger peut être détecté, mais ne doit jamais être tranchant. La richesse du malt doit être propre et élégante.

Apparence : Couleur allant de l'orange ambré au cuivre rougeâtre profond ; ne doit pas être dorée. Clarté brillante, avec une mousse persistante de couleur blanc cassé.

Saveur : Saveur de malt riche modérée à élevée, souvent initialement perçue comme douce, mais la finale est modérément sèche à sèche. Le malt est distinctif et complexe, avec des notes de pain et grillé. L'amertume du houblon est modérée, et une faible saveur florale, herbacée ou épicée est optionnelle. Le houblon apporte un équilibre suffisant pour éviter toute impression de douceur excessive. L'arrière-goût est malté, avec les mêmes saveurs élégantes et riches de malt qui persistent. Les saveurs sucrées de caramel, sèches de biscuit ou grillées sont inappropriées. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps moyen, avec une texture douce et crémeuse qui peut donner l'impression d'une sensation en bouche plus ample. Carbonatation moyenne. Complètement atténuée, sans impression de douceur excessive ou écœurante. Peut être légèrement réchauffante, mais la force doit rester relativement discrète.

Commentaires : Les versions modernes d'Oktoberfest en Allemagne sont dorées – voir le style Festbier pour cette version. Les versions exportées vers les États-Unis sont généralement ambrées, avec un caractère distinctif de malt grillé, et sont souvent étiquetées Oktoberfest. De nombreuses versions artisanales d'Oktoberfest sont basées sur ce style. Historiquement, cette bière était plus sombre, tendant vers le brun, mais la Märzen a connu différentes teintes (le nom étant autrefois lié à une force plutôt qu'à un style). Cette description fait spécifiquement référence à la version plus forte de la lager ambrée. Le Festbier moderne peut être considéré comme une Märzen pâle et plus légère.

Historique : Comme son nom l'indique, elle était brassée en mars comme une bière plus forte, puis stockée dans des caves froides pendant l'été. Les versions modernes remontent à la lager développée par Spaten en 1841, contemporaine de la Vienna lager. Cependant, le nom Märzen est bien plus ancien – les premières versions étaient brunes, et le nom impliquait une force (14 °P) plutôt qu'un style. La lager ambrée a été servie à

l'Oktoberfest de 1872 à 1990, avant que la Festbier dorée ne devienne la bière officielle du festival.

Ingrédients caractéristiques : La composition varie, bien que les versions allemandes traditionnelles mettent en avant le malt de Munich. L'élégance du style repose sur des ingrédients de haute qualité, notamment les malts de base. Un brassage en décoction est traditionnel et renforce le profil malté riche.

Comparaison avec d'autres styles : Moins forte et riche qu'une Dunkles Bock. Plus de profondeur et de richesse maltée qu'une Festbier, avec un corps plus lourd et légèrement moins de houblon. Moins houblonnée mais tout aussi maltée qu'une Czech Amber Lager, avec un profil malté différent.

Statistiques essentielles : OG : 1.054 – 1.060
IBUs : 18 – 24 FG : 1.010 – 1.014
SRM : 8 – 17 ABV : 5.6 – 6.3%

Exemples commerciaux : Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

Étiquettes : standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, malty

6B. Rauchbier

Impression générale : Une lager allemande ambrée et maltée, avec une saveur de malt propre, riche, grillée et pain, une amertume modérée et une finale bien atténuée. L'impression globale du malt est douce, élégante et complexe, avec une riche arrière-bouche maltée qui n'est jamais écœurante ou lourde.

Arôme : Arôme malté modéré, généralement riche, pain, légèrement grillé, avec des notes de croûte de pain. Caractère de fermentation lager propre. Un arôme très faible de houblon floral, herbacé ou épicé est optionnel. Les arômes de caramel sucré, de biscuit sec ou de malt rôti sont inappropriés. Un alcool très léger peut être détecté, mais ne doit jamais être tranchant. La richesse du malt doit être propre et élégante.

Apparence : Couleur allant de l'orange ambré au cuivre rougeâtre profond ; ne doit pas être dorée. Clarté brillante, avec une mousse persistante de couleur blanc cassé.

Saveur : Saveur de malt riche modérée à élevée, souvent initialement perçue comme douce, mais la finale est modérément sèche à sèche. Le malt est distinctif et complexe, avec des notes de pain et grillé. L'amertume du houblon est modérée, et une faible saveur florale, herbacée ou épicée est optionnelle. Le houblon apporte un équilibre suffisant pour éviter toute impression de douceur excessive. L'arrière-goût est malté, avec les mêmes saveurs élégantes et riches de malt qui persistent. Les saveurs sucrées de caramel, sèches de biscuit ou grillées sont inappropriées. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps moyen, avec une texture douce et crémeuse qui peut donner l'impression d'une sensation en

bouche plus ample. Carbonatation moyenne. Complètement atténuée, sans impression de douceur excessive ou écoeurante. Peut être légèrement réchauffante, mais la force doit rester relativement discrète.

Commentaires : Les versions modernes d'Oktoberfest en Allemagne sont dorées – voir le style Festbier pour cette version. Les versions exportées vers les États-Unis sont généralement ambrées, avec un caractère distinctif de malt grillé, et sont souvent étiquetées Oktoberfest. De nombreuses versions artisanales d'Oktoberfest sont basées sur ce style. Historiquement, cette bière était plus sombre, tendant vers le brun, mais la Märzen a connu différentes teintes (le nom étant autrefois lié à une force plutôt qu'à un style). Cette description fait spécifiquement référence à la version plus forte de la lager ambrée. Le Festbier moderne peut être considéré comme une Märzen pâle et plus légère.

Historique : Comme son nom l'indique, elle était brassée en mars comme une bière plus forte, puis stockée dans des caves froides pendant l'été. Les versions modernes remontent à la lager développée par Spaten en 1841, contemporaine de la Vienna lager. Cependant, le nom Märzen est bien plus ancien – les premières versions étaient brunes, et le nom impliquait une force (14 °P) plutôt qu'un style. La lager ambrée a été servie à l'Oktoberfest de 1872 à 1990, avant que la Festbier dorée ne devienne la bière officielle du festival.

Ingrédients caractéristiques : La composition varie, bien que les versions allemandes traditionnelles mettent en avant le malt de Munich. L'élégance du style repose sur des ingrédients de haute qualité, notamment les malts de base. Un brassage en décoction est traditionnel et renforce le profil malté riche.

Comparaison avec d'autres styles : Moins forte et riche qu'une Dunkles Bock. Plus de profondeur et de richesse maltée qu'une Festbier, avec un corps plus lourd et légèrement moins de houblon. Moins houblonnée mais tout aussi maltée qu'une Czech Amber Lager, avec un profil malté différent.

Statistiques essentielles : OG : 1.054 – 1.060
IBUs : 18 – 24 FG : 1.010 – 1.014
SRM : 8 – 17 ABV : 5.6 – 6.3%

Exemples commerciaux : Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

Étiquettes : standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, malty, smoke

6C. Dunkles Bock

Impression générale : Une lager allemande forte, sombre et maltée, mettant en avant les qualités riches et légèrement toastées des malts continentaux sans pour autant être sucrée en finale.

Arôme : Arôme malté-pain moyen à moyennement intense, souvent accompagné de notes modérées de produits de

Maillard riches ou de nuances toastées. Aucun arôme de houblon perceptible. Une légère présence d'alcool peut être détectée. Profil de fermentation propre, bien qu'un léger caractère fruité sombre soit acceptable.

Apparence : Couleur allant du cuivre clair au brun, souvent agrémentée de reflets grenat attrayants. Bonne clarté malgré la teinte sombre. Mousse abondante, crémeuse, persistante, de couleur blanc cassé.

Saveur : Malté complexe, riche, avec une intensité moyenne à moyennement élevée, dominée par les produits de Maillard aux notes toastées. Des nuances de caramel foncé peuvent être présentes. L'amertume du houblon est généralement juste assez marquée pour soutenir les saveurs maltées, permettant une légère douceur maltée en fin de bouche. Bien atténuée, sans lourdeur. Profil de fermentation propre, bien que le malt puisse apporter une légère note fruitée sombre. Aucun arôme de houblon. Aucun caractère torréfié, brûlé ou biscuité sec.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyennement plein. Carbonatation modérée à modérément basse. Une certaine chaleur alcoolique peut être présente, mais jamais brûlante. Texture lisse, sans dureté ni astringence.

Commentaires : Le brassage par décoction joue un rôle clé dans le développement des saveurs, en renforçant les aspects caramel et Maillard du malt.

Historique : Originaire de la ville d'Einbeck, dans le nord de l'Allemagne, qui était un centre brassicole et un exportateur réputé à l'époque de la Ligue hanséatique (XIV^e au XVII^e siècle). Recrée à Munich à partir du XVII^e siècle. Le mot « Bock » signifie « bœuf » en allemand, raison pour laquelle cet animal est souvent représenté sur les logos et publicités.

Ingrédients caractéristiques : Malts de Munich et de Vienne, parfois une infime quantité de malts torréfiés foncés pour ajuster la couleur, mais jamais d'adjuvants non maltés. Variétés de houblon européennes continentales. Levure lager allemande propre.

Comparaison avec d'autres styles : Plus sombre, avec une richesse maltée plus marquée et une amertume moins apparente qu'une Helles Bock. Moins alcoolisée et maltée qu'une Doppelbock. Saveurs maltées plus intenses et degré d'alcool plus élevé qu'une Märzen. Plus riche, moins atténuée et moins houblonnée qu'une Czech Amber Lager.

Statistiques essentielles : OG : 1.064 – 1.072
IBUs : 20 – 27 FG : 1.013 – 1.019
SRM : 14 – 22 ABV : 6,3 – 7,2 %

Exemples commerciaux :

Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneiting Bock, Lindeboom Bock, Schell's Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

Étiquettes : high-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

7. BIÈRES EUROPÉENNES AMBRÉES ET AMÈRES (*AMBER BITTER EUROPEAN BEER*)

Cette catégorie regroupe des bières ambrées, équilibrées à amères, d'origine allemande ou autrichienne.

7A. Vienna Lager

Impression générale : Une lager continentale de force modérée, ambrée, avec une douceur maltée et une amertume modérée et équilibrée, finissant relativement sèche. Le goût de malt est propre, riche en pain et légèrement grillé, avec une impression élégante provenant de la qualité des malts de base et du processus de fabrication, et non des malts spéciaux ou des adjuvants.

Arôme : Arôme de malt modérément intense, avec des accents grillés et richement maltés. Un arôme floral et épicé de houblon faible est optionnel. Caractère propre de lager. Un arôme significatif de caramel, de biscuit ou de rôti est inapproprié.

Apparence : Couleur ambrée rougeâtre claire à cuivrée. Clarté brillante. Grande tête persistante de couleur blanc cassé.

Saveur : La complexité maltée douce et élégante est en avant, avec une amertume de houblon suffisante pour offrir une finition équilibrée. Le goût du malt tend vers un caractère riche et grillé, sans saveurs significatives de caramel, de biscuit ou de rôti. Finition assez sèche et douce, avec à la fois une richesse maltée et une amertume de houblon présentes dans l'arrière-goût. Un faible goût floral, épicé ou herbacé de houblon est optionnel. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen, avec une douceur crémeuse. Carbonatation modérée. Lisse.

Commentaires : Une bière de force standard pour la consommation quotidienne, pas une bière brassée pour les festivals. De nombreux exemples traditionnels sont devenus plus sucrés et chargés d'adjuvants, ressemblant désormais davantage aux bières ambrées internationales ou aux lagers foncées.

Historique : Développée par Anton Dreher à Vienne en 1841, elle devint populaire dans les années 1800. Le style a été introduit au Mexique par Santiago Graf et d'autres brasseurs autrichiens immigrés à la fin des années 1800. Il semble être adopté comme un style moderne de craft beer dans d'autres pays.

Ingrédients caractéristiques : Traditionnellement, du malt de Vienne de haute qualité, mais on peut aussi utiliser des malts Pils et Munich. Houblons continentaux traditionnels. Levure de lager allemande propre. Des petites quantités de malts spéciaux peuvent être utilisées pour la couleur et la douceur.

Comparaison avec d'autres styles : Saveur de malt similaire à un Märzen, mais avec une intensité et un corps plus légers, et un peu plus d'amertume et de sécheresse dans l'équilibre. Moins d'alcool qu'un Märzen ou un Festbier. Moins riche, malté et houblonné qu'une Czech Amber Lager.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.055
IBU : 18 – 30 FG : 1.010 – 1.014
SRM : 9 – 15 ABV : 4.7 – 5.5%

Exemples commerciaux : Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

Étiquettes : standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, balanced

7B. Altbier

Une bière fermentée en surface et conditionnée à froid, originaire de Düsseldorf, qui a un palais plus propre et plus lisse que ce qui est typique pour la plupart des ales. "Alt" fait référence au style "ancien" de brassage (utilisant de la levure haute) qui était courant avant que la bière de type lager à fermentation basse ne devienne populaire.

Impression générale : Une bière ambrée modérément colorée, bien atténuée et amère, avec une richesse maltée équilibrée par une forte amertume. Un caractère houblonné léger et épicé complète le malt. Une bière sèche avec un corps ferme et un palais lisse.

Arôme : Malté et riche avec des caractéristiques de céréales comme du pain cuit ou des croûtes de pain grillées et noisétées. Elle ne doit pas avoir de notes de torréfaction ou de chocolat foncé. L'intensité du malt est modérée à modérément élevée. Les houblons modérés à faibles complètent le malt sans le dominer, et ont souvent un caractère épicé, poivré ou floral. Le caractère de fermentation est très propre. Des esters faibles à moyens-faibles sont optionnels.

Apparence : La couleur varie de l'ambré au cuivre profond, sans atteindre le brun ; l'orange bronze est le plus courant. Clarté brillante. Tête épaisse, crémeuse et persistante de couleur blanc cassé.

Saveur : Profil malté similaire à l'arôme, avec une amertume houblonnée moyenne à forte qui équilibre les riches saveurs maltés. La bière finit moyennement sèche à sèche avec un arrière-goût de céréales, d'amertume et de richesse maltée. La finition est longue, parfois avec une impression de noisette ou d'amertume douce. Le niveau apparent d'amertume est parfois masqué par le caractère malté si la bière n'est pas très sèche, mais l'amertume tend à augmenter avec la richesse du malt pour maintenir l'équilibre. Pas de goût de torréfaction. Pas d'amertume agressive. Profil de fermentation propre. Des esters fruités légers, notamment des fruits noirs, peuvent être présents. Saveur houblonnée épicée, poivrée ou florale modérée à faible. Un léger caractère minéral est optionnel.

Sensation en bouche : Corps moyen. Lisse. Carbonatation moyenne à moyenne-haute. Astringence faible à nulle.

Commentaires : Les exemples classiques et traditionnels dans le quartier de l'Altstadt ("vieille ville") de Düsseldorf sont servis en fûts. La plupart des exemples ont une amertume équilibrée (25-35 IBU), et non le caractère houblonné agressif du bien connu Zum Uerige. Les bières plus fortes comme les sticke et doppelsticke doivent être saisies dans le style 27 Historical Beer.

Historique : Développée à la fin du XIXe siècle à Düsseldorf pour utiliser des techniques de lager afin de rivaliser avec les lagers. Les anciens styles allemands étaient brassés dans la région, mais il n'y a pas de lien direct avec l'Altbier moderne.

Ingrédients caractéristiques : Les grilles varient, mais consistent généralement en des malts de base allemands (généralement Pils, parfois Munich) avec de petites quantités de malts cristal, chocolat ou noir. Peut inclure du blé, y compris du blé rôti. Les houblons Spalt sont traditionnels, mais d'autres houblons allemands ou tchèques traditionnels peuvent être utilisés. Levure de ale propre et hautement atténuante. Un

programme de mash traditionnel est courant. Fermentée à des températures fraîches d'ale, puis conditionnée à froid.

Comparaison avec d'autres styles : Plus amère et maltée que les lagers ambrées internationales. Semblable au California Common, tant par la technique de production que par la saveur et la couleur finale, bien que différente dans les ingrédients. Moins d'alcool, moins de richesse maltée et plus d'amertume qu'un Dunkles Bock. Plus sèche, plus riche et plus amère qu'une Vienna Lager.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.052
IBU : 25 – 50 FG : 1.008 – 1.014
SRM : 9 – 17 ABV : 4.3 – 5.5%

Exemples commerciaux : Bolten Alt, Diebels Alt, Fückschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-ale-family, bitter

8. LAGERS EUROPÉENNES FONCÉES (*DARK EUROPEAN LAGER*)

Cette catégorie regroupe les lagers allemandes de type vollbier plus foncées que les bières ambrées.

8A. Munich Dunkel

Impression générale : Une lager brune traditionnelle et maltée de Bavière. Des saveurs de malt profondément torréfiées et de pain, sans aucune saveur de torréfaction ou de brûlé. Lisse et riche, avec une amertume maîtrisée et une finition relativement sèche qui permet de boire en quantité.

Arôme : Richesse modérée à élevée en malt, comme des croûtes de pain grillé avec des notes de chocolat, de noisettes, de caramel ou de toffee. Les versions traditionnelles fraîches montrent souvent des niveaux plus élevés de chocolat. Le caractère malté est plus riche en malt que sucré ou caramélisé. Profil de fermentation propre. Un léger arôme épicé, floral ou herbacé de houblon est facultatif.

Apparence : Cuivre profond à brun foncé, souvent avec une teinte rouge ou grenat. Mousse crémeuse, de couleur beige clair à moyen. Généralement claire.

Saveur : Saveurs de malt riches similaires à l'arôme (les mêmes descripteurs de malt s'appliquent), de moyenne à élevée. Amertume maîtrisée, de faible à moyenne, donnant un équilibre globalement malté. Malté et doux en bouche sans être trop sucré, et légèrement sec en fin de bouche avec une arrière-saveur maltée. Pas de saveurs de malt rôti, brûlé ou amer, les saveurs toastées ne doivent pas avoir de sécheresse granuleuse dure, et les saveurs de caramel ne doivent pas être sucrées. Saveur de houblon épicé, herbacé ou floral faible facultative. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein, offrant une sensation en bouche douce et dextreineuse sans être lourde ou écœurante. Carbonatation modérée. Caractère de lager lisse. Pas d'astringence dure ou mordante. Pas de chaleur.

Commentaires : Un style traditionnel de Munich, le compagnon sombre du Helles. Les versions franconiennes sont plus amères que celles de Munich.

Historique : Développée à Spaten dans les années 1830 après le développement du malt de Munich, et considérée comme un successeur des bières régionales sombres de l'époque. Bien qu'originaire de Munich, le style est devenu populaire dans toute la Bavière (en particulier en Franconie).

Ingrédients caractéristiques : Traditionnellement, des malts de Munich, mais le Pils et le Vienna peuvent aussi être utilisés. Utilisation légère de malts spéciaux pour la couleur et la profondeur. Mashage par décoction traditionnel. Houblons allemands et levure de lager.

Comparaison avec d'autres styles : Moins intense en malté ou aussi fort qu'un Dunkles Bock. Manque des saveurs plus torréfiées et souvent de l'amertume de houblon d'un

Schwarzbier. Plus riche, plus centré sur le malt, et moins houblonné qu'une lager noire tchèque.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.056
IBU : 18 – 28 FG : 1.010 – 1.016
SRM : 17 – 28 ABV : 4.5 – 5.6 %

Exemples commerciaux : Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eitinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Étiquettes : standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, malty, dark-lager-family

8B. Schwarzbier

Impression générale : Une lager noire allemande qui équilibre les saveurs de malt rôti et lisses avec une amertume modérée de houblon. Son corps léger, sa sécheresse et l'absence d'arrière-goût amer, brûlé ou lourd en font une bière assez désaltérante.

Arôme : Malt faible à modéré, avec une douceur malte aromatique faible et des notes de malt rôti souvent apparentes. Le malt peut être propre et neutre ou modérément riche et de pain, et peut avoir un soupçon de caramel sombre. Le caractère rôti peut être légèrement chocolaté ou café, mais il ne doit jamais être brûlé. Un arôme de houblon épicé, floral ou herbacé modéré est facultatif. Caractère de levure de lager propre.

Apparence : Marron moyen à très foncé, souvent avec des reflets grenat à rubis profonds, mais presque jamais véritablement noir. Très claire. Mousse large et persistante de couleur beige.

Saveur : Saveur de malt légère à modérée, qui peut avoir un caractère propre et neutre ou un goût de pain modérément riche. Les saveurs de malt rôti légères à modérées peuvent donner un palais de chocolat amer qui n'est jamais brûlé. Amertume de faible à moyenne intensité. Saveur de houblon épicé, floral ou herbacé légère à modérée. Caractère de lager propre. Finition sèche. Un peu de douceur résiduelle est acceptable mais pas traditionnelle. Arrière-goût d'amertume de houblon avec une légère torréfaction en fond.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen. Carbonatation modérée à modérément élevée. Lisse. Pas d'astringence ou de dureté, malgré l'utilisation de malts foncés et torréfiés.

Commentaires : Signifie littéralement "bière noire" en allemand. Bien qu'elle soit parfois appelée "Pils noir", la bière est rarement aussi noire ou aussi houblonnée et amère qu'un

Pils. Les saveurs fortement torréfiées, semblables à celles d'un Porter, sont un défaut.

Historique : Une spécialité régionale de Thuringe, de Saxe et de Franconie en Allemagne. A inspiré les lagers noires brassées au Japon. Sa popularité a grandi après la réunification allemande en 1990.

Ingrédients caractéristiques : Malt de Munich et malts de Pilsner pour la base, avec des malts torréfiés sans enveloppe qui ajoutent des saveurs de torréfaction sans saveurs brûlées. Variétés de houblons allemands et levures de lager allemandes traditionnelles.

Comparaison avec d'autres styles : Par rapport à une Munich Dunkel, généralement plus foncée en couleur, plus sèche en bouche, plus légère en corps, et avec une légère (mais

non élevée) touche de malt rôti pour équilibrer la base maltée. Ne doit pas avoir le goût d'un Porter américain avec de la levure de lager. Plus sèche, moins maltée, et avec moins de caractère houblonné qu'une lager noire tchèque.

Statistiques essentielles : OG : 1.046 – 1.052
IBU : 20 – 35 FG : 1.010 – 1.016
SRM : 19 – 30 ABV : 4.4 – 5.4 %

Exemples commerciaux : Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier

Étiquettes : standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, balanced, dark-lager-family

9. BIÈRES EUROPÉENNES FORTEMENT ALCOOLISÉES (*STRONG EUROPEAN BEER*)

Cette catégorie contient des lagers plus fortement aromatisées et à plus fort taux d'alcool en provenance d'Allemagne et de la région balte. La plupart sont sombres, mais certaines versions pâles sont également connues.

9A. Doppelbock

Impression générale : Une lager allemande forte, riche et très maltée, qui peut avoir des variantes pâles et sombres. Les versions plus foncées ont des saveurs de malt plus développées et profondes, tandis que les versions plus pâles ont légèrement plus de houblon et de sécheresse.

Arôme : Très forte maltéité, possiblement avec de légères notes de caramel, et un arôme modéré d'alcool. Pratiquement pas d'arôme de houblon.

Les versions sombres ont des produits de Maillard riches et significatifs, un malt profondément toasté, et possiblement un léger arôme de chocolat qui ne doit jamais être rôti ou brûlé. Des fruits noirs modérément faibles, comme des prunes, des raisins noirs ou du cuir de fruits, sont autorisés.

Les versions pâles ont une présence maltée forte et riche, souvent toastée, avec éventuellement un accent floral, épicé ou herbacé du houblon.

Apparence : Bonne clarté, avec une tête crémeuse, grande et persistante. Les versions sombres sont de couleur cuivre à brun foncé, souvent avec des reflets rubis, et une tête blanc cassé. Les versions pâles sont de couleur or profond à ambre clair, avec une tête blanche.

Saveur : Très riche et maltée. L'amertume du houblon varie de modérée à modérément faible mais laisse toujours le malt dominer la saveur. Une légère saveur de houblon est optionnelle. La plupart des exemples sont assez sucrés en bouche, mais devraient avoir une impression d'atténuation en fin de bouche. L'impression de douceur vient de l'utilisation réduite du houblon, et non d'une fermentation incomplète. Profil de fermentation propre.

Les versions sombres ont des saveurs de malt et d'esters similaires à l'arôme (mêmes descripteurs et intensités).

Les versions pâles ont une forte saveur de pain et de malt grillé, une légère saveur florale, épicée ou herbacée de houblon, et une finition plus sèche.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein. Carbonatation modérée à modérément faible. Très lisse sans dureté, astringence. Une légère chaleur alcoolique peut être notée, mais elle ne doit jamais brûler.

Commentaires : Doppelbock signifie double bock. La plupart des versions sont de couleur foncée et peuvent afficher les

produits de Maillard et la caramélisation provenant du mashage par décoction, mais d'excellentes versions pâles existent également. Les versions pâles n'auront pas la même richesse ni les saveurs de malts plus foncés et de fruits des versions sombres, et peuvent être un peu plus sèches, houblonnées et amères. Bien que la plupart des exemples traditionnels soient dans le bas des gammes citées, le style peut être considéré comme n'ayant pas de limite supérieure pour la gravité et l'alcool, à condition que l'équilibre reste le même.

Historique : Une spécialité bavaroise originaire de Munich, créée pour la première fois par les moines de Saint-François de Paula au XVIII^e siècle. Les versions historiques étaient moins bien atténuées que les interprétations modernes, avec donc une douceur plus élevée et des niveaux d'alcool plus faibles. Les moines appelaient cela « pain liquide », et il était consommé pendant le jeûne du Carême. Les brasseries ont adopté des noms de bière se terminant par « -ator » après un jugement du XIX^e siècle stipulant que personne d'autre que Paulaner ne pouvait utiliser le nom Salvator. Traditionnellement de couleur brun foncé ; les exemples plus pâles sont un développement plus récent.

Ingrédients caractéristiques : Malts Pils, Vienne, Munich. Occasionnellement du malt foncé pour l'ajustement de la couleur. Houblons allemands traditionnels. Levure de lager allemande propre. Le mashage par décoction est traditionnel.

Comparaison avec d'autres styles : Une version plus forte, plus riche et plus corsée d'un Dunkles Bock ou d'un Helles Bock. Les versions pâles montreront une plus grande atténuation et moins de caractère de fruits sombres que les versions plus foncées.

Instructions d'entrée : L'entrant doit spécifier s'il s'agit d'une version pâle ou sombre.

Statistiques essentielles : OG : 1.072 – 1.112
IBUs : 16 – 26 FG : 1.016 – 1.024
SRM : 6 – 25 ABV : 7.0 – 10.0 %

Exemples commerciaux : **Versions sombres** : Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Versions pâles** : Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele

Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelberg-Bräu Zwergator

Étiquettes : high-strength, amber-color, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

9B. Eisbock

Impression générale : Une lager allemande sombre, forte, corsée, riche et maltée, souvent avec une qualité visqueuse et des saveurs intenses. Bien que les saveurs soient concentrées, l'alcool doit être doux et réchauffant, sans brûler.

Arôme : Dominé par un malt riche et intense avec une présence d'alcool manifeste. Le malt peut avoir des qualités de pain, de toasté, avec du caramel ou un léger goût de chocolat, souvent accompagné de notes de fruits sombres comme des prunes ou des raisins. Aucun arôme de houblon. Les arômes d'alcool ne doivent pas être agressifs ou solvantés. Profil de fermentation propre.

Apparence : Cuivre profond à brun foncé, souvent avec des reflets rubis attrayants. Bonne clarté. La rétention de mousse peut être modérée à faible. Tête blanc cassé à ivoire foncé. Des jambes prononcées sont souvent évidentes.

Saveur : Malt riche et sucré, équilibré par une présence significative d'alcool. Le malt peut avoir des produits de Maillard, des qualités toastées, du caramel, et parfois une légère saveur de chocolat. Peut avoir des esters de fruits sombres dérivés du malt. L'amertume du houblon équilibre juste assez la douceur du malt pour éviter un caractère écoeurant. Pas de saveur de houblon. L'alcool aide à équilibrer la forte présence du malt. La finition devrait être riche en malt avec une certaine sécheresse provenant de l'alcool. Elle ne doit pas être collante, sirupeuse ou trop sucrée. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Corps plein à très plein. Carbonatation faible. Chaleur alcoolique significative sans chaleur brûlante. Très lisse et soyeuse, sans bords durs provenant de l'alcool, de l'amertume, des fusels ou d'autres saveurs concentrées.

Commentaires : Un lagerage prolongé est souvent nécessaire après la congélation pour adoucir l'alcool et améliorer l'équilibre malt-alcool. Prononcé « ICE-bock ».

Historique : Originaire de Kulmbach en Franconie à la fin des années 1800, bien que les origines exactes ne soient pas connues. Des légendes décrivent la bière comme étant accidentellement congelée dans une brasserie.

Ingrédients caractéristiques : Identiques à ceux du Doppelbock. Produit en congelant une bière de type doppelbock et en retirant la glace (« distillation par congélation »), ce qui concentre la saveur et l'alcool, ainsi que tout défaut présent. Les eisbocks commerciaux sont généralement concentrés entre 7 % et 33 % en volume.

Comparaison avec d'autres styles : Les Eisbocks ne sont pas simplement des Doppelbocks plus forts ; le nom fait référence au processus de congélation et de concentration de la bière, et n'est pas une indication de l'alcool ; certains Doppelbocks sont plus forts que les Eisbocks. Pas aussi épais, riche ou sucré qu'un Wheatwine.

Statistiques essentielles : OG : 1.078 – 1.120

IBUs : 25 – 35 FG : 1.020 – 1.035

SRM : 17 – 30 ABV : 9.0 – 14.0%

Exemples commerciaux : Kulmbacher Eisbock

Étiquettes : very-high-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

9C. Porter baltique (*Baltic Porter*)

Impression générale : Une bière forte, sombre et maltée, avec différentes interprétations dans la région baltique. Douce, réchauffante et richement maltée, avec des saveurs complexes de fruits noirs et une saveur de rôti sans notes brûlées.

Arôme : Malt riche, souvent avec des notes de caramel, de toffee, de noix, de toast profond ou de réglisse. Profil complexe d'alcool et d'esters de force modérée, rappelant des prunes, des raisins secs, des cerises ou des groseilles, parfois avec une qualité de vin de type Porto. Accents profonds de chocolat noir, de café ou de mélasse, mais jamais brûlés. Pas de houblon. Pas d'acidité. Une impression lisse, non tranchante.

Apparence : Couleur rouge-cuivrée sombre à brun foncé opaque, mais pas noire. Tête épaisse et persistante de couleur tan. Claire, bien que les versions plus foncées puissent être opaques.

Saveur : Comme l'arôme, avec une richesse maltée et un mélange complexe de malt profond, d'esters de fruits séchés et d'alcool. Le malt peut avoir une complexité de caramel, toffee, noix, mélasse ou réglisse. Saveur de rôti de type Schwarzbier prononcée mais lisse, sans aller jusqu'à la brûlure. Légères touches de cassis et de fruits noirs séchés. Bouche lisse et finissant sur une pleine saveur. Commence sucré-malté, mais les saveurs de malt plus foncé dominant rapidement et persistent tout au long de la finition légèrement sèche, laissant une touche de café rôti, de réglisse et de fruits séchés dans l'arrière-goût. Amertume moyenne-basse à moyenne, juste assez pour apporter de l'équilibre et éviter que la bière ne devienne écoeurante. Saveur de houblon légèrement épicée allant de nulle à moyenne-faible. Profil de fermentation propre.

Sensation en bouche : Généralement assez corsée et lisse, avec une chaleur alcoolique bien vieillie qui peut être trompeuse. Carbonatation moyenne à moyenne-élevée, ce qui lui donne une impression encore plus pleine en bouche. Pas lourde sur la langue grâce au niveau de carbonatation.

Commentaires : La plupart des versions commerciales sont dans la gamme 7-8,5 % ABV. Les meilleurs exemples ont une force trompeuse qui les rend dangereusement faciles à boire. Le caractère de ces bières varie selon le pays d'origine, donc soyez prudent de généraliser à partir d'un seul exemple. Certaines bières sont plus proches de leurs racines anglaises, tandis que d'autres sont plus proches du style popularisé en Pologne.

Historique : Développé indépendamment (et indigènement) dans plusieurs pays bordant la mer Baltique après que l'importation des porters et stouts anglais populaires ait été interrompue au début des années 1800. Historiquement de fermentation haute, de nombreuses brasseries ont adapté les recettes pour utiliser de la levure de fermentation basse avec le reste de leur production. Le nom "Baltic Porter" est récent (depuis les années 1990) et décrit la collection moderne de bières ayant un profil quelque peu similaire provenant de ces pays, et non les versions historiques.

Ingrédients caractéristiques : Généralement de la levure de lager (fermentation à froid si de la levure de bière est utilisée, comme c'est le cas en Russie). Malt foncé désamérisé. Malt de base Munich ou Vienne. Houblons continentaux. Peut contenir des malts cristallisés ou des adjoints. Malt brun ou ambré courant dans les recettes historiques. En tant que

collection de bières régionales, différentes formulations sont attendues.

Comparaison avec d'autres styles : Combine le corps, la maltéité, la richesse et la douceur d'un Doppelbock, le caractère malté plus foncé d'un Porter anglais, les saveurs de rôti d'un Schwarzbier, et l'alcool et la fruité d'un Old Ale. Beaucoup moins rôti et souvent plus faible en alcool qu'un Imperial Stout.

Statistiques essentielles : OG : 1.060 – 1.090

IBUs : 20 – 40

FG : 1.016 – 1.024

SRM : 17 – 30

ABV : 6.5 – 9.5%

Exemples commerciaux :

Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

Étiquettes : high-strength, dark-color, any-fermentation, lagered, eastern-europe, traditional-style, porter-family, malty

10. BIÈRES DE BLÉ ALLEMANDES (*GERMAN WHEAT BEER*)

Cette catégorie contient des bières de blé allemandes de type vollbier et starkbier, sans acidité, en couleurs claire et sombre.

10A. Weissbier

Impression générale : Une bière de blé allemande pâle, rafraîchissante, légèrement houblonnée, avec une forte carbonatation, une finition sèche, une sensation en bouche duveteuse et un profil distinctif de fermentation de levure de type weizen avec des arômes de banane et de clou de girofle.

Arôme : Esters et phénols modérés à forts, typiquement banane et clou de girofle, souvent bien équilibrés et généralement plus forts que le malt. Arôme léger à modéré de pain, de pâte ou de céréales provenant du blé. Vanille légère en option. Arômes floraux, épicés ou herbacés de houblon légers en option. Le goût de chewing-gum (fraise avec banane), l'acidité ou la fumée sont des défauts.

Apparence : Couleur jaune paille à or. Tête très épaisse, mousseuse, et durable de couleur blanche. Peut être trouble et avoir une brillance provenant du blé et de la levure, bien que cela puisse se déposer dans les bouteilles.

Saveur : Saveur de banane et de clou de girofle faible à modérée, souvent bien équilibrée. Saveur de blé douce, légèrement pâteuse ou de céréales, soutenue par une légère douceur de malt de type Pils. Amertume faible à modérée. Bouche bien arrondie, savoureuse, avec une finition relativement sèche. Vanille légère en option. Saveur florale, épicée ou herbacée de houblon très légère en option. Toute impression de douceur provient plus de la faible amertume que d'une douceur résiduelle ; une finition douce ou lourde altère la buvabilité. Le goût de chewing-gum, l'acidité ou la fumée sont des défauts. Bien que le profil de banane et de clou de girofle soit important, il ne doit pas être trop fort au point de devenir extrême et déséquilibré.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen ; jamais lourd. Pleinité duveteuse et crémeuse allant vers une finition légère et pétillante grâce à une forte à très forte carbonatation. Effervescente.

Commentaires : Également connue sous le nom de hefeweizen ou weizenbier, en particulier hors de Bavière. Ces bières sont mieux dégustées lorsqu'elles sont jeunes et fraîches, car elles vieillissent mal. En Allemagne, des versions légères (leicht) et non alcoolisées sont populaires. Les versions Kristall sont filtrées pour une clarté éclatante.

Historique : Bien que la Bavière ait une tradition de bière de blé remontant avant les années 1500, la production de bière de blé était autrefois un monopole réservé à la royauté bavaroise. La Weissbier moderne date de 1872, lorsque Schneider commença la production de sa version ambrée. Cependant, la Weissbier pâle ne devint populaire qu'à partir des années 1960 (bien que le nom ait historiquement été utilisé en Allemagne

pour désigner une bière fabriquée à partir de malt séché à l'air, une tradition différente). Elle est très populaire aujourd'hui, notamment dans le sud de l'Allemagne.

Ingrédients caractéristiques : Blé malté, représentant au moins la moitié de la charge de malt. Malt Pilsner. Empâtage à la décoction traditionnel. Levure de blé, fermentation à basse température.

Comparaison avec d'autres styles : Comparée à l'American Wheat, elle a un caractère de levure banane et clou de girofle et moins d'amertume. Comparée à un Dunkles Weissbier, elle a une couleur plus pâle et moins de richesse et de saveur maltées.

Instructions de participation : L'inscrit peut spécifier si la levure doit être remuée avant le service.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.053

IBUs : 8 – 15

FG : 1.008 – 1.014

SRM : 2 – 6

ABV : 4.3 – 5.6%

Exemples commerciaux :

Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weiherstephaner Hefeweißbier

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

10B. Dunkles Weissbier

Impression générale : Une bière de blé allemande modérément sombre avec un profil distinctif de fermentation de levure de type weizen avec des arômes de banane et de clou de girofle, soutenu par une saveur de pain grillé ou de caramel. Très carbonatée et rafraîchissante, avec une texture crémeuse et duveteuse et une finition légère.

Arôme : Esters et phénols modérés, typiquement banane et clou de girofle, souvent bien équilibrés entre eux et avec le malt. Arôme léger à modéré de pain, de pâte ou de céréales provenant du blé, souvent accompagné de notes de caramel, croûte de pain ou de malt plus riche. Vanille faible à modérée en option. Arômes floraux, épicés ou herbacés de houblon légers en option. Le goût de chewing-gum (fraise avec banane), l'acidité ou la fumée sont des défauts.

Apparence : Couleur cuivre clair à brun acajou foncé. Tête très épaisse, mousseuse et durable de couleur blanche cassée. Peut être trouble et avoir une brillance provenant du blé et de la levure, bien que cela puisse se déposer dans les versions en bouteille.

Saveur : Saveur de banane et de clou de girofle faible à modérée, souvent bien équilibrée entre eux et avec le malt, bien

que le malt masque parfois l'impression de clou de girofle. Saveur douce de blé faible à moyenne-haute, légèrement pâteuse ou de céréales avec des saveurs plus riches de caramel, de toast ou de croûte de pain. Pas de saveurs fortement torréfiées, mais une touche de sécheresse rôtie est permise. Amertume très faible à faible. Bouche bien arrondie, savoureuse, souvent un peu maltée, avec une finition relativement sèche. Vanille très légère à modérée en option. Saveur de houblon épicée, herbacée ou florale faible en option. Le goût de chewing-gum, l'acidité ou la fumée sont des défauts.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen-plein. Pleinité duveteuse, crémeuse, progressant vers une finition plus légère, aidée par une carbonatation modérée à élevée. Effervescente.

Commentaires : Souvent connue sous le nom de dunkelweizen, particulièrement aux États-Unis. De plus en plus rare et souvent remplacée par des versions Kristall et non alcoolisées en Allemagne.

Historique : La Bavière a une tradition de brassage de la bière de blé datant de centaines d'années, mais le droit de brasser était réservé à la royauté bavaroise jusqu'à la fin des années 1700. La bière de blé bavaroise traditionnelle était souvent sombre, comme la plupart des bières de l'époque. La Weissbier pâle commença à devenir populaire dans les années 1960, mais la bière de blé sombre traditionnelle est restée quelque peu une boisson pour les personnes âgées.

Ingrédients caractéristiques : Blé malté, représentant au moins la moitié de la charge de malt. Malt Munich, Vienne ou Pilsner. Blé sombre, blé caramélisé ou malt de couleur. Empâtage à la décoction traditionnel. Levure de blé, fermentation à basse température.

Comparaison avec d'autres styles : Combine le caractère de levure et de blé de la Weissbier avec la richesse maltée d'un Munich Dunkel. Le caractère banane et clou de girofle est souvent moins apparent que dans une Weissbier en raison de la richesse accrue du malt. Possède un caractère de levure similaire à celui du Roggenbier, mais sans le goût de seigle et avec une corpulence accrue.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.057
IBUs : 10 – 18 FG : 1.008 – 1.014
SRM : 14 – 23 ABV : 4.3 – 5.6%

Exemples commerciaux : Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weißenstephaner Hefeweißbier Dunkel

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

10C. Weizenbock

Impression générale : Une bière de blé allemande forte et maltée, combinant les meilleurs arômes de blé et de levure d'une Weissbier avec la richesse maltée, la force et la corpulence d'un Bock. Le style comprend des versions de force Bock et Doppelbock, avec des variations de couleur pâle et sombre.

Arôme : Richesse maltée de moyenne à élevée avec un caractère de blé assez prononcé. Caractère de levure weizen de faible à moyenne intensité, généralement de banane et de clou de girofle. Accents de vanille facultatifs. Pas de houblon. Faible à modéré en alcool, sans sensation de chaleur ni de solvant. Le malt, la levure et l'alcool sont bien équilibrés, complexes et invitants. Le chewing-gum (fraise avec banane), l'acidité ou la fumée sont des défauts.

Les versions sombres présentent une richesse maltée plus profonde, fortement toastée, avec des produits de Maillard importants, similaires à un Dunkles Bock ou un Doppelbock sombre. Elles peuvent également avoir des esters de fruits sombres comme des prunes, des pruneaux, des raisins secs, du cuir de fruit et des raisins, particulièrement en vieillissant.

Les versions pâles ont une richesse maltée céréalière, sucrée, grillée, similaire à un Helles Bock ou un Doppelbock pâle.

Apparence : Très épaisse, mousseuse et durable. Peut être trouble et présenter un éclat provenant du blé et de la levure, bien que cela puisse se déposer avec l'âge.

Les versions sombres sont ambrées à rouge-brun foncé, avec une tête beige clair.

Les versions pâles sont dorées à ambrées, avec une tête blanche à cassée.

Saveur : Richesse maltée moyenne à élevée avec un goût prononcé de blé et de céréales. Saveur de levure de banane et d'épices (clou de girofle, vanille) faible à modérée. Pas de goût de houblon. Légère amertume de faible à modérée qui peut donner une impression légèrement sucrée en bouche, mais la bière termine généralement sèche. Un léger alcool peut renforcer ce caractère. L'interaction entre le malt, la levure et l'alcool ajoute de la complexité et de l'intérêt, souvent accentuée avec l'âge. Le chewing-gum, l'acidité ou la fumée sont des défauts.

Les versions sombres ont des saveurs maltées plus profondes et plus grillées, avec des produits de Maillard importants, parfois accompagnées de caramel ou de chocolat léger, mais sans torréfaction. Elles peuvent avoir des esters de fruits sombres comme des prunes, des pruneaux, des raisins secs, du cuir de fruit ou des raisins, particulièrement en vieillissant.

Les versions pâles ont une richesse maltée céréalière, grillée et sucrée.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-fort. Texture douce, lisse, moelleuse ou crémeuse. Légère chaleur d'alcool. Carbonatation modérée à élevée.

Commentaires : Une Weissbier brassée à la force d'un bock ou doppelbock, bien que Schneider produise également une version Eisbock. Des versions pâles et sombres existent, mais la version sombre est la plus courante. Les produits de Maillard légèrement oxydés peuvent produire des saveurs et arômes riches et intenses souvent visibles dans les produits commerciaux importés vieillissants ; les versions plus fraîches n'auront pas ce caractère. Les exemples bien vieillissants peuvent aussi prendre une légère complexité de type xérès. Les versions pâles, comme leurs cousines doppelbock, ont une complexité maltée moins riche et souvent plus de houblon. Cependant, les versions ayant un houblon significatif en fin de fermentation ou ayant été dry-hoppées doivent être inscrites dans la catégorie 34B Mixed-Style Beer.

Historique : Le Aventinus à la force d'un Doppelbock a été créé en 1907 à la brasserie Schneider Weisse à Munich. Les versions pâles sont une invention beaucoup plus récente.

Ingrédients caractéristiques : Blé malté, au moins la moitié du mélange. Malt Munich, Vienne ou Pilsner. Les malts de couleur peuvent être utilisés avec parcimonie. Mash traditionnel à décoction. Levure weizen, fermentation à température fraîche.

Comparaison avec d'autres styles : Plus fort et plus riche qu'une Weissbier ou Dunkles Weissbier, mais avec un caractère de levure similaire. Comparable plus directement au style Doppelbock, avec les variations pâles et sombres. Peut varier largement en force, mais la plupart se situent dans la gamme Bock à Doppelbock.

Instructions pour l'entrée : L'inscrit doit préciser si l'entrée est une version pâle (SRM 6-9) ou une version sombre (SRM 10-25).

Statistiques essentielles : OG : 1.064 – 1.090

IBU : 15 – 30

FG : 1.015 – 1.022

SRM : 6 – 25

ABV : 6.5 – 9.0%

Exemples commerciaux : **Sombre** – Plank Bavarian

Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; **Pâle** – Ayinger

Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger

Weizenbock Hell, Weiherstephaner Vitus

Étiquettes : high-strength, amber-color, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

11. BITTERS ANGLAISES (*BRITISH BITTER*)

La famille des *British Bitters* a émergé des pale ales anglaises comme produit de pression après la fin des années 1800. L'utilisation de malts cristallisés dans les bitters est devenue plus courante après la Première Guerre mondiale. Traditionnellement, ces bières sont servies très fraîches sans pression (uniquement gravité ou pompe manuelle) à des températures de cave (c'est-à-dire, "real ale"). La plupart des versions en bouteille ou en fût des bitters produits au Royaume-Uni sont souvent des versions à plus forte teneur en alcool et plus carbonatées, destinées à l'exportation, et ont un caractère et un équilibre différents de leurs homologues servies en fût au Royaume-Uni (étant souvent plus sucrées et moins houblonnées que les versions en fût). Ces directives reflètent la version "real ale" du style, et non les formulations d'exportation des produits commerciaux.

Il existe plusieurs variantes régionales de bitters, allant des versions plus foncées et plus sucrées, souvent servies avec presque pas de mousse, aux versions plus claires, plus houblonnées et plus pâles avec une grande mousse, et tout ce qui se trouve entre les deux. Les juges ne doivent pas trop insister sur le composant caramel de ces styles. Les bitters exportés peuvent être oxydés, ce qui accentue les saveurs de caramel (ainsi que d'autres saveurs plus négatives). Ne présumez pas que les saveurs dérivées de l'oxydation sont traditionnelles ou requises pour ce style.

11A. Ordinary Bitter

Impression générale : Une bière légère, à faible teneur en alcool et en carbonatation, idéale pour une consommation régulière. Le profil malté peut varier en saveur et en intensité, mais il ne doit jamais dominer l'impression générale de bitterness. La buvabilité est un élément essentiel du style.

Arôme : Arôme de malt faible à modéré, souvent (mais pas toujours) avec une légère qualité de caramel. Complexité maltée, de type pain, biscuit ou légèrement grillée, est courante. Fruité modéré à faible. Arôme de houblon allant de modéré à absent, généralement floral, terreux, résineux ou fruité. Aucun diacétyl en général, bien que de très faibles niveaux soient permis.

Apparence : Couleur ambrée pâle à cuivre clair. Clarté bonne à brillante. Tête blanche à grisâtre, faible à modérée. Peut avoir très peu de mousse en raison de la faible carbonatation.

Saveur : Amertume modérée à modérément forte. Esters fruités modérés à faibles. Saveur de houblon modérée à faible, typiquement terreuse, résineuse, fruitée ou florale. Malté de faible à moyen avec une fin sèche. Le profil malté est généralement de type pain, biscuit ou légèrement grillé. Saveurs de caramel ou de toffee faibles à modérées sont optionnelles. L'équilibre est souvent nettement amer, bien que l'amertume ne doive pas complètement dominer les saveurs de malt, les esters et le goût du houblon. Aucun diacétyl en général, bien que de très faibles niveaux soient permis.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen-léger. Faible carbonatation, bien que les versions en bouteille puissent avoir une carbonatation modérée.

Commentaires : Le membre à la plus faible gravité de la famille des *British Bitter*, typiquement connu des consommateurs simplement le nom de « bitter » (bien que les brasseurs le désignent sous le nom de "Ordinary Bitter" pour le distinguer des autres membres de la famille).

Historique : Voir les commentaires dans l'introduction de la catégorie.

Ingrédients caractéristiques : Malts pale ale, amber ou crystal. Un peu de malt sombre peut être utilisé pour ajuster la couleur. Des adjoints sucrés, du maïs ou du blé peuvent être utilisés. Les houblons de finition anglais sont les plus traditionnels, mais tous les houblons sont acceptés ; si des houblons américains sont utilisés, ils doivent être employés avec parcimonie. Levure britannique caractéristique.

Comparaison avec d'autres styles : Certaines variantes modernes sont brassées exclusivement avec du malt pâle et sont connues sous le nom de golden ales, summer ales ou golden bitters. L'accent est mis sur l'ajout de houblon pour l'amertume, par opposition à l'houblonnage agressif du milieu et de la fin que l'on retrouve dans les ales américaines.

Statistiques essentielles : OG : 1.030 – 1.039

IBU : 25 – 35

FG : 1.007 – 1.011

SRM : 8 – 14

ABV : 3.2 – 3.8%

Exemples commerciaux : Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

Étiquettes : session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11B. Best Bitter

Impression générale : Une bière rafraîchissante et savoureuse pour les sessions. Certaines versions peuvent être plus équilibrées en malt, mais cela ne doit pas dominer l'impression générale de bitterness. La buvabilité est un élément essentiel du style.

Arôme : Arôme de malt faible à modéré, souvent (mais pas toujours) avec une qualité de caramel faible à modérée. Complexité maltée, de type pain, biscuit ou légèrement grillé, est courante. Fruité modéré à faible. Arôme de houblon allant de modéré à absent, généralement floral, terreux, résineux ou fruité. Aucun diacétyl en général, bien que de très faibles niveaux soient permis.

Apparence : Couleur ambrée pâle à cuivre moyen. Clarté bonne à brillante. Tête blanche à grisâtre, faible à modérée. Peut avoir très peu de mousse en raison de la faible carbonatation.

Saveur : Amertume modérée à modérément forte. Esters fruités modérés à faibles. Saveur de houblon modérée à faible, typiquement terreuse, résineuse, fruitée ou florale. Malté de faible à moyen avec une fin sèche. Le profil malté est généralement de type pain, biscuit ou légèrement grillé. Saveurs de caramel ou de toffee faibles à modérées sont optionnelles. L'équilibre est souvent nettement amer, bien que l'amertume ne doive pas complètement dominer les saveurs de malt, les esters et le goût du houblon. Aucun diacétyl en général, bien que de très faibles niveaux soient permis.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen. Faible carbonatation, bien que les versions en bouteille puissent avoir une carbonatation modérée.

Commentaires : Un goût de malt plus évident que dans un Ordinary Bitter ; c'est une ale de session plus forte.

Historique : Voir les commentaires dans l'introduction de la catégorie.

Ingrédients caractéristiques : Malts pale ale, amber ou crystal. Contient souvent du sucre. Peut utiliser un peu de caramel ou de malt sombre pour ajuster la couleur. Peut utiliser du maïs ou du blé. Les houblons de finition anglais sont les plus traditionnels, mais tous les houblons sont acceptés ; si des houblons américains sont utilisés, ils doivent être employés avec parcimonie. Levure britannique caractéristique.

Comparaison avec d'autres styles : Plus d'alcool qu'un Ordinary Bitter, souvent avec des ingrédients de meilleure qualité. Moins d'alcool qu'un Strong Bitter. Plus de caractère de malt de caramel ou de base que dans une British Golden Ale. L'accent est mis sur l'ajout de houblon pour l'amertume, par opposition à l'houblonnage agressif du milieu et de la fin que l'on retrouve dans les ales américaines.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.048
IBU : 25 – 40 FG : 1.008 – 1.012
SRM : 8 – 16 ABV : 3.8 – 4.6%

Exemples commerciaux : Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11C. Strong Bitter

Impression générale : Une bière britannique de type bitter ayant une force moyenne à modérée. L'équilibre peut varier entre un mélange assez équilibré de malt et de houblon, à une dominante plus amère. La buvabilité est un élément essentiel de ce style. Il s'agit d'un style assez large qui permet une interprétation considérable de la part du brasseur.

Arôme : Arôme de houblon de modéré à faible, généralement floral, terreux, résineux ou fruité. Arôme de malt moyen à modéré, avec éventuellement une composante caramel faible à modérée. Esters fruités de faible à modéré. Généralement aucune diacétyle, bien que de très faibles niveaux soient permis.

Apparence : Couleur allant de l'ambre clair au cuivre profond. Clarté bonne à brillante. Tête blanche à légèrement crème de faible à modérée. Une faible tête est acceptable lorsque la carbonatation est également faible.

Saveur : Amertume de moyenne à modérée avec des saveurs de malt perceptibles. Le profil du malt est généralement de type pain, biscuit, noisette ou légèrement grillé, et peut éventuellement avoir une saveur de caramel ou de toffee faible à modérée. Saveur de houblon de modérée à modérée-élevée, typiquement avec un caractère floral, terreux, résineux ou fruité. L'amertume et la saveur du houblon doivent être notables, mais ne doivent pas dominer complètement les saveurs du malt. Esters fruités modérés à élevés. Peut éventuellement avoir de faibles quantités d'alcool. Finition moyennement sèche à sèche. Généralement aucune diacétyle, bien que de très faibles niveaux soient permis.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen-léger. Carbonatation faible à modérée, bien que les versions en bouteille aient une carbonatation plus élevée. Les versions plus fortes peuvent avoir une légère chaleur d'alcool, mais ce caractère ne doit pas être trop marqué.

Commentaires : En Angleterre aujourd'hui, l'"ESB" est une marque déposée de Fullers, et personne ne pense à cela comme une classe générique de bière. C'est une bière unique (mais très connue) qui présente un profil malté très complexe, que l'on ne retrouve pas dans d'autres exemples, ce qui amène souvent les juges à pénaliser excessivement les bitters forts anglais traditionnels. Aux États-Unis, l'ESB a été appropriée pour décrire une bière britannique de type malteuse, amère, rougeâtre et de force standard (pour les États-Unis), et c'est un style populaire de bière artisanale. Cela peut amener certains juges à considérer les ESB des brasseries américaines comme représentatives de ce style.

Historique : Voir les commentaires dans l'introduction de la catégorie. Les strong bitters peuvent être vus comme une version à plus haute densité de l'best bitter (bien que pas nécessairement « plus premium », car l'best bitter est traditionnellement considéré comme le meilleur produit du brasseur). Les pale ales britanniques sont généralement considérées comme des bières premium à force export, ce qui se rapproche d'un strong bitter, bien que reformulées pour la mise en bouteille (y compris l'augmentation des niveaux de carbonatation). Alors que la pale ale britannique moderne est considérée comme une bitter en bouteille, historiquement, les styles étaient différents.

Ingrédients caractéristiques : Malts pale ale, ambre ou cristal, pouvant utiliser un peu de malt noir pour l'ajustement de la couleur. Peut utiliser des adjoints comme du sucre, du maïs ou du blé. Les houblons anglais de finition sont les plus traditionnels, mais tous les houblons sont acceptés ; si des houblons américains sont utilisés, une touche légère est requise. Levure anglaise caractéristique. Les versions de Burton utilisent de l'eau à sulfate moyen à élevé, ce qui peut augmenter la perception de sécheresse et ajouter un arôme et une saveur minérale ou sulfureuse.

Comparaison avec d'autres styles : Plus de saveurs de malt et de houblon qu'un special ou best bitter, ainsi qu'un taux d'alcool plus élevé. Les versions plus fortes peuvent chevaucher partiellement avec les British Strong Ales, bien que les Strong Bitters aient tendance à être plus claires et plus amères. Plus de saveur de malt (particulièrement de caramel) et d'esters que dans un American Pale Ale, avec un caractère de houblon de finition différent.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.060
IBUs : 30 – 50 FG : 1.010 – 1.016
SRM : 8 – 18 ABV : 4.6 – 6.2%

Exemples commerciaux : Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

12. BIÈRES PÂLES DU COMMONWEALTH (*PALE COMMONWEALTH BEER*)

Cette catégorie regroupe les bières pâles, modérément fortes, houblonnées et amères des pays de l'ancien Empire britannique.

12A. Ale dorée britannique (*British Golden Ale*)

Impression générale : Une bière amère, modérément forte à moyenne, très houblonnée. La buvabilité et la qualité rafraîchissante sont des composants clés du style, car il s'agissait à l'origine d'une bière saisonnière d'été.

Arôme : Arôme de houblon modérément faible à modéré, utilisant toute variété de houblons : floraux, herbacés ou terreux pour les houblons anglais et citriques pour les houblons américains, avec une préférence pour une variété unique. Arôme de malt de pain léger, sans caramel. Arôme fruité faible à moyen provenant des houblons, plutôt que des esters. Diacétyl faible, optionnel.

Apparence : Couleur allant du paille au doré. Clarté de moyenne à excellente. Mousse blanche de faible à modérée. Une mousse faible est acceptable lorsque la carbonatation est également faible.

Saveur : Amertume moyenne à moyenne-haute. Saveur de houblon modérée à moyenne-haute, avec toutes sortes de houblons, bien que les saveurs de citrus deviennent de plus en plus courantes. Caractère malté faible à moyen, généralement de type pain avec une légère note biscuitée. Les saveurs de caramel sont typiquement absentes. L'amertume du houblon et la saveur sont prononcées. Esters modéré à faible. Finale moyennement sèche à sèche. L'amertume augmente avec le niveau d'alcool, mais reste toujours équilibrée. Diacétyl faible, optionnel.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Carbonatation faible à modérée en fût, bien que les versions en bouteille soient plus carbonatées. Les versions plus fortes peuvent avoir une légère chaleur alcoolique, mais cette caractéristique ne doit pas être trop marquée.

Commentaires : Bière bien houblonnée et désaltérante, mettant l'accent sur les houblons. Servie plus froide que les bitters traditionnels, ce style était à l'origine une bière rafraîchissante d'été, mais est désormais souvent brassé toute l'année. Autrefois brassée avec des houblons anglais, des houblons américains aux saveurs de citrus sont de plus en plus utilisés. Les Golden Ales sont également appelées Golden Bitters, Summer Ales ou British Blonde Ales. Elles se trouvent en fût, en keg et en bouteille.

Historique : Les golden ales modernes ont été développées en Angleterre pour rivaliser avec les lagers fortement commercialisées. Bien qu'il soit difficile d'identifier le premier, la Summer Lightning de Hop Back, brassée en 1986, est souvent citée comme ayant lancé le style.

Ingrédients caractéristiques : Malt pâle ou lager de faible couleur servant de toile de fond pour le caractère du houblon. Peut utiliser des adjoints comme du sucre, du maïs ou du blé. Houblons anglais fréquemment utilisés, bien que les variétés américaines de houblon citrique deviennent plus courantes. Levure britannique à fermentation relativement propre.

Comparaison avec d'autres styles : Plus similaire à un American Pale Ale qu'à tout autre style, bien qu'il soit souvent moins alcoolisé et utilise généralement des ingrédients

britanniques. Il ne contient pas de caramel et a moins d'esters comparé aux Bitters et aux pale ales britanniques. Sec comme les Bitters mais avec moins de caractère malté pour soutenir les houblons, créant un équilibre différent. Utilise souvent (et met en valeur) des houblons américains, plus que la plupart des autres styles britanniques modernes. L'équilibre du houblon se trouve entre une Blonde Ale et un American Pale Ale.

Statistiques essentielles : OG : 1.038 – 1.053
IBU : 20 – 45 FG : 1.006 – 1.012
SRM : 2 – 5 ABV : 3.8 – 5.0%

Exemples commerciaux : Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, british-isles, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

12B. Ale australienne pétillante (*Australian Sparkling Ale*)

Impression générale : Une bière bien équilibrée, pâle, très carbonatée et rafraîchissante, adaptée à la consommation dans un climat chaud. Plutôt amère, avec un profil houblonné modéré aux notes herbacées et épicées et une présence d'esters de fruits à pépins. Saveurs de malt neutres et lisses, avec un corps plus rond mais une finale nette et très atténuée.

Arôme : Arôme assez doux et propre, avec un mélange équilibré d'esters, de houblons, de malt et de levure, tous de faible à modéré en intensité. Les esters sont fréquemment des poires et des pommes, parfois accompagnés d'une légère touche de banane. Les houblons sont terreux, herbacés, ou peuvent présenter l'odeur caractéristique de fer de la variété Pride of Ringwood. Le malt peut aller d'un goût grainé neutre à modérément sucré, avec une légère note de pain. Aucun caramel ne doit être perceptible. Les exemples très frais peuvent avoir une légère note de levure et de soufre.

Apparence : Couleur jaune profond à ambre clair, souvent d'or moyen. Mousse blanche haute, persistante, avec de petites bulles. Effervescence notable en raison de la forte carbonatation. Clarté brillante si décantée, mais souvent versée avec de la levure pour avoir une apparence trouble. Pas typiquement trouble sauf si la levure est agitée lors du service.

Saveur : Saveur de malt de grain à pain, rondes, modérément sucrées mais avec une amertume de moyenne à moyenne-haute qui se développe au milieu de la bouche pour équilibrer le malt. Les saveurs de caramel sont typiquement absentes. Très bien atténuée, ce qui donne une finale sèche et nette avec une amertume persistante, bien que le corps donne une impression de rondeur. Saveur houblonnée moyenne à modérée, quelque peu terreuse et peut-être herbacée, résineuse, poivrée, ou de fer, mais pas florale, et persiste en arrière-goût. Esters moyens-hauts à moyens-faibles, souvent des poires et des pommes. La banane est optionnelle, mais ne doit jamais dominer. Peut avoir une légère touche minérale ou sulfureuse, surtout si la levure est présente. Ne doit pas être fade.

Sensation en bouche : Carbonatation très haute, donnant des bulles en bouche et une vive sensation carbonique. Corps

moyen à moyen-plein, ayant tendance à être plus élevé si la levure est présente. Lisse mais gazeuse. Les versions plus fortes peuvent présenter une légère chaleur alcoolique, mais les versions plus faibles n'en auront pas. Très bien atténuée ; ne doit pas avoir de douceur résiduelle.

Commentaires : Coopers fabrique sa Sparkling Ale phare depuis 1862, bien que la recette ait évolué au fil des ans. Actuellement, la bière aura une clarté brillante si décantée, mais les publicains versent souvent une grande partie de la bière dans un verre, puis agitent la bouteille et ajoutent toute la levure. Dans certains bars, la bouteille est roulée sur le comptoir. Lorsqu'elle est servie en fût, la brasserie conseille aux publicains d'inverser le fût pour agiter la levure. L'apparence trouble semble être une préférence des consommateurs modernes. Toujours carbonatée naturellement, même en fût. Bière de consommation immédiate, à apprécier fraîche.

Historique : Les archives de brassage montrent que la majorité des bières australiennes du XIXe siècle étaient des draught XXX (mild) et du porter. L'ale en bouteille a été développée pour concurrencer les ales britanniques en bouteille, telles que Bass et Wm Younger's Monk. Au début du XXe siècle, l'ale en bouteille est devenue moins populaire et les bières lager "plus légères" ont pris le dessus. De nombreuses Sparkling et Pale Ales australiennes étaient étiquetées comme ales, mais étaient en réalité des lagers fermentées en bas avec des matières premières très similaires aux ales qu'elles ont remplacées. Coopers, à Adélaïde, en Australie-Méridionale, est le seul brasseur produisant encore ce style de Sparkling Ale.

Ingrédients caractéristiques : Malt pâle australien de type 2 rangs faiblement torréfié, des variétés de lager peuvent être utilisées. Petites quantités de malt cristal pour ajuster la couleur. Les exemples modernes n'utilisent pas d'adjuvants, seulement du sucre de canne pour la priming. Les exemples historiques utilisant 45% de 2 rangs, 30% de malt plus riche en protéines (6 rangs) utilisaient environ 25% de sucre pour diluer la teneur en azote. Houblons australiens utilisés traditionnellement, Cluster et Goldings, jusqu'à ce que Pride of Ringwood les remplace au milieu des années 1960. Levure de type Burton hautement atténuante (souvent une souche australienne). Profil d'eau variable, typiquement avec peu de carbonate et un sulfate modéré.

Comparaison avec d'autres styles : Superficiellement similaire aux Pale Ales anglais, bien qu'elle soit beaucoup plus carbonatée, avec moins de caramel, moins de houblon tardif, et mettant en valeur la souche de levure signature et la variété de houblon. Plus amère que ne le suggèrent les IBU en raison de la haute atténuation, de la faible gravité finale, et des houblons légèrement grossiers.

Statistiques essentielles : OG : 1.038 – 1.050
IBU : 20 – 35 FG : 1.004 – 1.006
SRM : 4 – 7 ABV : 4.5 – 6.0%

Exemples commerciaux : Coopers Sparkling Ale

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, pacific, traditional-style, pale-ale-family, bitter

12C. IPA anglaise (*English IPA*)

Impression générale : Une bière pâle britannique, modérément forte, très bien atténuée, avec une finition sèche et un arôme et une saveur houblonnés. Les ingrédients classiques britanniques offrent le profil de saveur le plus authentique.

Arôme : Arôme de houblon modéré à modéré-fort, typiquement floral, épicé-poivré ou d'agrumes-orange. Un

léger arôme de houblon sec est acceptable, mais pas requis. Malt légèrement sucré ou biscuité, moyennement faible à moyen, avec une présence optionnelle de malt caramel léger ou de pain grillé. Fruité faible à modéré est acceptable. Note légère de soufre optionnelle.

Apparence : La couleur varie du doré au profond ambré, mais la plupart sont assez pâles. Doit être claire, bien que les versions non filtrées et sèches au houblon puissent être légèrement troubles. Tête de taille modérée, persistante, de couleur blanc cassé.

Saveur : Saveur de houblon de moyenne à forte, avec une amertume modérée à affirmée. La saveur de houblon doit être similaire à l'arôme (florale, épicée-poivrée, ou d'agrumes-orange). La saveur du malt doit être moyennement faible à moyenne, et légèrement biscuitée, avec une option de léger à moyen toasté, toffee ou caramel. Fruité de faible à moyen. La finale est moyennement sèche à très sèche, et l'amertume peut persister en arrière-goût, mais ne doit pas être dure. L'équilibre penche vers le houblon, mais le malt doit toujours être perceptible en soutien. Si l'eau riche en sulfate est utilisée, une finition minérale distincte, sèche, un léger goût de soufre et une amertume persistante sont généralement présents. Un léger goût d'alcool propre peut être perçu dans les versions plus fortes.

Sensation en bouche : Lisse, corps moyen-léger à moyen sans astringence dérivée du houblon. Carbonatation moyenne à modérée peut donner une sensation générale de sécheresse malgré la présence de malt. Une légère chaleur d'alcool, lisse, peut être perçue dans les versions plus fortes.

Commentaires : Les attributs de l'IPA qui étaient importants pour sa bonne conservation en Inde étaient qu'elle était très bien atténuée et fortement houblonnée. Ce n'est pas parce que l'IPA était expédiée ainsi que d'autres bières comme le Porter ne l'étaient pas également, que l'IPA a été inventée pour être envoyée en Inde, que l'IPA était plus fortement houblonnée que d'autres bières de conservation, ou que le niveau d'alcool était inhabituel pour l'époque. De nombreux exemples modernes étiquetés IPA sont assez faibles en alcool. Selon la CAMRA, "les soi-disant IPA avec des forces autour de 3,5% ne sont pas fidèles au style". Le historien de la bière britannique Martyn Cornell a commenté que des bières comme celle-ci "ne sont pas vraiment distinguables d'une bière amère ordinaire". Nous choisissons donc de nous accorder avec ces sources pour nos directives plutôt que ce que certaines brasseries britanniques modernes appellent IPA ; soyez simplement conscient de ces deux types principaux d'IPAs sur le marché britannique aujourd'hui. Les bières étaient expédiées dans des fûts de chêne bien utilisés, de sorte que le style ne devrait pas avoir de caractère de chêne ou de Brett.

Historique : À l'origine une bière pâle de stock de Londres, expédiée pour la première fois en Inde à la fin des années 1700. George Hodgson de la Bow Brewery n'a pas créé ce style, mais a été le premier brasseur bien connu à dominer le marché. Après un conflit commercial, la East India Company a demandé à Samuel Allsopp de recréer (et reformuler) la bière en 1823 en utilisant l'eau riche en sulfate de Burton. Le nom "India Pale Ale" n'a été utilisé qu'à partir de 1830.

La force et la popularité ont diminué au fil du temps, et le style a pratiquement disparu dans la seconde moitié du XXe siècle. Bien que l'IPA de type Burton plus forte soit restée, le nom a également été appliqué à des produits houblonnés, à faible gravité, souvent en bouteille (une tendance qui continue dans certains exemples britanniques modernes). Le style a été redécouvert dans les années 1980, et c'est ce qui est décrit dans ces directives.

Les exemples modernes sont inspirés par les versions classiques, mais il ne faut pas supposer qu'ils ont une lignée ininterrompue avec exactement le même profil. White Shield est probablement l'exemple avec la plus longue lignée, remontant aux fortes IPAs de Burton d'autrefois et brassée pour la première fois en 1829.

Ingrédients caractéristiques : Malt de pale ale. Houblons anglais, en particulier comme houblons de finition. Levure britannique de fermentation haute et atténuante. Du sucre raffiné peut être utilisé dans certaines versions. Caractère sulfate optionnel de l'eau de type Burton.

Comparaison avec d'autres styles : En général, cette bière aura plus de houblon tardif et moins de fruité et de caramel

que les Pale Ales et Bitters britanniques. Elle a moins d'intensité houblonnée et un goût de malt plus prononcé que les IPAs américaines typiques.

Statistiques essentielles : OG : 1.050 – 1.070

IBU : 40 – 60

FG : 1.010 – 1.015

SRM : 6 – 14

ABV : 5.0 – 7.5%

Exemples commerciaux : Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, ipa-family, bitter, hoppy

13. BIÈRES BRITANNIQUES BRUNES (*BROWN BRITISH BEER*)

Bien que la Dark Mild, la Brown Ale et la Porter anglaise aient des histoires longues et bien établies, ces lignes directrices décrivent les versions modernes. Elles sont regroupées pour les besoins de la classification uniquement, car elles présentent souvent des saveurs et des équilibres similaires, et non en raison de toute ascendance commune. Les caractéristiques similaires sont une faible à moyenne force, une couleur foncée, un équilibre généralement malté, et une origine britannique. Ces styles n'ont aucune relation historique entre eux ; en particulier, aucun de ces styles n'a évolué à partir de l'autre, ni n'a été un composant d'un autre. Le nom de catégorie n'a jamais été utilisé historiquement pour décrire cet ensemble de bières ; c'est notre nom pour la catégorie de jugement. "Brown Beer" était un produit distinct et important dans l'histoire, et il n'est pas lié à cette catégorie de nom.

13A. Dark Mild

Impression générale : Une bière brune, de faible teneur en alcool, centrée sur le malt, idéale pour une consommation en grande quantité. Rafraîchissante, mais pleine de saveurs malgré sa faible force, avec une large gamme d'expressions de malts ou de sucres sombres.

Arôme : Arôme de malt faible à modéré, pouvant avoir une certaine fruité. L'expression du malt peut prendre une large gamme de caractères, notamment caramel, toffee, céréale, toasté, noisette, chocolat ou légèrement rôti. Un arôme de houblon légèrement terreux ou floral est optionnel. Un très faible arôme de diacétyle est optionnel.

Apparence : Couleur allant du cuivre au brun foncé ou au marron acajou. Généralement clair, bien qu'il soit traditionnellement non filtré. Tête de couleur crème à beige, de faible à modérée, et avec une rétention parfois faible.

Saveur : Généralement une bière maltée, bien qu'elle puisse avoir une large gamme de saveurs provenant du malt et de la levure (par exemple, maltée, sucrée, caramel, toffee, pain grillé, noisette, chocolat, café, rôti, fruitée, réglisse, prune, raisin) sur une base de pain, biscuit ou pain grillé. Peut finir sucrée ou sèche. Les versions avec des malts plus foncés peuvent avoir une finition sèche et rôtie. Amertume faible à modérée, suffisante pour équilibrer mais pas assez pour écraser le malt. Esters fruités modérés en option. Saveur de houblon faible en option. Faible diacétyle en option.

Texture en Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Carbonatation faible à moyenne. Les versions à base de malt rôti peuvent présenter une légère astringence. Les versions plus sucrées peuvent paraître avoir un corps relativement plein pour leur teneur en alcool. Ne doit pas être plate, aqueuse ou pour fine.

Commentaires : La plupart ont une faible teneur en alcool, autour de 3,2 %, bien que certaines versions puissent être fabriquées dans la gamme plus forte (plus de 4 %) pour l'exportation, les festivals, ou des occasions spéciales. Généralement servies en fût ; les versions en bouteille de force

session ne voyagent pas bien. Il existe une large gamme d'interprétations possibles. Des versions plus claires (ambrées moyennes à brunes claires) existent, mais elles sont encore plus rares que les Dark Milds ; ces lignes directrices ne décrivent que la version moderne foncée.

Historique : Historiquement, le terme « mild » désignait simplement une bière non vieillie, et pouvait être utilisé pour distinguer les bières vieilles ou plus fortement houblonnées. Les Milds modernes trouvent leurs racines dans les bières plus faibles de type X des années 1800, qui ont commencé à devenir plus foncées dans les années 1880, mais ce n'est qu'après la Première Guerre mondiale qu'elles sont devenues brunes. De nos jours, le terme implique une bière de faible force avec moins d'amertume que les Bitters. Ces lignes directrices décrivent la version britannique moderne. Le terme « mild » est actuellement un peu délaissé par les consommateurs, et de nombreuses brasseries ne l'utilisent plus. De plus en plus rare. Il n'y a pas de lien historique entre le Mild et le Porter.

Comparaison avec d'autres styles : Certaines versions peuvent ressembler à des Porters modernes de faible gravité. Bien moins sucrées que le London Brown Ale.

Ingrédients caractéristiques : Malts de base britannique pâles (souvent assez dextrineux), malts caramel, malts sombres ou sucres sombres adjoints, pouvant inclure des adjoints comme le maïs floconné, et pouvant être colorés avec du caramel de brasseur. Levure de bière britannique caractéristique. Tout type de houblon, car leur caractère est souvent atténué et rarement perceptible.

Statistiques essentielles : OG : 1.030 – 1.038

IBUs : 10 – 25

FG : 1.008 – 1.013

SRM : 14 – 25

ABV : 3.0 – 3.8 %

Exemples commerciaux : Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

Étiquettes : session-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, brown-ale-family, malty

13B. Ale brune britannique (*British Brown Ale*)

Impression générale : Une bière brune britannique maltée, caramélisée, sans les saveurs rôties d'un Porter. Bien équilibrée et savoureuse, mais généralement un peu plus forte que la plupart des bières britanniques classiques.

Arôme : Arôme de malt doux et sucré avec des notes de toffee, noisette, ou chocolat léger, et une qualité de caramel allant de légère à prononcée. Un arôme léger mais agréable de houblon floral ou terreux peut également être perçu. Un léger arôme fruité peut être présent, mais il ne doit pas dominer.

Apparence : Couleur ambrée foncée à rouge-brun. Claire. Tête faible à modérée de couleur crème à beige clair.

Saveur : Douceur maltée légère à modérée, avec un caractère de caramel allant de léger à prononcé, et une finition moyennement sèche. Le malt peut également avoir des caractères de noisette, toasté, biscuit, toffee, ou chocolat léger. Amertume moyenne à faible. L'équilibre malt-houblon varie de neutre à plus centré sur le malt. Saveur de houblon floral ou terreux faible en option. Esters fruités modérés en option.

Texture en Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen. Carbonatation moyenne à moyenne-haute.

Commentaires : Une catégorie très variée avec différentes interprétations possibles, allant de plus claire, plus houblonnée, à plus profonde, plus sombre, et plus caramélisée ; cependant, aucune version n'a de saveurs fortement rôties. Un Double Brown Ale plus fort était plus populaire dans le passé, mais il est désormais très difficile à trouver. Bien que les London Brown Ales soient commercialisées sous le nom de Brown Ale, nous les classons dans un style différent en raison des différences notables dans l'équilibre (notamment la douceur) et la force alcoolique ; cela ne signifie pas qu'elles ne font pas partie de la même famille, cependant.

Historique : Le Brown Ale a une longue histoire en Grande-Bretagne, bien que différents produits aient porté ce nom à différentes époques. Le Brown Ale moderne est une création du 20^e siècle ; il ne correspond pas aux produits historiques portant le même nom. Une large gamme de gravités a été brassée, mais les Brown Ales modernes sont généralement de l'interprétation plus forte (selon les standards britanniques actuels). Ce style est basé sur les Brown Ales britanniques modernes et non sur les versions historiques ou le London Brown Ale plus sucré décrit dans la catégorie Bières Historiques. Actuellement, un produit majoritairement en bouteille.

Ingrédients caractéristiques : Base de malt British mild ale ou pale ale avec des malts caramel. Peut également contenir de petites quantités de malts plus foncés (par exemple, chocolat) pour fournir la couleur et le caractère de noisette. Les variétés de houblon anglais sont les plus authentiques.

Comparaison avec d'autres styles : Un équilibre malté plus prononcé que les British Bitters, avec plus de saveurs de malt provenant de grains plus foncés. Plus fort qu'un Dark Mild. Moins rôti qu'un Porter anglais. Plus fort et bien moins sucré que le London Brown Ale.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.052
IBUs : 20 – 30 FG : 1.008 – 1.013
SRM : 12 – 22 ABV : 4.2 – 5.9 %

Exemples commerciaux : AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, brown-ale-family, malty

13C. Porter anglaise (*English Porter*)

Simplement appelé "Porter" en Grande-Bretagne, le nom "Porter Anglais" est utilisé pour le différencier des autres porters dérivés décrits dans ces lignes directrices.

Impression générale : Une bière anglaise brune de force modérée avec un caractère rôti et amer maîtrisé. Elle peut avoir une gamme de saveurs rôties, généralement sans qualités brûlées, et présente souvent un profil malté de chocolat et de caramel.

Arôme : Arôme de malt modéré à modéré-faible de pain, biscuit et toast avec une légère torréfaction, souvent semblable au chocolat. Une complexité maltée supplémentaire peut être présente sous forme de caramel, de noix ou de douceur de toffee. Elle peut contenir jusqu'à un niveau modéré de houblon floral ou terreux. Des esters fruités modérés sont optionnels, mais souhaitables. Diacétyl faible en option.

Apparence : Brune à brune foncée, souvent avec des reflets rubis. Bonne clarté, bien que cela puisse être opaque. Tête modérée de couleur blanc cassé à beige clair avec une rétention de moyenne à faible.

Saveur : Saveur modérée de pain, biscuit et toast avec une torréfaction de chocolat légère à modérée, et souvent un caractère significatif de caramel, de noisette ou de toffee, éventuellement avec des saveurs plus faibles de café ou de réglisse. Elle ne doit pas être brûlée ni durement torréfiée, bien que de petites quantités puissent apporter une complexité de chocolat amer. Saveur de houblon terreux ou floral modéré optionnelle. Esters fruités de faible à modéré. Amertume de moyenne à faible, modifiant l'équilibre de légèrement maltée à légèrement amère, avec une finition assez sèche à légèrement sucrée. Diacétyl modéré-faible optionnel.

Texture en Sensation en bouche : Corps de moyen-léger à moyen. Carbonatation modérée-faible à modérée-élevée. Texture légère à modérée crémeuse.

Commentaires : Cette description de style décrit la version moderne du Porter Anglais, et non toutes les variations possibles au fil du temps dans chaque région où il a existé. Les recreations historiques doivent être soumises dans la catégorie 27 "Bières Historiques", avec une description appropriée décrivant le profil de la bière. Les exemples modernes de craft en Grande-Bretagne sont plus grands et plus houblonnés.

Historique : Originaire de Londres au début des années 1700, le Porter a évolué en une version plus fortement houblonnée et vieillie (de conservation) de la Brown Beer populaire à l'époque. Il a évolué de nombreuses fois en fonction de divers développements technologiques et d'ingrédients (comme l'invention du malt noir en 1817, et la brasserie industrielle à grande échelle), ainsi que des préférences des consommateurs, des guerres et des politiques fiscales. Il est devenu un style très populaire et largement exporté au début des années 1800 avant de décliner dans les années 1870 lorsqu'il est devenu une bière de faible gravité, non vieillie. À mesure que les gravités ont continué de baisser dans toutes les bières britanniques au début des années 1900, certains styles ont cessé d'être fabriqués (y compris le Porter, disparu dans les années 1950). L'ère de la bière artisanale a permis sa réintroduction en 1978. Le nom serait dérivé de sa popularité auprès des ouvriers londoniens effectuant diverses tâches de portage à l'époque. Il est l'ancêtre de diverses interprétations régionales au fil du temps et un prédécesseur de tous les stouts (qui étaient à

l'origine appelés "stout porters"). Il n'y a pas de lien historique ou de relation entre le Mild et le Porter.

Ingrédients caractéristiques : Les malts varient, mais quelque chose produisant une couleur sombre est toujours impliqué. Le chocolat ou d'autres malts rôtis, le malt caramel, les sucres de brasserie, et des ingrédients similaires sont courants. Les porters de type londonien utilisent souvent le malt brun comme saveur caractéristique.

Comparaison avec d'autres styles : Diffère du Porter américain en ce qu'il présente généralement des saveurs plus douces, plus sucrées et plus caramélisées, des gravités plus faibles, et généralement moins d'alcool ; le Porter américain a

également généralement un caractère de houblon plus prononcé. Plus de substance et de torréfaction qu'un Brown Ale britannique. Plus élevé en gravité qu'un Dark Mild.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.052
IBUs : 18 – 35 FG : 1.008 – 1.014
SRM : 20 – 30 ABV : 4.0 – 5.4 %

Exemples commerciaux : Bateman's Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Étiquettes : standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, porter-family, malty, roasty

14. ALES ÉCOSSAISES (SCOTTISH ALE)

Il n'y a en réalité que trois styles de bière traditionnels largement disponibles aujourd'hui en Écosse : l'Ale Écossaise 70/-, l'Ale Écossaise Export 80/- et l'Ale Écossaise Forte (Wee Heavy, Style 17C). L'Ale Écossaise Légère 60/- est rare et souvent disponible uniquement en fût, mais elle semble connaître un certain renouveau actuellement. Tous ces styles ont pris forme après la Seconde Guerre mondiale, indépendamment de l'utilisation antérieure des mêmes noms. Actuellement, le 60/- est similaire à un Dark Mild, le 70/- est similaire à un Ordinary Bitter, et le 80/- est similaire à un Best ou Strong Bitter. Les bières écossaises ont un équilibre et un profil de saveurs différents, mais occupent une position sur le marché similaire à celle des bières anglaises.

Les bières Light, Heavy et Export ont des profils de saveurs similaires et sont souvent produites par le processus de "parti-gyling". À mesure que la gravité augmente, le caractère de la bière augmente également. Les ingrédients traditionnels comprenaient du malt pâle dextrineux pour bière, du maïs, des sucres bruns de brasserie, et du caramel de brasseur pour la coloration. Les recettes modernes (post-Seconde Guerre mondiale) ajoutent souvent de petites quantités de malt foncé et un pourcentage plus faible de malt cristal, ainsi que d'autres ingrédients comme du malt ambré et du blé. Les brasseurs écossais utilisaient traditionnellement des mashes à infusion unique, souvent avec des mashes sous-alimentés et plusieurs rinçages.

En général, ces bières écossaises sont plus faibles, plus sucrées, plus foncées, moins atténuées et moins fortement houblonnées que les bières anglaises modernes équivalentes. Elles sont produites à des températures de fermentation légèrement plus fraîches que leurs homologues. Beaucoup de ces différences ont été exagérées dans la tradition populaire ; elles sont perceptibles, mais pas énormes, suffisantes cependant pour affecter l'équilibre de la bière et peut-être indiquer une préférence nationale pour les saveurs. L'équilibre reste malté et quelque peu sucré en raison de la gravité de finition plus élevée, de l'alcool plus faible et des taux de houblonnage plus bas. Nombre de ces divergences par rapport à la bière anglaise ont eu lieu entre la fin des années 1800 et le milieu des années 1900.

Les méthodes de production championnées par les brasseurs amateurs, telles que la caramélisation en cuve ou les grilles riches en une variété de malts cristallisés, ne sont pas couramment utilisées dans les produits traditionnels, mais peuvent approximativement reproduire ces saveurs lorsque les ingrédients traditionnels ne sont pas disponibles. L'utilisation de malt fumé à la tourbe n'est non seulement complètement inauthentique, mais produit également une saveur sale et phénolique inappropriée dans ces styles. Les versions fumées (utilisant tout type de fumée) doivent être soumises dans la catégorie 32A "Bière Fumée de Style Classique".

L'utilisation des désignations "shilling" (/-) est une curiosité écossaise. À l'origine, cela faisait référence au prix de la bière en fûts de hogshead, ce qui ne pouvait en aucun cas être constant au fil du temps. Les shillings ne sont même plus utilisés comme monnaie en Écosse. Mais le nom est resté comme une abréviation pour un type de bière, même si le sens original a cessé d'être le vrai prix pendant la Première Guerre mondiale. Cela signifie désormais simplement que les nombres plus grands correspondent à des bières plus fortes, du moins au sein de la même brasserie. Entre les deux guerres mondiales, certaines brasseries utilisaient le prix par pinte plutôt que les shillings (par exemple, Maclay 6d pour 60/-, 7d pour 70/-, 8d pour 80/-). De manière confuse, pendant cette période, la bière Pale Ale 90/- était une bière en bouteille à faible gravité. Curieux, en effet.

14A. Scottish Light

Impression générale : Une bière à faible teneur en alcool, maltée, avec des saveurs légères de caramel, de toast, de toffee et de fruits. Une légère sécheresse torréfiée contrebalance la douceur résiduelle en fin de bouche, avec une amertume perçue uniquement pour éviter que la bière ne soit écoeurante.

Arôme : Malté faible à moyen avec des notes de caramel et de toffee, et des qualités légères de pain grillé et sucrées qui peuvent rappeler les miettes de pain grillé, les boudoirs, les biscuits anglais, les crackers Graham ou le butterscotch. Une légère fruité de pomme et un arôme léger de houblon anglais (terrestre, floral, agrumes-orange, épicé, etc.) sont acceptables.

Apparence : Cuivre profond à brun foncé. Clair. Faible à modéré, crémeuse de couleur blanc cassé.

Saveur : Malt de pain grillé moyen avec des nuances de caramel et de toffee, finissant avec une légère sécheresse torréfiée. Une large gamme de saveurs de sucres caramélisés et de pains grillés est possible, en utilisant des descripteurs similaires à l'arôme. Profil de fermentation et malté propre. Esters légers et saveur de houblon acceptable (descripteurs similaires à l'arôme). Amertume suffisante pour ne pas être écoeurante, mais avec un équilibre malté et un arrière-goût.

Texture en Sensation en bouche : Corps de moyen-faible à moyen. Carbonatation faible à modérée. Peut être modérément crémeuse.

Commentaires : Voir l'introduction de la catégorie pour des commentaires détaillés. Elle peut ne pas sembler aussi amère que les spécifications l'indiquent en raison de la gravité finale plus élevée et de la douceur résiduelle. Typiquement un produit

en fût, mais relativement rare. Ne confondez pas la légère sécheresse torréfiée avec du fumé ; il n'y a pas de fumée dans ces bières.

Historique : Voir l'introduction de la catégorie. Les noms de bière Shilling étaient utilisés pour des bières légères (non vieilles) avant la Première Guerre mondiale, mais les styles ont pris forme moderne uniquement après la Seconde Guerre mondiale.

Ingrédients caractéristiques : À sa manière la plus simple, du malt d'ale pâle, mais peut également utiliser du malt coloré, des sucres, du maïs, du blé, du malt cristal, des colorants et divers autres grains. Levure propre. Eau douce. Pas de malt fumé à la tourbe.

Comparaison avec d'autres styles : Voir l'introduction de la catégorie. Similaire à d'autres ales écossaises mais plus faible en alcool et plus foncée en couleur. Similaire en force à la partie inférieure des Dark Mild, mais avec un profil de saveur et un équilibre différents.

Statistiques essentielles : OG : 1.030 – 1.035
IBUs : 10 – 20 FG : 1.010 – 1.013
SRM : 17 – 25 ABV : 2.5 – 3.3 %

Exemples commerciaux : Belhaven Best, McEwan's 60/-

Étiquettes : session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty

14B. Scottish Heavy

Impression générale : Une bière de faible alcool, maltée, avec des saveurs légères de caramel, de pain grillé, de toffee et de fruits. Une légère sécheresse grillée compense la douceur résiduelle en fin de bouche, la bitterness étant perçue uniquement pour éviter que la bière ne soit trop sucrée.

Arôme : Malté moyen-faible à moyen, avec des notes de caramel et de toffee, et de légères qualités grillées et sucrées rappelant les miettes de pain grillé, les biscuits à la cuillère, les biscuits anglais, les crackers ou le butterscotch. Une légère fruité de pomme et un léger arôme de houblon anglais (terreux, floral, agrumes-oranges, épicé, etc.) sont acceptables.

Apparence : Cuivre pâle à brun. Clair. Mousse crémeuse, blanche, de faible à moyenne densité.

Saveur : Malt légèrement grillé avec des arômes de caramel et de toffee, finissant sur une sécheresse légèrement grillée. Une large gamme de saveurs de sucre caramélisé et de pain grillé est possible, avec des descripteurs similaires à ceux de l'arôme. Profil de malt et de fermentation propre. Des esters légers et des saveurs de houblon légères sont acceptables (des descripteurs similaires à ceux de l'arôme). Une amertume suffisante pour éviter que la bière ne soit trop sucrée, mais avec un équilibre et une finale maltée.

Texture : Corps de faible à moyen. Carbonatation de faible à moyenne intensité. Peut être modérément crémeuse.

Commentaires : Voir l'introduction de la catégorie pour des commentaires détaillés. Peut ne pas sembler aussi amère que les spécifications l'indiquent en raison de la gravité de fin de fermentation plus élevée et de la douceur résiduelle. Ne confondez pas la légère sécheresse grillée avec de la fumée ; il n'y a pas de fumée dans ces bières.

Historique : Voir l'introduction de la catégorie. Les noms de Shilling ale étaient utilisés pour la bière douce (non vieillie) avant la Première Guerre mondiale, mais les styles ont pris leur forme moderne après la Seconde Guerre mondiale.

Ingrédients caractéristiques : À sa forme la plus simple, du malt pale ale et du malt coloré, mais peuvent également inclure des sucres, du maïs, du blé, des malts cristal, des

colorants et divers autres grains. Levure propre. Eau douce. Pas de malt fumé à la tourbe.

Comparaison avec d'autres styles : Voir l'introduction de la catégorie. Similaire à d'autres ales écossaises en termes de profil de saveur, mais plus léger en couleur et plus fort que la Scottish Light. Comparable à l'Ordinary Bitter, mais avec un profil et un équilibre de saveurs différents.

Statistiques essentielles : OG : 1.035 – 1.040
IBU : 10 – 20 FG : 1.010 – 1.015
SRM : 12 – 20 ABV : 3.3 – 3.9%

Exemples commerciaux : McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

Étiquettes : session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty

14C. Scottish Export

Impression générale : Une bière de force modérée, maltée, avec des saveurs légères de caramel, de pain grillé, de toffee et de fruits. Une légère sécheresse grillée compense la douceur résiduelle en fin de bouche, la bitterness étant perçue uniquement pour éviter que la bière ne soit trop sucrée.

Arôme : Malté moyen avec des notes de caramel et de toffee, et de légères qualités grillées et sucrées rappelant les miettes de pain grillé, les biscuits à la cuillère, les biscuits anglais, les crackers ou le butterscotch. Une légère fruité de pomme et un léger arôme de houblon anglais (terreux, floral, agrumes-oranges, épicé, etc.) sont acceptables.

Apparence : Cuivre pâle à brun. Clair. Mousse crémeuse, blanche, de faible à moyenne densité.

Saveur : Malt légèrement grillé avec des arômes de caramel et de toffee, finissant sur une sécheresse légèrement grillée. Une large gamme de saveurs de sucre caramélisé et de pain grillé est possible, avec des descripteurs similaires à ceux de l'arôme. Profil de malt et de fermentation propre. Des esters légers et des saveurs de houblon légères sont acceptables (des descripteurs similaires à ceux de l'arôme). Une amertume suffisante pour éviter que la bière ne soit trop sucrée, mais avec un équilibre et une finale maltée.

Texture : Corps moyen. Carbonatation faible à moyenne. Peut être modérément crémeuse.

Commentaires : Voir l'introduction de la catégorie pour des commentaires détaillés. Peut ne pas sembler aussi amère que les spécifications l'indiquent en raison de la gravité de fin de fermentation plus élevée et de la douceur résiduelle. Ne confondez pas la légère sécheresse grillée avec de la fumée ; il n'y a pas de fumée dans ces bières. Les versions américanisées sont souvent plus fortes (similaires à l'américanisation des Irish Red Ales).

Historique : Voir l'introduction de la catégorie. Les noms de Shilling ale étaient utilisés pour la bière douce (non vieillie) avant la Première Guerre mondiale, mais les styles ont pris leur forme moderne après la Seconde Guerre mondiale.

Ingrédients caractéristiques : À sa forme la plus simple, du malt pale ale et du malt coloré, mais peuvent également inclure des sucres, du maïs, du blé, des malts cristal, des colorants et divers autres grains. Levure propre. Eau douce. Pas de malt fumé à la tourbe.

Comparaison avec d'autres styles : Voir l'introduction de la catégorie. Plus forte que les autres ales écossaises, mais avec un profil de saveur similaire. Comparable à la Best Bitter et à la Strong Bitter, mais avec un profil et un équilibre de saveurs différents.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.060

IBU : 15 – 30

FG : 1.010 – 1.016

SRM : 12 – 20

ABV : 3,9 – 6,0 %

Exemples commerciaux : Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty

15. BIÈRES IRLANDAISES (*IRISH BEER*)

Les bières traditionnelles d'Irlande contenues dans cette catégorie sont des bières ambrées à foncées, de fermentation haute, d'une force modérée à légèrement forte. Elles sont souvent mal comprises en raison des différences entre les versions destinées à l'exportation ou d'une focalisation excessive sur les caractéristiques spécifiques des bières produites par de grandes brasseries connues. Chacun des styles de cette catégorie a une gamme plus large qu'on ne le croit généralement.

15A. Ale rouge irlandaise (*Irish Red Ale*)

Impression générale : Une bière facile à boire, souvent avec des saveurs subtiles. Légèrement maltée avec parfois une douceur initiale de caramel ou de toffee, un palais légèrement biscuité-grainé et une touche de sécheresse grillée en fin de bouche. Certaines versions mettent davantage en avant le caramel et la douceur, tandis que d'autres privilégient le caractère céréalié et la sécheresse grillée.

Arôme : Arôme de malt faible à modéré, soit neutre et céréalié, soit avec une légère note de caramel, de pain grillé ou de toffee. Une légère note de beurre est facultative. Un faible arôme de houblon terreux ou floral est optionnel. Le profil est globalement propre.

Apparence : Couleur ambre moyen à cuivre rougeâtre moyen. Claire. Mousse faible blanc cassé à beige clair, de persistance moyenne.

Saveur : Saveur de malt caramel modérée à très légère, avec parfois une note de pain grillé beurré ou de toffee. Le palais est souvent assez neutre et céréalié, ou peut prendre une légère note de pain grillé ou biscuité. La finale présente une légère saveur de grain torréfié, apportant une sécheresse caractéristique. Une légère saveur de houblon terreux ou floral est optionnelle. Amertume moyenne à moyenne-faible. Finale moyennement sèche à sèche. Bière propre et douce. Les esters sont faibles et optionnels. L'équilibre tend légèrement vers le malt, bien que l'utilisation légère de grains torréfiés puisse accentuer la perception de l'amertume.

Texture : Corps moyen-léger à moyen, bien que les exemples contenant de faibles niveaux de diacétyle puissent avoir une texture légèrement huileuse (non obligatoire). Carbonatation modérée. Douce.

Commentaires : Ce style est assez large pour inclure des exemples au-delà des traditionnels irlandais. Les versions irlandaises sont généralement plus faibles en alcool, plus céréaliennes et plus sèches en finale, tandis que les versions non irlandaises sont souvent plus fortes en alcool, plus sucrées, avec un caractère plus caramélisé et estérifié, et souvent produites en édition saisonnière.

Historique : Bien que l'Irlande ait une longue tradition de brassage d'ales, le style moderne de l'Irish Red Ale est essentiellement une adaptation du style anglais *Bitter*, avec un houblonnage réduit et une touche de grains torréfiés pour ajouter de la couleur et de la sécheresse. Redécouvert comme un style de bière artisanale en Irlande, il est aujourd'hui un élément essentiel de la gamme de la plupart des brasseries, aux côtés d'une pale ale et d'un stout.

Ingrédients caractéristiques : Généralement, une petite quantité d'orge torréfiée ou de malt noir est utilisée pour

donner une couleur rougeâtre et une finale sèche et grillée. Malt de base pâle. Les malts caramel étaient historiquement importés et plus coûteux, donc tous les brasseurs ne les utilisaient pas.

Comparaison avec d'autres styles : Une alternative irlandaise moins amère et moins houblonnée qu'une *English Bitter*, avec une finale plus sèche due à l'orge torréfiée. Plus atténuée avec moins de saveur de caramel et de corps que les *Scottish Ales* de force équivalente.

Statistiques essentielles : OG : 1.036 – 1.046
IBU : 18 – 28 FG : 1.010 – 1.014
SRM : 9 – 14 ABV : 3,8 – 5,0 %

Exemples commerciaux : Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, balanced

15B. Stout irlandais (*Irish Stout*)

Impression générale : Une bière noire avec une saveur torréfiée prononcée, souvent proche du café. L'équilibre peut varier d'assez équilibré à très amer, les versions plus équilibrées ayant une légère douceur maltée et les versions plus amères étant plus sèches. Les versions pression sont généralement crémeuses grâce au service à l'azote (*nitro pour*), tandis que les versions en bouteille n'auront pas cette texture induite par le mode de service. La saveur torréfiée peut aller d'une sécheresse proche du café à un caractère légèrement chocolaté.

Arôme : Arôme dominant de café modéré, avec des notes secondaires possibles de chocolat noir, de cacao ou de grains torréfiés. Les esters sont optionnels et de niveau moyen-faible. Un faible arôme de houblon terreux ou floral est facultatif.

Apparence : Couleur noir profond à brun foncé avec des reflets grenat. Selon Guinness, "la Guinness peut sembler noire, mais elle est en réalité d'un rouge rubis très foncé." Opaque. Une mousse épaisse, crémeuse, de couleur beige à brun clair, persiste longtemps lorsqu'elle est servie à l'azote (*nitro pour*), mais cette texture ne se retrouvera pas sur les versions en bouteille.

Saveur : Saveur de grain torréfié ou de malt modérée, avec une amertume moyenne à élevée. La finale peut être sèche et proche du café ou modérément équilibrée avec une légère douceur maltée ou caramélisée. Le goût dominant est souvent le café, mais des notes de chocolat amer ou non sucré peuvent apparaître et persister en fin de bouche. L'équilibre peut être influencé par une légère onctuosité, une faible fruité ou une

saveur de houblon terreux moyen. Le niveau d'amertume et le caractère torréfié varient selon l'interprétation du brasseur.

Texture : Corps moyen-léger à moyen-plein, avec un caractère légèrement crémeux – surtout lorsqu'elle est servie à l'azote (*nitro pour*). Carbonatation faible à modérée. Malgré son amertume et sa proportion significative de grains foncés, cette bière est remarquablement douce. Peut avoir une légère astringence due aux grains torréfiés, mais toute âpreté est indésirable.

Commentaires : Traditionnellement une bière servie en fût (*draught*). Les versions modernes sont presque toujours associées au service à l'azote. Ne pas s'attendre à ce que les bières en bouteille aient la texture crémeuse et la mousse persistante d'une bière servie sous mélange gazeux. Il existe des différences régionales en Irlande, comme pour les *Bitters* anglaises. Les stouts de type *Dublin* utilisent de l'orge torréfiée, sont plus amers et plus secs. Les stouts de type *Cork* sont plus sucrés, moins amers et présentent des saveurs de chocolat et de malts spéciaux.

Historique : Le style a évolué à partir des porters londoniens, mais avec un corps plus plein, plus crémeux et plus "stout". Guinness a commencé à ne brasser que du porter en 1799 et un "porter plus robuste" vers 1810. Le stout irlandais a divergé du *single stout* londonien (ou simplement *porter*) à la fin du XIX^e siècle, avec un accent sur les malts plus foncés et l'orge torréfiée. Guinness a introduit l'orge floconnée après la Seconde Guerre mondiale et lancé Guinness Draught en 1959.

Statistiques essentielles : OG : 1.036 – 1.044
IBU : 25 – 45 FG : 1.007 – 1.011
SRM : 25 – 40 ABV : 3,8 – 5,0 %

Exemples commerciaux : Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

Étiquettes : standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roast

15C. Extra stout irlandais (*Irish Extra Stout*)

Impression générale : Une bière noire plus corsée avec une saveur torréfiée prononcée, souvent proche du café et du chocolat noir, avec une certaine complexité maltée. L'équilibre peut aller d'assez douce-amère à amère, les versions les plus équilibrées présentant une richesse maltée modérée, tandis que les versions les plus amères sont assez sèches.

Arôme : Arôme de café modéré à moyennement élevé, souvent accompagné de notes secondaires légères de chocolat noir, cacao, biscuit, vanille ou grain torréfié. Faibles esters facultatifs. Arôme de houblon faible à inexistant, pouvant être

légèrement terreux ou épicé, mais généralement absent. Le malt et les notes torréfiées dominent l'arôme.

Apparence : Noir intense. Opaque. Une mousse épaisse, crémeuse et persistante de couleur beige est caractéristique.

Saveur : Saveur de malt ou de grain torréfié modérée à moyennement élevée, avec une amertume moyenne à moyennement forte. La finale peut être sèche et caféinée, ou modérément équilibrée avec une douceur maltée ou caramélisée modérée. Présente généralement des saveurs de café torréfié, mais peut aussi offrir un caractère chocolat noir en bouche, persistant jusqu'en finale. Des notes de moka ou de biscuit en arrière-plan sont souvent présentes, ajoutant de la complexité. Une faible présence fruitée est facultative. Un arôme de houblon terreux ou épicé modéré est optionnel. Le niveau d'amertume, l'intensité des notes torréfiées et la sécheresse de la finale peuvent varier selon l'interprétation du brasseur.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, avec un caractère légèrement crémeux. Carbonatation modérée. Très douce en bouche. Peut présenter une légère astringence due aux grains torréfiés, bien qu'une sensation âpre soit indésirable. Une légère chaleur peut être perceptible.

Commentaires : Traditionnellement un produit embouteillé plus fort, avec plusieurs interprétations possibles, notamment en ce qui concerne l'intensité des saveurs torréfiées et de la douceur. La plupart des exemples commerciaux traditionnels irlandais se situent entre 5,6 et 6,0 % d'alcool.

Historique : Issue des mêmes origines que l'Irish Stout, mais sous une version plus forte. La Guinness Extra Stout (d'abord appelée *Extra Superior Porter*, puis *Double Stout*) a été brassée pour la première fois en 1821 et était principalement commercialisée en bouteille.

Ingrédients caractéristiques : Similaire à l'Irish Stout, mais peut contenir davantage de malts cristallins foncés ou de sucres foncés.

Comparaison avec d'autres styles : Se situe entre un Irish Stout et un Foreign Extra Stout en termes de force et d'intensité des saveurs, bien que l'équilibre soit similaire. Plus de corps, de richesse et souvent plus de complexité maltée qu'un Irish Stout. Couleur noire, contrairement au brun d'une Porter anglaise.

Statistiques essentielles : OG : 1.052 – 1.062
IBUs : 35 – 50 FG : 1.010 – 1.014
SRM : 30 – 40 ABV : 5,0 – 6,5 %

Exemples commerciaux : Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

Étiquettes : high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roast

16. BIÈRES BRITANNIQUES FONCÉES (*DARK BRITISH BEER*)

Cette catégorie regroupe des stouts britanniques et irlandais, d'intensité moyenne à forte, allant de l'amer au sucré. Ces styles, bien qu'originaires d'Angleterre, sont parfois plus largement associés à l'Irlande aujourd'hui. Dans ce contexte, le terme « britannique » désigne l'ensemble des îles Britanniques et non seulement la Grande-Bretagne.

16A. Stout doux (*Sweet Stout*)

Impression générale : Un stout très foncé, sucré, corsé et légèrement torréfié, pouvant évoquer un café-crème ou un expresso sucré.

Arôme : Arôme modéré de grains torréfiés, parfois accompagné de notes de café ou de chocolat. Une impression de douceur crémeuse est souvent présente. La présence de fruits peut varier de faible à moyennement élevée. Faible diacétyl optionnel. Faible arôme floral ou terreux de houblon optionnel.

Apparence : Brun très foncé à noir. Limpide si non opaque. Mousse crémeuse beige à brune.

Saveur : Saveurs de café, de chocolat et de grains torréfiés dominant le palais. Esters fruités faibles à modérés. Amertume modérée. Une douceur moyenne à élevée contrebalance le caractère torréfié et l'amertume, persistant en finale. L'équilibre entre les grains foncés, le malt et la douceur peut varier, allant d'assez sucré à modérément sec et légèrement torréfié. Faible diacétyl optionnel. Faible saveur de houblon floral ou terreux optionnelle.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, avec une texture crémeuse. Carbonatation de faible à modérée. La douceur résiduelle élevée, due aux sucres non fermentés, accentue la sensation de rondeur en bouche.

Commentaires : Au Royaume-Uni, les densités sont souvent plus faibles que celles indiquées ci-dessous, tandis que les versions exportées ou américaines sont plus fortes. Il existe plusieurs variations, où la douceur résiduelle, l'intensité du caractère torréfié et l'équilibre entre les deux peuvent différer selon l'interprétation du brasseur.

Historique : Un style de stout anglais apparu au début des années 1900. Historiquement connu sous les noms de *Milk Stout* ou *Cream Stout*, cette désignation n'est plus autorisée en Angleterre mais peut être utilisée ailleurs. Le terme « milk » provient de l'ajout de lactose (sucre du lait) comme édulcorant. À l'origine, il était commercialisé comme un fortifiant pour les personnes convalescentes et les mères allaitantes.

Ingrédients caractéristiques : Base de malt pâle avec des malts foncés ou des grains torréfiés. Peut contenir des céréales ou sucres additionnels. Le lactose est fréquemment utilisé pour apporter une douceur résiduelle supplémentaire.

Comparaison avec d'autres styles : Beaucoup plus sucré et moins amer que les autres stouts, à l'exception du Tropical Stout plus fort. Le caractère torréfié est modéré, sans l'intensité brûlée d'autres stouts. L'équilibre peut rappeler un Oatmeal Stout, mais avec davantage de douceur.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.060
IBUs : 20 – 40 FG : 1.012 – 1.024
SRM : 30 – 40 ABV : 4,0 – 6,0 %

Exemples commerciaux : Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Pearl Jet Stout

Étiquettes : standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet

16B. Stout à l'avoine (*Oatmeal Stout*)

Impression générale : Un stout foncé, torréfié et corsé, avec juste assez de douceur pour soutenir la présence d'avoine. La douceur, l'équilibre et l'impression d'avoine peuvent varier considérablement.

Arôme : Caractère légèrement torréfié, avec des notes de café et de céréales, accompagné d'une légère douceur maltée pouvant rappeler un café-crème. Fruitée de faible à moyennement élevée. Faible à moyenne présence de houblon floral ou terreux optionnelle. Une légère note de céréales ou de noisette provenant de l'avoine est facultative. Faible diacétyl optionnel mais généralement absent.

Apparence : Brun à noir. Mousse épaisse, crémeuse et persistante, de couleur beige à brune. Limpide si non opaque.

Saveur : Similaire à l'arôme, avec des saveurs douces de café torréfié, de chocolat au lait ou de café-crème, accompagnées d'une faible à modérée présence fruitée. L'avoine peut apporter des notes toastées, de noisette, de céréales ou terreuses. Amertume moyenne. Finale de moyennement sucrée à moyennement sèche, influençant la perception de l'équilibre. Arrière-goût malté, torréfié et légèrement noisetté. Faible saveur de houblon floral ou terreux optionnelle. Faible diacétyl optionnel mais généralement absent.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, avec une texture douce, soyeuse et veloutée, parfois légèrement huileuse en raison de l'avoine. Crémeux. Carbonatation moyenne à moyennement élevée. Les versions plus fortes peuvent présenter une légère chaleur.

Commentaires : Lors des dégustations, il convient d'accepter les variations d'équilibre et d'interprétation. Les versions américaines sont généralement plus houblonnées, moins sucrées et moins fruitées que les anglaises. L'intensité de l'amertume, de la douceur et de la présence d'avoine peut varier. Une faible quantité d'avoine apporte une certaine onctuosité et richesse aromatique, tandis qu'une forte quantité peut donner une saveur intense avec une texture huileuse et une finale plus sèche.

Historique : Une variante des stouts « nourrissants » ou de convalescence apparus vers 1900, intégrant de l'avoine dans la composition du moût. Développé indépendamment du Sweet Stout à base de lactose. Une version écossaise d'origine contenait une quantité significative de malt d'avoine. Plus tard, certaines brasseries anglaises ajoutaient symboliquement une poignée d'avoine à leurs stouts pour pouvoir les commercialiser comme des « Oatmeal Stout » aux prétendues vertus santé. Populaire en Angleterre entre les deux guerres mondiales, ce style a été relancé par l'ère de la bière artisanale pour l'exportation, favorisant son adoption comme un style emblématique de la scène brassicole américaine, avec une quantité d'avoine bien plus significative qu'autrefois.

Ingrédients caractéristiques : Malts pâles, caramel et torréfiés (souvent chocolat) ainsi que des grains non maltés. Avoine ou malt d'avoine (5-20 % ou plus). Houblons principalement amérissants. Peut contenir des sucres ou sirops de brassage. Levure anglaise.

Comparaison avec d'autres styles : Ressemble souvent à un croisement entre une Irish Extra Stout et un Sweet Stout

avec de l'avoine. Certaines versions plus sucrées rappellent un Sweet Stout avec de l'avoine à la place du lactose, tandis que les versions plus sèches évoquent une Irish Extra Stout plus noisettée et aromatique. Tous mettent l'accent sur le corps et la texture.

Statistiques essentielles : OG : 1.045 – 1.065

IBUs : 25 – 40 FG : 1.010 – 1.018

SRM : 22 – 40 ABV : 4,2 – 5,9 %

Exemples commerciaux : Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout

Étiquettes : standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

16C. Stout tropical (*Tropical Stout*)

Impression générale : Un stout très foncé, sucré, fruité, modérément fort, aux saveurs torréfiées et douces, sans aucune âpreté brûlée.

Arôme : Une douceur d'intensité modérée à élevée est dominante. Arômes torréfiés de café ou de chocolat modérés à élevés, mais sans note brûlée. Fruité de moyen à élevé. Peut présenter des notes aromatiques de mélasse, réglisse, sucre brûlé, fruits secs ou vin. Les versions plus fortes peuvent avoir un arôme d'alcool subtil et propre. Arôme de houblon faible optionnel. Faible diacétyle optionnel.

Apparence : Couleur brun très profond à noir. La clarté est généralement masquée par la couleur foncée. Claire si elle n'est pas opaque. Mousse abondante, beige à brune, avec une bonne tenue.

Saveur : Assez sucrée avec des saveurs douces de grains foncés et une amertume modérée à faible. Saveurs torréfiées douces, souvent rappelant le café ou le chocolat, mais équilibrées par une finale sucrée. Pas de goût de malt brûlé ni de morsure âpre en fin de bouche. Esters fruités modérés à élevés. Peut avoir des notes sucrées rappelant le rhum noir, la mélasse ou le sucre brûlé. Faible saveur de houblon optionnelle. Faible diacétyle optionnel.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, souvent avec une texture douce et crémeuse. Peut avoir une présence d'alcool réchauffante mais non brûlante. Carbonatation modérée à modérément élevée.

Commentaires : Surprenamment rafraîchissante dans un climat chaud. Les niveaux de douceur peuvent varier considérablement. Le terme "tropical" signifie que la bière est originaire des tropiques et y est populaire, et non qu'elle a des saveurs de fruits tropicaux provenant du houblon ou d'ajouts fruités.

Historique : Une adaptation locale des Foreign Extra Stouts, brassée avec des ingrédients et des méthodes indigènes dans les Caraïbes et d'autres marchés tropicaux. Son amertume est plus faible que celle des stouts d'exportation, car ces bières ne sont pas destinées à être expédiées à l'étranger et sont adaptées aux préférences locales.

Ingrédients caractéristiques : Similaire à un Sweet Stout, mais avec une densité plus élevée. Malts pâles et torréfiés foncés. Houblon principalement pour l'amertume. Peut contenir des adjoints et du sucre pour augmenter la densité. Typiquement brassée avec une levure de lager fermentée à chaud.

Comparaison avec d'autres styles : Ressemble à un Sweet Stout plus intense avec un fruité plus prononcé. Similaire à certains Imperial Stouts, mais sans l'amertume élevée, la

torréfaction brûlée et les houblons tardifs, et avec un taux d'alcool plus faible. Beaucoup plus sucrée et moins houblonnée que les Stouts américains. Beaucoup plus sucrée et moins amère que les Foreign Extra Stouts de même densité.

Statistiques essentielles : OG : 1.056 – 1.075

IBUs : 30 – 50 FG : 1.010 – 1.018

SRM : 30 – 40 ABV : 5,5 – 8,0 %

Exemples commerciaux : ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

Étiquettes : high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet

16D. Extra stout étranger (*Foreign Extra Stout*)

Impression générale : Un stout très foncé, riche, modérément fort, assez sec, avec des saveurs torréfiées prononcées.

Arôme : Torréfaction modérée à élevée, évoquant le café, le chocolat noir ou les grains légèrement brûlés. Fruité faible à modéré. Peut avoir un arôme sucré, ou des notes de mélasse, réglisse, fruits secs ou vin. Les versions plus fortes peuvent avoir un arôme d'alcool subtil et propre. Arôme de houblon terreux, herbacé ou floral faible optionnel. Faible diacétyle optionnel.

Apparence : Couleur brun très profond à noir. La clarté est généralement masquée par la couleur foncée. Claire si elle n'est pas opaque. Mousse abondante, beige à brune, avec une bonne tenue.

Saveur : Torréfaction modérée à élevée, évoquant le café, le chocolat noir ou les grains légèrement brûlés, sans morsure âpre. Esters faibles à modérés. Amertume moyenne à élevée. Finale modérément sèche. Saveurs de houblon terreux, herbacé ou floral modérées optionnelles. Faible diacétyle optionnel.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, souvent avec une texture douce, parfois crémeuse. Peut avoir une présence d'alcool réchauffante mais non brûlante. Carbonatation modérée à modérément élevée.

Commentaires : Aussi connue sous les noms de Foreign Stout, Export Stout et Foreign Export Stout. Les versions historiques (au moins avant la Première Guerre mondiale) avaient la même densité initiale que les Extra Stouts domestiques, mais selon la brasserie, elles pouvaient avoir un ABV plus élevé en raison d'une longue maturation secondaire avec *Brettanomyces* consommant les sucres résiduels. La différence entre les versions domestiques et étrangères résidait dans le houblonnage et la durée de maturation.

Historique : Stouts plus forts brassés pour le marché de l'exportation, mais avec une histoire remontant aux XVIII^e et XIX^e siècles, lorsqu'ils étaient des versions plus houblonnées de stouts d'exportation plus forts. À l'origine, ces bières étaient vieillies en fût, mais Guinness a cessé cette pratique dans les années 1950. La Guinness Foreign Extra Stout (initialement West India Porter, puis Foreign Extra Double Stout) a été brassée pour la première fois en 1801 avec, selon Guinness, « du houblon supplémentaire pour lui donner un goût distinctif et une plus longue conservation sous climat chaud ».

Ingrédients caractéristiques : Malts pâles et torréfiés foncés, historiquement aussi des malts bruns et ambrés. Houblon principalement pour l'amertume, généralement des variétés anglaises. Peut contenir des adjoints et du sucre pour augmenter la densité.

Comparaison avec d'autres styles : Équilibre similaire à un Irish Extra Stout, mais avec plus d'alcool. Pas aussi puissant ou intense qu'un Imperial Stout. Moins amer et avec moins de houblons tardifs qu'un Stout américain. Même densité qu'un Tropical Stout, mais avec une finale plus sèche et une amertume plus élevée.

Statistiques essentielles : OG : 1.056 – 1.075
IBUs : 50 – 70 FG : 1.010 – 1.018
SRM : 30 – 40 ABV : 6,3 – 8,0 %

Exemples commerciaux : Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

Étiquettes : high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

17. ALES BRITANNIQUES FORTES (*STRONG BRITISH ALE*)

Cette catégorie regroupe des ales plus fortes des îles britanniques, excluant les porters et stouts. Elle couvre le spectre des styles au-dessus des bitters, milds et brown ales.

17A. Ale britannique forte (*British Strong Ale*)

Impression générale : Une ale d'une force alcoolique respectable, traditionnellement conditionnée en bouteille et vieillie en cave. Ce style admet une large gamme d'interprétations, mais présente généralement une richesse maltée variée, un houblonnage tardif avec une certaine amertume, des esters fruités et une chaleur alcoolique. L'intensité et les saveurs des malts et des adjoints peuvent varier, mais doivent toujours offrir une expérience gustative agréable.

Arôme : Douceur maltée avec des esters fruités, souvent accompagnés d'un mélange complexe d'arômes de fruits secs, caramel, noix, toffee ou autres malts spéciaux. Des notes alcoolisées sont acceptables mais ne doivent ni brûler ni rappeler un solvant. L'arôme du houblon varie mais présente typiquement des notes terreuses, résineuses, fruitées ou florales. L'équilibre est variable, mais on retrouve généralement une combinaison de malt, de fruits, de houblon et d'alcool à des intensités diverses.

Apparence : Couleur allant de l'ambéré au brun rougeâtre foncé, souvent assez sombre. Généralement limpide, bien que les versions plus foncées puissent être presque opaques. Mousse de couleur crème à beige clair, de persistance moyenne à faible.

Saveur : Présence maltée de moyenne à forte intensité, souvent avec des saveurs riches de noix, toffee ou caramel. Des notes légères de chocolat peuvent être présentes dans les versions plus foncées. Une complexité aromatique peut être apportée par l'ajout de sucres brassicoles. L'équilibre est souvent malté, mais peut être bien houblonné, influençant ainsi l'impression de malté. Des esters fruités modérés sont courants, souvent avec une note de fruits noirs ou secs. La finale varie de moyennement sèche à légèrement sucrée. La présence alcoolique doit être perceptible mais sans excès. Faible diacétyle optionnel mais généralement indésirable.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, parfois moelleux. Une chaleur alcoolique est souvent présente et toujours appréciée. Carbonatation faible à modérée. Texture lisse.

Commentaires : Plus une catégorie d'entrée qu'un style défini, ce type de bière peut varier considérablement en intensité et en profil. Il s'inscrit entre les bières de gravité normale et les Barley Wines. Peut inclure des bières pâles et houblonnées, des English Winter Warmers, des Strong Milds foncées, des Burton Ales plus légères et d'autres bières

britanniques fortes qui ne rentrent pas dans les autres catégories. Les juges doivent accepter une grande diversité de profils, tant que la bière respecte le degré d'alcool requis et possède un caractère britannique distinct.

Historique : Regroupe plusieurs styles distincts, chacun avec son propre héritage. Cette catégorie moderne de jugement des bières britanniques spéciales est définie par un niveau d'alcool plus élevé, sans lien historique direct entre les exemples.

Ingrédients caractéristiques : Recette variable, souvent basée sur du malt pâle avec des malts caramel et spéciaux. Certaines versions plus foncées contiennent une légère proportion de malts plus torréfiés (ex. : chocolat, malt noir). Adjoints sucrés et amidonnés (ex. : maïs, orge en flocons, blé) courants. Houblons de finition traditionnellement anglais.

Comparaison avec d'autres styles : Se recoupe avec l'Old Ale en termes de densité, mais sans caractère vieilli. Large éventail d'interprétations possibles. Ne doit pas être aussi riche ou forte qu'une English Barley Wine. Plus forte que les Strong Bitters, British Brown Ales et English Porters. Contient plus de malts spéciaux ou de sucres que l'American Strong Ale.

Statistiques essentielles : OG : 1.055 – 1.080
IBUs : 30 – 60 FG : 1.015 – 1.022
SRM : 8 – 22 ABV : 5,5 – 8,0 %

Exemples commerciaux : Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698.

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty

17B. Ale vieillie (*Old Ale*)

Impression générale : Une ale anglaise plus forte que la moyenne, généralement maltée, bien que moins riche et intense qu'une English Barley Wine. Réchauffante, elle développe des qualités positives liées à la maturation et au vieillissement.

Arôme : Douceur maltée avec des esters fruités, souvent accompagnés de notes complexes de fruits secs, de vin, de caramel, de mélasse, de toffee, de léger sirop de sucre (treacle) ou d'autres malts spéciaux. Des arômes d'alcool et d'oxydation légèrement noisetés sont acceptables, rappelant ceux du xérès, du porto ou du madère. Peu ou pas d'arôme de houblon.

Apparence : Couleur allant de l'ambéré profond au brun rougeâtre très foncé, mais la plupart sont assez sombres. Le vieillissement et l'oxydation peuvent assombrir davantage la bière. Limpide, bien que certaines versions puissent être

presque opaques. Mousse de couleur crème à beige clair, de rétention moyenne à faible.

Saveur : Profil malté de moyen à élevé, avec une complexité maltée luxuriante et des notes de noix, caramel ou mélasse. Des notes légères de chocolat ou de malt torréfié sont optionnelles mais ne doivent jamais dominer. L'équilibre est souvent malté-sucré mais peut être bien houblonné ; l'amertume perçue dépend du vieillissement. Esters fruités modérés à élevés, pouvant évoquer des fruits secs ou du vin. La finale varie de sèche à modérément sucrée. Le vieillissement prolongé peut apporter des notes oxydatives comparables à celles d'un xérès ou d'un porto. Présence alcoolique perceptible mais sans excès. Faible diacétyl optionnel.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, parfois moelleux, bien que les versions plus âgées puissent avoir un corps plus léger en raison d'une atténuation prolongée. Chaleur alcoolique souvent présente et toujours appréciée. Carbonatation faible à modérée, dépendant de l'âge et du conditionnement. Une légère acidité et des tanins peuvent apparaître en cas de vieillissement en fût, mais ces caractéristiques restent optionnelles.

Commentaires : Ce style se définit par son caractère vieilli, qui peut se manifester sous différentes formes (complexité, oxydation, notes de cuir, caractère vineux, etc.). Certaines de ces caractéristiques seraient considérées comme des défauts dans d'autres styles, mais ici elles sont acceptables tant qu'elles restent agréables et équilibrées. En aucun cas ces éléments ne doivent justifier une bière imbuvable. L'Old Peculier est une référence bien connue, mais son profil est assez unique.

Historique : À l'origine, une ale vieillie utilisée pour l'assemblage ou consommée à pleine puissance. Stockées longtemps, ces bières étaient appelées "stale" ou "stock" car elles développaient des saveurs spécifiques avec l'âge. Aujourd'hui, il existe deux types en Grande-Bretagne : des versions plus légères et non vieilles autour de 4,5 %, et des versions plus fortes, souvent entre 6 et 8 % ou plus.

Ingrédients caractéristiques : Composition variable, généralement similaire aux British Strong Ales. Le caractère vieilli est l'élément distinctif et dépend davantage du stockage que du brassage.

Comparaison avec d'autres styles : Se situe entre la British Strong Ale et l'English Barley Wine, mais avec une caractéristique vieillie. La frontière avec la Barley Wine devient floue au-delà de 7 % ABV.

Statistiques essentielles : OG : 1.055 – 1.088
IBUs : 30 – 60 FG : 1.015 – 1.022
SRM : 10 – 22 ABV : 5,5 – 9,0 %

Exemples commerciaux : Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier.

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty, aged

17C. Wee Heavy

Voir l'introduction de la catégorie 14 « Ales écossaises » pour les caractéristiques générales des bières écossaises.

Impression générale : Profondeur maltée riche et sucrée avec des saveurs de caramel, de toffee et de fruits. Corps plein et moelleux, avec de l'alcool réchauffant. Amertume contenue, mais pas écœurante ni sirupeuse.

Arôme : Malt fort avec des aspects de pain grillé et une forte présence de caramel et de toffee. Une large gamme d'arômes sucrés caramélisés et de pain grillé est possible (pain de mie

grillé, biscuits anglais, biscuits Graham, nougat, butterscotch, etc.). Parfois, une légère touche de rôtissage est notée. Esters de fruits sombres ou séchés et alcool modéré à faible. Très faible présence de houblon terreux, floral, agrumes ou épicé, optionnelle.

Apparence : Couleur cuivre clair à brun foncé, avec souvent des reflets rubis profonds. Claire. Habituellement, une grande tête couleur crème, mais qui peut ne pas persister. Des jambes peuvent être visibles dans les versions plus fortes.

Saveur : Malt riche et grillé qui est souvent plein et sucré en bouche avec des saveurs de caramel et de toffee, mais équilibré par l'alcool et un léger rôtissage en fin de bouche. Le malt a souvent des saveurs sucrées caramélisées et grillées, similaires à celles décrites dans l'arôme. Esters modérés à faibles (prunes, raisins secs, fruits séchés, etc.). L'amertume est faible, donnant une finale douce à moyennement sèche. Saveur de houblon modéré-faible optionnelle, avec des descripteurs similaires à ceux de l'arôme.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein, parfois avec une viscosité épaisse, moelleuse et parfois crémeuse. Une chaleur douce de l'alcool est généralement présente et souhaitée, car elle équilibre la douceur maltée. Carbonatation modérée.

Commentaires : Une gamme de forces est permise, toutes les versions ne sont pas très fortes. Également appelée "Strong Scotch Ale", le terme "wee heavy" signifie "petit fort" et remonte à la bière qui a rendu ce terme célèbre, la Fowler's Wee Heavy, une ale de 12 Guinea.

Historique : Descend des ales d'Édimbourg, une bière maltée plus forte brassée dans une gamme de forces, similaire à la Burton Ale (bien que avec la moitié du taux de houblonnage). Les versions modernes ont deux variantes principales, une bière de 5 % ABV plus modeste et la version plus connue de 8-9 % ABV. À mesure que les gravités ont diminué au fil du temps, certaines variations ont cessé d'être produites.

Ingrédients caractéristiques : Malt d'orge écossais, une large gamme d'autres ingrédients possibles, y compris des adjuncs. Certains utilisent du malt cristal ou des grains plus foncés pour la couleur. Aucun malt tourbé.

Comparaison avec d'autres styles : Quelque peu similaire à un English Barley Wine, mais souvent plus foncé et plus caramélisé.

Statistiques essentielles : OG : 1.070 – 1.130
IBU : 17 – 35 FG : 1.018 – 1.040
SRM : 14 – 25 ABV : 6.5 – 10.0 %

Exemples commerciaux : Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty

17D. Vin d'orge anglais (English Barley Wine)

Impression générale : Une ale forte et richement maltée avec une profondeur fruitée ou houblonnée agréable. Une boisson hivernale avec un corps plein et moelleux et un alcool réchauffant.

Arôme : Très riche, fortement maltée, souvent avec un arôme de caramel dans les versions plus foncées ou une légère note de toffee dans les versions plus claires. Peut avoir un caractère riche comprenant des notes de pain, de pain grillé ou de toffee. Peut avoir une fruité modérée à forte, souvent avec un caractère de fruits sombres ou séchés, en particulier dans les

versions sombres. Le houblon peut aller de modéré à assertif et est typiquement floral, terreux, semblable au thé ou à la marmelade. L'alcool peut être modéré à faible, mais doux et arrondi. L'intensité aromatique diminue avec l'âge et peut développer un caractère semblable au sherry, au vin ou au porto.

Apparence : Couleur allant de l'ambre doré au brun foncé, souvent avec des reflets rubis et une profondeur significative de couleur. Ne doit pas être noire ni opaque. Tête blanche à modérée. Peut avoir une faible rétention de la tête. Clarté brillante, en particulier lors de l'âge, bien que les versions plus jeunes puissent avoir une légère brume. L'alcool élevé et la viscosité peuvent être visibles sous forme de jambes.

Saveur : Sucré malté, de moyen à fort, souvent complexe et à multiples couches, avec des saveurs de pain, de biscuit et de caramel (plus semblable au toffee dans les versions plus claires) et une fruité de moyen à fort (souvent avec des aspects de fruits sombres ou séchés). Lorsqu'il est vieilli, ces composants fruités ressortent davantage, et les versions plus foncées auront un niveau plus élevé que les plus claires. Le houblon, son arôme, sa saveur et son amertume peuvent varier considérablement. Houblon léger à fort, avec un caractère anglais (floral, terreux, thé ou semblable à la marmelade) courant. L'amertume peut être légère à assez forte, se fanant avec le temps, de sorte que l'équilibre peut être malté à légèrement amer. Les versions plus fortes auront un peu de caractère alcoolique. La finale et l'arrière-goût peuvent être modérément secs à modérément sucrés, souvent en fonction de l'âge. Les versions vieilles peuvent développer des saveurs oxydatives ou vinées à un niveau perceptible mais non dominant. Les versions claires semblent typiquement plus amères, mieux atténuées et plus houblonnées que les versions sombres.

Sensation en bouche : Corps plein et moelleux, avec une texture veloutée et luxuriante, qui diminue avec l'âge. Une chaleur douce de l'alcool vieilli devrait être présente, mais ne doit pas être brûlante. La carbonatation peut être faible à modérée, en fonction de l'âge et de la maturation.

Commentaires : La plus riche et la plus forte des ales anglaises modernes. Leur caractère peut changer considérablement avec le temps ; les versions jeunes et vieilles doivent être appréciées pour ce qu'elles sont. Le profil malté peut varier largement ; toutes les versions n'auront pas toutes les saveurs ou arômes possibles. Les variétés plus claires n'auront pas les saveurs caramélisées et maltées plus riches, ni les fruits sombres et séchés – ne vous attendez pas à des saveurs et des arômes impossibles pour une bière de cette couleur. Typiquement écrit "Barley Wine" au Royaume-Uni et "Barleywine" aux États-Unis.

Historique : Un descendant moderne des plus fortes Burton Ales. Bass No. 1 a été appelé pour la première fois barley wine en 1872. Traditionnellement une bière plus sombre jusqu'à ce que Tennant (aujourd'hui Whitbread) produise la version dorée Gold Label en 1951. Le style original qui a inspiré les variations dérivées en Belgique, aux États-Unis et ailleurs dans le monde.

Ingrédients caractéristiques : Malts d'orge britannique et malt cristal. Utilisation limitée de malts foncés. Souvent utilise des sucres de brassage. Houblons anglais. Levure britannique.

Comparaison avec d'autres styles : Moins houblonnée et amère, plus maltée et fruitée que l'American Barleywine. Peut chevaucher l'Old Ale à l'extrémité inférieure de la gamme, mais sans signes plus lourds de vieillissement. Moins caramélisé et souvent moins sucré qu'un Wee Heavy.

Statistiques essentielles : OG : 1.080 – 1.120
IBU : 35 – 70 FG : 1.018 – 1.030
SRM : 8 – 22 ABV : 8.0 – 12.0%

Exemples commerciaux : Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Étiquettes : very-high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty

18. ALES PÂLES AMÉRICAINES (*PALE AMERICAN ALE*)

Cette catégorie regroupe les ales américaines modernes de force moyenne et de couleur claire, qui sont modérément maltées à modérément amères.

18A. Ale blonde (*Blonde Ale*)

Impression générale : Bière artisanale américaine facile à boire, abordable, orientée vers le malt, souvent avec des notes intéressantes de fruits, de houblon ou de malts caractéristiques. Bien équilibrée et propre, c'est une pinte rafraîchissante sans saveurs agressives.

Arôme : Arôme malté léger à modéré, généralement neutre ou céréale, avec éventuellement une légère note de pain ou de caramel. Une fruité faible à modéré est optionnelle, mais acceptable. Peut avoir un arôme de houblon léger à moyen, et peut refléter presque toutes les variétés de houblon bien que les notes d'agrumes, florales, fruitées et épicées soient courantes. Profil de fermentation propre.

Apparence : Couleur jaune clair à or profond. Claire à brillante. Tête blanche de faible à moyenne taille avec une rétention moyenne à bonne.

Saveur : Douceur maltée initiale, mais peut aussi avoir une saveur de malt caractéristique légère (par exemple, pain, toast, biscuit, blé). Les saveurs de caramel sont généralement

absentes ; si présentes, elles sont typiquement des notes de caramel à faible couleur ou de miel. Les esters fruités sont optionnels, mais bienvenus. Saveur de houblon légère à modérée (toute variété), mais ne doit pas être trop agressive. Amertume moyenne-faible à moyenne, mais l'équilibre est normalement vers le malt ou même entre le malt et le houblon. Finie moyennement sèche à légèrement maltée ; une impression de douceur est souvent une expression de moindre amertume que la véritable douceur résiduelle. Profil de fermentation propre.

Texture : Corps moyen-léger à moyen. Carbonatation moyenne à élevée. Douce sans être lourde.

Commentaires : Les versions oxydées peuvent développer des notes de caramel ou de miel, ce qui ne doit pas être confondu avec des saveurs similaires dérivées du malt. Parfois connue sous le nom de Golden Ale ou simplement Gold.

Historique : Un style de bière artisanale américaine produit comme une alternative à production rapide aux lagers américaines standard. Premièrement produite en 1987 à

Catamount. Souvent positionnée comme une ale d'entrée de gamme.

Ingrédients caractéristiques : Généralement tout malt, mais peut inclure du malt de blé ou des adjuvants de sucre. Toute variété de houblon peut être utilisée. Levure américaine propre, légèrement fruitée anglaise, ou levure Kölsch. Peut aussi être fabriqué avec de la levure de lager ou être conditionné à froid.

Comparaison avec d'autres styles : Typiquement, elle a plus de saveur que la Lager américaine et la Cream Ale. Moins d'amertume qu'une American Pale Ale. Peut-être similaire à certains exemples plus maltés de Kölsch.

Statistiques essentielles : OG : 1.038 – 1.054
IBUs : 15 – 28 FG : 1.008 – 1.013
SRM : 3 – 6 ABV : 3.8 – 5.5%

Exemples commerciaux : Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Étiquettes : standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, craft-style, pale-ale-family, balanced

18B. Ale pâle américaine (American Pale Ale)

Impression générale : Bière artisanale américaine de force moyenne, orientée vers le houblon, claire, avec un malt suffisant pour rendre la bière équilibrée et buvable. La présence propre du houblon peut refléter des variétés classiques ou modernes d'houblons américains ou du Nouveau Monde, avec une large gamme de caractéristiques.

Arôme : Arôme de houblon modéré à modéré-haut provenant de variétés d'houblon américains ou du Nouveau Monde, avec une large gamme de caractéristiques possibles, y compris agrumes, floral, pin, résine, épices, fruits tropicaux, fruits à noyau, baies ou melon. Aucune de ces caractéristiques spécifiques n'est requise, mais un arôme de houblon doit être apparent. Malté neutre à grainé faible à modéré soutient la présentation du houblon et peut montrer de faibles quantités de caractère malté spécial (par exemple, pain, toast, biscuit, caramel). Les esters fruités sont optionnels, jusqu'à modérés. Arôme de dry-hop frais optionnel.

Apparence : Jaune pâle à ambre. Tête de taille modérée à grande, blanche à blanc cassé, avec une bonne rétention. Généralement assez claire.

Saveur : Caractère de houblon et de malt similaire à l'arôme (les mêmes intensités et descripteurs s'appliquent). Les saveurs de caramel sont souvent absentes ou assez discrètes, mais elles sont acceptables tant qu'elles ne sont pas en conflit avec le houblon. Amertume modérée à élevée. Profil de fermentation propre. Les esters de levure fruités peuvent être modérés à absents, bien que de nombreuses variétés de houblon soient

assez fruitées. Fin moyenne à sèche. L'équilibre est généralement vers les houblons tardifs et l'amertume ; la présence du malt doit être supportive, pas distrayante. La saveur de houblon et l'amertume peuvent persister en fin de bouche, mais l'arrière-goût doit généralement être propre et non âpre. Saveur de dry-hop frais optionnelle.

Texture : Corps moyen-léger à moyen. Carbonatation modérée à élevée. Fin de bouche globalement douce sans astringence ou dureté.

Commentaires : Les versions américaines modernes sont souvent juste des IPA à gravité plus faible. Traditionnellement, c'était un style qui permettait l'expérimentation avec les variétés de houblon et les méthodes d'utilisation, ce qui peut désormais souvent être trouvé sous forme d'adaptations internationales dans des pays ayant un marché de la bière artisanale émergent. Les juges doivent permettre les caractéristiques des houblons modernes américains ou du Nouveau Monde à mesure qu'ils sont développés et commercialisés.

Historique : Une adaptation moderne de l'ale anglaise pâle de l'ère bière artisanale américaine, reflétant les ingrédients indigènes. Sierra Nevada Pale Ale a été fabriquée pour la première fois en 1980 et a contribué à populariser le style. Avant l'explosion en popularité des IPA, ce style était le plus connu et populaire des bières artisanales américaines.

Ingrédients caractéristiques : Malt pâle neutre. Houblons américains ou du Nouveau Monde. Levure américaine ou anglaise neutre à légèrement fruitée. Petites quantités de divers malts spéciaux.

Comparaison avec d'autres styles : Typiquement plus clair en couleur, avec un profil de fermentation plus propre et moins de saveurs de caramel que les homologues anglaises. Il peut y avoir un certain chevauchement de couleur entre l'American Pale Ale et l'American Amber Ale. L'American Pale Ale sera généralement plus propre, avec un profil malté moins caramélisé, moins de corps, et souvent plus de houblons en finition. Moins d'amertume dans l'équilibre et moins de force alcoolique qu'une IPA américaine. Plus maltée, plus équilibrée et plus buvable, et moins intensément axée sur le houblon et l'amertume que les IPAs américains à force de session (alias Session IPAs). Plus amère et houblonnée qu'une Blonde Ale.

Statistiques essentielles : OG : 1.045 – 1.060
IBUs : 30 – 50 FG : 1.010 – 1.015
SRM : 5 – 10 ABV : 4.5 – 6.2%

Exemples commerciaux : Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimated APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

19. BIÈRES AMÉRICAINES AMBRÉES ET BRUNES (*AMBER AND BROWN AMERICAN BEER*)

Cette catégorie regroupe les ales américaines modernes de couleur ambrée et brune ainsi que les lagers fermentées à chaud de force standard, qui peuvent être équilibrées ou amères.

19A. Ale ambrée américaine (*American Amber Ale*)

Impression générale : Une bière artisanale américaine de force modérée, ambrée et houblonnée, avec une saveur maltée de caramel. L'équilibre peut varier considérablement, certaines versions étant plutôt maltées et d'autres très houblonnées. Les versions houblonnées et amères ne doivent pas avoir de saveurs en conflit avec le profil malté caramel.

Arôme : Arôme de houblon léger à modéré, typique des variétés de houblons américains ou du Nouveau Monde (agrumes, floral, pin, résine, épices, fruits tropicaux, fruits à noyau, baies ou melon). Un caractère houblonné citronné est courant, mais pas nécessaire. Malté de faible à modéré, généralement avec un caractère de caramel modéré, qui peut soit soutenir, soit équilibrer, ou parfois masquer la présentation du houblon. Les esters varient de modérés à inexistantes.

Apparence : Couleur ambre profond à brun cuivré, parfois avec une teinte rougeâtre. Tête blanche modérément grande avec une bonne rétention. Généralement assez claire.

Saveur : Saveur de houblon modéré à forte, avec des caractéristiques similaires à l'arôme. Les saveurs de malt sont modérées à fortes, montrant généralement une douceur maltée initiale suivie d'une saveur de caramel modéré et parfois de saveurs de malt grillé ou biscuité en quantités moindres. Les saveurs de malt sombre ou rôti sont absentes. Amertume modérée à modérée-haute. L'équilibre peut varier, allant de quelque peu malté à quelque peu amer. Les esters fruités peuvent être modérés ou inexistantes. La douceur du caramel, la saveur du houblon et l'amertume peuvent persister quelque peu dans la finale moyennement sèche à pleine.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein. Carbonatation moyenne à élevée. Finale globalement lisse sans astringence. Les versions plus fortes peuvent avoir une légère chaleur alcoolique.

Commentaires : Peut se chevaucher en couleur avec des ales pâles américaines plus foncées, mais avec une saveur de malt et un équilibre différents. Une gamme d'équilibre existe dans ce style, allant de l'équilibré et malté à celui plus agressivement houblonné.

Historique : Un style de bière artisanale américaine moderne développé comme une variation des American Pale Ales. La Mendocino Red Tail Ale a été fabriquée pour la première fois en 1983 et était connue régionalement sous le nom de Red Ale. Cela a servi de précurseur pour les Double Reds (American Strong Ale), Red IPAs et d'autres bières houblonnées et caramélisées.

Ingrédients caractéristiques : Malt de pale ale neutre. Malts cristallisés de moyenne à foncée. Houblons américains ou du Nouveau Monde, souvent avec des saveurs citronnées, mais d'autres peuvent être utilisés. Levure neutre ou légèrement esterifiée.

Comparaison avec d'autres styles : Plus foncée, plus caramélisée, plus corsée et généralement moins amère que les American Pale Ales. Moins d'alcool, d'amertume et de caractère

de houblon que les Red IPAs. Moins de force, de malt et de caractère de houblon que les American Strong Ales. Moins de chocolat et de caramel foncé que les American Brown Ales.

Statistiques essentielles : OG : 1.045 – 1.060
IBU : 25 – 40 FG : 1.010 – 1.015
SRM : 10 – 17 ABV : 4.5 – 6.2 %

Exemples commerciaux : Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, amber-ale-family, balanced, hoppy

19B. *California Common*

Impression générale : Une bière toastée et caramélisée, assez amère, de force standard, avec une fruitée intéressante et un caractère houblonné rustique et boisé. Lisse et bien carbonatée.

Arôme : Houblon modéré à élevé, avec des caractéristiques herbacées, résineuses, florales ou mentholées. Une légère fruitée est acceptable. Malt de caramel ou toasté faible à modéré soutient le houblon.

Apparence : Couleur ambre moyen à cuivre clair. Généralement claire. Tête blanche modérée avec une bonne rétention.

Saveur : Saveur maltée modérée avec une amertume houblonnée marquée. Le caractère malté montre généralement des saveurs de toast (pas de rôtisserie) et de caramel. Saveur de houblon faible à modérée, montrant généralement des qualités de houblon traditionnels américains (souvent herbacées, résineuses, florales, mentholées). Finale assez sèche et nette, avec une amertume houblonnée persistante et un goût malté ferme et granuleux. Les esters fruités sont acceptables, mais sinon propres.

Sensation en bouche : Corps moyen. Carbonatation moyenne à élevée.

Commentaires : Ce style est étroitement défini autour de l'exemple prototypique Anchor Steam, bien que d'autres ingrédients typiques de l'époque soient autorisés. Les houblons Northern Brewer ne sont pas une exigence stricte pour ce style. Les houblons modernes américains et du Nouveau Monde (en particulier ceux aux agrumes) ne conviennent pas.

Historique : Origine sur la côte ouest des États-Unis, brassée à l'origine sous le nom de Steam Beer pendant l'ère de la Ruée vers l'or. Des fermenteurs peu profonds ouverts (coolships) étaient utilisés pour compenser le manque de réfrigération et profiter des températures fraîches de la baie de San Francisco. Les versions modernes sont basées sur la relance du style par Anchor Brewing dans les années 1970.

Ingrédients caractéristiques : Malt de pale ale, houblons non agrumes (souvent Northern Brewer), petites quantités de malt toasté ou de malts cristallisés. Levure lager ; cependant, certaines souches (souvent avec le nom "California" dans le nom) fonctionnent mieux que d'autres à des températures de fermentation plus chaudes (55 à 60 °F). Notez que certaines

souches de levures allemandes produisent un caractère sulfuré inapproprié.

Comparaison avec d'autres styles : Superficiellement similaire à une American Amber Ale, mais avec des choix spécifiques pour le malt et l'houblonnage – la saveur et l'arôme du houblon sont traditionnels (et non modernes), les saveurs de malt sont plus toastées, l'houblonnage est toujours affirmé, et une levure lager fermentée à chaud est utilisée. Moins atténuée, moins carbonatée et moins fruitée qu'une Australian Sparkling Ale.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.054
IBU : 30 – 45 FG : 1.011 – 1.014
SRM : 9 – 14 ABV : 4.5 – 5.5 %

Exemples commerciaux : Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

Étiquettes : standard-strength, amber-color, bottom-fermented, north-america, traditional-style, amber-lager-family, bitter, hoppy

19C. Ale brune américaine (*American Brown Ale*)

Impression générale : Une ale américaine de force standard, maltée mais houblonnée, souvent avec des saveurs de chocolat et de caramel. La saveur et l'arôme du houblon complètent et rehaussent le malt sans entrer en conflit avec lui.

Arôme : Arôme malté sucré à riche, avec des qualités de chocolat, caramel, noisette ou toasté. L'arôme de houblon est généralement faible à modéré, de presque n'importe quel type qui complète le malt. Certaines interprétations du style peuvent éventuellement présenter un arôme de houblon plus fort, un caractère de houblon américain ou du Nouveau Monde (agrumes, fruits, tropicaux, etc.), ou un arôme de houblon sec. Les esters fruités sont modérés à très faibles. Le caractère du malt foncé est plus robuste que celui des autres brown ales, mais il ne va pas jusqu'à devenir trop similaire à un Porter.

Apparence : Couleur de brun clair à très foncé. Claire. Tête blanche à légère couleur tan, faible à modérée.

Saveur : Saveur maltée sucrée à moyennement riche, avec une complexité de malt chocolaté, caramélisé, noisetté ou toasté, avec une amertume modérée à moyennement élevée. Finale moyennement sèche avec un arrière-goût à la fois de malt et de houblon. Saveur de houblon faible à modérée, parfois agrumes, fruitée ou tropicale, bien que toute saveur de houblon qui complète le malt soit acceptable. Esters fruités très faibles à

modérés. Le malt et le houblon sont généralement égaux en intensité, mais l'équilibre peut varier dans un sens ou dans l'autre. Ne doit pas avoir de caractère rôti suggérant un Porter ou un Stout.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein. Les versions plus amères peuvent avoir une impression sèche et résineuse. Carbonatation modérée à modérée-élevée. Les versions plus fortes peuvent être légèrement réchauffantes.

Commentaires : La plupart des American Browns commerciales ne sont pas aussi agressives que les versions maison d'origine, et certaines bières artisanales modernes. Ce style reflète les offres commerciales actuelles généralement commercialisées sous le nom de American Brown Ales, plutôt que les versions plus houblonnées et plus fortes des premières années du brassage à domicile. Ces brown ales de force IPA doivent être classées dans la catégorie 21B Specialty IPA: Brown IPA.

Historique : Un style américain datant de l'ère moderne de la bière artisanale. Dérivé des Brown Ales anglaises, mais avec plus de houblon. Pete's Wicked Ale (1986) a défini le style, qui a été jugé pour la première fois lors du Great American Beer Festival en 1992.

Ingrédients caractéristiques : Malt pâle, plus des malts cristallisés et plus foncés (généralement chocolat). Les houblons américains sont typiques, mais les houblons continentaux ou du Nouveau Monde peuvent également être utilisés.

Comparaison avec d'autres styles : Plus de saveurs de chocolat et de caramel que les American Pale ou Amber Ales, généralement avec moins d'amertume dans l'équilibre. Moins d'amertume, d'alcool et de caractère houblonné que les Brown IPAs. Plus amer et généralement plus houblonné que les Brown Ales anglaises, avec une présence maltée plus riche, généralement plus d'alcool et un caractère de houblon américain ou du Nouveau Monde.

Statistiques essentielles : OG : 1.045 – 1.060
IBU : 20 – 30 FG : 1.010 – 1.016
SRM : 18 – 35 ABV : 4.3 – 6.2 %

Exemples commerciaux : Avery Ellie's Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Étiquettes : standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, brown-ale-family, balanced, hoppy

20. PORTERS AMÉRICAINS ET STOUTS (*AMERICAN PORTER AND STOUT*)

Ces bières ont toutes évolué à partir de leurs homologues anglaises pour être entièrement transformées par les brasseurs artisanaux américains. En général, ces styles sont plus grands, plus forts, plus torréfiés et plus centrés sur le houblon que leurs cousins anglo-saxons traditionnels. Ces styles sont regroupés ensemble en raison d'une histoire et d'un profil de saveur similaires.

20A. Porter américain (*American Porter*)

Impression générale : Une bière foncée maltée, amère, et souvent quelque peu houblonnée avec un caractère équilibré, rôti et fréquemment chocolaté.

Arôme : Arôme de torréfaction moyen-léger à moyen-fort, souvent avec des qualités de chocolat, café léger ou légèrement brûlé, parfois accompagné d'une douceur de caramel ou de toffee, ou d'une richesse maltée. Le caractère résineux, terreux ou floral du houblon peut varier de faible à élevé. Les esters fruités modérés sont facultatifs. Ne doit pas sembler acide, âpre ou aigre. L'équilibre malt-houblon peut varier, mais il doit toujours avoir un arôme de malt rôti.

Apparence : De brun moyen à très foncé, souvent avec des reflets rubis ou grenat. Peut s'approcher du noir. Claire, si elle n'est pas opaque. Tête pleine de couleur tan avec une rétention de mousse modérée.

Saveur : Saveur de torréfaction modérément forte, souvent avec un caractère chocolaté et légèrement brûlé, parfois avec un soutien sucré de caramel ou une richesse maltée. Amertume modérée à élevée, et une finale sèche à moyennement sucrée. Les malts foncés peuvent accentuer cette impression, mais ne doivent pas ajouter de saveur âpre, brûlée ou dure. Saveur de houblon résineux, terreux ou floral, de faible à élevé, qui ne doit pas entrer en conflit avec le malt foncé. Les versions houblonnées à sec peuvent avoir une saveur fraîche de houblon ou résineuse. Les esters fruités modérés sont facultatifs. Ne doit pas avoir de mordant acide.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein. Carbonatation modérée à modérée-élevée. Les versions plus fortes peuvent avoir une légère chaleur alcoolique. Peut avoir une légère astringence de malt foncé, mais ce caractère ne doit pas être trop prononcé.

Commentaires : Parfois appelée Robust Porter, cette bière devient de plus en plus difficile à trouver. Un style assez large, ouvert à l'interprétation du brasseur. L'intensité et la saveur des malts foncés peuvent varier considérablement. Elle peut ou non avoir un fort caractère de houblon, ou des sous-produits de fermentation significatifs ; elle peut donc sembler avoir un caractère « américain » ou « britannique ».

Historique : Une version plus forte et plus agressive des Porters pré-Prohibition ou des Porters anglais, brassée pour la première fois à l'ère moderne de la bière artisanale (introduite en 1974). Ce style décrit la version artisanale moderne ; voir Historical Beer: Pre-Prohibition Porter pour la version plus ancienne américaine.

Ingrédients caractéristiques : Malt de base pâle, souvent malt cristallisé. Malts foncés, souvent malt noir ou malt chocolaté. Houblons américains utilisés typiquement pour l'amertume, mais des houblons de finition des États-Unis ou du Royaume-Uni peuvent être utilisés. La levure ale peut être soit une version américaine propre, soit des variétés anglaises caractéristiques.

Comparaison avec d'autres styles : Plus amer et souvent plus fort, avec plus de qualités de malt foncé et de sécheresse

que les Porters anglais ou les Porters pré-Prohibition. Moins fort et assertif que les American Stouts.

Statistiques essentielles : OG : 1.050 – 1.070
IBU : 25 – 50 FG : 1.012 – 1.018
SRM : 22 – 40 ABV : 4.8 – 6.5 %

Exemples commerciaux : Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

Étiquettes : standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, porter-family, bitter, roasty, hoppy

20B. Stout américain (*American Stout*)

Impression générale : Un stout assez fort, très rôti, amer et houblonné. Le corps et les saveurs foncées typiques des stouts avec un caractère houblonné américain plus agressif et une amertume marquée.

Arôme : Arôme de torréfaction modéré à fort, souvent avec des qualités de café rôti ou de chocolat noir. Les arômes brûlés ou de charbon sont acceptables à faible niveau. Arôme de houblon moyen à très faible, souvent avec un caractère agrumé ou résineux. Esters modérés sont facultatifs. L'alcool léger est facultatif. Ne doit pas sembler acide, âpre ou aigre.

Apparence : Généralement de couleur noir de jais, bien que certains puissent être très foncés mais bruns. Grande tête persistante de couleur tan à brun clair. Généralement opaque.

Saveur : Saveurs de torréfaction modérées à très fortes, souvent au goût de café, chocolat noir ou amer, ou de grains de café rôti. Peut avoir un goût de café légèrement brûlé, mais ce caractère ne doit pas être prononcé. Douceur maltée faible à moyenne, souvent avec des saveurs riches de chocolat ou de caramel. Amertume modérée à élevée. Saveur de houblon faible à élevée, généralement agrumée ou résineuse. Finale moyenne à sèche, parfois avec une légère qualité brûlée. Esters faibles sont facultatifs. Saveur d'alcool légère mais lisse est facultative.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein. Peut être quelque peu crémeuse. Peut avoir une légère astringence dérivée des malts torréfiés, mais ce caractère ne doit pas être excessif. Carbonatation modérée à élevée. Chaleur alcoolique légère à modérée, mais lisse et non excessive.

Commentaires : Les brasseries expriment leur individualité en variant le profil de malt torréfié, la douceur et la saveur du malt, ainsi que la quantité de houblons utilisés en finition. Elle possède généralement des saveurs de malt torréfié et de houblon plus audacieuses que les autres stouts traditionnels (à l'exception des Imperial Stouts). De plus en plus difficile à trouver.

Historique : Un style de bière artisanale moderne et de brassage à domicile qui applique un régime de houblonnage américain plus agressif à un stout anglais ou irlandais traditionnel fort. La version de brassage à domicile était autrefois connue sous le nom de West Coast Stout, une dénomination courante pour une bière plus houblonnée.

Ingrédients caractéristiques : Malts de base américains courants, levure et houblons. Utilisation variée de malts foncés et torréfiés, ainsi que de malts de type caramel. Des adjoints ou

des additifs peuvent être présents en faibles quantités pour ajouter de la complexité.

Comparaison avec d'autres styles : Comme un Irish Extra Stout, mais plus houblonnée, amère et fortement torréfiée. Beaucoup plus de torréfaction et de corps qu'un Black IPA. Les versions plus grandes et plus fortes appartiennent à la catégorie Imperial Stout. Plus fort et plus assertif, notamment dans les ajouts de malt foncé ou de céréales et le caractère du houblon, que l'American Porter.

Statistiques essentielles : OG : 1.050 – 1.075
IBU : 35 – 75 FG : 1.010 – 1.022
SRM : 30 – 40 ABV : 5.0 – 7.0 %

Exemples commerciaux : Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

Étiquettes : high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, stout-family, bitter, roasty, hoppy

20C. Stout imperial (*Imperial Stout*)

Traditionnellement un style anglais, mais il est actuellement beaucoup plus populaire et largement disponible en Amérique et à l'international, où il est un favori des bières artisanales, et non une simple curiosité historique.

Impression générale : Une stout très forte, de couleur très sombre et au goût intense, avec une large gamme d'interprétations. Un malt rôti-brûlé avec une profondeur de saveurs de fruits noirs ou séchés, et une finition chaleureuse et douce-amère. Malgré les saveurs intenses, les composants doivent se fondre ensemble pour créer une bière complexe et harmonieuse, et non un mélange chaotique – parfois seulement réalisé avec l'âge.

Arôme : Riche, profond, complexe et souvent assez intense, avec un agréable mélange de rôtissage, de fruits, de houblon et d'alcool. Le rôtissage léger à modéré peut avoir une qualité de café, de chocolat amer ou noir, de cacao, de réglisse noire, de goudron ou de grain légèrement brûlé, parfois avec une légère douceur de caramel ou de malt grillé. Des esters faibles à modérés sont souvent perçus comme des fruits noirs ou séchés tels que les prunes, les pruneaux, les figues, les cassis ou les raisins secs. Des houblons très faibles à assez agressifs, souvent de caractère anglais ou américain. La saveur d'alcool est optionnelle, mais elle ne doit pas être piquante, chaude ou solvantée. L'équilibre entre ces quatre composants principaux peut varier considérablement ; tous n'ont pas besoin d'être perceptibles, mais ceux présents doivent avoir une interaction fluide. L'âge peut ajouter une autre dimension, y compris une impression vinique ou de type porto, mais pas d'acidité. L'âge peut diminuer l'intensité de l'arôme.

Apparence : La couleur varie du rouge-brun très sombre au noir intense. Opaque. Tête de couleur brun profond à brun foncé. La tête est généralement bien formée, bien que sa rétention puisse être faible à modérée. L'alcool élevé et la viscosité peuvent être visibles sous forme de jambes.

Saveur : Comme l'arôme, un mélange complexe de rôtissage, de fruits, de houblon et d'alcool (les mêmes descripteurs s'appliquent). Les saveurs peuvent être assez intenses, souvent plus que l'arôme, mais le même avertissement concernant le

grand écart d'équilibre s'applique toujours. Amertume moyenne à fortement élevée. La maltéité équilibre et soutient les autres saveurs, et peut avoir des qualités de pain, de pain grillé ou de caramel. Le palais et la finition peuvent être assez secs à modérément sucrés, une impression qui change souvent avec l'âge. Elle ne doit pas être sirupeuse ou écoeurante. La fin de bouche a des notes de rôtissage, d'amertume et de chaleur. Les mêmes effets liés à l'âge que pour l'arôme s'appliquent.

Texture : Corps plein à très plein, avec une texture onctueuse et veloutée. Le corps et la texture peuvent se détériorer avec l'âge. Une chaleur douce et lisse doit être présente et perceptible, mais en arrière-plan. Carbonatation faible à modérée.

Commentaires : Parfois appelée Russian Imperial Stout ou RIS. Il existe des interprétations variées, les versions américaines ayant une amertume plus marquée, un caractère plus rôti et des houblons tardifs, tandis que les variétés anglaises reflètent souvent un caractère de malt spécial plus complexe avec un profil d'ester plus présent. Toutes les Imperial Stouts n'ont pas un caractère clairement « anglais » ou « américain » ; tout ce qui est entre les deux est également acceptable, ce qui rend contre-productif de définir des sous-types stricts. Les juges doivent être conscients de la large gamme de styles et ne pas essayer de juger tous les exemples comme des clones d'une bière commerciale spécifique.

Historique : Un style avec une longue, bien que non nécessairement continue, histoire. Il trouve ses racines dans les porters anglais forts brassés pour l'exportation dans les années 1700, et aurait été populaire auprès de la cour impériale russe. Après que les guerres napoléoniennes aient interrompu le commerce, ces bières ont été de plus en plus vendues en Angleterre. Le style a finalement disparu, jusqu'à ce qu'il soit adopté par la bière artisanale moderne en Angleterre comme une exportation de renaissance et aux États-Unis comme une adaptation du style avec des caractéristiques américaines.

Ingrédients caractéristiques : Malt pâle avec des malts ou grains torréfiés significatifs. Les adjoints floconnés sont courants. La levure et le houblon de type ale américain ou anglais sont typiques. Vieillit très bien. De plus en plus utilisé comme base pour de nombreux styles spécialisés.

Comparaison avec d'autres styles : Plus sombre et plus rôti que les Barleywines, mais avec un alcool similaire. Plus complexe, avec une gamme de saveurs possibles plus large, que les stouts à faible densité.

Statistiques essentielles : OG : 1.075 – 1.115
IBUs : 50 – 90 FG : 1.018 – 1.030
SRM : 30 – 40 ABV : 8.0 – 12.0%

Exemples commerciaux : **Américains** – Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout ; **Anglais** – 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

Étiquettes : very-high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, north-america, traditional-style, craft-style, stout-family, malty, bitter, roasty

21. IPA

La catégorie IPA concerne les IPA américaines modernes et leurs dérivés. Cela n'implique pas que les IPA anglaises ne soient pas des IPA appropriées ou qu'il n'y ait pas de lien entre elles. C'est simplement une méthode de regroupement des styles similaires à des fins de compétition. Les IPA anglaises sont regroupées avec d'autres bières d'origine anglaise, et la Double IPA plus forte est regroupée avec les bières américaines plus fortes. Le terme "IPA" n'est délibérément pas écrit comme "India Pale Ale" puisque aucune de ces bières n'est allée en Inde historiquement, et beaucoup ne sont pas pâles. Cependant, le terme IPA est devenu un style défini par son équilibre dans la bière artisanale moderne.

21A. IPA américaine (American IPA)

Impression générale : Une ale américaine pâle, décidément houblonnée et amère, de force modérée. L'équilibre est dominé par le houblon, avec un profil de fermentation propre, une finition sèche et un malt de soutien propre qui permet à une gamme créative de caractères de houblon de briller.

Arôme : Un arôme de houblon prononcé à intense mettant souvent en avant les caractéristiques des houblons américains ou du Nouveau Monde, comme les agrumes, les fleurs, le pin, la résine, les épices, les fruits tropicaux, les fruits à noyau, les baies ou le melon. Un malt propre, grainé et faible à modéré soutient la présentation du houblon. Un profil de fermentation généralement propre, mais une légère fruité est acceptable. Alcool discret optionnel.

Apparence : Couleur allant de l'or moyen au rouge-ambre clair. Clair, mais une légère brume est permise. Tête de taille moyenne, blanche à légèrement blanc cassé, avec une bonne persistance.

Saveur : Saveur de houblon moyenne à très élevée (les mêmes descripteurs que pour l'arôme). Malt faible à moyen, propre et grainé, éventuellement avec des saveurs légères de caramel et de pain grillé. Amertume moyenne-haute à très élevée. Finition sèche à moyennement sèche. Après-goût houblonné, amer, avec un malt de soutien. Esters faibles optionnels. Saveur d'alcool propre en arrière-plan optionnelle.

Texture : Corps léger à moyen, avec une texture lisse. Carbonatation moyenne à moyenne-haute. Pas de rugosité. Très légère chaleur douce optionnelle.

Commentaires : La base de nombreuses variations modernes, y compris la Double IPA plus forte ainsi que des IPA avec divers autres ingrédients. Ces autres IPA devraient généralement être placées dans la catégorie 21B Specialty IPA. Une India Pale Lager (IPL) peut être entrée en tant qu'American IPA si elle a un caractère similaire, sinon dans la catégorie 34B Mixed-Style Beer. Le chène est inapproprié dans ce style ; s'il est notablement boisé, il doit être entré dans la catégorie 33A Wood-Aged Beer. Les exemples clairs, secs et amers sont parfois connus sous le nom de West Coast IPA, qui est en réalité juste un type d'American IPA.

Historique : La première adaptation moderne de l'IPA anglaise traditionnelle par la bière artisanale américaine est généralement considérée comme étant l'Anchor Liberty Ale, brassée pour la première fois en 1975 et utilisant des houblons Cascade entiers ; le style a évolué au-delà de cette bière originale, qui maintenant ressemble davantage à une American Pale Ale en comparaison. Les IPA fabriquées aux États-Unis dans les premières époques n'étaient pas inconnues (particulièrement la bien réputée Ballantine's IPA, une bière vieillie en fût de chène utilisant une vieille recette anglaise). Ce style est basé sur les exemples modernes de bière artisanale.

Ingrédients caractéristiques : Malt de base pâle. Levure américaine ou anglaise avec un profil propre ou légèrement fruité. Généralement tout-malt, mais les ajouts de sucre sont acceptés. Utilisation modérée de malts cristal. Utilise souvent

des houblons américains ou du Nouveau Monde mais toutes les variétés sont acceptables ; de nouvelles variétés de houblon continuent à être lancées et peuvent être utilisées même si elles n'ont pas les profils sensoriels listés comme exemples.

Comparaison avec d'autres styles : Plus fort et plus houblonné que l'American Pale Ale. Par rapport à l'IPA anglaise, elle a moins de caramel, de pain et de pain grillé ; souvent plus de houblons américains ou du Nouveau Monde ; moins d'esters dérivés de la levure ; moins de corps et souvent un équilibre plus houblonné ; et est légèrement plus forte que la plupart des exemples. Moins d'alcool qu'une Double IPA, mais avec un équilibre similaire.

Statistiques essentielles : OG : 1.056 – 1.070
IBUs : 40 – 70 FG : 1.008 – 1.014
SRM : 6 – 14 ABV : 5.5 – 7.5%

Exemples commerciaux : Bell's Two-Hearted Ale, Cigar City Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

21B. IPA de spécialité (Specialty IPA)

La **Specialty IPA** est une catégorie d'entrée en compétition, pas un style distinct. Les bières présentées ici ne sont pas des bières expérimentales ; elles regroupent des types de bières actuellement produites qui peuvent ou non avoir une longévité sur le marché. Cette catégorie permet également l'expansion, de sorte que les variantes potentielles futures d'IPA (par exemple, St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) ont un endroit où être présentées sans réécrire les directives de style. L'élément commun est qu'elles ont l'équilibre et l'impression générale d'une IPA (généralement une American IPA) mais avec quelques ajustements mineurs.

Le terme "IPA" est utilisé comme un descripteur singulier d'un type de bière houblonnée et amère. Il n'est pas destiné à être écrit comme "India Pale Ale" lorsqu'il est utilisé dans le contexte d'une Specialty IPA. Aucune de ces bières n'est allée en Inde historiquement, et beaucoup ne sont pas pâles. Mais le marché de la bière artisanale sait à quoi s'attendre en termes d'équilibre lorsqu'une bière est décrite comme une "IPA" – donc les modificateurs utilisés pour les différencier sont basés uniquement sur ce concept.

La catégorie Specialty IPA n'est pas destinée aux IPA de style classique avec des ingrédients ajoutés (comme des fruits, des épices, du bois, de la fumée, des grains ou des sucres) – ces bières doivent être présentées dans la catégorie appropriée de type Specialty Beer (Fruit Beer, SHV Beer, etc.). Les styles Specialty IPA sont considérés comme des styles classiques pour une entrée dans la catégorie Specialty Beer. Les IPA de style classique avec des houblons uniques ou spéciaux doivent toujours être présentées dans le style IPA classique approprié.

Impression générale : Reconnaisable comme une IPA par son équilibre – une bière houblonnée, amère et sèche – avec

quelque chose d'autre pour la distinguer des catégories standard. Elle doit avoir une bonne buvabilité, quel que soit le format. Une amertume excessive et une lourdeur sont généralement des défauts, tout comme les fortes discordances de saveurs entre les houblons et les autres ingrédients spéciaux.

Arôme : Un arôme de houblon détectable est requis ; la caractérisation des houblons dépend du type spécifique de Specialty IPA. D'autres arômes peuvent être présents ; l'arôme de houblon est généralement l'élément dominant.

Apparence : La couleur dépend du type spécifique de Specialty IPA. La plupart doivent être claires, mais une légère brume est acceptable dans la plupart des styles. Les types plus foncés peuvent être opaques, rendant la clarté sans importance. Une bonne tête persistante, dont la couleur dépend du type spécifique de Specialty IPA.

Saveur : Variable selon le type, la qualité de chaque composant dépend du type spécifique de Specialty IPA. La saveur de houblon est généralement moyenne-faible à élevée. L'amertume de houblon est généralement moyenne-haute à très élevée. La saveur du malt est généralement faible à moyenne. A souvent une finition moyennement sèche à sèche. Un léger goût d'alcool propre peut être perceptible dans les versions plus fortes. Divers types de Specialty IPA peuvent montrer des caractéristiques supplémentaires de malt et de levure, en fonction du type.

Texture : Lisse. Corps léger à moyen. Carbonatation moyenne, généralement. Une chaleur alcoolique en arrière-plan peut être perceptible dans les versions plus fortes.

Commentaires : Les participants peuvent utiliser cette catégorie pour une version d'IPA à une force différente définie par sa propre sous-catégorie BJCP (par exemple, session-strength American IPA ou English IPA) – sauf si une sous-catégorie BJCP existe déjà pour ce style (par exemple, double [American] IPA). Une Session IPA est une Specialty IPA 21B avec un style de base de 21A American IPA, mais une force de session. Une IPA double est catégorie 22A, pas 21B.

Instructions de soumission : Le participant doit spécifier la force (session, standard, double) ; si aucune force n'est spécifiée, la catégorie standard sera supposée. L'auteur doit également spécifier le type spécifique de Specialty IPA parmi les types actuellement définis dans les Directives de style, ou tels qu'amendés par les Styles Provisoires sur le site web de la BJCP ; ou l'auteur doit décrire le type de Specialty IPA et ses caractéristiques principales dans le commentaire afin que les juges sachent à quoi s'attendre. Les auteurs peuvent spécifier les variétés de houblon utilisées, si ceux-ci estiment que les juges ne reconnaîtront pas les caractéristiques variétales des houblons plus récents. Les auteurs peuvent spécifier une combinaison de types définis d'IPA (par exemple, Black Rye IPA) sans fournir de descriptions supplémentaires.

Types actuellement définis : Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA

Statistiques essentielles : Variables selon le type, voir les styles individuels.

Classifications par force :

Session – ABV : 3.0 – 5.0%

Standard – ABV : 5.0 – 7.5%

Double – ABV : 7.5 – 10.0%

IPA de spécialité : IPA belge (Specialty IPA: Belgian IPA)

Impression générale : Une IPA sèche, houblonnée, avec des arômes fruités et épicés provenant de la levure belge. Souvent plus claire en couleur et plus atténuée, semblable à une Belgian Tripel qui a été brassée avec plus de houblon.

Arôme : Arôme de houblon modéré à élevé, souvent caractérisé par des houblons américains ou du Nouveau Monde (tropical, melon, fruits à noyau, agrumes, pin, etc.) ou des houblons continentaux (épices, herbes, floral, etc.), avec éventuellement une note de dry-hop légère. Douceur maltée légère, parfois avec des arômes sucrés ou de miel, mais rarement du caramel. Esters modérés à élevés, souvent poires, pommes, agrumes ou banane. Légères épices, clou de girofle ou poivre, facultatifs. Arôme léger d'alcool, facultatif.

Apparence : Couleur dorée claire à ambrée. Tête de taille modérée à grande, de couleur blanc cassé, bonne rétention. Clarté bonne à légèrement trouble.

Saveur : Saveurs modérées de fruits et d'épices, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Saveur de houblon modéré à élevée, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Saveur maltée légère, relativement neutre, avec éventuellement des notes faibles de torréfaction, caramel ou miel. Amertume modérée à élevée. Finition sèche à moyennement sèche, accentuant souvent la perception de l'amertume. L'arrière-goût a une amertume persistante mais non âpre.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Carbonatation moyenne à élevée, ce qui peut alléger l'impression du corps. Légère chaleur, facultative.

Commentaires : Le choix de la souche de levure et des variétés de houblon est crucial, car de nombreux choix se percuteront désagréablement.

Historique : Un style relativement moderne, datant du milieu des années 2000. Des brasseurs maison et des brasseries artisanales ont substitué la levure belge dans leurs recettes d'IPA américaines. Les brasseries belges ont généralement ajouté plus de houblon dans leurs bières pâles plus fortes.

Ingrédients caractéristiques : Souches de levure belge utilisées dans la fabrication des Belgian Tripels et Golden Strong Ales. Les exemples américains tendent à utiliser des houblons américains ou du Nouveau Monde, tandis que les versions belges utilisent des houblons européens et seulement du malt pâle. Les adjoints de sucre sont courants.

Comparaison avec d'autres styles : Un croisement entre une IPA américaine ou Double IPA et une Belgian Golden Strong Ale ou Belgian Tripel. Ce style peut être plus épicé, plus fort, plus sec et plus fruité qu'une IPA américaine.

Statistiques essentielles : OG : 1.058 – 1.080

IBU : 50 – 100

FG : 1.008 – 1.016

SRM : 5 – 8

ABV : 6.2 – 9.5%

Exemples commerciaux : Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

IPA de spécialité : IPA noire (Specialty IPA: Black IPA)

Impression générale : Une bière avec la sécheresse, l'équilibre houblonné et les caractéristiques de saveur d'une IPA américaine, mais de couleur plus foncée. Les malts plus foncés ajoutent une saveur douce et soutenante, mais sans caractère fortement rôti ou brûlé.

Arôme : Arôme de houblon modéré à élevé, souvent avec des notes de fruits à noyau, tropicaux, agrumes, résineux, pin, baies ou melon. Malts très faibles à modérés, avec éventuellement des notes légères de chocolat, café ou pain grillé, ainsi qu'une douceur de caramel en arrière-plan. Profil de fermentation propre, mais des esters légers sont acceptables.

Apparence : Couleur brune foncée à noire. Claire, mais pas opaque. Légère brume acceptable, mais ne doit pas être trouble. Tête de couleur beige clair à brune, de taille modérée, persistante.

Saveur : Saveur de houblon modérée à élevée, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Saveur de malt faible à modérée, avec des notes de chocolat ou café modérées, mais pas brûlées ou cendrées. Les notes torréfiées ne doivent pas entrer en conflit avec le houblon. Caramel ou toffee léger, facultatif. Amertume moyenne à élevée. Finition sèche à légèrement douce, avec un arrière-goût amer mais non âpre, souvent avec une légère saveur de torréfaction qui peut contribuer à l'impression de sécheresse. Esters faibles à modérés, facultatifs. Saveur d'alcool en arrière-plan, facultative.

Sensation en bouche : Lisse. Corps léger à moyen. Carbonatation moyenne. Légère crémeux facultatif. Légère chaleur facultative.

Commentaires : La plupart des exemples sont de force standard. Les exemples forts peuvent parfois ressembler à de grosses porters houblonnées si elles sont trop extrêmes, ce qui nuit à leur buvabilité.

Historique : Une variante d'IPA américaine produite pour la première fois commercialement par Greg Noonan sous le nom de Blackwatch IPA autour de 1990. Popularisée dans le nord-ouest du Pacifique et le sud de la Californie aux États-Unis à partir du début du milieu des années 2000, et a été une mode populaire au début des années 2010 avant de sombrer dans l'obscurité aux États-Unis.

Ingrédients caractéristiques : Malts torréfiés dé-tannés. Toute caractéristique de houblon américain ou du Nouveau Monde est acceptable ; de nouvelles variétés de houblon continuent d'être publiées et ne doivent pas contraindre ce style aux caractéristiques de houblon d'exemples listés.

Comparaison avec d'autres styles : L'équilibre et l'impression générale d'une IPA américaine ou Double IPA avec une torréfaction contenue semblable à celle trouvée dans le Schwarzbier. Moins riche et moins rôti que les American Stout et Porter, avec moins de corps et plus de douceur et de buvabilité.

Statistiques essentielles : OG : 1.050 – 1.085
IBU : 50 – 90 FG : 1.010 – 1.018
SRM : 25 – 40 ABV : 5.5 – 9.0%

Exemples commerciaux : 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

Étiquettes : high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

IPA de spécialité : IPA brune (*Specialty IPA: Brown IPA*)

Impression générale : Houblonnée, amère et modérément forte comme une IPA américaine, mais avec des caractères de caramel foncé, chocolat, toffee ou fruits sombres comme dans une American Brown Ale. Gardant la finition sèche et le corps maigre qui rendent les IPA si faciles à boire, une Brown IPA est un peu plus savoureuse et maltée qu'une IPA américaine sans être sucrée ou lourde.

Arôme : Arôme de houblon modéré à modéré-élevé, souvent avec des fruits à noyau, fruits tropicaux, agrumes, résine, pin, baies ou melon. Arôme malté sucré, faible à moyen, se mélange bien avec le choix de houblons, et présente souvent du chocolat au lait, du cacao, du toffee, des noix, des biscuits, du caramel foncé, du pain grillé ou des fruits sombres. Profil de fermentation propre. Esters légers facultatifs. Arôme léger d'alcool facultatif.

Apparence : Couleur allant du rougeâtre au brun foncé, mais pas noire. Claire, si elle n'est pas opaque. Légère brume facultative. Tête de taille moyenne, de couleur crème à beige, bonne persistance.

Saveur : Saveur de houblon modéré à élevé, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Saveur maltée propre, faible à moyenne, soutenant, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Les choix de malt et de houblon ne doivent pas produire de conflits de saveurs. Amertume modérée à élevée, sans agressivité. Finition sèche à moyenne, avec un arrière-goût amer, houblonné et malté. Esters faibles facultatifs. Saveur d'alcool très faible facultative. Aucune saveur de malt fortement rôti ou brûlé. Le malt doit presque équilibrer l'amertume et la saveur du houblon.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen, avec une texture lisse. Carbonatation moyenne à moyenne-élevée. Pas d'agressivité. Légère chaleur facultative.

Commentaires : Séparée de l'American Brown Ale pour mieux différencier les exemples plus forts et très houblonnés des bières plus équilibrées et de force standard.

Historique : Voir l'American Brown Ale.

Ingrédients caractéristiques : Similaire à une IPA américaine, mais avec des malts cristallins moyens ou foncés, des malts de type chocolat légèrement torréfiés ou d'autres malts de couleur intermédiaire. Peut utiliser des adjuvants sucrés, y compris du sucre brun. Toute caractéristique de houblon américain ou du Nouveau Monde est acceptable, mais les houblons et les malts caractéristiques ne doivent pas entrer en conflit.

Comparaison avec d'autres styles : Une version plus forte et plus amère d'une American Brown Ale, avec l'équilibre sec d'une IPA américaine. Moins de saveur de torréfaction que la Black IPA, mais plus de saveurs de chocolat que la Red IPA.

Statistiques essentielles : OG : 1.056 – 1.070
IBU : 40 – 70 FG : 1.008 – 1.016
SRM : 18 – 35 ABV : 5.5 – 7.5%

Exemples commerciaux : Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Étiquettes : high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

IPA de spécialité : IPA rousse (*Specialty IPA: Red IPA*)

Impression générale : Houblonnée, amère et modérément forte comme une IPA américaine, mais avec des caractères de caramel, toffee ou fruits comme dans une American Amber Ale. Gardant la finition sèche et le corps maigre qui rendent les IPA si faciles à boire, une Red IPA est un peu plus savoureuse et maltée qu'une IPA américaine sans être sucrée ou lourde.

Arôme : Arôme de houblon modéré à fort, souvent avec des fruits à noyau, fruits tropicaux, agrumes, résine, pin, baies ou melon. Arôme malté sucré, faible à moyen, se mélange bien avec le choix de houblons, et présente souvent du caramel moyen à foncé, du toffee, du pain grillé ou des fruits sombres.

Profil de fermentation propre. Esters légers facultatifs. Arôme léger d'alcool facultatif.

Apparence : Couleur allant de l'ambre rougeâtre clair à l'ambre rouge foncé. Claire. Légère brume facultative. Tête de taille moyenne, de couleur blanche à crème, bonne persistance.

Saveur : Saveur de houblon modéré à très élevé, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Saveur maltée propre, faible à moyenne, soutenant, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Les choix de malt et de houblon ne doivent pas produire de conflits de saveurs. Amertume moyenne-élevée à très élevée, sans agressivité. Finition sèche à moyenne, avec un arrière-goût amer, houblonné et malté. Esters faibles facultatifs. Saveur d'alcool très faible facultative. Le malt ne doit pas masquer la saveur et l'amertume du houblon dans l'équilibre.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen, avec une texture lisse. Carbonatation moyenne à moyenne-élevée. Pas d'agressivité. Légère chaleur facultative.

Commentaires : Séparée de l'American Amber Ale pour mieux différencier les exemples plus forts et très houblonnés des bières plus équilibrées et de force standard.

Historique : Un style moderne de bière artisanale américaine, basé sur l'IPA américaine mais avec les saveurs maltées de l'American Amber Ale. Voir l'American Amber Ale.

Ingrédients caractéristiques : Similaire à une IPA américaine, mais avec des malts cristallins moyens ou foncés, éventuellement quelques malts de caractère avec un aspect légèrement toasté. Peut utiliser des adjuvants sucrés. Toute caractéristique de houblon américain ou du Nouveau Monde est acceptable, mais les houblons et les malts de caractère ne doivent pas entrer en conflit.

Comparaison avec d'autres styles : Une version plus forte, plus houblonnée et plus amère de l'American Amber Ale. Moins maltée et sucrée qu'une American Strong Ale. Plus sèche, moins alcoolisée et moins maltée qu'une American Barleywine. Moins de chocolat et de caramel que la Brown IPA, mais sinon un équilibre similaire.

Statistiques essentielles : OG : 1.056 – 1.070
IBU : 40 – 70 FG : 1.008 – 1.016
SRM : 11 – 17 ABV : 5.5 – 7.5%

Exemples commerciaux : Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

IPA de spécialité : IPA de seigle (*Specialty IPA: Rye IPA*)

Impression générale : Une IPA américaine avec du malt de seigle épicé et granuleux. Le seigle apporte une saveur de pain et de poivre, une texture plus crémeuse, et une finition sèche et granuleuse.

Arôme : Arôme de houblon modéré à intense, souvent avec des notes de fruits à noyau, fruits tropicaux, agrumes, résine, pin, baies ou melon. Arôme léger à modéré de malt de seigle poivré, avec une douceur granuleuse et de fond. Profil de fermentation propre. Esters légers en option. Arôme léger d'alcool en option.

Apparence : Couleur allant du doré moyen au rouge-amber clair. Clair, une légère brume est possible. Tête de taille moyenne, blanche à blanc cassé, avec une bonne persistance.

Saveur : Saveur de houblon moyenne à très haute, mêmes descripteurs que pour l'arôme. Saveur de malt propre à faible à

moyenne, avec éventuellement des saveurs légères de caramel ou de pain grillé. Saveur granuleuse, épicée et poivrée de seigle modérée à faible, qui ajoute à la finition sèche. Amertume modérée à très élevée, sans dureté. Après-goût sec, amer et houblonné. Esters faibles en option. Saveur d'alcool en arrière-plan en option.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Texture lisse, légèrement crémeuse possible. Carbonatation moyenne à moyenne-élevée. Pas de dureté. Chaleur faible en option.

Commentaires : Une variation moderne de l'IPA américaine avec une présence de malt de seigle bien marquée.

Historique : Une variation moderne de l'IPA américaine, populaire parmi les brasseurs amateurs.

Ingrédients caractéristiques : Comme une IPA américaine, mais avec une portion généreuse de malt de seigle. Tout houblon américain ou néo-monde est acceptable, mais les houblons et le malt ne doivent pas entrer en conflit. Pas de carvi. Pas de chêne.

Comparaison avec d'autres styles : Plus sèche, légèrement plus épicée et plus crémeuse qu'une IPA américaine, avec une amertume plus persistante et un goût de poivre en finale. N'a pas la forte caractéristique de malt de seigle ou de levure de Weizen comme une Roggenbier.

Statistiques essentielles : OG : 1.056 – 1.075
IBU : 50 – 75 FG : 1.008 – 1.014
SRM : 6 – 14 ABV : 5.5 – 8.0%

Exemples commerciaux : Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

IPA de spécialité : IPA blanche (*Specialty IPA: White IPA*)

Impression générale : Une version fruitée, épicée et rafraîchissante d'une IPA américaine, mais avec une couleur plus claire, moins de corps, et présentant les ajouts de levure ou d'épices caractéristiques d'un Witbier.

Arôme : Esters modérés, souvent d'orange, pamplemousse, abricot, ou parfois banane. Épices légères en option, généralement de la coriandre, du zeste d'orange, du poivre ou du clou de girofle. Arôme de houblon moyen-faible à moyen, souvent de fruits à noyau, agrumes ou fruits tropicaux. Les esters et épices peuvent réduire la perception de l'arôme du houblon. Malt neutre, granuleux ou de pain léger. Arôme léger d'alcool en option.

Apparence : Couleur allant du doré pâle au doré profond. Typiquement trouble. Tête moyenne à grande, dense et blanche qui persiste.

Saveur : Esters modérés à élevés, saveur de houblon de faible à moyenne-haute intensité, et épices légères, tous avec les mêmes descripteurs que pour l'arôme. Saveur de malt légère, peut-être un peu de pain. Forte amertume. Finition modérément sèche et rafraîchissante. Saveur d'alcool en arrière-plan en option.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Carbonatation moyenne à moyenne-élevée. Astringence légère d'épices en option. Chaleur faible en option.

Commentaires : Une interprétation d'une IPA américaine croisée avec un Witbier. L'impression d'épices peut provenir de la levure belge, des ajouts d'épices, ou des deux.

Historique : Les brasseurs artisanaux américains ont développé ce style comme une bière saisonnière de fin d'hiver

ou de printemps, destinée à plaire à la fois aux buveurs de Witbier et d'IPA.

Ingrédients caractéristiques : Malts pâles et de blé, levure belge de Witbier, houblons américains de type agrumes. Coriandre et zeste d'orange en option.

Comparaison avec d'autres styles : Amer, houblonné, et plus fort qu'une IPA américaine, mais fruité, épicé et léger comme un Witbier. Typiquement, les houblons tardifs ne sont pas aussi prononcés que dans une IPA américaine.

Statistiques essentielles : OG : 1.056 – 1.065
IBU : 40 – 70 FG : 1.010 – 1.016
SRM : 5 – 6 ABV : 5.5 – 7.0%

Exemples commerciaux : Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy, spice

IPA de spécialité : IPA brute (*Specialty IPA: Brut IPA*)

Impression générale : Une variante d'IPA américaine très pâle, axée sur le houblon, avec une finition extrêmement sèche, une carbonatation très élevée, et un niveau d'amertume maîtrisé. Peut évoquer un vin blanc pétillant ou un Champagne. Le caractère houblonné est moderne, et met en avant des dimensions de saveur et d'arôme.

Arôme : Arôme de houblon modéré à intense, très lumineux et dominant. Les houblons modernes américains et néo-monde offrent une large gamme de caractéristiques possibles, telles que des fruits tropicaux, des fruits à noyau, des agrumes, ou du raisin blanc, mais pas d'arômes herbacés, végétaux ou d'herbes. Le malt est subtil, neutre et en arrière-plan, mais jamais caramélisé ou trop sucré de maïs. Une légère note d'alcool propre est en option. Un profil de fermentation très propre, sans levure.

Apparence : Couleur très pâle, allant du paille très pâle au doré très clair. Clair, mais une légère brume est acceptable. Carbonatation élevée à très élevée, produisant une tête massive, rocheuse, et blanche avec des bulles serrées et persistantes.

Saveur : Saveur de houblon élevée à très élevée, avec les mêmes descripteurs que pour l'arôme. Saveur de malt neutre à très faible, subtile dans l'équilibre. L'amertume perçue est faible à très faible en raison de la finition très sèche et de la carbonatation très élevée. Profil de fermentation neutre à légèrement fruité. Pas de diacétyl. Finition sèche à très sèche avec un arrière-goût de houblon frais et une amertume propre.

Sensation en bouche : Corps léger à très léger, avec une carbonatation effervescente (élevée à très élevée), évoquant un vin blanc pétillant. Pas d'astringence amère, dure, ou liée au houblon. La chaleur alcoolique peut être présente, mais ne doit jamais être chaude.

Commentaires : Le concept original était une IPA évoquant le vin pétillant, bien que le caractère houblonné varie désormais plus largement. La gravité finale très basse et la carbonatation élevée rendent l'équilibre crucial, nécessitant souvent une amertume étonnamment faible mesurée. « Brut » est un terme vinicole indiquant la sécheresse. Utilisés de manière incorrecte, les enzymes ajoutées peuvent provoquer du diacétyl, ce qui est toujours un défaut.

Historique : Un style moderne de bière artisanale né en 2017 au Social Kitchen & Brewery de San Francisco, en réaction à la montée en popularité des IPA brouillées et juteuses de la côte

est, ainsi que des IPA dites « milkshake » épaisses et sucrées. Le style est toujours en évolution et change (et peut-être en déclin, car la bière était très à la mode en 2018-2019 aux États-Unis). La plupart des versions semblent se transformer en IPA à faible teneur en calories.

Ingrédients caractéristiques : Malts de base pilsner ou très pâles avec jusqu'à 40 % d'adjuvants. Pas de malt cristal ni de lactose. Des enzymes, comme l'amylase, peuvent être utilisées. Des houblons modernes et aromatiques, riches en huiles, sont utilisés dans des procédures de houblonnage tardif ou après ébullition pour mettre en avant l'arôme et la saveur du houblon et minimiser l'amertume. Levure neutre.

Comparaison avec d'autres styles : Moins de saveur de malt, d'amertume, et de couleur qu'une IPA américaine, et bien plus sèche et carbonatée. Houblonnée comme une IPA américaine. Arôme et saveur similaires à une IPA Hazy, mais sans douceur et avec beaucoup moins de brume. Très pâle, très carbonatée, et sèche comme une Belgian Golden Strong Ale, mais moins forte et sans le caractère de levure belge.

Statistiques essentielles : OG : 1.046 – 1.057
IBU : 20 – 30 FG : 0.990 – 1.004
SRM : 2 – 4 ABV : 6.0 – 7.5%

Exemples commerciaux : Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

21C. IPA trouble (*Hazy IPA*)

Impression générale : Une IPA américaine avec des saveurs et des arômes de fruits intenses, une texture douce, une bouche lisse et souvent opaque avec une haze substantielle. Moins d'amertume perçue que les IPA traditionnelles, mais toujours fortement houblonnée.

Arôme : Arôme houblonné intense, avec des fruits à noyau, des fruits tropicaux, des agrumes ou d'autres qualités fruitées ; pas d'arômes herbacés ou végétaux. Malt en arrière-plan, propre, neutre, grainy ou légèrement brioché ; pas de caramel ou de toast. L'absence totale de caractère malté est un défaut. Profil de fermentation neutre ou fruité. Les esters provenant de la levure et du houblon ne doivent pas entrer en conflit. Un arôme crémeux, beurré ou acide est inapproprié. L'odeur d'alcool est optionnelle.

Apparence : Couleur allant de la paille à l'ambre très clair, parfois avec une teinte orangée. Hazy, souvent opaque, mais doit être brillante ; ne doit pas être trouble ou boueuse. L'opacité peut ajouter une « brillance » à la bière et rendre la couleur plus sombre. La présence de houblon flottant visible, de grumeaux de levure ou d'autres particules est un défaut. Tête blanche de taille moyenne à rocheuse, semblable à de la meringue, avec une bonne rétention.

Saveur : Saveur de houblon fruitée, élevée à très élevée, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Saveur maltée faible à moyenne, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Amertume perçue faible à moyenne-haute, souvent masquée par le corps plus ample et la finition douce, légèrement sèche à moyenne. Le caractère houblonné en arrière-goût ne doit pas être tranchant ni âpre. Profil de fermentation neutre ou fruité, soutenant les houblons. La bière ne doit pas être sucrée, bien que des niveaux élevés d'esters et une amertume plus faible puissent parfois donner cette impression. Goût d'alcool en arrière-plan optionnel.

Mouthfeel : Corps moyen à moyen-plein. Carbonatation moyenne. Texture lisse, éventuellement soyeuse. Aucune

âpreté. Une légère chaleur est optionnelle. La bière ne doit pas avoir une texture épaisse, crémeuse, visqueuse, un goût acide ou une texture d'amidon cru.

Commentaires : Également connue sous le nom de New England IPA ou NEIPA. Un accent mis sur le dry-hopping tardif, en particulier avec des houblons aux qualités fruitées tropicales, donne au style son caractère « juteux ». Les exemples lourds suggérant des milkshakes, des crèmes glacées ou des smoothies à fruits sont en dehors de ce style ; les IPA doivent toujours être buvables. La hazy provient de l'interaction entre les polyphénols du dry-hopping et les protéines des céréales amylacées, et non de la levure en suspension, du brouillard d'amidon ou d'autres techniques ; un éclat de brume est souhaité, pas un trouble boueux.

Historique : Un style de bière moderne originaire de la région de la Nouvelle-Angleterre aux États-Unis, comme une variante de l'IPA américaine. La bière Alchemist Heady Topper est considérée comme l'inspiration originale alors que le style est devenu populaire dans les années 2010. Le style continue d'évoluer, notamment avec une tendance vers une amertume plus faible et une utilisation du style comme base pour d'autres ajouts.

Ingrédients caractéristiques : Mélange de malts comme une IPA américaine, mais avec plus de grains floculés et moins de malts caramel ou spéciaux. Houblons américains ou du Nouveau Monde aux caractéristiques fruitées. Levure neutre ou estérifiée. Eau équilibrée, riche en chlorure. Utilisation importante du dry-hopping, partiellement pendant la

fermentation active, avec une variété de doses et de températures de houblon pour accentuer la profondeur de l'arôme et de la saveur de houblon au détriment de l'amertume. La biotransformation des huiles de houblon pendant la fermentation ajoute à la profondeur et à la complexité des fruits.

Comparaison du style : A une bouche plus pleine et plus douce, une expression de houblon tardif plus fruitée, une amertume perçue plus douce, et une apparence plus hazy que l'IPA américaine. De nombreuses IPA américaines modernes sont fruitées et légèrement hazy ; les exemples avec une finition sèche, un corps moyen au maximum et une amertume perçue élevée doivent être classés comme IPA américaine 21A. Des ajouts notables de fruits, de lactose, de vanille, etc., pour augmenter le caractère fruité et doux doivent être classés dans une catégorie spécialisée définie par les additifs (par exemple, 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

Statistiques essentielles : OG : 1.060 – 1.085

IBU : 25 – 60

FG : 1.010 – 1.015

SRM : 3 – 7

ABV : 6.0 – 9.0%

Exemples commerciaux : Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

22. ALES AMÉRICAINES FORTES (*STRONG AMERICAN ALE*)

Cette catégorie inclut les ales américaines fortes modernes avec un équilibre variable entre le malt et le houblon. Elle se définit principalement par une teneur en alcool plus élevée et l'absence de caractère torréfié.

22A. Double IPA

Impression générale : Une pale ale intensément houblonnée, assez forte et amère, sans la richesse maltée complexe, la sucrosité résiduelle et le corps d'une American Barleywine. Fortement houblonnée, mais propre, sèche et sans âpreté. Bien que puissante, elle doit rester buvable.

Arôme : Arôme houblonné dominant à intense, avec des caractéristiques de houblons américains modernes ou du Nouveau Monde, comme des agrumes, des fleurs, du pin, de la résine, des épices, des fruits tropicaux, des fruits à noyau, des baies ou du melon. Une base maltée propre, neutre à légèrement grainée, peut être présente en arrière-plan. Profil de fermentation neutre à légèrement fruité. Une présence d'alcool est possible, mais ne doit pas être solvantée.

Apparence : Couleur allant de l'or au cuivré clair, mais la plupart des versions modernes sont assez pâles. Bonne clarté, bien qu'un léger trouble soit acceptable. Mousse blanche à blanc cassé, de taille modérée et persistante.

Saveur : Saveur de houblon intense et complexe (mêmes descripteurs que l'arôme). Amertume modérément haute à très haute, mais sans âpreté. Caractère malté de support, faible à moyen, propre, doux et discret ; des notes légères de caramel ou de toast sont possibles. Finale sèche à moyennement sèche, jamais sucrée ou lourde, avec une amertume houblonnée persistante. Une légère fruité est optionnelle. Une saveur d'alcool légère, propre et lisse est permise.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen, avec une texture lisse. Carbonatation moyenne à moyennement élevée. Aucune astringence due aux houblons. Une chaleur alcoolique douce et bien intégrée est acceptable.

Commentaires : Rarement appelée Imperial IPA. De nombreuses versions modernes incluent plusieurs ajouts de dry-hop.

Historique : Une innovation des brasseries artisanales américaines développée à partir du milieu des années 1990 comme une version plus intense de l'IPA américaine. Devenue populaire dans les années 2000, elle a inspiré de nombreuses variantes d'IPA. La Russian River Pliny the Elder, brassée pour la première fois en 2000, a contribué à populariser le style.

Ingrédients caractéristiques : Malt de base neutre. Adjoints sucrés courants. Malts caramel rares. Houblons américains ou du Nouveau Monde. Levure neutre ou légèrement fruitée. Pas de vieillissement en fût de chêne.

Comparaison du style : Plus forte en alcool, plus amère et plus houblonnée que les IPA anglaises et américaines. Moins maltée et moins corsée qu'une American Barleywine, avec une balance plus axée sur le houblon.

Statistiques essentielles : OG : 1.065 – 1.085

IBUs : 60 – 100

FG : 1.008 – 1.018

SRM : 6 – 14

ABV : 7,5 – 10,0 %

Exemples commerciaux : Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny

the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature.

Étiquettes : very-high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

22B. Ale américaine forte (*American Strong Ale*)

Un regroupement de bières ayant un équilibre et un profil similaires plutôt qu'un style distinct. Cette catégorie inclut des ales américaines fortes et maltées-houblonnées qui ne sont pas tout à fait des Barleywines.

Impression générale : Une American Ale maltée, amère et forte, se situant entre l'American Barleywine, la Double IPA et la Red IPA. Les saveurs maltées et houblonnées peuvent être très prononcées, mais sont généralement équilibrées.

Arôme : Arôme de houblon moyen à élevé, mettant en avant des caractéristiques de houblons américains modernes ou du Nouveau Monde, comme les agrumes, les fleurs, le pin, la résine, les épices, les fruits tropicaux, les fruits à noyau, les baies ou le melon. Un malt de soutien modéré à intense, avec une présence fréquente de caramel moyen à foncé, des notes toastées ou biscuitées possibles, et des nuances légères de chocolat ou de torréfaction acceptables. Profil de fermentation neutre à modérément fruité. Une présence d'alcool est possible, mais ne doit pas être solvantée.

Apparence : Couleur allant de l'ambre moyen au cuivre profond ou au brun clair. Mousse blanc cassé à beige clair, de taille modérée à faible, avec une rétention parfois limitée. Bonne clarté. Des jambes d'alcool sont possibles.

Saveur : Malt moyen à élevé, avec des notes de caramel, de toffee ou de fruits noirs. Complexité maltée possible, incluant des saveurs toastées, biscuitées ou riches. Une légère torréfaction ou une touche chocolatée est acceptable, mais sans caractère brûlé ou âpre. Amertume moyenne-haute à élevée. Saveur de houblon modérée à élevée, avec les mêmes descripteurs que l'arôme. Esters faibles à modérés. Un goût d'alcool est possible, mais ne doit pas être agressif. Sucre résiduel modéré à élevé, mais la finale peut aller de moyennement sèche à moyennement sucrée. Ne doit jamais être sirupeuse, trop sucrée ou éœurante. L'arrière-goût est amer à mi-amer, avec des notes persistantes de houblon, de malt et d'alcool.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein. Une chaleur alcoolique peut être présente, mais ne doit pas être excessive. Une légère astringence due aux houblons est acceptable. Carbonatation de faible à moyenne.

Commentaires : Un style assez large regroupant diverses bières fortes étiquetées sous différentes appellations, y compris les Double Red Ales et autres bières maltées et houblonnées qui ne sont pas tout à fait des Barleywines. Suffisamment diversifié pour inclure ce qui pourrait être considéré comme une American Amber Ale forte, avec la possibilité de versions plus puissantes d'autres styles d'ales américaines.

Historique : Bien que les versions modernes aient été développées comme des versions « impériales » des American Amber ou Red Ales, le style partage de nombreuses similitudes avec les American Stock Ales historiques. Avant la Prohibition, les bières fortes et maltées étaient fortement houblonnées pour être conservées comme bières de provision. Il n'existe pas de continuité historique dans le brassage de ces ales, mais la ressemblance est frappante (sans le vieillissement).

Ingrédients caractéristiques : Malt de base pâle. Malts caramel moyens à foncés courants. Houblons américains ou du Nouveau Monde. Levure neutre ou légèrement fruitée.

Comparaison du style : Généralement moins forte et moins riche qu'une American Barleywine. Plus équilibrée sur le malt qu'une American ou Double IPA. Plus intense en houblon qu'une British Strong Ale. Plus maltée et plus corsée qu'une Red IPA.

Statistiques essentielles : OG : 1.062 – 1.090

IBUs : 50 – 100

FG : 1.014 – 1.024

SRM : 7 – 18

ABV : 6,3 – 10,0 %

Exemples commerciaux : Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale.

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22C. Vin d'orge américain (*American Barleywine*)

Impression générale : Une ale américaine très forte, maltée, houblonnée et amère, avec un palais riche, une texture pleine et une finale réchauffante, idéale pour une dégustation contemplative.

Arôme : Un fort arôme de malt et de houblon domine. Les houblons sont modérés à affirmés, avec des caractéristiques américaines, du Nouveau Monde ou anglaises. Les notes d'agrumes, fruitées ou résineuses sont classiques, mais d'autres profils issus de houblons modernes sont possibles. Une richesse maltée forte, granuleuse, biscuitée, grillée, légèrement caramélisée ou neutre est présente, sans toutefois inclure des notes de caramel foncé, de torréfaction ou de fruits mûrs. Esters et alcool faibles à modérément forts, restant en retrait par rapport au malt et au houblon. L'intensité des arômes diminue avec l'âge.

Apparence : Couleur allant de l'ambre au cuivre moyen, rarement jusqu'au brun clair. Reflets rubis fréquents. Mousse blanc cassé à beige clair, de basse à grande hauteur, mais pouvant avoir une faible rétention. Clarté bonne à brillante, avec parfois une légère turbidité due au froid. La couleur peut sembler avoir une grande profondeur, comme vue à travers une lentille épaisse. Présence possible de jambes d'alcool.

Saveur : Saveurs similaires aux arômes (mêmes descripteurs). Amertume modérément forte à agressive, adoucie par un palais malté riche. Saveur de houblon modérée à forte. Esters faibles à modérés. Présence d'alcool notable, mais non solvantée. Douceur maltée modérément faible à modérément forte en bouche, avec une finale allant du malté au sec mais toujours ample. Le vieillissement assèche souvent la bière et adoucit les saveurs. L'équilibre est malté, mais toujours amer.

Sensation en bouche : Corps plein et texture moelleuse, veloutée et luxuriante, diminuant avec l'âge. Une chaleur alcoolique douce doit être perceptible sans brûler. Carbonation de faible à modérée, selon l'âge et la maturation.

Commentaires : Parfois étiquetée « Barley Wine » ou « Barleywine-style ale ». Récemment, de nombreuses brasseries américaines ont cessé de produire leur Barleywine, l'ont vieilli en fût ou l'ont rebrandé comme une variante d'IPA.

Historique : Traditionnellement, l'ale la plus forte d'une brasserie, souvent associée à la saison hivernale et millésimée. Comme de nombreux styles de la bière artisanale américaine, il s'agit d'une adaptation d'un style anglais utilisant des ingrédients et un équilibre américains. L'une des premières versions américaines fut l'**Anchor Old Foghorn**, brassée

pour la première fois en 1975. La **Sierra Nevada Bigfoot**, brassée en 1983, a défini le style actuel, plus houblonné. La légende raconte que lorsque Sierra Nevada envoya son Bigfoot pour analyse, le laboratoire répondit : « *your Barleywine est trop amer* » – ce à quoi la brasserie répondit : « *merci* ».

Ingrédients caractéristiques : Malt pâle avec quelques malts spéciaux. Usage très modéré des malts foncés. De nombreuses variétés de houblon peuvent être utilisées, mais généralement des houblons américains. Levure ale américaine ou anglaise.

Comparaison avec d'autres styles : Met davantage l'accent sur l'amertume, la saveur et l'arôme du houblon que le Barley Wine anglais, avec souvent des houblons américains. Généralement plus pâle que les Barley Wines anglais foncés et sans leurs saveurs maltées profondes, mais plus foncé que les Barley Wines anglais dorés. Diffère d'une Double IPA par un houblonnage moins extrême, une présence maltée plus marquée et un corps plus ample et plus riche. L'American Barleywine a généralement plus de sucrosité résiduelle qu'une Double IPA, ce qui influence sa dégustation (bière à siroter vs. bière à boire).

Statistiques essentielles : OG : 1.080 – 1.120

IBUs : 50 – 100

FG : 1.016 – 1.030

SRM : 9 – 18

ABV : 8,0 – 12,0 %

Exemples commerciaux : Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot.

Étiquettes : very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22D. Vin de blé (*Wheatwine*)

Impression générale : Une bière de dégustation richement texturée, à forte teneur en alcool, avec des saveurs marquées de céréales et de pain, et un corps élégant. L'accent est mis sur les saveurs de blé et de pain, avec une complexité apportée par le malt, le houblon, la levure fruitée et l'alcool.

Arôme : Arôme de houblon doux, pouvant refléter n'importe quelle variété. Caractère malté de blé et de pain modéré à modérément fort, souvent accompagné de notes maltées complémentaires comme le miel ou le caramel. Une légère note d'alcool propre peut être présente. Des notes fruitées faibles à moyennes sont possibles. Présence très faible optionnelle de diacétyl. Aucun caractère de levure Weizen (banane et clou de girofle) ne doit être perçu.

Apparence : Couleur allant de l'or à l'ambré profond, avec souvent des reflets grenat ou rubis. Mousse blanc cassé de

faible à moyenne hauteur, pouvant avoir une texture crémeuse et une bonne rétention. Une légère turbidité due au froid est permise, mais elle disparaît généralement lorsque la bière se réchauffe. La viscosité et l'alcool peuvent être visibles sous forme de jambes d'alcool.

Saveur : Saveurs modérées à modérément intenses de blé et de pain, dominant l'équilibre gustatif face au houblon. Des notes maltées grillées, biscuitées, caramélisées ou miellées de faible à modérée intensité peuvent ajouter de la complexité mais ne sont pas indispensables. Saveur de houblon faible à modérée, de toute variété. Fruitée modérée à modérément forte, souvent avec un caractère de fruits secs. Amertume de faible à modérée, créant un équilibre malté voire neutre. Ne doit pas être sirupeuse ou insuffisamment atténuée.

Sensation en bouche : Corps moyen à plein. Texture moelleuse, souvent veloutée et luxuriante. Carbonation faible à modérée. Une chaleur alcoolique douce à modérée est optionnelle.

Commentaires : Une grande partie de la couleur provient d'une ébullition prolongée. Certains exemples commerciaux peuvent être plus forts que les statistiques essentielles indiquées.

Historique : Un style de bière artisanale américaine, brassé pour la première fois en 1988 à la Rubicon Brewing Company. Généralement brassée en saison hivernale, en version millésimée ou en édition limitée.

Ingrédients caractéristiques : Généralement brassée avec un mélange de malt d'orge américain (deux rangs) et de blé américain, souvent avec au moins 50 % de malt de blé. Usage modéré de malts foncés. N'importe quelle variété de houblon peut être utilisée. Peut être vieillie en fût.

Comparaison avec d'autres styles : Plus qu'un simple Barleywine à base de blé, de nombreuses versions présentent des notes fruitées et houblonnées expressives, tandis que d'autres développent leur complexité par un vieillissement en fût. Moins axée sur le houblon que l'American Barleywine. Inspirée de l'American Wheat Beer plutôt que des styles allemands de blé, elle ne doit pas présenter de caractère de levure Weizen.

Statistiques essentielles : OG : 1.080 – 1.120

IBUs : 30 – 60

FG : 1.016 – 1.030

SRM : 6 – 14

ABV : 8,0 – 12,0 %

Exemples commerciaux : The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree.

Étiquettes : very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, wheat-beer-family, balanced, hoppy

23. BIÈRES SÛRES EUROPÉENNES (*EUROPEAN SOUR ALE*)

Cette catégorie regroupe les styles traditionnels de bières acidulées d'Europe qui sont encore produits, souvent (mais pas toujours) avec une proportion de blé. Elles ont généralement une faible amertume, l'acidité apportant l'équilibre habituellement fourni par le houblon. Certaines sont sucrées ou aromatisées, soit à la brasserie, soit lors de la consommation.

23A. Berliner Weisse

Impression générale : Une bière de blé allemande très pâle, rafraîchissante et à faible teneur en alcool, avec une acidité lactique nette et un niveau de carbonatation très élevé. Une légère saveur maltée de pâte à pain soutient l'acidité, qui ne doit pas sembler artificielle. Une douceur fruitée subtile est présente dans les meilleurs exemples.

Arôme : Un caractère acidulé modéré à modérément intense domine. Peut présenter une légère à modérée note fruitée, souvent citronnée, pomme verte, pêche ou abricot, avec une touche florale. Aucun arôme de houblon. Le blé peut donner une impression de pâte à pain crue dans les versions fraîches, et combiné à l'acidité, évoquer du pain au levain.

Apparence : Couleur paille, parfois très pâle. Clarté variant de limpide à légèrement trouble. Mousse blanche, dense et abondante, avec une faible tenue. Effervescence très élevée.

Saveur : L'acidité lactique nette domine et peut être assez intense. Une saveur complémentaire de blé, rappelant la pâte à pain ou les céréales, est généralement perceptible. L'amertume du houblon est inexistante, l'acidité assurant l'équilibre. Jamais vinaigrée. Une légère note fruitée, évoquant l'abricot, la pêche, le citron ou la pomme verte, peut être présente. Finale très sèche. L'équilibre est dominé par l'acidité, mais une certaine saveur maltée doit être présente. Aucun goût de houblon. Pas de THP.

Sensation en bouche : Corps léger mais jamais aqueux. Carbonatation très élevée. Aucune sensation d'alcool. Acidité vive et croquante.

Commentaires : Toute présence de Brett est modérée et s'exprime plutôt par des notes fruitées et florales que par un caractère fermier. Les versions vieilles peuvent développer des notes de cidre, miel, foin ou fleurs sauvages, avec parfois une acidité accrue. En Allemagne, cette bière est classée comme **Schankbier**, indiquant une densité primitive de moût entre 7 et 8 °P. Les versions fruitées ou épicées doivent être soumises en **29A Bière aux fruits**, **30A Bière aux épices, herbes ou légumes**, ou **29B Bière aux fruits et épices**.

Historique : Spécialité régionale de Berlin, surnommée par les troupes napoléoniennes en 1809 « **le Champagne du Nord** » en raison de son caractère vif et élégant. Autrefois fumée, il en existait une version Märzen (14 °P). De plus en plus rare en Allemagne, mais produite dans plusieurs autres pays.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pilsner. Généralement du malt de blé, souvent au moins 50 % du grist. Co-fermentation symbiotique avec une levure haute et des bactéries lactiques, apportant l'acidité, parfois renforcée par l'assemblage de bières d'âges différents et un vieillissement à froid. La décoction avec houblonnage en mash est traditionnelle. Les scientifiques allemands considèrent que Brett est essentiel pour obtenir le profil floral et fruité correct.

Comparaison avec d'autres styles : Comparée à une Lambic, elle a une acidité lactique plus propre et une présence de Brett plus modérée, voire imperceptible. Teneur en alcool plus faible. Par rapport aux Sour Beer et Catharina Sour, elle est de moindre densité et peut contenir du Brett.

Statistiques essentielles : OG : 1.028 – 1.032

IBUs : 3 – 8

FG : 1.003 – 1.006

SRM : 2 – 3

ABV : 2,8 – 3,8 %

Exemples commerciaux : Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm.

Étiquettes : session-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour

23B. Ale rouge des Flandres (*Flanders Red Ale*)

Impression générale : Une ale belge rouge-brun vieillie en fût, acidulée et fruitée, avec des saveurs de malt grillé en soutien et une complexité fruitée. La finale sèche et tannique rappelle celle d'un vin rouge millésimé.

Arôme : Profil fruité-acidulé complexe avec du malt en arrière-plan. Intensément fruité, évoquant la cerise noire, l'orange, la prune, la groseille rouge ou le cuir de fruit. De faibles notes de vanille, chocolat ou phénols poivrés peuvent apparaître pour plus de complexité. L'acidité, modérée à intense, ne doit jamais être dominée par un caractère vinaigré, bien que de faibles à modérées notes d'acide acétique soient acceptables si bien équilibrées avec le malt. Aucun arôme de houblon.

Apparence : Couleur rouge profond, bourgogne à rouge-brun. Bonne clarté. Mousse blanche à légèrement beige, de rétention moyenne à bonne.

Saveur : Saveurs maltées modérées à modérément intenses, souvent douces et grillées. Notes fruitées intenses, similaires aux arômes. Acidité complexe, modérée à élevée, rehaussée par les esters ; ne doit pas être simplement lactique. Un caractère vinaigré dominant est inacceptable, bien que de faibles à modérées notes acétiques soient acceptables si bien équilibrées avec le malt. Plus l'acidité est forte, plus le caractère malté s'estompe (et vice versa). Faibles notes optionnelles de vanille, chocolat ou phénols poivrés. Aucune saveur de houblon. Amertume modérée à faible, équilibrée sur le malt. Les acides et les tanins peuvent renforcer la perception d'amertume et structurer la bière. Certaines versions sont sucrées ou assemblées pour l'être ; une large gamme de niveaux de douceur est possible, pouvant adoucir l'acidité et l'aspect acétique.

Sensation en bouche : Corps moyen, souvent renforcé par les tanins. Carbonatation basse à moyenne. Astringence faible à moyenne, souvent avec une acidité piquante. En bouche, donne une impression trompeuse de légèreté et de fraîcheur, bien qu'une finale légèrement sucrée soit courante.

Commentaires : L'analogie avec le vin ne doit pas être prise trop littéralement ; elle évoque un vin rouge bourguignon à forte acidité pour certains, mais reste bien distincte. Produite par un long vieillissement (jusqu'à deux ans) en grands fûts de chêne (*foeders*), l'assemblage de bières jeunes et âgées, et parfois un sucrage final. Un large éventail de produits est possible selon le mélange et l'éventuel sucrage. L'acidité de cette bière ne provient pas uniquement de l'acide acétique ; un

vinaigre est plus de six fois plus acide que ce style. Les versions fruitées doivent être soumises en **29A Bière aux fruits**.

Historique : Une bière traditionnelle de la Flandre-Occidentale, typifiée par la brasserie Rodenbach, fondée en 1821. Vieillesse en fûts de bois et assemblage inspirés des traditions anglaises. En Belgique, la distinction entre Flanders Red et Oud Bruin n'existait pas avant que Michael Jackson définisse les styles, mettant en avant leurs différences de profils aromatiques. De nombreux exemples modernes sont influencés par la popularité de Rodenbach Grand Cru.

Ingrédients caractéristiques : Malts Vienne ou Munich, variétés de malts caramel, maïs. Houblons continentaux à faible teneur en acides alpha. Fermentée avec *Saccharomyces*, *Lactobacillus* et Brett. Vieillesse en fût de chêne. Parfois sucrée ou assemblée.

Comparaison avec d'autres styles : Moins maltée et riche qu'un Oud Bruin, souvent plus fruitée et acidulée, avec une touche acétique plus marquée.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.057
IBUs : 10 – 25 FG : 1.002 – 1.012
SRM : 10 – 17 ABV : 4,6 – 6,5 %

Exemples commerciaux : Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale.

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, balanced, sour, wood

23C. Oud Bruin

Impression générale : Une ale brune belge maltée, fruitée et vieillie, avec une certaine acidité et des saveurs de malt caramel-chocolat, souvent accompagnée d'un taux d'alcool notable.

Arôme : Richement malté avec des esters fruités et une acidité liée au vieillissement. Les esters, d'intensité moyenne à moyennement élevée, évoquent couramment les raisins secs, prunes, figues, dattes, oranges, cerises noires ou pruneaux. Le malt, d'intensité moyenne à moyennement élevée, présente des notes de caramel, toffee, mélasse ou chocolat. De faibles phénols épicés et poivrés sont optionnels. Une légère acidité peut être présente et s'accroître avec le vieillissement, mais elle ne doit jamais évoluer vers un caractère fortement acétique ou vineux. Absence d'arôme de houblon. Les versions vieilles peuvent développer une légère oxydation évoquant le sherry.

Apparence : Couleur brun rougeâtre foncé à brun. Bonne clarté. Rétention de mousse moyenne à bonne. Mousse ivoire à beige clair.

Saveur : Maltée avec une complexité fruitée et généralement des notes de caramel foncé ou de sucre brûlé. Le malt est d'intensité moyenne à moyennement élevée, avec les mêmes caractéristiques qu'au nez. Fruitée de moyenne à moyennement élevée, avec les mêmes descripteurs qu'à l'arôme. De faibles phénols épicés et poivrés sont optionnels. Une légère acidité devient souvent plus marquée dans les versions bien vieilles, accompagnée d'un caractère évoquant le sherry, produisant un profil et une finale « aigre-doux ». L'acidité ne doit pas évoluer vers un caractère fortement acétique ou vineux. Absence de saveur de houblon. Amertume de houblon modérée et retenue. L'équilibre est malté, mais avec une présence fruitée et acidulée. Le mélange et l'ajout de sucres peuvent produire différentes finales et équilibres.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyennement plein. Carbonatation faible à modérée. Aucune astringence. Les versions plus fortes peuvent être sensiblement réchauffantes.

Commentaires : Un vieillissement prolongé et le mélange de bières jeunes et âgées peuvent apporter de la douceur, de la complexité et équilibrer tout caractère acide ou âpre. Ce style était traditionnellement conçu pour être vieilli, et les versions modérément vieilles sont considérées comme supérieures aux jeunes exemples. Les versions aux fruits doivent être inscrites en catégorie 29A Bière aux fruits.

Historique : Une bière originale de Flandre-Orientale, représentée notamment par les produits de la brasserie Liefmans, dont les racines remontent aux années 1600. Les brasseurs belges considèrent la Flanders Red Ale et l'Oud Bruin comme appartenant à la même famille de styles, mais Michael Jackson a établi une distinction entre les deux en définissant les styles de bière, leurs profils de saveur étant nettement différents. De nombreux exemples modernes sont influencés par la popularité de la Liefmans Goudenband. Sans rapport avec la bière brune douce des Pays-Bas portant le même nom.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pils, malts caramel foncés, maïs, petites quantités de malts colorés. Houblons continentaux à faible teneur en acides alpha. Fermentation avec *Saccharomyces* et *Lactobacillus*. Vieillesse. Eau riche en carbonates et magnésium, typique de sa région d'origine.

Comparaison avec d'autres styles : Un caractère malté plus profond avec davantage de saveurs de caramel, toffee et chocolat, ainsi qu'une couleur plus sombre, distingue cette bière de la Flanders Red Ale. L'Oud Bruin est moins acétique et plus maltée qu'une Flanders Red, avec des saveurs fruitées davantage orientées vers le malt. Aujourd'hui, l'Oud Bruin tend également à avoir un taux d'alcool plus élevé que la Flanders Red Ale. Diffère du Lambic par l'absence de fermentation spontanée et de blé dans la recette.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.074
IBUs : 20 – 25 FG : 1.008 – 1.012
SRM : 17 – 22 ABV : 4,0 – 8,0 %

Exemples commerciaux : Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin.

Étiquettes : standard-strength, dark-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty, sour

23D. Lambic

Impression générale : Une bière belge de blé, sauvage, assez acide et parfois modérément funky, où l'acidité remplace l'amertume du houblon dans l'équilibre. Traditionnellement servie non gazéifiée en café.

Arôme : Les versions jeunes peuvent être très acides et fruitées, mais développent avec l'âge des notes évoquant l'étable, la terre, le cuir, le foin, le cheval ou la laine de cheval. Le caractère fruité peut rappeler légèrement les agrumes, l'écorce d'agrumes, les fruits à pépins ou la rhubarbe, devenant plus complexe avec le temps. Le malt peut offrir des notes légères de pain, céréales, miel ou blé, si perceptibles. Ne doit pas présenter de défauts évoquant l'acide butyrique (odeur rance), la fumée, le cigare ou le fromage. Absence de houblon.

Apparence : Couleur jaune pâle à doré profond ; la bière fonce avec l'âge. Clarté de trouble à bonne. Les versions jeunes sont souvent opaques, tandis que les plus âgées sont généralement limpides. Mousse blanche avec une tenue généralement médiocre.

Saveur : Les versions jeunes sont souvent fortement acidulées avec des saveurs fruitées (mêmes descripteurs qu'à l'arôme), tandis que les versions vieilles sont plus équilibrées et complexes. Des notes funk se développent avec le temps, selon les mêmes descripteurs qu'à l'arôme. Malt léger, évoquant le

pain ou les céréales. Amertume généralement en dessous du seuil de perception ; l'acidité assure l'équilibre. Absence de saveur de houblon. Finale sèche, de plus en plus marquée avec l'âge. Ne doit pas présenter de défauts évoquant l'acide butyrique (odeur rance), la fumée, le cigare ou le fromage.

Sensation en bouche : Corps léger à moyennement léger ; ne doit pas être aqueuse. Sensation acidulée moyenne à élevée, avec un effet de crispation sans être âpre. Les versions traditionnelles sont de peu à pas du tout carbonatées, mais les versions embouteillées peuvent acquérir une carbonatation modérée avec le vieillissement.

Commentaires : Une bière brassée en un seul lot, non assemblée, reflétant le caractère propre à chaque brasserie. Généralement servie jeune (6 mois) directement du fût. Les versions jeunes ont tendance à être unidimensionnellement acides, car un caractère Brett complexe met plus d'un an à se développer. Un caractère vineux ou cidré marqué est considéré comme un défaut par les brasseurs belges. Généralement embouteillée uniquement après une fermentation complète. Un Lambic sucré avec du sucre brut au moment du service est appelé Faro.

Historique : Bière « sauvage » fermentée spontanément, originaire de la région de Bruxelles (également connue sous le nom de vallée de la Senne et Pajottenland), issue d'une tradition de brassage fermier remontant à plusieurs siècles.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pilsner, blé non malté. Houblons âgés (3 ans et plus), utilisés davantage comme conservateurs que pour l'amertume. Fermentation spontanée avec des levures et bactéries naturellement présentes dans des fûts de chêne bien usagés et neutres.

Comparaison avec d'autres styles : Souvent plus simple en acidité et moins complexe qu'une Gueuze, mais avec une plus grande variabilité d'un lot à l'autre. Traditionnellement servie non gazéifiée en carafe, tandis que la Gueuze est embouteillée et fortement carbonatée.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.054
IBUs : 0 – 10 FG : 1.001 – 1.010
SRM : 3 – 6 ABV : 5,0 – 6,5 %

Exemples commerciaux : Cantillon Grand Cru Bruocsella, Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin.

Étiquettes : standard-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour

23E. Gueuze

Impression générale : Une bière de blé belge sauvage très rafraîchissante, hautement carbonatée, agréablement acide mais équilibrée. Le caractère sauvage peut être complexe et varié, combinant des saveurs acides, funky et fruitées.

Arôme : Modérément acide avec une complexité équilibrée de notes funky et fruitées. Le caractère funky peut être modéré à fort, avec des notes de grange, cuir, terreux, caprin, foin, cheval ou couverture de cheval. Fruité léger à modéré, avec des arômes d'agrumes, d'écorce d'agrumes, de fruits à pépins ou de rhubarbe. Le malt est en soutien, avec des notes légères de pain, céréales, miel ou blé, si perceptible. Aucun défaut entérique, fumé, de cigare ou de fromage. Pas d'arôme de houblon. Un léger chêne est acceptable. La complexité aromatique est plus valorisée que l'intensité, mais un profil acide équilibré est souhaitable.

Apparence : Couleur dorée, avec une excellente clarté et une mousse blanche épaisse, rocheuse et mousseuse qui semble durer éternellement. Effervescente.

Saveur : Acide et funky en bouche, avec un caractère similaire à l'arôme (mêmes descripteurs et intensités pour le côté funky et fruité). Malt de pain ou de céréales en intensité faible. Amertume faible à inexistante ; l'acidité constitue l'équilibre principal. Pas de saveur de houblon. Finale nette et sèche, avec une rétro-olfaction acidulée et funky. Un léger chêne, vanille ou miel est acceptable. Aucune note entérique, fumée, de cigare ou de fromage. La bière ne doit pas être unidimensionnellement acide ; une présentation modérément acide et équilibrée est idéale, avec des notes funky et fruitées pour la complexité. Peut être vieillie.

Sensation en bouche : Corps léger à moyennement léger ; ne doit pas être aqueuse. Acidité basse à élevée, avec un effet asséchant mais non astringent. Certaines versions présentent une légère chaleur en fin de bouche. Hautement carbonatée.

Commentaires : L'assemblage de Lambics jeunes et âgés crée un produit plus complexe, souvent à l'image du goût personnel de l'assembleur. Une note vinaigrée ou cidrée est considérée comme un défaut par les brasseurs belges. Une bonne Gueuze n'est pas la plus intense, mais possède un bouquet complet et envoûtant, un arôme vif et une texture douce et veloutée. La Lambic est servie sans carbonatation, alors que la Gueuze est effervescente. Les produits marqués *oude* ou *vieille* sont considérés comme les plus traditionnels.

Historique : Même histoire de base que la Lambic, mais avec un assemblage qui peut être réalisé hors de la brasserie. Certains des meilleurs exemples sont produits par des assembleurs, qui fermentent, vieillissent, assemblent et conditionnent le produit final. Certains producteurs modernes sucent leurs produits après fermentation pour les rendre plus accessibles au grand public. Ces lignes directrices décrivent le produit traditionnel sec.

Ingrédients caractéristiques : Identiques à ceux de la Lambic, sauf qu'un assemblage de Lambics d'un, deux et trois ans est réalisé avant vieillissement en cave.

Comparaison avec d'autres styles : Plus complexe et carbonatée qu'une Lambic. L'acidité n'est pas nécessairement plus intense, mais le caractère sauvage est plus développé.

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.054
IBU : 0 – 10 FG : 1.000 – 1.006
SRM : 5 – 6 ABV : 5,0 – 8,0 %

Exemples commerciaux : 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon.

Étiquettes : high-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, aged, sour

23F. Lambic aux fruits (*Fruit Lambic*)

Impression générale : Une bière de blé belge sauvage complexe et rafraîchissante, agréablement acide, associant un caractère fruité fermenté complémentaire à une Gueuze acide et funky.

Arôme : L'arôme du fruit utilisé doit être dominant, se mélangeant harmonieusement aux caractéristiques aromatiques de la Gueuze (même description, mais avec l'ajout d'un caractère fruité fermenté).

Apparence : Identique à celle d'une Gueuze, mais modifiée par la couleur du fruit utilisé, s'atténuant avec l'âge. La clarté est généralement bonne, bien que certains fruits ne décantent pas totalement. Si fortement carbonatée selon la tradition, la

mousse est épaisse, rocheuse et persistante, avec parfois une teinte liée au fruit ajouté.

Saveur : Associe le profil gustatif d'une Gueuze (même description) aux contributions aromatiques et gustatives du fruit ajouté. Les versions traditionnelles sont sèches et acidulées, avec une saveur fruitée fermentée supplémentaire. Les versions modernes peuvent présenter une douceur variable qui contrebalance l'acidité. Les saveurs fruitées s'atténuent avec le temps et peuvent varier d'une intensité faible à élevée.

Sensation en bouche : Corps léger à moyennement léger ; ne doit pas être aqueuse. Acidité faible à élevée, avec un effet asséchant mais non astringent. Certaines versions présentent une légère chaleur. La carbonatation peut varier de pétillante à presque inexistante.

Commentaires : Produite comme une Gueuze, avec des fruits ajoutés en cours de vieillissement afin que les levures et bactéries fermentent tous les sucres du fruit. Plus rarement, les fruits peuvent être ajoutés à une Lambic. Les fruits fermentés et vieillissent offrent des arômes et saveurs différents des fruits frais. Les fruits peuvent également apporter acidité et tanins en plus de leurs arômes et saveurs. Il est important de comprendre le caractère fermenté du fruit pour juger ce style.

Historique : Identique à celle de la Gueuze, incluant la tendance récente au sucrage, mais avec l'ajout de fruits en plus du sucre. À l'origine, les assembleurs ou cafetiers ajoutaient des fruits pour diversifier leur offre.

Ingrédients caractéristiques : Même base que la Gueuze. Les fruits sont ajoutés aux tonneaux durant la fermentation et l'assemblage. Les fruits traditionnels incluent les cerises acides et les framboises. Les fruits modernes incluent les pêches, abricots, raisins et autres. Peut contenir des édulcorants naturels ou artificiels.

Comparaison avec d'autres styles : Une Gueuze avec du fruit, et non une simple bière aux fruits acide ; le caractère sauvage doit être évident.

Instructions pour l'inscription : Le type de fruit utilisé doit être précisé. Le brasseur doit indiquer le niveau de carbonatation (faible, moyen, élevé) et le niveau de sucrosité (faible/inexistant, moyen, élevé).

Statistiques essentielles : OG : 1.040 – 1.060

IBU : 0 – 10 FG : 1.000 – 1.010

SRM : 3 – 7 (varie selon le fruit) ABV : 5,0 – 7,0 %

Exemples commerciaux : 3 Fontein Schaeerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon.

Étiquettes : standard-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour, fruit

23G. Gose

Impression générale : Une bière de blé historique légèrement amère et acide originaire d'Europe centrale, avec une note distinctive mais maîtrisée de sel et de coriandre. Très rafraîchissante, avec une finale sèche, une carbonatation élevée et des saveurs vives.

Arôme : Arôme fruité léger à modéré de fruits à pépins. Légère acidité, légèrement aigre. Note de coriandre bien présente, qui peut avoir une qualité aromatique citronnée, avec une intensité allant jusqu'à modérée. Légère note de pain, pâte ou levure, semblable à celle du pain au levain cru. L'acidité et la coriandre peuvent donner une impression de fraîcheur et de

vivacité. Le sel peut être perçu comme une légère brise marine propre ou simplement comme une fraîcheur générale, si perceptible.

Apparence : Non filtrée, avec une légère à modérée turbidité. Tête blanche modérée à haute, avec des bulles fines et une bonne rétention. Effervescente. Couleur jaune.

Saveur : Acidité perceptible, de moyenne-basse à moyenne-haute. Saveur modérée de malt de pain ou de pâte. Légère à modérée note fruitée de fruits à pépins, fruits à noyau ou citrons. Saveur de sel légère à modérée, perceptible sans être trop salée (particulièrement au début de la dégustation). Amertume très faible. Pas de saveur de houblon. Finale sèche et pleinement atténuée, avec l'acidité équilibrant le malt plutôt que des houblons. L'acidité peut être plus perceptible en finale et renforcer la qualité rafraîchissante de la bière. L'acidité doit être équilibrée, non excessive (bien que les versions historiques puissent être très acides). Pas de THP.

Sensation en bouche : Carbonatation élevée à très élevée. Effervescente. Corps de léger à moyen-léger. Le sel peut apporter une légère sensation de picotement, une qualité bouche-moiteur et un corps plus rond, plus épais. La levure et le blé peuvent aussi apporter un peu de corps, mais la bière ne doit pas être lourde en raison de l'effet éclaircissant de l'acidité.

Commentaires : Les versions historiques pouvaient être plus acides que les exemples modernes en raison de la fermentation spontanée et pouvaient être mélangées avec des sirops, comme c'est le cas pour le Berliner Weisse, ou avec des liqueurs de carvi. Les exemples modernes sont ensemencés avec du *Lactobacillus* (Lacto) et sont plus équilibrés, ne nécessitant généralement pas de sucrage. Prononcé GOH-zeh.

Historique : Un style mineur associé à Leipzig, mais originaire du Moyen Âge dans la ville de Goslar sur la rivière Gose. Documenté à Leipzig dès 1740. On disait qu'il y avait 80 maisons de Gose à Leipzig en 1900. La production a fortement diminué après la Seconde Guerre mondiale, et a cessé complètement en 1966. La production moderne a été relancée dans les années 1980 en Allemagne, mais la bière n'était pas largement disponible. Ce style a récemment gagné en popularité hors d'Allemagne en tant que style de renaissance, et il est souvent utilisé comme base pour des bières acides aux fruits et d'autres bières de type spécialité.

Ingrédients caractéristiques : Malt de pilsner et de blé, utilisation maîtrisée de sel et de coriandre, Lacto. La coriandre doit avoir une note fraîche, citronnée (citron ou orange amère), brillante, et ne pas être végétale, ressemblant au céleri ou au jambon. Le sel doit avoir une caractéristique de sel de mer ou de sel frais, sans note métallique ni d'iode.

Comparaison avec d'autres styles : L'acidité perçue n'est pas aussi intense que celle d'un Berliner Weisse ou d'un Gueuze. Utilisation maîtrisée du sel, de la coriandre et du Lacto – ne doit pas être excessivement salée. L'arôme de coriandre peut ressembler à celui d'un Witbier. La turbidité est similaire à celle d'un Weissbier.

Statistiques essentielles : OG : 1.036 – 1.056

IBU : 5 – 12 FG : 1.006 – 1.010

SRM : 3 – 4 ABV : 4,2 – 4,8 %

Exemples commerciaux : Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose.

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, spice

24. ALES BELGES (*BELGIAN ALE*)

Cette catégorie regroupe les bières belges et françaises plus maltées à équilibrées, au profil plus prononcé.

24A. Witbier

Impression générale : Une bière de blé belge pâle et trouble, avec des épices accentuant le caractère de la levure. Une bière délicate, légèrement épicée, de force modérée, idéale pour l'été grâce à sa forte carbonatation, sa finale sèche et un léger houblonnage.

Arôme : Arôme modéré de malt de pain, souvent avec des notes légères de miel ou de vanille. Aromatiques de blé légèrement granuleuses et épicées. Coriandre modérée, à la fois parfumée et citronnée, souvent accompagnée d'une note complexe et herbacée, épicée ou poivrée en arrière-plan. Modérée fruité-épicée, évoquant l'orange ou le citron. Un faible arôme d'herbes ou de houblon épicé est optionnel, mais généralement absent. Les épices doivent se fondre avec les arômes fruités, floraux et sucrés, sans être trop fortes.

Apparence : Très pâle, allant de paille à jaune profond. La bière sera très trouble, en raison de la brume d'amidon ou de levure, lui donnant un éclat blanchâtre-jaune laiteux. Tête dense, blanche et mousseuse. La rétention de la tête doit être assez bonne.

Saveur : Saveur agréable de pain, de grains maltés, souvent avec un caractère de miel ou de vanille. Fruitée, épicée, avec une touche d'orange ou de citron. Saveurs herbacées et épicées, notamment de coriandre citronnée et autres épices, doivent être subtiles et équilibrées, sans être dominantes. Une saveur de houblon épicée-terreuse peut être présente, mais faible à inexistante, et ne doit jamais masquer les épices. Amertume faible à modérée, soutenant les saveurs rafraîchissantes des fruits et des épices. Rafraîchissante avec une finale sèche, sans arrière-goût amer ou désagréable.

Sensation en bouche : Corps de léger à moyen. Parfois une douceur et une légère onctuosité. Effervescence élevée grâce à une forte carbonatation. Rafraîchissante, grâce à la carbonatation, la sécheresse et l'absence d'amertume en finale. Ne doit pas être trop sèche et fine, ni trop épaisse et lourde.

Commentaires : Les versions historiques pouvaient avoir une légère acidité lactique, mais cette caractéristique est absente dans les versions modernes fraîches. L'utilisation des épices varie, mais elles ne doivent pas être trop présentes. La coriandre de certains origines ou âges pourrait donner un caractère inapproprié, rappelant le jambon ou le céleri. La bière a tendance à être périssable, donc les exemples plus jeunes, frais et bien manipulés sont les plus désirables. L'impression de douceur est souvent due à la faible amertume, et non à un sucre résiduel. La plupart des exemples semblent être autour de 5% d'ABV.

Historique : L'une des bières blanches médiévales belges du secteur de Louvain, elle a disparu en 1957, puis a été relancée en 1966 par Pierre Celis à Hoegaarden. Après l'acquisition de Hoegaarden par Interbrew, le style a connu une forte croissance et a inspiré de nombreux produits similaires, mais qui sont des récréations du style par Celis, et non des versions des siècles passés.

Ingrédients caractéristiques : Blé non malté (30-60%), le reste étant du malt d'orge de couleur pâle. Certaines versions utilisent jusqu'à 5-10% de flocons d'avoine ou d'autres céréales non maltées. Traditionnellement, elle utilise des graines de coriandre et de l'écorce d'orange de Curaçao séchée. D'autres

épices secrètes sont parfois utilisées, ainsi que des écorces d'orange douce. Levure de bière belge, fruitée et épicée.

Comparaison avec d'autres styles : Niveau d'amertume faible, avec un équilibre similaire à celui d'un Weissbier, mais avec des épices et des agrumes provenant davantage des ajouts que de la levure.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.052

IBU : 8 – 20

FG : 1.008 – 1.012

SRM : 2 – 4

ABV : 4.5 – 5.5 %

Exemples commerciaux : Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit.

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, spice

24B. Ale pâle belge (*Belgian Pale Ale*)

Impression générale : Une bière belge fermentée en haut, entièrement maltée, de force moyenne, modérément amère, sans houblonnage à cru et sans saveurs fortes. Une bière de couleur cuivre qui manque du caractère de levure agressif ou de l'acidité de nombreuses bières belges, mais qui possède un profil bien équilibré, malté, fruité, et souvent de pain ou grillé.

Arôme : Arôme modéré de malt de pain, qui peut inclure des notes toastées, biscottées ou de noix, avec éventuellement une touche de caramel léger ou de miel. Fruitée modérée à modérée-haute, complétant le malt, avec des arômes de poire, orange, pomme ou citron, et parfois de fruits à noyau plus foncés comme les prunes. Caractère de houblon épicé, herbacé ou floral, faible à modéré. Des phénols épicés, légèrement poivrés, sont optionnels. Le caractère du houblon est plus bas par rapport au malt et à la fruité.

Apparence : De couleur ambrée à cuivrée. Très bonne clarté. Tête crémeuse, rocheuse, blanche. Bien carbonatée.

Saveur : Saveur initiale douce et modérément maltée, avec un profil variable de notes toastées, biscottées, de noix, de caramel léger ou de miel. Fruitée modérée à modérée-haute, avec un caractère de poire, orange, pomme ou citron. Caractère de houblon épicé, herbacé ou floral faible à modéré. Amertume modérée-haute à modérée-faible, augmentée par des phénols poivrés, faibles à très faibles. Finale sèche à équilibrée, avec des houblons devenant plus prononcés dans l'arrière-goût de celles ayant une finale plus sèche. Bien équilibrée globalement, aucun composant ne devant être dominant ; malt et fruité sont plus en avant au début, avec une amertume et une sensation de sécheresse apparaissant plus tard.

Sensation en bouche : Corps de moyen à moyen-léger. Palet lisse. Le niveau d'alcool est maîtrisé, et toute sensation de chaleur doit être faible si elle est présente. Carbonatation moyenne à modérée-haute.

Commentaires : Se trouve le plus souvent dans les provinces flamandes d'Anvers, Brabant, Hainaut et Flandre orientale. Une Spéciale Belge en Belgique.

Historique : Créée après un concours en 1904 pour créer une bière régionale afin de rivaliser avec les bières britanniques importées et les lagers continentales. De Koninck d'Anvers est l'exemple moderne le plus connu, produisant cette bière depuis 1913.

Ingrédients caractéristiques : Grist variable avec des malts pâles, de caractère et de caramel. Pas d'adjonctions. Houblons anglais ou continentaux. Levure fruitée avec peu de phénols.

Comparaison avec d'autres styles : Semblable aux pale ales d'Angleterre (11C Strong Bitter), généralement avec un caractère de levure légèrement différent et un profil malté plus varié. Moins de caractère de levure que dans de nombreuses bières belges.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.054

IBU : 20 – 30 FG : 1.010 – 1.014

SRM : 8 – 14 ABV : 4.8 – 5.5 %

Exemples commerciaux : De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobbie.

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, pale-ale-family, balanced

24C. Bière de Garde

Trois variations principales sont incluses dans ce style : la blonde, la brune et la plus traditionnelle ambrée.

Impression générale : Une famille de bières françaises artisanales, douces, assez fortes, et fermentées à froid, avec une gamme de saveurs maltées appropriées pour la blonde, l'ambrée ou la brune. Toutes sont maltées mais sèches, avec des saveurs nettes. Les versions plus foncées ont un caractère malté plus prononcé, tandis que les versions plus claires peuvent avoir plus de houblon tout en restant des bières principalement maltées.

Arôme : Richesse maltée marquante, souvent avec une intensité légère à modérée, caractérisée par des arômes de pain grillé ou de pain frais. Esters faibles à modérés. Hops épicés, poivrés ou herbacés faibles à modérés sont optionnels. En général, très propre, bien que les versions plus fortes puissent présenter une légère note alcoolisée et épicée en chauffant. Les versions plus pâles restent maltées mais manquent d'aromatiques plus riches et profondes et peuvent avoir un peu plus de houblon.

Apparence : Variations blondes, ambrées et brunes existent, la couleur variant en conséquence : doré-blond à rouge-bronze à marron-châtaigne. La clarté est brillante à moyenne, mais un peu de trouble est autorisé. Mousse bien formée, généralement blanche à blanc cassé (variant selon la couleur de la bière), avec une persistance moyenne.

Saveur : Richesse maltée moyenne à élevée, souvent avec un caractère de pain grillé, biscuité, de toffee ou de caramel léger. Esters et saveurs d'alcool faibles à modérés. Amertume de houblon faible à modérée, équilibrant la palette de saveurs et l'arrière-goût. Finition moyennement sèche à sèche, sans être sucrée, écoeurante ou lourde. Saveur de houblon épicée, poivrée ou herbacée faible à optionnelle. La saveur maltée, la profondeur, la richesse, l'intensité et la complexité augmentent avec la couleur de la bière. Les versions

plus foncées auront une impression initiale de malt riche, mais elles ne doivent pas sembler torréfiées. Les versions plus pâles peuvent avoir une saveur de houblon légèrement plus prononcée.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-léger, souvent avec un caractère doux, crémeux et soyeux. Carbonatation modérée à élevée. Chaleur modérée de l'alcool, mais elle ne doit jamais être chaude.

Commentaires : Les caractères de cave, de moisi ou de rustique souvent mentionnés dans la littérature sont des signes de produits mal manipulés, pas des produits frais et authentiques. L'âge et l'oxydation peuvent également augmenter les saveurs fruitées et caramélisées, mais peuvent accroître l'amertume. Bien que le caramel et les fruits puissent faire partie du style, ne confondez pas le caractère d'oxydation avec la bière de base propre.

Historique : Le nom signifie à peu près « bière à conserver ». Une bière artisanale traditionnelle de la ferme, originaire de la région autour de Lille, dans le nord de la France, historiquement brassée au début du printemps et conservée dans des caves froides pour être consommée par temps chaud. Bien qu'elle soit documentée depuis le XIXe siècle, Jenlain est la version moderne de la lager ambrée, mise en bouteille pour la première fois dans les années 1940.

Ingrédients caractéristiques : Les malts de base varient en fonction de la couleur de la bière, mais incluent généralement des malts pâles, de Vienne et de Munich. Malts de type cristal de différentes couleurs. Des sucres ajoutés peuvent être utilisés. Levure de lager ou d'ale fermentée à température fraîche, suivie d'une longue maturation froide. Houblon continental.

Comparaison avec d'autres styles : Le fait de l'appeler bière de ferme invite des comparaisons avec la Saison, qui présente un équilibre complètement différent – la Bière de Garde est maltée et douce, tandis que la Saison est houblonnée et amère. Elle présente en réalité plus de similitudes avec une Bock au niveau du profil malté.

Instructions de soumission : L'auteur de la bière doit spécifier s'il s'agit d'une bière de garde blonde, ambrée ou brune. Si la couleur n'est pas spécifiée, le juge doit essayer de juger en fonction de l'observation initiale, en s'attendant à une saveur et un équilibre malté correspondant à la couleur.

Statistiques essentielles : OG : 1.060 – 1.080

IBUs : 18 – 28 FG : 1.008 – 1.016

SRM : 6 – 19 ABV : 6.0 – 8.5%

Exemples commerciaux : Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

Étiquettes : high-strength, pale-color, amber-color, any-fermentation, lagered, western-europe, traditional-style, amber-ale-family, malty

25. ALES BELGES FORTES (*STRONG BELGIAN ALE*)

Cette catégorie comprend des bières pâles, bien atténuées, équilibrées à amères, souvent davantage caractérisées par la levure que par les saveurs maltées, avec généralement une teneur en alcool plus élevée (bien qu'il existe une gamme au sein des styles).

25A. Ale blonde belge (*Belgian Blond Ale*)

Impression générale : Une bière belge dorée et modérément forte, avec une complexité de levure subtilement citronnée et épicée, une palette maltée douce et une finition sèche et douce.

Arôme : Malt légèrement sucré et granuleux, légèrement grillé ou de type craquelé. Profil de levure subtil à modéré avec des esters fruités et citronnés (comme des oranges ou des citrons), et des phénols épicés et poivrés en arrière-plan. Notes de houblon légères, terreuses ou épicées, optionnelles. Légère chaleur alcoolisée et une touche de douceur maltée peuvent donner un caractère semblable au miel ou au sucre. Subtil mais complexe.

Apparence : Couleur jaune profond à or profond. En général, très claire. Mousse grande, dense et crémeuse, de blanc à blanc cassé. Bonne rétention de mousse avec la dentelle belge.

Saveur : Semblable à l'arôme, avec une saveur maltée granuleuse et sucrée légère à modérée perçue en premier. Douceur légèrement caramélisée ou semblable au miel sur le palais. Amertume moyenne, avec un malt légèrement plus proéminent dans l'équilibre. Profil de levure modéré à faible avec des esters d'orange ou de citron, et des phénols épicés-poivrés légers. Peut avoir un léger caractère parfumé. Saveur de houblon légère, peut être épicée ou terreuse, complétant la levure. Finition moyenne à sèche, douce et douce, avec une légère chaleur alcoolisée et un goût malté dans l'arrière-goût.

Sensation en bouche : Carbonatation moyenne-haute à élevée, donnant une sensation effervescente et pleine en bouche. Corps moyen. Chaleur alcoolique légère à modérée, mais lisse. Peut être quelque peu crémeuse.

Commentaires : La plupart des exemples commerciaux sont dans la gamme 6,5 – 7% ABV. Elle présente souvent un caractère presque de lager, ce qui lui donne un profil plus propre en comparaison avec de nombreux autres styles belges. Les Belges flamands utilisent le terme "Blond", tandis que les francophones l'écrivent "Blonde". Beaucoup de bières monastiques ou artisanales belges sont appelées "Blond", mais elles ne représentent pas ce style.

Historique : Développement relativement récent pour plaire davantage aux buveurs de Pils européens, devenant plus populaire grâce à un marketing intensif et une large distribution. Malgré les revendications de liens remontant à 1200, ce style de bière a été créé après la Seconde Guerre mondiale et popularisé pour la première fois par Leffe.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pils belge, malts aromatiques, sucre ou autres adjoints, souches de levure de type abbaye belge, houblon continental. Les épices ne sont pas traditionnellement utilisées, si elles sont présentes, elles doivent être un caractère en arrière-plan uniquement.

Comparaison avec d'autres styles : Force et équilibre similaires à une Belgian Dubbel mais de couleur dorée et sans les saveurs maltées plus foncées. Caractère similaire à une Belgian Strong Golden Ale ou à une Belgian Tripel, bien que légèrement plus maltée, moins amère et moins alcoolisée.

Statistiques essentielles : OG : 1.062 – 1.075
IBUs : 15 – 30 FG : 1.008 – 1.018
SRM : 4 – 6 ABV : 6.0 – 7.5%

Exemples commerciaux : Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, balanced

25B. Saison

Impression générale : Une famille de bières belges rafraîchissantes, hautement atténuées, houblonnées et assez amères avec une finition très sèche et une haute carbonatation. Caractérisées par un profil de fermentation fruité, épicé, parfois phénolique, et l'utilisation de céréales et parfois d'épices pour plus de complexité. Plusieurs variations existent selon la force et la couleur.

Arôme : Un mélange agréablement aromatique de levure fruitée-épicée et de houblon. Les esters fruités sont modérés à élevés, souvent avec un caractère de fruits citriques, de fruits à pépins ou de fruits à noyau. Notes épicées faibles à modérées souvent similaires au poivre noir, et non au clou de girofle. Le houblon est faible à modéré et a un caractère continental (épicé, floral, terreux ou fruité). Le malt est souvent éclipsé, mais s'il est détecté, il est légèrement granuleux. Les épices et les herbes sont optionnelles, mais elles ne doivent pas dominer. L'acidité est optionnelle (voir les commentaires).

Apparence : Couleur or pâle à ambrée profonde, parfois orange pâle. Mousse dense et rocheuse, de blanche à ivoire. Dentelle belge. Non filtrée, donc la clarté est variable (de mauvaise à bonne) et peut être trouble. Effervescente. Les versions plus foncées peuvent être cuivrées à brunes. Les versions plus fortes peuvent être légèrement plus foncées.

Saveur : Un équilibre entre la levure fruitée-épicée, l'amertume houblonnée, et le malt granuleux avec une amertume modérée à élevée, et une finition très sèche. Les aspects fruités et épicés sont modérés à élevés, et la saveur du houblon est faible à moyenne, ayant un caractère similaire à celui de l'arôme (les mêmes descripteurs s'appliquent). Le malt est faible à moyen, avec une bouche granuleuse et douce. Très haute atténuation, jamais avec une finition sucrée ou lourde. Arrière-goût amer et épicé. Les épices et les herbes sont optionnelles, mais si elles sont utilisées, elles doivent être en harmonie avec la levure. L'acidité est optionnelle (voir les commentaires).

Sensation en bouche : Corps léger à faible-moyen. Très haute carbonatation. Effervescente. Légère chaleur alcoolisée optionnelle. L'acidité est rare mais optionnelle (voir les commentaires).

Les versions plus fortes peuvent avoir un corps moyen et être quelque peu réchauffantes. Les versions de table ne présentent aucune chaleur.

Commentaires : Ce style décrit généralement la version standard de force moyenne, suivie des variations selon la force et la couleur. Les versions plus foncées ont tendance à avoir un caractère malté plus marqué et moins d'amertume de houblon apparente, offrant une présentation plus équilibrée. Les versions plus fortes ont souvent plus de saveur de malt, de richesse, de chaleur et de corps en raison du plus haut degré. Il n'y a pas de corrélation entre la force et la couleur. L'acidité est totalement optionnelle, et si elle est présente à un niveau faible à modéré, elle peut remplacer quelque peu

l'amertume dans l'équilibre. Une Saison ne doit pas être à la fois acide et amère. Les versions pâles sont souvent plus amères et houblonnées que les versions plus foncées. La sélection de levure influence souvent l'équilibre des notes fruitées et épicées et peut changer significativement le caractère de la bière ; il convient de permettre une gamme d'interprétations.

Souvent appelées bières de ferme aux États-Unis, mais ce terme n'est pas courant en Europe où elles font simplement partie d'un groupe plus large de bières artisanales. Le Brettanomyces n'est pas typique pour ce style ; les Saisons avec Brett doivent être soumises dans le style 28A Brett Beer. Une Grisette est un type bien connu de Saison populaire parmi les mineurs ; entrez Grisette comme 25B Saison, Force de Session, Commentaire : Grisette avec du blé comme céréale caractéristique.

Historique : Une bière de provision de Wallonie, la région francophone de la Belgique. Initialement un produit de faible alcool afin de ne pas affaiblir les travailleurs agricoles, mais des produits plus forts existaient également. La Saison Dupont, la plus connue des saisons modernes, a été produite pour la première fois dans les années 1920. La super Saison de Dupont a été produite pour la première fois en 1954, et sa version brune au milieu des années 1980. Fantôme a commencé à produire ses saisons "de saison" en 1988. Bien que le style conserve son image rustique, il est désormais principalement fabriqué par de grandes brasseries.

Ingrédients caractéristiques : Malt de base pâle. Céréales telles que le blé, l'avoine, l'épeautre ou le seigle. Peut contenir des adjoints sucrés. Houblon continental. Levure belge de Saison, fruitée et épicée. Les épices et les herbes sont rares mais autorisées, tant qu'elles ne dominent pas.

Comparaison avec d'autres styles : Les versions pâles et de force standard ressemblent à une Belgian Blond Ale plus fortement atténuée, houblonnée et amère avec un caractère de levure plus prononcé. À haute force et couleur pâle, similaire à une Belgian Tripel, mais souvent avec un caractère plus granuleux, rustique et parfois avec un caractère plus épicé de levure.

Instructions d'entrée : Le participant doit spécifier la force (table, standard, super) et la couleur (pâle, foncé). Le participant peut identifier les céréales caractéristiques utilisées.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.065 (*standard*)
IBUs : 20 – 35 FG : 1.002 – 1.008 (*standard*)
SRM : 5 – 14 (*pâle*) ABV : 3.5 – 5.0% (*table*)
15 – 22 (*foncée*) 5.0 – 7.0% (*standard*)
7.0 – 9.5% (*super*)

Exemples commerciaux : Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

25C. Ale belge forte et dorée (*Belgian Golden Strong Ale*)

Impression générale : Une bière belge très pâle, fortement atténuée et forte, qui est plus fruitée et houblonnée que épicée. Complexe et délicate, la finition sèche, le corps léger et la haute carbonatation accentuent le caractère de la levure et du houblon. Carbonatation pétillante et effervescente, formant une tête blanche rocheuse.

Arôme : Un bouquet complexe d'esters fruités, de houblon herbacé, et d'alcool poivré sur une base de malt presque neutre. Les esters sont modérés à élevés, souvent des fruits à pépins, particulièrement la poire. Les houblons sont herbacés, floraux ou épicés, de faible à modéré. L'alcool et les phénols ont souvent une qualité poivrée ou parfumée, faible à modérée. La perception de l'alcool doit être douce, non chaude ni solvantée. Malt presque neutre, légèrement sucré-grainé.

Apparence : Couleur jaune pâle à or. Bonne clarté. Effervescente. Une énorme tête blanche, durable et rocheuse, résultant en une dentelle belge caractéristique sur le verre à mesure qu'elle s'estompe.

Saveur : Profil de saveur similaire à l'arôme (les mêmes descripteurs et intensités s'appliquent) pour les esters, le houblon, le malt, les phénols et l'alcool. Les esters de type poire, l'alcool poivré, les houblons herbacés, et les saveurs douces du malt se prolongent en bouche vers une longue finale sèche et un arrière-goût. Amertume moyenne à élevée, accentuée par la finition sèche et la haute carbonatation, qui persiste dans l'arrière-goût.

Sensation en bouche : Très haute carbonatation. Effervescente. Corps léger à moyen, plus léger que ce que suggérerait sa gravité importante. La carbonatation accentue la perception de légèreté. Douce chaleur alcoolique, mais non chaude ni solvantée.

Commentaires : De nombreuses références au diable sont incluses dans les noms des exemples commerciaux de ce style, faisant allusion à leur force alcoolique puissante et en hommage à l'exemple original (Duvel). Traditionnellement conditionnée en bouteille.

Historique : Développée par la brasserie Moortgat après la Première Guerre mondiale en réponse à la popularité croissante des bières Pilsner. Initialement une bière plus foncée, elle a atteint sa forme moderne dans les années 1970.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pilsner avec des adjoints sucrés importants. Houblon continental. Levure belge fruitée. Eau relativement douce. Les épices ne sont pas traditionnelles.

Comparaison avec d'autres styles : Souvent confondue avec la Belgian Tripel, mais elle est généralement plus pâle, plus légère en corps, plus croquante et plus sèche. Elle a tendance à utiliser des levures favorisant le développement d'esters (en particulier les fruits à pépins) par rapport à l'épice, et possède plus de caractère houblonné tardif.

Statistiques essentielles : OG : 1.070 – 1.095
IBUs : 22 – 35 FG : 1.005 – 1.016
SRM : 3 – 6 ABV : 7.5 – 10.5%

Exemples commerciaux : Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

Étiquettes : very-high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

26. BIÈRES MONASTIQUES OU D'ABBAYE (MONASTIC ALE)

Les institutions religieuses ont une longue histoire de brassage en Belgique, bien que souvent interrompue par des conflits et des occupations, comme pendant les guerres napoléoniennes et la Première Guerre mondiale. Très peu de ces institutions brassent encore aujourd'hui, bien que nombreuses aient accordé des licences à des brasseries commerciales. Malgré une production limitée, les styles traditionnels issus de ces brasseries ont eu une grande influence et se sont répandus au-delà de la Belgique.

Divers termes ont été utilisés pour décrire ces bières, mais beaucoup sont des appellations protégées et reflètent l'origine de la bière plutôt que son style. Ces monastères pouvaient brasser n'importe quel style, mais ceux décrits dans cette catégorie sont ceux qui sont le plus souvent associés à cette tradition brassicole.

Nous différencions les bières de cette catégorie comme celles qui ont été inspirées par les brasseries religieuses. Malgré des revendications d'unicité, ces bières partagent un certain nombre de caractéristiques communes qui aident à définir les styles. Toutes sont de fermentation haute, ont une très haute atténuation (« plus digestible » en Belgique), obtiennent une forte carbonatation par conditionnement en bouteille (« refermentées en bouteille » en Belgique) et ont un caractère de levure distinctif, complexe et agressif, avec des esters épicés et fruités typiquement « belges ». Beaucoup sont fortes en alcool.

26A. Single belge (Belgian Single)

Impression générale : Une bière blonde, amère et houblonnée, très sèche et fortement carbonatée. Le caractère agressif de la levure belge fruitée et épicée et l'amertume élevée dominant l'équilibre, avec une douceur maltée, grainée et légèrement sucrée, et un profil houblonné floral et épicé.

Arôme : Caractère moyen à moyen-haut de levure belge, montrant des arômes fruités et épicés, accompagnés de houblons épicés ou floraux, rarement enrichis d'épices légères ou d'agrumes. Fond malté faible à moyen-faible, avec des notes de pain, de craquelins, de grain ou de miel léger. L'expression fruitée peut varier largement (pomme, poire, pamplemousse, citron, orange, pêche, abricot). Les phénols sont typiquement comme du poivre noir ou du clou de girofle. Le goût de chewing-gum est inapproprié.

Apparence : Couleur jaune pâle à or moyen. Clarté généralement bonne, avec une tête blanche modérée, persistante et cotonneuse, laissant une dentelle caractéristique.

Saveur : Le profil de saveur est similaire à l'arôme (les mêmes descripteurs et intensités s'appliquent) pour le malt, les esters, les phénols, l'alcool et le houblon. Saveur maltée initiale légère avec des notes de biscuit au miel, pain, ou craquelin. Le corps malté est grainé mais doux, avec une finition sèche et amère, et une finale houblonnée. Saveur de houblon épicée ou florale modérée. Esters modérés similaires à ceux de l'arôme. Phénols épicés légers à modérés. Amertume de moyenne à élevée, accentuée par la sécheresse. Le caractère de la levure et du houblon persiste dans l'arrière-goût.

Sensation en bouche : Corps moyen-léger à moyen. Lisse. Carbonatation modérée à élevée, pouvant être légèrement piquante. Aucun échauffement alcoolique perceptible.

Commentaires : Souvent non étiquetée ou disponible uniquement à l'intérieur du monastère, ou brassée de manière occasionnelle. Peut également être appelée bière de moine, bière du frère, ou simplement Blonde (nous évitons ce terme pour éviter toute confusion avec le style très différent de la bière belge Blond). Très atténuée, généralement à 85% ou plus.

Historique : Bien que les brasseries monastiques aient une tradition de brassage de bières de faible teneur en alcool comme ration quotidienne des moines (Westmalle a commencé à brasser la sienne en 1922), la bière amère et pâle que ce style décrit est une invention relativement moderne reflétant les goûts actuels. Westvleteren a commencé à brasser la sienne en 1999, mais elle a remplacé d'anciens produits à faible gravité.

Ingrédients caractéristiques : Malt Pilsner. Levure belge. Houblon continental.

Comparaison avec d'autres styles : Comme une interprétation belge à fermentation haute d'une Pils allemande – pâle, houblonnée et bien atténuée, mais avec un fort caractère de levure belge. Moins sucrée, plus atténuée, avec moins de caractère malté et plus axée sur le houblon qu'une bière belge Pale Ale. Plus proche d'une Tripel belge réduite, fortement houblonnée (avec son amertume et sa sécheresse), qu'une bière belge Blond plus légère.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.054
IBUs : 25 – 45 FG : 1.004 – 1.010
SRM : 3 – 5 ABV : 4.8 – 6.0%

Exemples commerciaux : Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, craft-style, bitter, hoppy

26B. Dubbel belge (Belgian Dubbel)

Impression générale : Une bière belge ambrée à rouge-cuivré, modérément forte, maltée et complexe, avec des saveurs maltées riches, des esters de fruits sombres ou séchés, et une légère chaleur alcoolique intégrée dans une présentation maltée qui finit relativement sèche.

Arôme : Arôme malté modéré à modéré-fort, riche, avec des notes de chocolat, de sucre caramélisé ou de pain grillé. Jamais rôti ou brûlé. Esters fruités modérés, souvent des fruits sombres ou séchés, en particulier des raisins secs et des prunes, parfois des fruits à pépins ou de la banane. Phénols épicés ou poivrés modérés. Houblon généralement absent, mais peut avoir un caractère épicé, herbacé ou floral léger. Le malt est le plus fort dans l'équilibre, les esters et les épices ajoutant de la complexité. Faible alcool doux et parfumé en option.

Apparence : Ambre foncé à cuivre, avec une profondeur rougeâtre attrayante. Clarté généralement bonne. Tête crémeuse et dense de couleur blanc cassé, grande et durable.

Saveur : Profil de saveur similaire à l'arôme (les mêmes descripteurs et intensités s'appliquent) pour le malt, les esters, les phénols, l'alcool et le houblon. Amertume modérée à moyenne-faible, mais le malt reste toujours le plus dominant. Les esters et les phénols ajoutent de la complexité et de l'intérêt au malt, l'alcool n'étant généralement pas perçu. Saveur riche en malt, parfois sucrée en raison d'une amertume maîtrisée, mais avec une finale modérément sèche, suivie d'un arrière-goût malté accentué par les esters et les phénols de la levure.

Sensation en bouche : Lisse, corps moyen à moyen-fort. Carbonatation moyenne-haute, ce qui peut influencer la perception du corps. Chaleur alcoolique faible en option, jamais chaude ou solvantée.

Commentaires : La plupart des exemples commerciaux se situent autour de 6.5 à 7% d'ABV. Peut avoir un goût légèrement sucré en raison de l'amertume contenue, mais les bières sont en réalité assez sèches.

Historique : Bien que des bières sombres et fortes aient été produites bien avant, le Dubbel moderne remonte à la brune ou à la forte bière produite pour la première fois par Westmalle en 1922, lorsque la brasserie a été rétablie après la Première Guerre mondiale. D'autres exemples remontent à l'après-Seconde Guerre mondiale.

Ingrédients caractéristiques : Levure belge épicée et estérifiée. Impression d'un billot de céréales complexe, bien que de nombreuses versions traditionnelles soient assez simples, avec du sucre caramélisé ou du sucre non raffiné et de la levure apportant une grande partie de la complexité. Houblon continental. Les épices ne sont pas typiques, mais si présentes, elles doivent être subtiles.

Comparaison avec d'autres styles : Semblable à un Dunkles Bock mais avec une levure belge et un caractère de sucre. Semblable en force et en équilibre à une bière belge Blonde, mais avec un profil malté et estérifié plus riche. Moins forte et intense qu'une bière belge Strong Dark Ale.

Statistiques essentielles : OG : 1.062 – 1.075
IBUs : 15 – 25 FG : 1.008 – 1.018
SRM : 10 – 17 ABV : 6.0 – 7.6%

Exemples commerciaux : Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

26C. Tripel belge (Belgian Tripel)

Impression générale : Une bière belge forte, pâle, légèrement épicée, avec une saveur maltée arrondie, une amertume marquée et une finition sèche. Très aromatique, avec des notes épicées, fruitées et d'alcool léger qui se combinent avec un caractère malté propre et soutenant pour produire une boisson étonnamment facile à boire compte tenu de son taux d'alcool élevé.

Arôme : Un bouquet complexe mais homogène de modéré à fort caractère épicé, d'esters fruités modérés, d'alcool faible, de houblon faible, et de malt léger. Des phénols épicés et poivrés, parfois évoquant le clou de girofle. Les esters rappellent souvent les agrumes comme les oranges ou les citrons, mais peuvent aussi présenter une légère note de banane mûre. Un caractère houblonné épicé, floral ou parfois parfumé est facultatif. L'alcool est doux, épicé, et peu intense. Le malt est léger, avec une impression douce, légèrement sucrée de céréales ou de miel.

Apparence : Jaune profond à ambre pâle. Bonne clarté. Effervescente. Une mousse longue, crémeuse et rocheuse, de couleur blanche, qui forme des larmes caractéristiques sur le verre en disparaissant.

Saveur : Profil de saveur similaire à l'arôme (les mêmes descripteurs s'appliquent) pour le malt, les esters, les phénols, l'alcool et le houblon. Esters et phénols modérés, houblon faible à modéré, alcool faible, tous bien combinés dans une présentation harmonieuse. Amertume modérée à élevée, accentuée par une finition sèche. L'amertume est modérée en arrière-goût, accompagnée d'un caractère de levure fruité et épicé. Ne doit pas être sucrée.

Sensation en bouche : Corps léger à moyen, bien que plus léger que ce que suggérerait son taux d'alcool. Très carbonatée.

L'alcool est trompeur et ne présente presque aucune sensation de chaleur. Effervescente. Ne doit pas être lourde.

Commentaires : Bien que forte en alcool, elle ne présente pas un goût évident d'alcool. Les meilleures versions sont subtiles, discrètes. La haute carbonatation et l'atténuation aident à révéler les nombreuses saveurs et à accentuer la perception de la finition sèche. La plupart des versions traditionnelles présentent au moins 30 IBU et sont très sèches.

Historique : Popularisée par le monastère de Westmalle, brassée pour la première fois en 1931.

Ingrédients caractéristiques : Malt pilsner, souvent des sucres adjoints pâles. Houblons continentaux. Souches de levure belge épicées et fruitées. L'ajout d'épices est généralement non traditionnel, et si elles sont utilisées, elles doivent rester en arrière-plan. Eau assez douce.

Comparaison avec d'autres styles : Ressemble à une bière belge dorée forte, mais légèrement plus foncée et un peu plus corsée, avec plus d'accent sur les phénols et moins sur les esters, et moins de houblon ajouté en fin de fermentation. Ne doit pas ressembler à un vin d'orge (barleywine) blond.

Statistiques essentielles : OG : 1.075 – 1.085
IBU : 20 – 40 FG : 1.008 – 1.014
SRM : 4.5 – 7 ABV : 7.5 – 9.5%

Exemples commerciaux : Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

Étiquettes : high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

26D. Belge forte et sombre (Belgian Dark Strong Ale)

Impression générale : Une bière belge sombre, complexe et très forte, avec un délicieux mélange de richesse maltée, de saveurs de fruits sombres et de notes épicées. Complexe, riche, lisse et dangereuse.

Arôme : Un mélange complexe et assez intense de malt riche et de fruits profonds, accentué par des phénols épicés et de l'alcool. Le caractère malté est modéré à élevé, avec une base profonde, pain-toasty, des notes de caramel foncé, mais sans impression de malt noir ou rôti. Les esters sont forts à modérément faibles, rappelant les raisins, les prunes, les cerises séchées, les figues, les dattes ou les pruneaux. Les phénols épicés comme le poivre noir ou la vanille peuvent être présents en arrière-plan de faible à modéré. Un alcool doux, épicé, parfumé ou de type rose est faible à modéré, mais jamais chaud ou solvanté. Le houblon est généralement discret, mais peut ajouter un caractère épicé, floral ou herbacé léger.

Apparence : Amber foncé à cuivre sombre (le terme "sombre" implique une couleur plus profonde que dorée, mais pas noire). Grande mousse dense, crémeuse, de couleur crème à beige clair. Généralement clair.

Saveur : Une richesse et complexité maltées, mais sans être lourde en bouche. Le profil de saveur est similaire à l'arôme (les mêmes commentaires sur le malt, les esters, les phénols, l'alcool et le houblon s'appliquent également ici). Richesse maltée modérée en bouche, avec une impression sucrée si l'amertume est faible. Finir modérément sèche à modérément sucrée. Amertume modérée à faible ; l'alcool apporte une partie de l'équilibre au malt. Généralement un équilibre riche en malt, mais peut être assez équilibré avec l'amertume. Les saveurs complexes et variées se mélangent harmonieusement, et bénéficient souvent du vieillissement. La finition ne doit pas être lourde ou sirupeuse.

Sensation en bouche : Haute carbonatation mais non piquante. Douceur de l'alcool notable. Le corps peut varier de léger à moyen-fort et crémeux. La plupart sont de corps moyen.

Commentaires : Aussi connue sous le nom de "Belgian Quad", principalement en dehors de la Belgique (Quadruple étant le nom d'une bière spécifique). Ce style présente une plus grande variété d'interprétations que beaucoup d'autres styles belges. Les versions traditionnelles ont tendance à être plus sèches que de nombreuses versions modernes commerciales, qui peuvent être assez sucrées et pleines de corps. Beaucoup d'exemples sont simplement désignés par leur force ou leur couleur. Certains peuvent être étiquetés "Grand Cru", mais c'est plus une déclaration de qualité qu'un style.

Historique : Westvleteren a commencé à produire la sienne juste avant la Seconde Guerre mondiale, avec Chimay et Rochefort qui ont ajouté leurs versions juste après. D'autres brasseries monastiques ont créé leurs produits vers la fin du XXe siècle, mais certaines brasseries séculières ont commencé à produire des bières similaires vers 1960.

Ingrédients caractéristiques : Levure belge épicée et fruitée. Impression d'une composition complexe de grains, bien que de nombreuses versions traditionnelles soient assez simples, avec du sirop de sucre caramélisé ou des sucres non raffinés et de la levure fournissant une grande partie de la complexité. Houblons continentaux. Les épices ne sont pas typiques ; si elles sont présentes, elles doivent être subtiles.

Comparaison avec d'autres styles : Comme une version plus grande de la bière belge Dubbel, avec un corps plus corsé et une richesse maltée accrue. Moins amère ou houblonnée qu'une bière belge Tripel, mais avec une force similaire.

Statistiques essentielles : OG : 1.075 – 1.110

IBU : 20 – 35

FG : 1.010 – 1.024

SRM : 12 – 22

ABV : 8.0 – 12.0%

Exemples commerciaux : Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Étiquettes : very-high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

27. BIÈRES HISTORIQUES (*HISTORICAL BEER*)

La catégorie des Bières Historiques comprend des styles qui ont presque disparu à l'époque moderne, ou qui étaient beaucoup plus populaires dans le passé et sont maintenant connus uniquement à travers des recreations. Cette catégorie peut également être utilisée pour des bières traditionnelles ou autochtones d'importance culturelle dans certains pays. Placer une bière dans la catégorie historique ne signifie pas qu'elle n'est pas actuellement produite, mais simplement qu'il s'agit d'un style mineur ou peut-être en cours de redécouverte par des brasseurs artisanaux.

La bière historique peut être un style mineur, produit commercialement ou non, qui n'est pas présent dans les lignes directrices des styles comme un style classique. Il se peut que nous n'en ayons jamais entendu parler, qu'elle ne soit jamais vue en compétition ou que nous ayons des données insuffisantes pour établir un ensemble raisonnable de lignes directrices de jugement. Si un style a un nom qui a été utilisé ou qui est encore utilisé, il appartient probablement à cette catégorie. Ce style ne concerne pas les bières expérimentales qui n'ont jamais été produites, ni les autres styles classiques avec des ingrédients de type spécial ajoutés (fruits, épices, bois, fumée, etc.).

Toute bière historique figurant dans cette catégorie ou sur la liste des styles provisoires est considérée comme un style classique pour les entrées dans les catégories de bières de type spécial avec des ingrédients ajoutés (fruits, épices, bois, fumée, etc.). Cela signifie qu'une bière de style historique peut être utilisée comme base pour des bières de type spécial sans en faire une bière expérimentale automatiquement.

Le BJCP accueille les soumissions bien documentées de styles historiques qui pourraient être appropriés pour figurer sur notre liste de styles provisoires sur notre site Web ou pour une inclusion future dans ces lignes directrices.

Instructions d'entrée : Le participant doit spécifier soit un style avec une description fournie par le BJCP à partir de la liste ci-dessous, soit un autre style de bière historique qui n'est pas décrit ailleurs dans ces lignes directrices. Dans le cas d'un style qui a beaucoup changé au fil des ans (comme le Porter ou le Stout), l'inscripteur peut spécifier un style existant du BJCP ainsi qu'une époque (par exemple, Porter anglais de 1820). Lorsque l'inscripteur spécifie un style qui n'est pas sur la liste des BJCP ou sur la liste des styles provisoires, il doit fournir une description du style pour les juges en détail suffisant pour permettre un jugement. Si une bière est inscrite avec seulement un nom de style et aucune description, il est très probable que les juges ne comprendront pas comment la juger. **Exemples actuellement définis** : Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Lager pré-Prohibition, Porter pré-Prohibition, Roggenbier, Sahti.

Bière historique : Kellerbier

La Kellerbier originale est un type de lager Märzen de la région de Franconie en Allemagne, mais d'autres versions traditionnelles sont basées sur les lagers Munich Helles et Dunkel. Les variations basées sur le Pils sont une invention plus moderne avec un large public international et une production plus élevée.

Impression générale : Une lager allemande non filtrée, non pasteurisée et entièrement fermentée, traditionnellement servie à partir de récipients de maturation. Elle peut être un peu plus riche, plus robuste et plus rustique que les styles de base. Une bière fraîche sans les défauts de fermentation associés à une bière jeune et verte (non terminée).

Arôme : Reflète le style de base. Peut avoir un caractère plus sucré, provenant de la levure. Propre. Les versions pâles peuvent avoir un caractère houblonné plus robuste. Les versions foncées peuvent avoir un profil malté plus riche.

Apparence : Reflète le style de base. Peut être légèrement trouble ou opaque, mais jamais trouble. Probablement un peu plus sombre que le style de base.

Saveur : Reflète le style de base. Peut avoir un caractère sucré provenant de la levure. Les versions pâles peuvent avoir un caractère houblonné plus robuste. Les versions foncées peuvent avoir un profil malté plus riche, mais ne doivent jamais être torréfiées. Peut être légèrement plus amère que le style de base, et un peu plus lourd en fin de bouche. Entièrement fermentée avec un profil de fermentation propre ;

ne doit pas avoir de défauts tels que des arômes d'œuf, de beurre, de pomme, ou similaires.

Texture en Sensation en bouche : Reflète le style de base. Peut avoir un peu plus de corps et une texture plus crémeuse que le style de base. Carbonatation typique du style de base, mais peut être plus faible.

Commentaires : Un style de service traditionnel plus qu'un style de bière, mais ces bières ont des différences sensorielles par rapport aux bières de base. Jugez-les un peu comme des bières de type spécial ; considérez la gamme des kellerbiers allant de Helles à Märzen, Dunkel, comme un spectre continu, donc permettez au brasseur de choisir celui qui se rapproche le plus sans être trop pointilleux sur le strict respect du style de base.

Le nom signifie littéralement bière de cave, et représente une manipulation naturelle et douce d'une lager allemande à la saveur fraîche pour un service saisonnier sur place. Comme les bitters britanniques, elles sont meilleures lorsqu'elles sont consommées localement, car les exemples en bouteille peuvent manquer de la fraîcheur caractéristique.

Historique : Originellement, le terme désignait la lager maturée dans les caves ou sous-sols des brasseries, puis servie directement depuis ces récipients. Il s'appliquait initialement aux lagers ambrées de Franconie, puis plus tard aux styles locaux de Munich. Plus récemment, il est utilisé à l'international pour créer des variantes de Pils spécialisées. Traditionnellement, il s'agissait d'une bière estivale populaire en Bavière, mais elle est désormais adaptée largement comme un terme marketing pour les lagers non filtrées.

Ingrédients caractéristiques : Identiques aux styles de base. Traditionnellement naturellement carbonatée. Le dry-hopping n'est pas une méthode de brassage traditionnelle allemande, mais certaines versions modernes pâles utilisent cette technique – ce qui est autorisé dans ce style tant qu'il reste équilibré. Traditionnellement lagerées et non filtrées, ces bières n'étaient pas destinées à être commercialisées.

Comparaison avec d'autres styles : Plus riche ou plus robuste que le style de base, avec éventuellement un peu plus de corps et de texture en bouche. Peut être légèrement plus trouble que la bière de base.

Instructions d'entrée : L'inscripteur doit spécifier le style de base : Pilsner allemand, Munich Helles, Märzen ou Munich Dunkel.

Statistiques essentielles : Identiques au style de base.

Exemples commerciaux : Märzen – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier ; Dunkel – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb ; Helles – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original ; Pils – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils.

Étiquettes : standard-strength, bottom-fermented, central-europe, traditional-style, balanced

Bière historique : Kentucky Common

Impression générale : Une bière foncée propre, sèche, rafraîchissante, légèrement maltée avec une forte carbonatation. Goût doux, avec des saveurs légères de pain grillé et de caramel, servie très fraîche en tant que bière de salle pour les sessions.

Arôme : Faible à moyen caractère de grain, de maïs ou de douceur maltée avec une légère touche de pain grillé, de biscuit, de pain ou de caramel. Arôme de houblon moyen à modérément faible, généralement floral ou épicé. Profil de fermentation propre, avec une faible ester de baie possible.

Niveau faible de DMS optionnel. Pas d'acidité. L'arôme malté domine l'équilibre.

Apparence : De couleur ambre-orange à brune. Typiquement claire, mais peut avoir une légère brume. La mousse peut ne pas être très persistante et est généralement blanche à beige.

Saveur : Douceur maltée granuleuse modérée avec des notes de caramel, toffee, pain ou biscuit allant de faibles à moyennes. Saveurs de bouche généralement légères, typiques des bières à adjoints ; une douceur granuleuse, de maïs, est courante. Saveur de houblon floral ou épicé de faible à modéré. Amertume de moyenne à faible intensité, sans arrière-goût âpre ou désagréable. Peut présenter une légère fruité. L'équilibre en fin de bouche penche vers le malt, éventuellement avec une saveur légèrement minérale ou de sulfate. La fin est assez sèche. Pas d'acidité.

Texture en Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-léger avec une texture relativement douce. Hautement carbonatée. Peut avoir une texture crémeuse.

Commentaires : Les descriptions modernes du style mentionnent souvent l'acidité lactique ou le mash acide, mais les archives de brasserie datant d'environ 1900 dans de grandes brasseries ne font aucune mention de longues pauses acides, de mashing acide ou d'un vieillissement extensif. Ces histoires sont probablement des inventions modernes des brasseurs amateurs, théorisant que puisque les distillateurs locaux de bourbon utilisaient un mash acide, les brasseurs de bière auraient également fait de même. Aucune archive n'indique de mash acide ou même un profil acide dans la bière ; au contraire, on pense qu'elle était brassée comme une ale bon marché, prête à être consommée rapidement. Les versions acidifiées doivent être inscrites dans la catégorie 28B Bières à fermentation mixte et acide.

Historique : Un original américain, la Kentucky Common a été produite presque exclusivement et vendue autour de Louisville, Kentucky, depuis après la guerre civile jusqu'à la Prohibition. Elle était bon marché et produite rapidement, mise en fût pendant la fermentation active, puis fermée hermétiquement pour permettre la carbonatation dans la cave de la salle de bar. Avant que le style ne disparaisse, il représentait environ 75 % des ventes autour de Louisville. Certains ont spéculé qu'il s'agissait d'une variante sombre du Cream Ale, créée par des brasseurs immigrés germaniques qui ajoutaient des grains plus foncés pour acidifier l'eau carbonatée locale.

Ingrédients caractéristiques : Malt d'orge à six rangs. Semoule de maïs. Malt caramel et malt noir. Houblons amers américains rustiques. Houblons finis continentaux importés. Eau à forte teneur en carbonates. Levure de bière.

Comparaison avec d'autres styles : Comme un Cream Ale de couleur plus foncée mettant l'accent sur le maïs, mais avec une légère saveur de malt. Les saveurs maltées et l'équilibre sont probablement les plus proches des lagers ambrées ou foncées internationales modernes avec adjoints, des ales irlandaises rouges ou des ales belges pâles.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.055
IBU : 15 – 30 FG : 1.010 – 1.018
SRM : 11 – 20 ABV : 4.0 – 5.5%

Exemples commerciaux : Apocalypse Brew Works 1912

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, historical-style, balanced

Bière historique : Lichtenhainer

Impression générale : Une bière de blé historique d'Europe centrale, acidulée, fumée et de faible densité. Un caractère

complexe mais rafraîchissant grâce à une haute atténuation et une forte carbonatation, avec une amertume faible et une acidité modérée.

Arôme : Arôme fumé frais modéré. Légères touches d'acidité. Esters fruités de faible à moyen intensité, probablement des pommes ou des citrons. Malt de pain modéré, granuleux. Le caractère fumé est plus prononcé que les notes de pain, et la fumée a un caractère « sec », comme les restes d'un vieux feu, plutôt qu'une fumée « grasse ». Aucun houblon.

Apparence : Mousse off-white haute, rocheuse et persistante. Couleur jaune à or. Clarté modérée, peut être légèrement trouble.

Saveur : Saveur fruitée modérément forte, probablement des citrons ou des pommes. Acidité lactique nette de modérée intensité sans aucune note « funky ». Caractère de fumée de bois sec similaire à l'arôme, de force moyenne. Fin sèche, avec de l'acidité et de la fumée en arrière-goût. Amertume faible ; l'acidité équilibre, pas les houblons. Palette fraîche, propre, et arrière-goût légèrement piquant. Le caractère de blé est plutôt faible ; la fumée et l'acidité dominent l'équilibre. La saveur acidulée, citronnée ou de pomme verte est la plus forte en fin de bouche, avec la fumée en deuxième position. Aucun houblon.

Texture en Sensation en bouche : Acidité piquante. Haute carbonatation. Corps moyen à moyen-léger.

Commentaires : Servie jeune. Le mélange de fumée et d'acidité est inhabituel et peut être un goût acquis.

Historique : Originaire de Lichtenhain, en Thuringe (Allemagne centrale). Son apogée a eu lieu vers la fin du XIXe siècle, et elle était largement disponible à travers la région de Thuringe. Semblable à une Berliner Weisse pré-1840.

Ingrédients caractéristiques : Malt d'orge fumé, malt de blé, Lacto, levure à fermentation haute. Les proportions de céréales varient, mais le blé représente typiquement 30-50%. Peut être réalisée avec du malt d'orge uniquement.

Comparaison avec d'autres styles : Appartient à la même famille générale de bières de blé à faible alcool d'Europe centrale que le Gose, le Grodziskie et la Berliner Weisse ; possède des éléments de ces styles mais avec son propre équilibre unique – l'acidité et la fumée ne se retrouvent dans aucun autre style. Moins acide que la Berliner Weisse, probablement plus proche d'un Gose fumé sans coriandre et sel, ou d'un Grodziskie avec une acidité de type Gose.

Statistiques essentielles : OG : 1.032 – 1.040
IBU : 5 – 12 FG : 1.004 – 1.008
SRM : 3 – 6 ABV : 3.5 – 4.7%

Exemples commerciaux : Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

Étiquettes : standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, smoke

Bière historique : London Brown Ale

Impression générale : Une ale brune foncée, douce et maltée, de faible alcool, avec une complexité de malts caramel et toffee et une finition sucrée.

Arôme : Arôme malté modérément sucré, souvent avec un caractère riche de caramel ou de toffee. Esters fruités faibles à moyens, souvent des fruits foncés comme des prunes. Arôme de houblon terreux ou floral, faible à optionnel.

Apparence : Couleur brun moyen à très foncé, mais peut être presque noire. Presque opaque, bien que relativement claire si visible. Tête de faible à modérée couleur blanche à brune.

Saveur : Saveur de malt doux, caramel ou toffee profonde en bouche, qui persiste jusqu'à la fin, souvent avec des touches de biscuit et de café. Des esters de fruits foncés peuvent être présents ; profil de fermentation relativement propre pour une ale anglaise. Amertume faible. Saveur de houblon terreux ou floral, faible à optionnelle, mais rare. Saveur légèrement torréfiée ou amère de malt noir optionnelle. Finition modérément sucrée avec un arrière-goût lisse et malté. Peut avoir une saveur sucrée.

Texture en Sensation en bouche : Corps moyen, mais la douceur résiduelle peut donner une impression plus lourde. Carbonatation faible à modérée. Texture assez crémeuse et lisse, en particulier pour sa densité.

Commentaires : De plus en plus rare ; Mann's détient plus de 90 % de la part de marché en Grande-Bretagne, mais dans un segment de marché de plus en plus réduit. Toujours en bouteille. Souvent utilisé comme mélange sucré avec des cask mild et bitter dans les pubs. Les versions commerciales peuvent être pasteurisées et sucrées après fermentation, ce qui donne une saveur plus sucrée.

Historique : Développée par Mann's comme un produit en bouteille en 1902. À l'époque, elle était qualifiée de « bière la plus sucrée de Londres ». Les versions pré-Première Guerre mondiale étaient autour de 5 % ABV, mais avec le même équilibre général. A diminué en popularité dans la seconde moitié du XXe siècle et est désormais presque éteinte.

Ingrédients caractéristiques : Malt de pale ale anglais comme base avec une grande proportion de malts caramel foncés et souvent du malt noir et de blé (c'est la recette traditionnelle de Mann's – d'autres peuvent utiliser des sucres sombres pour la couleur et la saveur). Eau à carbonate modéré à élevé. Houblons anglais. Sucrage après fermentation avec du lactose ou des édulcorants artificiels, ou du saccharose, si pasteurisé.

Comparaison avec d'autres styles : Peut sembler être une version moins torréfiée d'un Sweet Stout (et de plus faible densité, au moins pour les exemples américains de Sweet Stout) ou une version sucrée d'un Dark Mild.

Statistiques essentielles : OG : 1.033 – 1.038
IBU : 15 – 20 FG : 1.012 – 1.015
SRM : 22 – 35 ABV : 2.8 – 3.6%

Exemples commerciaux : Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Étiquettes : session-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, historical-style, brown-ale-family, malty, sweet

Bière historique : Piwo Grodziskie

Impression générale : Une bière de blé historique d'Europe centrale à faible densité alcoolique, amère, fumée au bois de chêne, avec un profil de fermentation propre et sans acidité. Hautement carbonatée, sèche, nette et rafraîchissante.

Arôme : La fumée de bois de chêne, modérée à faible, est l'élément aromatique le plus dominant, mais peut être subtil et difficile à détecter. Un arôme de houblon épicé, herbacé ou floral, modéré à faible, est généralement présent et doit être moins intense que la fumée. Des nuances de blé grainé peuvent également être perçues dans les meilleurs exemples. L'arôme est sinon propre, bien que des esters légers de fruits à pépins (en particulier la pomme rouge ou la poire mûre) soient les bienvenus. Pas d'acidité. Un léger soufre est optionnel.

Apparence : Jaune pâle à doré, avec une excellente clarté. Une mousse haute, aérée, blanche et bien serrée avec une excellente rétention est distinctive. La turbidité est une faute.

Saveur : Une saveur de fumée de chêne modérée à faible en début de bouche qui persiste en fin de bouche ; la fumée peut être plus présente en saveur qu'en arôme. Le caractère fumé est doux, ne doit pas être acridie, et peut donner une impression de douceur. Une amertume modérée à forte est bien présente et persiste jusqu'à la fin. L'équilibre global penche vers l'amertume. Une saveur de houblon épicée, herbacée ou florale, faible mais perceptible. Un caractère de blé grainé en arrière-plan. Des esters légers de fruits à pépins (pomme rouge ou poire) peuvent être présents. Une fin sèche et nette. Pas d'acidité.

Sensation en bouche : Légère en corps, avec une finition sèche et nette. La carbonatation est assez élevée et peut ajouter une légère sensation piquante ou carbonique. Pas de chaleur alcoolique.

Commentaires : Prononcé en anglais « pivo grow-JEES-kee-uh » (signifiant : bière de Grodzisk). Connue sous le nom de Grätzer (prononcé « GRATE-sir ») dans les pays germanophones, et dans certaines littératures de bière. Traditionnellement fabriqué à l'aide d'un empâtage en plusieurs étapes, d'une ébullition longue (~2 heures) et de plusieurs souches de levure de bière. La bière n'est jamais filtrée, mais de la gélatine (Isinglass) est utilisée pour clarifier avant la fermentation en bouteille. Traditionnellement servi dans des verres coniques hauts pour accueillir la mousse vigoureuse.

Historique : Développée comme un style unique il y a des siècles dans la ville polonaise de Grodzisk (connue sous le nom de Grätz lorsqu'elle était sous domination prussienne et allemande). Sa renommée et sa popularité se sont rapidement étendues à d'autres parties du monde à la fin du XIXe et au début du XXe siècle. La production commerciale régulière a diminué après la Seconde Guerre mondiale et a cessé dans les années 1990. Cette description du style se réfère à la version traditionnelle durant sa période de plus grande popularité.

Ingrédients caractéristiques : Malt de blé fumé au chêne, dont le caractère fumé est moins intense que celui du Rauchmalz allemand, et une qualité plus sèche, plus nette et plus maigre – une saveur de bacon ou de jambon fumé est inappropriée. Houblons traditionnels polonais, tchèques ou allemands. Eau sulfatée modérément dure. Levure de bière propre et atténuateive ; la levure de Weizen est inappropriée.

Comparaison avec d'autres styles : Similaire en force à un Berliner Weisse, mais jamais acide et beaucoup plus amer. Possède un caractère fumé mais moins intense que dans un Rauchbier. Moins de densité alcoolique qu'un Lichtenhainer, mais plus amer et non acide. Plus amer qu'une Gose, mais sans sel ni épices.

Statistiques essentielles : OG : 1.028 – 1.032
IBUs : 20 – 35 FG : 1.006 – 1.012
SRM : 3 – 6 ABV : 2.5 – 3.3 %

Exemples commerciaux : Live Oak Grodziskie

Étiquettes : session-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, bitter, smoke

Bière historique : Lager Pré-Prohibition

Impression générale : Une pale lager américaine, amère et houblonnée, souvent avec un profil de saveur robuste et de maïs, bien que des versions plus nettes et plus neutres existent.

Arôme : Malté, grainé, de faible à moyen. Une douceur maïsée modérée à faible est optionnelle. Un arôme de houblon rustique, floral, herbacé ou épicé, moyen à modéré, sans les variétés modernes de fruits ou d'agrumes. Profil de

fermentation propre. Peut présenter une certaine caractéristique de levure, similaire à la lager américaine moderne. Faible DMS acceptable.

Apparence : Couleur jaune à doré profond. Une tête blanche substantielle et durable. Clarté brillante.

Saveur : De la maltéité de moyenne à moyenne-haute, avec une saveur de grain. Une rondeur maïsée et une impression de douceur optionnelles. Une amertume de houblon substantielle se maintient face au malt et persiste jusqu'à une finition sèche, douce à nette. Une saveur de houblon rustique, floral, herbacé ou épicé, modéré à élevé. Une amertume moyenne à élevée, propre et non rugueuse. Pas de goût désagréable. Un profil de fermentation généralement neutre, mais une certaine caractéristique de levure, similaire à la lager américaine, est tolérée.

Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein, avec une texture riche et crémeuse. Lisse et bien lagerisée. Carbonatation moyenne à élevée.

Commentaires : Parfois appelée Classic American Pilsner. Les versions à base de riz ont un caractère plus net, plus neutre, et manquent de saveurs maïsées.

Historique : Une adaptation des lagers continentaux par des brasseurs allemands immigrés au milieu du XIXe siècle aux États-Unis. Devenue la plus populaire dans les années 1870, mais sa force, son amertume et sa popularité ont diminué après la Prohibition, et elle a été largement remplacée par la Standard American Lager. Ressuscitée par des brasseurs amateurs dans les années 1990, mais peu d'exemples commerciaux existent.

Ingrédients caractéristiques : Orge à six rangs. Adjoints de maïs ou de riz, jusqu'à 30 %. Houblons traditionnels américains ou continentaux. Les houblons américains modernes sont inappropriés. Levure de lager.

Comparaison avec d'autres styles : Un équilibre et une amertume similaires aux lagers premium tchèques, mais avec des grains et des houblons américains d'avant la Prohibition. Plus robuste, amer et plus savoureux que les lagers américaines modernes, souvent avec un alcool plus élevé.

Statistiques essentielles : OG : 1.044 – 1.060
IBUs : 25 – 40 FG : 1.010 – 1.015
SRM : 3 – 6 ABV : 4.5 – 6.0 %

Exemples commerciaux : Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

Étiquettes : standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, historical-style, pilsner-family, bitter, hoppy

Bière historique : Porter Pré-Prohibition

Impression générale : Une adaptation historique de l'American Porter, inspirée du Porter anglais par les immigrants allemands utilisant des ingrédients américains, y compris des adjoints.

Arôme : Arôme de malt granuleux avec de faibles niveaux de chocolat, caramel, biscuit, sucre brûlé, réglisse, ou malt légèrement brûlé. Arôme de houblon faible. Niveaux faibles à modérés de maïs ou de DMS acceptés. Esters très faibles à inexistants. Diacétyle faible à aucun. Profil de fermentation de lager propre acceptable.

Apparence : Marron moyen à foncé, bien que certains exemples puissent être presque noirs, avec des reflets rubis ou acajou. Relativement clair. Tête tan clair à moyen, persistante.

Saveur : Saveur de malt granuleux-pain modéré, avec de faibles niveaux de chocolat, malt brûlé, sucre brûlé, caramel, biscuit, réglisse, mélasse ou toast. Saveur de maïs ou DMS acceptable à faibles niveaux. Amertume modérée à faible. Saveur florale, épicée ou terreuse de houblon faible à modérée, optionnelle. L'équilibre est généralement équilibré entre le malt et le houblon, avec une finale modérément sèche. Profil de fermentation propre, mais des esters légers sont autorisés.

Texture en Sensation en bouche : Corps léger à moyen. Carbonatation modérée. Crémeux faible à modéré. Peut avoir une légère astringence de malt foncé.

Commentaires : Parfois également appelé Pennsylvania Porter ou East Coast Porter. Ce style ne décrit pas les produits de l'époque coloniale.

Historique : Brassée commercialement à Philadelphie pendant la période révolutionnaire en tant qu'adaptation de la bière anglaise. Elle a évolué plus tard lorsque les immigrants allemands ont appliqué les méthodes de brassage de lager pendant la seconde moitié du 1800. La prohibition a mis fin à la plupart des brassins de porter aux États-Unis, sauf dans quelques États régionaux du Nord-Est et du Mid-Atlantic où il était le plus populaire.

Ingrédients caractéristiques : Malt à deux rangs ou six rangs. Pourcentages faibles de malts foncés, y compris malt noir, chocolat et malt brun (l'orge rôti n'est pas typiquement utilisée). Les adjoints sont acceptés, y compris le maïs, la réglisse de brasseur, la mélasse et le porterine. Les versions plus historiques peuvent contenir jusqu'à 20 % d'adjoints. Levure de lager ou d'ale. Houblons américanistes ou américains traditionnels pour l'amertume, houblons allemands ou américains pour la finition.

Comparaison avec le style : Plus lisse et moins houblonné/amère qu'un Porter américain (moderne). Moins caramélisé et plus lisse qu'un Porter anglais avec un caractère d'adjoint ou de lager. Plus amer et torréfié qu'un Lager sombre international.

Statistiques essentielles : OG : 1.046 – 1.060
IBU : 20 – 30 FG : 1.010 – 1.016
SRM : 20 – 30 ABV : 4.5 – 6.0 %

Exemples commerciaux : Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Étiquettes : standard-strength, dark-color, any-fermentation, north-america, historical-style, porter-family, malty

Bière historique : Roggenbier

Impression générale : Une Dunkles Weissbier fabriquée avec du seigle plutôt qu'avec du blé, mais avec un corps plus grand et des houblons fins en fin de bouche. Le seigle apporte une saveur de pain et de poivre, un corps crémeux, et une finale sèche et granuleuse qui se mélange avec le caractère distinctif de banane et de clou de girofle de la levure weizen.

Arôme : Arôme léger à modéré de seigle épicé (comme du poivre noir) entrelacé avec des arômes légers à modérés de levure weizen (épices de clou de girofle et esters fruités, soit banane soit agrumes). Des houblons épicés, floraux ou herbacés légers sont acceptables.

Apparence : Couleur orange cuivré clair à brun rouge foncé ou cuivré. Grande tête crémeuse off-white à tan, assez dense et persistante, souvent épaisse et rocheuse. Apparence trouble, brumeuse.

Saveur : Saveur granuleuse, de seigle épicé modéré à fort, ayant souvent une saveur robuste rappelant le pain de seigle ou de pain de seigle. L'amertume moyenne à faible permet de

goûter une douceur maltée initiale (parfois avec un peu de caramel) avant que le caractère de levure et le seigle poivré ne prennent le relais. Caractère de levure weizen banane-clou de girofle faible à modéré, bien que l'équilibre puisse varier. Finale modérément sèche, granuleuse avec un arrière-goût légèrement amer (provenant du seigle). Saveur de houblon épicée, florale ou herbacée faible à modérée acceptable, et peut persister dans l'arrière-goût.

Texture en Sensation en bouche : Corps moyen à moyen-plein. Carbonatation élevée. Crémeux modéré.

Commentaires : Le seigle est une céréale sans enveloppe et est difficile à cuire, ce qui entraîne souvent une texture de bouillie dans le moût qui a tendance à coller. Le seigle a été décrit comme ayant la saveur la plus marquée de toutes les céréales. Il est inapproprié d'ajouter des graines de carvi, comme certains brasseurs américains le font ; le caractère épicé du seigle provient uniquement du grain de seigle.

Historique : Une bière de seigle allemande spécialisée, brassée à l'origine à Regensburg, en Bavière, en 1988 par Schierlinger. Après son acquisition par Paulaner, la bière est maintenant positionnée comme une marque régionale et donc difficile à trouver en exportation.

Ingrédients caractéristiques : Seigle malté, jusqu'à 60 % du grain. Malts pâles et de blé. Malts de type cristal et malts sombres décalaminés peuvent être utilisés. Levure weizen. Houblons allemands ou tchèques. Mouture de type décoction brevetée.

Comparaison avec le style : Une variante plus distinctive d'une Dunkles Weissbier utilisant du seigle malté au lieu du blé malté. Les Rye Beers américains n'auront pas le caractère de levure weizen et auront probablement plus de houblon.

Statistiques essentielles : OG : 1.046 – 1.056
IBU : 10 – 20 FG : 1.010 – 1.014
SRM : 14 – 19 ABV : 4.5 – 6.0 %

Exemples commerciaux : Thurn und Taxis Roggen

Étiquettes : standard-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family

Bière historique : Sahti

Impression générale : Une bière traditionnelle finlandaise douce, forte et épaisse, généralement à base de seigle et de genévrier, avec un caractère de levure banane-clou de girofle.

Arôme : Arôme doux de moût malté. Malt granuleux, caramel et seigle en arrière-plan. Arôme léger d'alcool. Esters de banane élevés avec des phénols modérés à modérés-élevés de type clou de girofle. Peut avoir un caractère boisé ou résineux de genévrier modéré à faible. Pas acide. Pas de houblon.

Apparence : Couleur allant du jaune au brun foncé ; la plupart sont ambrées, moyennes à foncées. Généralement assez troubles et opaques. Peu de mousse, en raison de la faible carbonatation.

Saveur : Saveur assez douce, souvent de malt cru de type moût, granuleuse avec un peu de caramel et de toffee. Amertume faible. Pas de saveur de houblon. Caractère léger boisé ou résineux acceptable. Banane modérée à forte et fruité, clou de girofle et épices modérés. Finale assez sucrée. Fraîche, pas acide.

Texture en Sensation en bouche : Épaisse, visqueuse et lourde avec des protéines (pas d'ébullition, donc pas de précipité chaud). Presque plate à carbonatation faible à moyenne-basse, similaire à la bière cask anglaise. Réchauffement dû au niveau d'alcool et à l'âge jeune, mais souvent masqué par la douceur.

Commentaires : L'utilisation du seigle ne signifie pas qu'il doit avoir le goût de carvi (une saveur commune dans le pain de seigle). Le genévrier agit un peu comme du houblon dans l'équilibre et la saveur, fournissant un contrepoint de saveur et d'amertume au malt sucré. Le caractère résineux ou boisé du genévrier est plus commun que les baies de gin.

Historique : Un style traditionnel autochtone de Finlande ; une tradition de ferme qui existe depuis au moins 500 ans, souvent brassée pour des occasions festives comme les mariages d'été, et consommée dans la semaine ou les deux suivant la fermentation.

Ingédients caractéristiques : Orge maltée. Le seigle est courant. Houblon faible, voire inexistant. Branches de genévrier (avec ou sans baies) utilisées pour le lautering (traditionnellement dans un tronc d'arbre évidé). Utilise de la

levure de boulanger finlandaise pour une fermentation rapide et chaude (la levure de blé allemande est un substitut raisonnable). Régime de mash à plusieurs étapes. Le moût n'est pas bouilli.

Comparaison avec le style : Ressemblance avec les Weizenbocks, mais plus douce et épaisse avec un caractère de seigle et de genévrier.

Statistiques essentielles : OG : 1.076 – 1.120

IBU : 0 – 15

FG : 1.016 – 1.038

SRM : 4 – 22

ABV : 7.0 – 11.0 %

Exemples commerciaux : Maintenant fabriquée toute l'année par plusieurs brasseries en Finlande.

Étiquettes : high-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, historical-style, spice

INTRODUCTION AUX BIÈRES DE SPÉCIALITÉ (*SPECIALTY-TYPE BEER*)

La **bière de type spécialité** est un terme large qui fait référence aux catégories de style 28 à 34, en contraste avec les **bières de style classique** des catégories 1 à 27. Les styles classiques sont des descriptions complètes et autonomes, tandis que les styles de type spécialité impliquent une transformation d'un style de base en utilisant soit un processus particulier, soit en ajoutant un ou plusieurs **ingrédients de type spécialité** (levures/bactéries, fumée, bois, fruits, épices, céréales ou sucre). Les descriptions des styles de bière de type spécialité expliquent généralement comment les ingrédients ou processus de type spécialité modifient le style de base.

Lorsqu'un **style de base** est nécessaire pour les bières de type spécialité, il peut s'agir soit d'un style classique, soit d'une famille de styles large (par exemple, IPA, Blonde Ale, Stout). En général, les bières de type spécialité ne peuvent pas être utilisées comme style de base pour d'autres bières de type spécialité, sauf si les instructions d'entrée pour ce style l'autorisent spécifiquement. Quelques styles de bière de type spécialité ne nécessitent pas de déclaration d'un style de base – consultez attentivement la section des instructions d'entrée de chaque description de style.

Consultez la page des styles provisoires sur le site web du BJCP pour les ajouts à la liste principale des styles. Ces styles provisoires peuvent être cités comme style de base lors de l'inscription d'une bière de type spécialité. La page des suggestions d'entrée de style sur le site web du BJCP précise où inscrire certains styles actuellement non définis.

En général, lorsque vous soumettez une bière de type spécialité avec un ingrédient de type alimentaire, utilisez la définition culinaire plutôt que botanique des ingrédients. Consultez le préambule de chaque catégorie de style pour une liste détaillée des ingrédients courants.

Cette section d'introduction est supposée être intégrée dans chaque description de style de bière de type spécialité. Elle explique de manière générale comment inscrire et juger une bière de type spécialité. Les instructions d'entrée spécifiques à chaque style sont contenues dans les descriptions individuelles des styles.

Inscription de bières de type spécialité

De nombreux brasseurs se demandent où inscrire leurs bières de type spécialité et comment les décrire de manière optimale. Suivez ces suggestions pour de meilleurs résultats :

Instructions d'entrée

L'inscription d'une bière de type spécialité à une compétition nécessite plus d'informations que la simple sélection du style. Examinez la section des instructions d'entrée dans la description du style sélectionné pour les informations spécifiques requises. Les juges attendront ces informations, et ils ne seront pas en mesure de juger correctement votre bière sans elles ; votre score en souffrira si elles sont omises.

Lorsque vous décidez des informations optionnelles à fournir, imaginez-vous dans la position du juge. Fournissez-leur des informations pertinentes qui les aideront à comprendre votre bière et votre intention. Évitez les informations inutiles ou hors de propos qui n'aident pas le juge à comprendre votre bière. Ne vous lancez pas dans des descriptions marketing ou exagérées. Évitez d'utiliser des informations qui pourraient permettre aux juges de déterminer votre identité. Certains logiciels de compétition limitent artificiellement la longueur des commentaires, alors choisissez vos mots avec soin.

Style de base

La plupart des bières de type spécialité nécessitent qu'un style de base soit identifié, ou au moins une description de la bière – consultez les instructions d'entrée du style

pour les exigences. Si un style de base est requis, utilisez l'un des styles nommés des catégories 1 à 27, y compris les bières des styles ou catégories avec des alternatives énumérées (comme les Bières Historiques ou IPA Spéciale). Les styles provisoires du site web du BJCP et les styles locaux de l'annexe peuvent également être utilisés comme style de base.

Si les instructions d'entrée indiquent qu'une famille de styles générique peut être utilisée, cela signifie qu'il faut indiquer un style large au sens général – comme IPA, Porter ou Stout. Vous n'êtes pas obligé de préciser le type spécifique de Porter, par exemple, mais vous devez donner une description générale de la bière. Certaines bières conçues pour mettre en avant un ingrédient spécial ont un style de base assez neutre.

Ne pas utiliser de bières de type spécialité comme style de base dans d'autres bières de type spécialité, sauf si les instructions d'entrée pour ce style l'autorisent spécifiquement. De nombreuses catégories de styles de type spécialité disposent d'un style "Spécialité" permettant l'ajout d'autres ingrédients de type spécialité. Sinon, le style 34B de bière mixte peut être utilisé.

Ingrédients de spécialité

Plus vous décrivez spécifiquement ou de manière raffinée votre ingrédient de spécialité, plus les juges chercheront ce caractère. Goûtez votre bière, puis mettez en avant les ingrédients qui sont identifiables. Si un seul ingrédient de type spécialité a été utilisé, il devrait contribuer à un caractère reconnaissable dans la bière. Si vous mentionnez plusieurs ingrédients, ils n'ont pas besoin d'être tous identifiables individuellement, mais ils devraient contribuer à l'expérience sensorielle globale.

Si vous mentionnez un ingrédient inhabituel, il peut être utile de décrire son caractère, ou au moins de vous assurer qu'une recherche web sur ce nom produira une référence utile pour le juge. Fournir un terme de recherche est une bonne alternative.

Un nom générique ou simple d'un ingrédient est souvent préférable, sauf si votre ingrédient spécifique a un profil peu commun. Si vous utilisez une combinaison d'ingrédients, comme des épices, vous pouvez souvent désigner le mélange par son nom commun (par exemple, épices pour tarte à la citrouille, curry en poudre) plutôt que les épices individuelles.

Si vous utilisez un ingrédient qui est un allergène potentiel, déclarez-le toujours en tant que tel, même s'il ne peut pas être perçu. Exemple : "allergène : arachides" – les juges ne doivent pas pénaliser une bière lorsqu'un allergène déclaré ne peut pas être détecté.

Meilleur choix

Placer une bière avec un seul ingrédient de type spécialité et un style de base classique est évident. Sélectionner le meilleur style pour une bière avec une combinaison d'ingrédients de type spécialité demande un peu de réflexion. Lors de la sélection d'un style dans lequel inscrire votre bière de type spécialité, recherchez le meilleur choix parmi les alternatives possibles où la combinaison d'ingrédients est autorisée. Sélectionnez un style représentant l'ingrédient dominant, ou si les ingrédients sont équilibrés de manière égale, sélectionnez le premier style de type spécialité où cela convient.

Inscrire une bière dans un style de type spécialité est un signal pour les juges que votre bière possède certains éléments identifiants. Si vous avez utilisé un ingrédient, mais qu'il ne peut pas être perçu, ne l'inscrivez pas dans un style qui nécessite cet ingrédient. Si les juges ne peuvent pas le détecter, ils croiront qu'il est absent et déduiront des points en conséquence.

Juger les bières de type spécialité

Les juges doivent lire et comprendre les instructions données aux participants dans la section "Inscription des bières de type spécialité".

L'équilibre général et la buvabilité sont les facteurs clés de succès pour une bière de type spécialité. L'entrée doit être une fusion cohérente de la bière et des ingrédients spéciaux, sans que l'un n'écrase l'autre.

Les ingrédients spéciaux doivent compléter et améliorer la bière de base, et le produit résultant doit être agréable à boire. La bière doit contenir des composants reconnaissables répondant aux exigences d'entrée pour le style, en tenant compte du fait que certaines bières peuvent correspondre à plusieurs styles.

Les juges doivent être conscients qu'un élément créatif existe dans l'élaboration de ces styles et que les combinaisons étranges ne doivent pas être jugées à l'avance. Gardez un esprit ouvert, car certaines

associations de saveurs inhabituelles peuvent être étonnamment délicieuses. Cependant, l'inhabituel ne signifie pas nécessairement mieux. Le goût doit toujours être le facteur décisif final, et non la créativité perçue, la difficulté de fabrication ou la rareté des ingrédients.

Évaluation globale

Les juges expérimentés commencent souvent par goûter les bières de type spécialité pour le plaisir global de la dégustation avant d'évaluer les détails. Cette évaluation rapide est conçue pour détecter si la combinaison fonctionne ou non. Si la bière présente des conflits de saveurs, elle ne sera pas agréable à boire, quel que soit son mérite technique.

Le vieux proverbe "*ne pas manquer la forêt pour les arbres*" est tout à fait applicable. Ne jugez pas ces styles aussi rigideusement que les styles classiques, car vous pourriez manquer la synergie réussie des ingrédients.

Style de base

Les juges ne doivent pas être trop stricts à la recherche du caractère complet d'une bière de base spécifiée. Après tout, la bière de base ne contient généralement pas l'ingrédient spécial, donc le caractère sensoriel ne sera pas le même que dans la bière originale. Il peut y avoir des interactions de saveurs qui produisent des effets sensoriels supplémentaires.

Les juges doivent également comprendre que le processus de fermentation peut transformer certains ingrédients (en particulier ceux ayant des sucres fermentescibles), et que le caractère de l'ingrédient spécial dans la bière peut ne pas être perçu de la même manière que l'ingrédient spécial lui-même. Par conséquent, les juges doivent rechercher l'accord global et l'équilibre de la combinaison résultante, tant que la bière évoque à la fois le style de base et l'ingrédient ou le processus de type spécialité.

Ingrédients multiples

Les juges n'ont pas besoin de goûter chaque ingrédient de type spécialité individuel (comme les épices) lorsque plusieurs sont déclarés. Souvent, c'est la combinaison résultante qui contribue à un caractère plus important, donc il faut permettre à ces ingrédients d'être utilisés à des intensités variées pour produire une expérience de dégustation plus agréable.

Toutes les bières ne correspondront pas parfaitement à un style. Certaines bières avec plusieurs ingrédients pourraient être inscrites dans plusieurs styles. Soyez indulgent lors de l'évaluation de ces bières.

Récompensez celles qui sont bien faites et agréables à boire plutôt que de faire la leçon au participant sur le style qu'il aurait dû choisir.

Si un participant déclare un allergène potentiel dans la bière, ne déduisez pas de points si vous ne pouvez pas le percevoir.

Effets de l'équilibre des ingrédients de type spécialité

Le caractère de l'ingrédient de type spécialité doit être agréable et soutenant, non artificiel ni inapproprié, en tenant compte que certains ingrédients ont un caractère naturellement proéminent. Les arômes de houblon, les sous-produits de fermentation et les composants de malt de la bière de base peuvent ne pas être aussi perceptibles lorsque des ingrédients supplémentaires sont présents,

et ils peuvent également être intentionnellement atténués pour permettre au caractère de l'ingrédient de se percevoir plus clairement dans la présentation finale.

L'arôme du houblon peut être absent ou équilibré avec les ingrédients ajoutés, selon le style. Les ingrédients ajoutés doivent ajouter une complexité supplémentaire à la bière, mais ne doivent pas être si proéminents qu'ils déséquilibrent la présentation résultante.

28. ALE SAUVAGE AMÉRICAINE AMERICAN WILD ALE

Le nom "American Wild Ale" est couramment utilisé par les brasseurs artisanaux et les brasseurs amateurs. Cependant, le mot "Wild" n'implique pas nécessairement que ces bières soient spontanément fermentées ; il indique plutôt qu'elles sont influencées par des microbes autres que les levures traditionnelles de brasserie, ou qu'elles sont peut-être des bières à fermentation mixte. L'utilisation du mot "American" ne signifie pas que la bière doit être basée sur un style de bière classique américain, ni que les méthodes sont uniquement pratiquées aux États-Unis. Les styles de base dans cette catégorie n'ont pas besoin d'être des styles classiques du tout (bien qu'ils puissent l'être) ; quelque chose comme "blond ale, 7%" serait acceptable, car le style sous-jacent est souvent perdu sous le caractère de la fermentation.

Cette catégorie est destinée à un large éventail de bières qui ne correspondent pas aux styles traditionnels européens de bières acides, sauvages ou spontanément fermentées. Tous les styles de cette catégorie sont des bières de type spécialité où de nombreuses interprétations créatives sont possibles, et les styles ne sont définis que par l'utilisation de profils de fermentation et d'ingrédients spécifiques. En tant que styles spéciaux, la description obligatoire fournie par le participant est d'une importance capitale pour le juge.

*Les styles de cette catégorie se distinguent par les types de levures et de bactéries utilisées – consultez le préambule de chaque style pour plus d'informations. Nous utilisons les termes de raccourci courants utilisés dans l'industrie brassicole : Brett pour *Brettanomyces*, Sacch pour *Saccharomyces*, Lacto pour *Lactobacillus*, et Pedio pour *Pediococcus*. Consultez le glossaire pour plus d'informations. Le style "Wild Specialty Beer" est destiné aux bières d'autres styles au sein de cette catégorie lorsque des ingrédients de type spécialité sont ajoutés. Des niveaux de fond de chêne peuvent être utilisés dans tous les styles de cette catégorie, mais les bières vieilles dans d'autres bois avec des saveurs uniques ou des fûts ayant contenu d'autres produits alcoolisés doivent être inscrites dans le style "Wild Specialty Beer".*

28A. Bière aux Brett (*Brett Beer*)

Destiné aux bières, avec ou sans vieillissement en chêne, fermentées avec Sacch et Brett, ou uniquement avec Brett.

Impression générale : Le plus souvent plus sèche et plus fruitée que ne le suggère le style de base. Les notes fruitées ou funky varient de faibles à élevées, selon l'âge de la bière et les souches de Brett utilisées. Peut présenter une légère acidité non lactique.

Arôme : Variable selon le style de base. Les bières jeunes à base de Brett posséderont davantage de notes fruitées (par exemple, fruits tropicaux, fruits à noyau ou agrumes), mais cela varie selon les souches de Brett utilisées. Les bières vieilles peuvent commencer à développer un peu de funk (par exemple, odeur de ferme, foin humide, ou légèrement terreuse ou fumée), mais ce caractère ne doit pas dominer.

Apparence : Variable selon le style de base. La clarté peut être variable, selon le style de base et les ingrédients utilisés. Une légère turbidité n'est pas nécessairement un défaut.

Saveur : Variable selon le style de base. Le caractère de Brett peut aller de minimal à agressif. Il peut être assez fruité (par exemple, fruits tropicaux, baies, fruits à noyau, agrumes), ou présenter des notes fumées, terreuses ou de ferme. Il ne doit pas être désagréablement funky, comme du pansement, de l'odeur nauséabonde, du dissolvant, du fromage, etc. Toujours plus fruité quand il est jeune, gagnant en funk avec l'âge. Peut ne pas être lactique. Les saveurs de malt sont souvent moins prononcées que dans le style de base, laissant une bière

souvent sèche et croquante en raison de l'atténuation élevée par Brett.

Sensation en bouche : Variable selon le style de base. Généralement un corps léger, plus léger que ce à quoi on pourrait s'attendre du style de base, mais un corps excessivement fin est un défaut. Généralement une carbonatation modérée à élevée. La rétention de mousse est variable, mais souvent inférieure à celle du style de base.

Commentaires : Le style de base décrit la majeure partie du caractère de ces bières, mais l'ajout de Brett assure un produit plus sec, plus léger et souvent plus fruité et funky. Les versions jeunes sont plus brillantes et fruitées, tandis que les plus vieilles possèdent plus de profondeur de funk et peuvent perdre davantage du caractère du style de base. Le caractère de Brett doit toujours se fondre dans le style ; ces bières ne doivent jamais être un "Brett bomb". Bien que Brett puisse produire de faibles niveaux d'acides organiques, ce n'est pas une méthode primaire de "souring" de la bière.

Historique : Interprétations modernes de la bière artisanale américaine des bières sauvages belges, ou expérimentations inspirées des bières sauvages belges ou des bières anglaises historiques avec Brett. Les bières dites "100% Brett" ont gagné en popularité après l'année 2000, mais c'est à cette époque que le S. Trois a été considéré comme une souche de Brett (ce qui n'est pas le cas). L'utilisation de Brett en association avec une fermentation de Sacch est désormais une pratique standard.

Ingrédients caractéristiques : Pratiquement n'importe quel style de bière (excepté ceux utilisant déjà une co-fermentation Sacch/Brett), puis terminé avec une ou plusieurs

souches de Brett. Alternativement, une fermentation mixte avec Sacch et une ou plusieurs souches de Brett. Pas de Lacto.

Comparaison avec d'autres styles : Comparée à la même bière sans Brett, une Brett Beer sera plus sèche, plus atténuée, plus fruitée, plus légère en corps et légèrement plus funky à mesure qu'elle vieillit. Moins de saveur acide et de profondeur que les bières belges "wild".

Instructions d'inscription : Le participant doit spécifier soit un style de base, soit fournir une description des ingrédients, des spécifications ou du caractère souhaité. Le participant peut spécifier les souches de Brett utilisées.

Statistiques essentielles : Variables selon le style de base.

Exemples commerciaux : Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Étiquettes : wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Destinée à la bière fermentée avec une combinaison de Sacch, Lacto, Pedio et Brett (ou d'autres levures ou bactéries), avec ou sans vieillissement en chêne (sauf si la bière correspond plutôt aux catégories 28A ou 28D).

Impression générale : Une version acide et funky d'un style de bière de base.

Arôme : Variable selon le style de base. La contribution des microbes non-Sacch doit être perceptible à forte intensité, et contribue souvent à une note acide et funky, sauvage. Les meilleurs exemples afficheront une gamme d'aromatiques, plutôt qu'un caractère dominant. L'arôme doit être agréable, sans être dur ou désagréable.

Apparence : Variable selon le style de base. La clarté peut être variable ; une certaine turbidité n'est pas un défaut. La rétention de mousse peut être faible.

Saveur : Variable selon le style de base. On recherche un équilibre agréable entre la bière de base et le caractère de fermentation. Les résultats peuvent aller d'une acidité et une funky très marquées à une bière subtile, harmonieuse et agréable. Les meilleurs exemples sont plaisants à boire, avec des esters et des phénols complétant le malt ou les houblons. Le caractère sauvage peut être présent, mais ne doit pas dominer dans un style avec un profil malté ou houblonné fort. L'acidité doit être ferme mais agréable, allant de propre à complexe, mais ne doit pas être piquante ou vinaigrée ; l'acide acétique offensant est un défaut. L'amertume tend à être faible, surtout lorsque l'acidité augmente.

Sensation en bouche : Variable selon le style de base. Généralement légère, souvent plus légère que ce à quoi on pourrait s'attendre du style de base. Généralement une carbonatation modérée à élevée, bien que souvent plus basse pour les exemples à plus haute teneur en alcool.

Commentaires : Le style de base devient moins pertinent dans cette catégorie car les différentes levures et bactéries ont tendance à dominer le profil. L'amertume est souvent réservée, car les saveurs amères et acides s'opposent en bouche. Les caractéristiques inappropriées comprennent le diacétyle, les solvants, la texture gluante ou visqueuse et une oxydation excessive.

Historique : Interprétations modernes de bières acides belges par les brasseries artisanales américaines ou expérimentations inspirées des bières acides belges.

Ingrédients caractéristiques : Pratiquement n'importe quel style de bière. Fermentée généralement par une

combinaison de Lacto, Pedio, Sacch et Brett. Peut aussi être un mélange de styles. Le vieillissement en bois ou en fût est très courant, mais pas nécessaire ; si présent, il ne doit pas être un goût principal ou dominant.

Comparaison avec d'autres styles : Une version acide et funky d'un style de base, mais elle n'a pas nécessairement à être aussi acide ou funky que certains exemples européens traditionnels de bières acides.

Instructions d'entrée : L'entrée doit spécifier une description de la bière, en identifiant les levures ou bactéries utilisées et soit un style de base, soit les ingrédients, les spécifications ou le caractère visé de la bière.

Statistiques essentielles : Variable selon le style de base.

Exemples commerciaux : Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

Étiquettes : wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer, sour

28C. Bière sauvage de spécialité (Wild Specialty Beer)

Destinée aux variations d'un style de base des catégories 28A, 28B ou 28D. Ces variations peuvent inclure l'ajout d'un ou plusieurs ingrédients de type spécial, un vieillissement dans des bois non traditionnels qui impartissent un caractère boisé identifiable (ex. : Cèdre espagnol, Amburana) ou un vieillissement dans des fûts ayant contenu d'autres types d'alcool (ex. : spiritueux, vin, cidre).

Impression générale : Une bière sauvage américaine avec des fruits, des herbes, des épices ou d'autres ingrédients de type spécial.

Arôme : Variable selon le style de base. Les ingrédients de type spécial doivent être évidents, tout en laissant transparaître les caractéristiques de la fermentation sauvage propres au style de base. Les meilleurs exemples mélangent les arômes issus de la fermentation avec les ingrédients spéciaux, créant un arôme difficile à attribuer précisément.

Apparence : Variable selon le style de base, affichant généralement une couleur, une teinte ou une nuance issue d'un ingrédient spécial (en particulier si des fruits sont utilisés), tant dans la bière que dans la mousse. La clarté peut être variable ; une certaine turbidité n'est pas un défaut. La rétention de mousse est souvent faible.

Saveur : Variable selon le style de base. Les ingrédients de type spécial doivent être évidents, tout comme les caractéristiques de fermentation sauvage. Si des fruits ont été fermentés, la douceur est généralement absente, ne laissant que les esters fruités. Les fruits et autres ingrédients de type spécial peuvent ajouter leur propre acidité ; si c'est le cas, l'acidité peut être marquée, mais ne doit pas être accablante. L'acidité et les tanins issus des fruits ou des ingrédients de type spécial peuvent accentuer la sécheresse de la bière, il faut donc veiller à l'équilibre. L'acidité doit accentuer la perception des saveurs de fruits sans la dénaturer. Les notes boisées, si présentes, apportent du goût mais doivent rester équilibrées.

Sensation en bouche : Variable selon le style de base. En général, légère, souvent plus légère que ce à quoi on pourrait s'attendre du style de base. Généralement une carbonatation modérée à élevée ; la carbonatation doit équilibrer le style de base si ce dernier est précisé. La présence de tanins provenant de certains ingrédients de type spécial (souvent des fruits ou du

bois) peut donner une légère astringence, améliorer la texture ou rendre la bière plus sèche qu'elle ne l'est en réalité.

Commentaires : Ce style est destiné aux versions fruitées (et autres ingrédients spéciaux) d'autres styles de la catégorie 28, et non aux variations de styles sauvages ou acides européens classiques. Les versions fruitées de Lambic doivent être entrées dans la catégorie 23F Fruit Lambic. Les versions fruitées d'autres styles acides classiques (ex. : Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) doivent être entrées dans la catégorie 29A Fruit Beer. Les bières avec des sucres et des fruits non fermentés ajoutés après fermentation doivent être entrées dans la catégorie 29C Specialty Fruit Beer.

Historique : Interprétations modernes de bières sauvages belges par les brasseries artisanales américaines ou expérimentations inspirées des bières sauvages belges.

Ingrédients caractéristiques : Pratiquement n'importe quel style de bière. Toute combinaison de Sacch, Brett, Lacto, Pedio ou autres fermenteurs similaires. Peut aussi être un mélange de styles. Bien que les cerises, les framboises et les pêches soient les plus courants, d'autres fruits peuvent aussi être utilisés. Des légumes avec des caractéristiques proches des fruits (ex. : piment, rhubarbe, citrouille) peuvent aussi être utilisés. Le vieillissement en bois ou en fût est très courant, mais pas nécessaire. Le bois avec des caractéristiques de saveur inhabituelles ou uniques, ou ayant précédemment contenu d'autres types d'alcool, est autorisé.

Comparaison avec d'autres styles : Comme une bière aux fruits, herbes, épices ou bois, mais acide ou funky.

Instructions d'entrée : L'entrée doit spécifier tout ingrédient de type spécial (ex. : fruit, épice, herbe ou bois) utilisé. L'entrée doit également préciser soit une description de la bière, en identifiant les levures ou bactéries utilisées et soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou caractéristiques visées de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : Variable selon le style de base.

Exemples commerciaux : Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Étiquettes : wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer, sour, fruit

28D. Bière sûre (Straight Sour Beer)

Destinée aux bières fermentées avec Sacch et Lacto, avec ou sans vieillissement en fût, produites en utilisant n'importe quelle technique (par exemple, co-fermentation traditionnelle, acidification rapide par ébullition).

Impression générale : Une bière pâle, rafraîchissante et acide avec une acidité lactique propre. Une légère saveur de malt pâle soutient l'acidité citronnée avec des esters fruités modérés.

Arôme : Un caractère acide marqué est dominant (de moyen à élevé). Peut avoir un caractère fruité modéré (souvent pêche, abricot, citron ou pomme acidulée). Pas d'arôme de houblon.

Le malt pâle de soutien domine, généralement biscotté ou croûté. Fermentation propre.

Apparence : Très pâle en couleur. La clarté varie de claire à légèrement trouble. Tête blanche, dense, avec une faible rétention. Effervescente.

Saveur : L'acidité lactique propre domine et peut être assez forte. Une saveur complémentaire de pain, biscuit, croûte ou céréale est généralement perceptible. L'amertume du houblon est indétectable. Jamais vinaigrée ou trop acide. Un caractère fruité pâle peut être modéré, y compris une acidité citronnée ou une saveur de pomme acidulée. La fin est légèrement sèche à sèche. L'équilibre est dominé par l'acidité, mais une certaine saveur de malt et des fruits esters doivent être présents. Pas de saveur de houblon. Propre.

Sensation en bouche : Corps léger. Carbonatation modérée à élevée. Jamais chaud, bien que des exemples à forte gravité puissent présenter un caractère alcoolisé réchauffant. Acidité croquante.

Commentaires : Une version plus forte d'une bière de type Berliner Weisse, avec un grist moins restrictif et sans Brett. Ce style de bière est généralement utilisé comme base pour des bières modernes fortement aromatisées aux fruits, épices, sucres, etc. Ces dernières doivent être inscrites dans la catégorie 28C Wild Specialty Beer.

Historique : Le scientifique en brasserie allemand Otto Francke a développé ce qui allait devenir le processus d'acidification Francke, qui permettait d'accélérer et de rendre plus cohérente la méthode traditionnelle de fermentation mixte de Berliner Weiss ; cela est également connu sous le nom de kettle souring. De nombreux exemples commerciaux modernes de bières acides utilisent cette méthode pour une production rapide, comme alternative à la production complexe en fût.

Ingrédients caractéristiques : La majorité ou la totalité du grist est constitué de malt pâle, Pils ou de malt de blé, dans n'importe quelle combinaison. Des malts légèrement torréfiés pour plus de profondeur de malt peuvent être employés. Les malts de type Carapils peuvent être utilisés pour le corps. Des sucres pâles peuvent être utilisés pour augmenter la gravité sans ajouter de corps. Pas de lactose ni de maltodextrine. Peut être produit par kettle souring, co-fermentation de culture (levure et LAB) ou en utilisant des levures spéciales qui produisent de l'acide lactique. Pas de Brett.

Comparaison avec d'autres styles : Les exemples à faible gravité peuvent ressembler beaucoup à une Berliner Weisse sans Brett. Comparée à une Lambic, elle est généralement moins acide et possède une acidité lactique propre avec une funk limitée ou en dessous du seuil sensoriel. Plus forte en alcool que les deux.

Statistiques essentielles : OG : 1.048 – 1.065

IBUs : 3 – 8

FG : 1.006 – 1.013

SRM : 2 – 3

ABV : 4.5 – 7.0%

Exemples commerciaux : Rarement trouvée, car ce style est généralement la base d'autres bières de type spécial.

Étiquettes : pale-color, top-fermented, sour

29. BIÈRES AUX FRUITS (*Fruit Beer*)

La catégorie des bières aux fruits concerne les bières produites avec n'importe quel fruit ou combinaison de fruits définis par cette catégorie. **La définition culinaire, et non botanique**, du fruit est utilisée ici – des structures charnues, associées aux graines, des plantes qui sont sucrées ou acides, et comestibles à l'état cru. Parmi les exemples, on trouve les fruits à pépins (pomme, poire, coing), les fruits à noyau (cerise, prune, pêche, abricot, mangue, etc.), les baies (tous les fruits contenant le mot "baie" dans leur nom), les cassis, les agrumes, les fruits secs (dattes, pruneaux, raisins secs, etc.), les fruits tropicaux (banane, ananas, mangue, goyave, fruit de la passion, papaye, etc.), les figues, la grenade, le figuier de Barbarie, etc. Cela ne concerne pas les épices, herbes ou légumes tels que définis dans la catégorie 30 – en particulier les fruits botaniques traités comme des légumes culinaires. En gros, si vous devez justifier un fruit en utilisant le mot "techniquement" dans la description, alors ce n'est pas ce que nous voulons dire.

Voir l'Introduction à la section des Bières de Type Spécial pour des commentaires supplémentaires, en particulier sur l'évaluation de l'équilibre des ingrédients ajoutés avec la bière de base.

29A. Bière aux fruits (*Fruit Beer*)

Impression générale : Une intégration agréable du fruit avec la bière, mais restant reconnaissable comme une bière. Le caractère du fruit doit être évident mais équilibré avec la bière, sans être trop prononcé au point de suggérer un produit artificiel.

Arôme : Varie selon le style de base. Le caractère du fruit doit être perceptible dans l'arôme ; cependant, certains fruits (par exemple, framboises, cerises) ont des arômes plus forts et sont plus distinctifs que d'autres (par exemple, myrtilles, fraises) – il faut permettre une gamme de caractères et d'intensités de fruit allant de subtil à agressif. L'arôme de houblon peut être plus faible que dans le style de base pour mieux montrer le caractère du fruit. Le fruit doit ajouter une complexité supplémentaire, mais ne doit pas être si dominant qu'il déséquilibre la présentation.

Apparence : Varie selon le style de base et les ingrédients spéciaux. Les bières de couleur plus claire devraient montrer les couleurs distinctives des ingrédients, y compris dans la mousse. La couleur des fruits dans la bière est souvent plus claire que la chair du fruit lui-même et peut prendre des teintes légèrement différentes. Clarté variable, bien que la turbidité soit généralement indésirable. Certains ingrédients peuvent affecter la rétention de la mousse.

Saveur : Varie selon le style de base. Comme pour l'arôme, les saveurs distinctives du fruit doivent être perceptibles, et peuvent aller d'intenses à subtiles, mais le caractère du fruit ne doit pas être aussi artificiel ou trop envahissant pour suggérer une "boisson au jus de fruit". L'amertume, les saveurs de houblon et de malt, la teneur en alcool et les sous-produits de fermentation, comme les esters, doivent être appropriés au style de base, mais être harmonieux et équilibrés avec les saveurs distinctives du fruit présentes.

Le fruit ajoute généralement de la saveur, pas de la douceur, car les sucres du fruit fermentent généralement complètement, allégeant ainsi la saveur et séchant la finale. Cependant, une douceur résiduelle n'est pas nécessairement une caractéristique négative, à moins qu'elle n'ait une qualité brute, non fermentée. Certains fruits peuvent ajouter de l'acidité, de l'amertume et des tanins, qui doivent être équilibrés dans le profil de saveur résultant.

Sensation en bouche : Varie selon le style de base. Le fruit diminue souvent le corps et donne à la bière une sensation plus légère en bouche. Certains fruits plus petits et plus foncés peuvent ajouter une profondeur tannique, mais cette astringence ne doit pas dominer la bière de base.

Commentaires : La description de la bière est essentielle pour l'évaluation ; les juges devraient se concentrer davantage sur le concept déclaré que sur la détection de chaque ingrédient individuel. L'équilibre, la buvabilité et l'exécution du thème

sont les facteurs de décision les plus importants.

Le fruit doit compléter le style original et ne pas le dominer. Les attributs du style de base seront différents après l'ajout de fruit ; ne vous attendez pas à ce que la bière ait exactement le même goût que le style de base non modifié.

Les bières aux fruits basées sur un style classique doivent être inscrites dans cette catégorie, à l'exception du Lambic – il existe un style spécial pour le Fruit Lambic (23F). Les bières acides ou à fermentation mixte avec des fruits, sans style classique de base, doivent être inscrites dans la catégorie 28C Wild Specialty Beer. Les versions de bières classiques acides aux fruits (par exemple, Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) doivent être inscrites dans 29A Bière aux Fruits. Les versions aux fruits des styles classiques où les épices font partie intégrante de la définition du style classique (par exemple, Witbier, Gose) ne sont pas considérées comme des Bières Épicées pour l'inscription.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le(s) type(s) de fruit(s) utilisé(s). Il doit également décrire la bière, en identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou caractéristiques visées de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments nécessaires.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière de base sous-jacente, mais le fruit sera souvent reflété dans la couleur.

Exemples commerciaux : 21st Amendment Hell or High Watermelon, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Étiquettes : specialty-beer, fruit

29B. Bière aux fruits et épices (*Fruit and Spice Beer*)

Utilisez les définitions de "fruit" dans le préambule de la catégorie 29 et "épice" dans le préambule de la catégorie 30 ; toute combinaison d'ingrédients valide dans les styles 29A et 30A est autorisée dans cette catégorie. Dans ce style, le mot "épice" signifie "tout SHV" (substance de haute valeur).

Impression générale : Une union de fruits, d'épices et de bière de manière raffinée, tout en restant reconnaissable comme une bière. Le caractère du fruit et des épices doit être perceptible, mais équilibré avec la bière, sans être trop dominant au point de suggérer un produit artificiel.

Arôme : Varie selon le style de base. Les caractères fruité et épicé doivent être notables dans l'arôme ; cependant, notez que certains fruits et épices (par exemple, framboises, cerises, cannelle, gingembre) ont des arômes plus forts et sont plus distinctifs que d'autres (par exemple, myrtilles, fraises) – il faut

permettre une gamme de caractères et d'intensités, du subtil à l'agressif. L'arôme de houblon peut être plus faible que dans le style de base pour mieux révéler le caractère spécifique. Les ingrédients spécifiques doivent ajouter une complexité supplémentaire, mais ne doivent pas être si présents qu'ils déséquilibrent la présentation.

Apparence : Varie selon le style de base et les ingrédients spéciaux. Les bières plus claires devraient montrer les couleurs distinctives des ingrédients, y compris dans la mousse. La couleur du fruit dans la bière est souvent plus claire que la chair du fruit lui-même et peut prendre des teintes légèrement différentes. Clarté variable, bien que la turbidité soit généralement indésirable. Certains ingrédients peuvent affecter la rétention de la mousse.

Saveur : Varie selon le style de base. Comme pour l'arôme, les saveurs distinctives du fruit et des épices doivent être perceptibles, allant d'intenses à subtiles. Le caractère du fruit ne doit pas être trop artificiel ou envahissant au point de suggérer une boisson au jus de fruit épicé. L'amertume du houblon, les saveurs de malt, la teneur en alcool et les sous-produits de fermentation, tels que les esters, doivent être appropriés pour le style de base, mais être harmonieux et équilibrés avec les saveurs distinctives du fruit et des épices. Le fruit ajoute généralement de la saveur, pas de la douceur, puisque les sucres du fruit fermentent généralement complètement, allégeant ainsi la saveur et séchant la finale. Cependant, une douceur résiduelle n'est pas nécessairement négative, sauf si elle présente une qualité brute, non fermentée. Certains ingrédients peuvent ajouter de l'acidité, de l'amertume et des tanins, qui doivent être équilibrés dans le profil de saveur.

Sensation en bouche : Varie selon le style de base. Le fruit diminue souvent le corps et rend la bière plus légère en bouche. Certains fruits plus petits et plus foncés peuvent ajouter une profondeur tannique, mais cette astringence ne doit pas dominer la bière de base. Les SHV peuvent augmenter ou diminuer le corps. Certains SHV peuvent ajouter un peu d'astringence, bien qu'un caractère d'épice "brut" soit indésirable.

Commentaires : La description de la bière est essentielle pour l'évaluation ; les juges devraient se concentrer davantage sur le concept déclaré que sur la détection de chaque ingrédient individuel. L'équilibre, la buvabilité et l'exécution du thème sont les facteurs déterminants.

Les ingrédients spécifiques doivent compléter le style original et ne pas le dominer. Les attributs du style de base seront modifiés après l'ajout de fruits et d'épices ; ne vous attendez pas à ce que la bière ait exactement le même goût que le style de base non modifié.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de fruit et le type de SHV utilisé ; les ingrédients individuels du SHV ne doivent pas être spécifiés si un mélange bien connu d'épices est utilisé (par exemple, épices pour tarte aux pommes). L'inscrit doit spécifier une description de la bière, soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou caractéristiques visées de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments nécessaires.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront selon la bière de base, mais le fruit sera souvent reflété dans la couleur.

Exemples commerciaux : Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy

Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight
Étiquettes : specialty-beer, fruit, spice

29C. Bière de spécialité aux fruits (Specialty Fruit Beer)

*Une **Bière de spécialité aux fruits** est une Bière aux fruits avec des ingrédients supplémentaires, tels que des sucres fermentescibles (par exemple, miel, sucre brun, sucre inverti), des édulcorants (par exemple, lactose), des adjuvants, des céréales alternatives ou d'autres ingrédients spéciaux ajoutés, ou un processus supplémentaire appliqué. Une Bière aux Fruits Spéciale peut utiliser n'importe quel style de la catégorie des Bières aux Fruits comme style de base (actuellement, 29A, 29B ou 29D).*

Impression générale : Une combinaison attrayante de fruits, de sucre et de bière, tout en restant reconnaissable comme une bière. Le caractère des fruits et du sucre doit être évident mais équilibré avec la bière, sans être trop prononcé au point de suggérer un produit artificiel.

Arôme : Comme pour la Bière aux Fruits, sauf que certains fermentescibles supplémentaires (par exemple, miel, mélasse) peuvent ajouter un composant aromatique. Tout composant aromatique supplémentaire présent doit être en équilibre avec le fruit et les composants de la bière, et doit former une combinaison agréable.

Apparence : Comme pour la Bière aux Fruits.

Saveur : Comme pour la Bière aux Fruits, sauf que certains fermentescibles supplémentaires (par exemple, miel, mélasse) peuvent ajouter un composant de saveur. Tout composant de saveur supplémentaire présent doit être en équilibre avec le fruit et les composants de la bière, et doit former une combinaison agréable. Les sucres ajoutés ne doivent pas avoir une saveur brute ou non fermentée. Certains sucres ajoutés auront des éléments non fermentescibles qui peuvent donner une finale plus pleine et plus sucrée ; les sucres entièrement fermentescibles peuvent affiner la finale.

Sensation en bouche : Comme pour la Bière aux Fruits, bien que selon le type de sucre ajouté, cela puisse augmenter ou diminuer le corps.

Commentaires : Si les fermentescibles ou les processus supplémentaires n'ajoutent pas un caractère distinctif à la bière, inscrivez-la dans l'une des autres catégories de Bières aux Fruits (non Spéciales) et omettez la description des ingrédients ou processus supplémentaires.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de fruit utilisé. L'inscrit doit spécifier le type d'ingrédient supplémentaire (selon l'introduction) ou le processus spécial appliqué. L'inscrit doit spécifier une description de la bière, identifiant soit un Style de Base, soit les ingrédients, spécifications ou caractéristiques visées de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments nécessaires.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière de base, mais le fruit sera souvent reflété dans la couleur.

Exemples commerciaux : The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Étiquettes : specialty-beer, fruit

29D. Ale aux raisins (*Grape Ale*)

Initialement un style local italien, qui a ensuite inspiré des brasseurs dans des régions viticoles du monde entier à produire des versions mettant en valeur les variétés locales. Voir X3 Italian Grape Ale pour la version locale.

Impression générale : Combine le profil d'un vin pétillant et une bière de base relativement neutre permettant aux qualités aromatiques du raisin de se mélanger agréablement avec les arômes de houblon et de levure. Peut varier de rafraîchissant à complexe.

Arôme : Les caractéristiques aromatiques du raisin de la variété sont perceptibles, mais elles ne doivent pas dominer. Le caractère du raisin doit se fondre harmonieusement avec le caractère de base du malt. Bien que l'arôme du houblon soit généralement modéré, il peut varier de moyen-faible à totalement absent. La fermentation est généralement propre, mais peut comporter des esters délicats et épicés. Des arômes comme la banane, le chewing-gum et autres sont considérés comme des défauts.

Apparence : La couleur peut aller du doré pâle au rubis, mais celles utilisant des raisins rouges tendent vers le bourgogne. Ces couleurs plus foncées peuvent également provenir de l'utilisation de produits à base de raisin cuits ou concentrés, jamais de grains foncés spéciaux. Mousse allant du blanc au rouge, généralement avec une rétention moyenne-faible. Clarté généralement bonne, jamais trouble.

Saveur : Comme pour l'arôme, le caractère du raisin peut varier de subtil à de forte intensité, et être le plus dominant. Les saveurs fruitées (pêches, tropicales, baies, etc.) sont appropriées selon la variété du raisin. Les raisins rouges plus foncés peuvent apporter des saveurs plus rustiques (par exemple, terreux, tabac, cuir). Le caractère du malt est de soutien, pas robuste, généralement constitué de malts pâles et légèrement grillés. De faibles niveaux de malts cristallins pâles sont permis, mais un caractère de malt rôti ou fort en chocolat est toujours inapproprié. L'amertume est généralement faible et les saveurs de houblon peuvent être faibles à inexistantes. Des notes légèrement acides, dues à la variété et à la quantité de raisin utilisée, sont communes et peuvent améliorer la digestibilité, mais ne doivent pas frôler le seuil "acide". Un léger boisage est optionnel, mais un caractère Brett fonctionnel ne doit pas être présent. Fermentation propre.

Sensation en bouche : Une carbonatation de moyenne-haute à haute améliore la perception des arômes. Le corps est

généralement faible à moyen, et une certaine acidité peut contribuer à augmenter la perception de la sécheresse. La finale est extrêmement sèche et nette. Les exemples forts peuvent montrer un léger réchauffement.

Commentaires : La force peut être aussi basse que 4,5 % ou aussi élevée que 12,5 %, mais est généralement dans la plage indiquée. La perception de la couleur varie considérablement en fonction de la teinte du fruit ajouté.

Historique : Initialement brassée au Birrificio Montegioco et au Birrificio Barley en 2006-2007. Devenue plus populaire après sa publication dans les lignes directrices de 2015 sous le nom d'Italian Grape Ale (IGA), et a inspiré de nombreuses variantes locales dans d'autres pays.

Ingrédients caractéristiques : Malt de base pils ou pâle, malts cristallins ou de blé pâles limités. Le moût de raisin (variétés rouges ou blanches, généralement du moût frais) constitue généralement 15 à 20 % du total des céréales, mais peut dépasser 40 %. Le moût est fermenté avec la bière, et non un mélange de vin et de bière. Les levures fruitées-épicées sont les plus courantes, mais des variétés neutres peuvent être utilisées. Les houblons doivent être choisis pour compléter le profil global. Cette bière n'est pas houblonnée à sec. Le bois est autorisé, mais non requis, et il ne doit pas être envahissant, ni plus fort que dans le vin.

Comparaison avec d'autres styles : Base similaire à plusieurs styles belges, comme la Belgian Blonde, la Saison et la Belgian Single, mais avec des raisins. Les exemples plus forts sont similaires à la Belgian Tripel ou la Belgian Golden Strong Ale, mais avec des raisins. Pas de caractère funky comme le Fruit Lambic.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de raisin utilisé. L'inscrit peut fournir des informations supplémentaires sur le style de base ou les ingrédients caractéristiques.

Statistiques essentielles : OG : 1.059 – 1.075
IBUs : 10 – 30 FG : 1.004 – 1.013
SRM : 4 – 8 ABV : 6.0 – 8.5 %

Exemples commerciaux : Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppolaio Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Étiquettes : specialty-beer, fruit

30. BIÈRES AUX ÉPICES (*SPICED BEER*)

Nous utilisons les définitions communes ou culinaires des épices, herbes et légumes, et non les définitions botaniques ou scientifiques. En général, les épices sont les graines séchées, les gousses de graines, les fruits, les racines, l'écorce, etc. des plantes utilisées pour aromatiser les aliments. Les herbes sont des plantes ou parties de plantes (feuilles, fleurs, pétales, tiges) utilisées pour aromatiser les aliments. Les légumes sont des produits comestibles de plantes, principalement salés ou moins sucrés, utilisés principalement pour la cuisson ou parfois consommés crus. Les légumes peuvent inclure certains fruits botaniques. Cette catégorie inclut explicitement toutes les épices culinaires, herbes et légumes, ainsi que les noix (ou tout produit ayant « noix » dans le nom, y compris la noix de coco), les piments, le café, le chocolat, les pousses d'épicéa, les cynorrhodons, l'hibiscus, les écorces de fruits/zestes (mais pas le jus), la rhubarbe, etc. Elle n'inclut pas les fruits culinaires ou les céréales. Les sucres fermentescibles et les sirops aromatiques (par exemple, nectar d'agave, sirop d'érable, mélasse, sorgho, mélasse, miel) ou les édulcorants (par exemple, lactose) peuvent être inclus uniquement en combinaison avec d'autres ingrédients autorisés, et ne doivent pas avoir un caractère dominant. Toute combinaison d'ingrédients autorisés peut également être inscrite.

Voir la catégorie 29 pour une définition et des exemples de fruits. Voir la section d'introduction des bières de type spécial pour des commentaires supplémentaires, en particulier sur l'évaluation de l'équilibre des ingrédients ajoutés avec la bière de base.

30A. Bière aux épices, herbes ou légumes (*Spice, Herb, or Vegetable Beer*)

Souvent appelées Bières épicées (*Spice Beer*), que des épices, des herbes ou des légumes soient utilisés ou non.

Impression générale : Une fusion agréable d'épices, d'herbes ou de légumes (EHL) et de bière, tout en restant reconnaissable comme une bière. Le caractère des EHL doit être évident mais équilibré avec la bière, sans être trop dominant au point de suggérer un produit artificiel.

Arôme : Varie selon le style de base. Le caractère des EHL doit être perceptible dans l'arôme ; cependant, certains EHL (par exemple, le gingembre, la cannelle, le romarin) ont des arômes plus forts et sont plus distinctifs que d'autres (par exemple, la plupart des légumes) – il faut prévoir une gamme de caractères et d'intensité des EHL allant du subtil à l'agressif. L'arôme de houblon peut être plus faible que dans le style de base pour mieux faire ressortir le caractère des EHL. Les EHL doivent ajouter une complexité supplémentaire, mais ne doivent pas être trop présents au point de déséquilibrer la présentation globale.

Apparence : Varie selon le style de base et les ingrédients spéciaux. Les bières de couleur plus claire peuvent montrer des couleurs distinctives d'ingrédients, y compris dans la mousse. Clarté variable, bien que la turbidité soit généralement indésirable. Certains ingrédients peuvent affecter la rétention de mousse.

Saveur : Varie selon le style de base. Comme pour l'arôme, les saveurs distinctives des EHL doivent être perceptibles et peuvent varier en intensité, allant du subtil à l'agressif. Certains EHL sont naturellement amers et peuvent rendre la bière plus amère que le style de base déclaré. L'amertume, les saveurs de houblon et de malt, le taux d'alcool et les sous-produits de fermentation, comme les esters, doivent être appropriés au style de base, mais être harmonieux et équilibrés avec les saveurs distinctives des EHL présentes.

Sensation en bouche : Varie selon le style de base. Les EHL peuvent augmenter ou diminuer le corps. Certains EHL peuvent ajouter un peu d'astringence, bien qu'un caractère d'épice « brut » soit indésirable.

Commentaires : La description de la bière est cruciale pour l'évaluation ; les juges doivent réfléchir davantage au concept déclaré qu'à essayer de détecter chaque ingrédient individuel. L'équilibre, la buvabilité et l'exécution du thème sont les facteurs les plus importants pour la décision. Les EHL doivent compléter le style original et ne pas le

submerger. Les caractéristiques du style de base seront modifiées après l'ajout des EHL ; ne vous attendez pas à ce que la bière ait exactement le même goût que le style de base sans modification.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type d'épices, d'herbes ou de légumes utilisés, mais les ingrédients individuels ne doivent pas être spécifiés si un mélange d'épices bien connu est utilisé (par exemple, épices pour tarte aux pommes, curry, poudre de chili). L'inscrit doit spécifier une description de la bière, identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varient en fonction de la bière de base sous-jacente.

Exemples commerciaux : Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout

Étiquettes : specialty-beer, spice

30B. Bière saisonnière d'automne (*Autumn Seasonal Beer*)

Les **bières saisonnières d'automne** sont des bières qui évoquent le temps frais et la saison des récoltes d'automne, et peuvent inclure des citrouilles, des courges ou d'autres cucurbitacées, ainsi que des épices associées.

Impression générale : Une bière maltée et épicée qui a souvent un corps modérément riche et une finale légèrement réchauffante, suggérant une bonne combinaison pour la saison fraîche de l'automne, et souvent évocatrice des traditions de la récolte ou de l'Action de Grâce.

Arôme : Malté, épicé et équilibré. Une large gamme est possible, tant qu'elle évoque le thème de la récolte. Les ingrédients déclarés et le concept définissent les attentes. Les houblons sont souvent subtils. L'alcool est souvent présent, mais lisse et soutenant. Les composants doivent être bien intégrés et créer une présentation cohérente. Voir la section Saveur pour le caractère des épices, du malt, du sucre et des légumes.

Apparence : Ambre moyen à brun cuivré ; les versions plus claires sont plus courantes. Claire, si elle n'est pas opaque. Une tête bien formée et persistante, de couleur blanc cassé à beige. Certaines versions avec des cucurbitacées peuvent prendre une teinte inhabituelle pour la bière, avec des nuances orangées.

Saveur : Maltée, épicée et équilibrée. Laissez place à la créativité du brasseur pour atteindre l'objectif du thème. Les épices réchauffantes ou sucrées sont courantes. Les saveurs maltées riches et grillées sont courantes et peuvent inclure du caramel, du pain grillé ou de la croûte de tarte, des biscuits ou des saveurs de noix. Peuvent inclure des saveurs distinctives de sucre, comme la mélasse, le miel ou le sucre brun. Les saveurs dérivées des légumes à base de courge sont souvent fugaces, fournissant souvent seulement une douceur plus riche. Les ingrédients spéciaux doivent être soutenant et équilibrés, sans éclipser la bière de base. L'amertume et la saveur du houblon sont généralement modérées pour ne pas interférer avec le caractère spécial. Se termine généralement de manière plutôt pleine et satisfaisante, parfois avec une légère saveur d'alcool. Les caractéristiques de malt rôti sont généralement absentes.

Sensation en bouche : Le corps est généralement moyen à plein, et peut être moelleux. Carbonatation modérément faible à modérément élevée. Un caractère de vieillissement est autorisé. L'alcool réchauffant est autorisé.

Commentaires : Utiliser le profil sensoriel de produits qui évoquent la saison des récoltes, comme la tarte à la citrouille, la tarte aux pommes ou les patates douces confites, équilibré avec une bière de base souvent maltée. La description de la bière est cruciale pour l'évaluation ; les juges doivent réfléchir davantage au concept déclaré qu'à essayer de détecter chaque ingrédient individuel. L'équilibre, la buvabilité et l'exécution du thème sont les facteurs les plus importants pour la décision.

Ingrédients caractéristiques : Les épices sont requises, et incluent souvent celles évocatrices de l'automne, de la récolte ou de la saison de l'Action de Grâce (par exemple, le piment de la Jamaïque, la muscade, la cannelle, les clous de girofle, le gingembre), mais toute combinaison est possible et la créativité est encouragée. Les ajouts savoureux sont courants (par exemple, la mélasse, le sucre inversé, le sucre brun, le miel, le sirop d'érable). Les légumes de type courge ou cucurbitacée (souvent la citrouille) sont souvent utilisés.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type d'épices, d'herbes ou de légumes utilisés ; les ingrédients individuels ne doivent pas être spécifiés si un mélange bien connu d'épices est utilisé (par exemple, épices pour tarte à la citrouille). L'inscrit doit spécifier une description de la bière, identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière de base sous-jacente. L'ABV est généralement supérieur à 5 %, et la plupart des exemples sont de couleur ambrée-cuivrée.

Exemples commerciaux : Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Étiquettes : specialty-beer, spice

30C. Bière saisonnière d'hiver (*Winter Seasonal Beer*)

Les bières saisonnières d'hiver sont des bières qui évoquent le froid et la saison des fêtes de Noël, et peuvent inclure des épices de Noël, des sucres spéciaux et d'autres produits rappelant la saison festive.

Impression générale : Une bière plus forte, plus foncée et épicée, ayant souvent un corps riche et une finale réchauffante,

suggérant une bonne combinaison pour la saison froide de l'hiver.

Arôme : Malté, épicé, fruité et équilibré. Une large gamme est possible, tant qu'elle évoque le thème des fêtes. Les ingrédients déclarés et le concept définissent les attentes. Les fruits sont souvent foncés ou séchés. Les houblons sont souvent subtils. L'alcool est souvent présent, mais lisse et soutenant. Les arômes maltés et sucrés ont tendance à être plus présents dans l'équilibre, et soutiennent les épices. Les composants doivent être bien intégrés et créer une présentation cohérente. Voir la section Saveur pour le caractère des épices, du malt, du sucre et des fruits.

Apparence : Ambre moyen à brun très foncé ; les versions plus foncées sont plus courantes. Claire, si elle n'est pas opaque. Généralement claire, bien que les versions plus foncées puissent être pratiquement opaques. Tête bien formée et persistante, de couleur blanc cassé à beige.

Saveur : Maltée, épicée, fruitée et équilibrée. Laissez place à la créativité du brasseur pour atteindre l'objectif du thème. Les épices réchauffantes ou sucrées sont courantes. Les saveurs maltées riches et sucrées sont courantes, et peuvent inclure du caramel, du pain grillé, des saveurs de noix ou de chocolat. Peut inclure des saveurs de fruits secs ou de pelures de fruits secs, comme le raisin, la prune, la figue, la cerise, l'écorce d'orange ou de citron. Peut inclure des saveurs distinctives de sucre, comme la mélasse, le miel ou le sucre brun. Les ingrédients spéciaux doivent être soutenant et équilibrés, sans éclipser la bière de base. L'amertume et la saveur du houblon sont généralement modérées pour ne pas interférer avec le caractère spécial. Se termine généralement de manière pleine et satisfaisante, souvent avec une légère saveur d'alcool. Les caractéristiques de malt rôti sont rares et généralement pas plus fortes que le chocolat.

Sensation en bouche : Le corps est généralement moyen à plein, souvent avec une texture maltée. Carbonatation modérément faible à modérément élevée. Un caractère de vieillissement est autorisé. L'alcool réchauffant est autorisé.

Commentaires : Utiliser le profil sensoriel de produits évoquant la saison des fêtes, tels que les biscuits de Noël, le pain d'épices, le pudding de Noël à l'anglaise, les gâteaux au rhum, le lait de poule, les sapins de Noël, le pot-pourri ou les épices de mulling, équilibré avec une bière de base souvent maltée, réchauffante et plus foncée. La description de la bière est cruciale pour l'évaluation ; les juges doivent réfléchir davantage au concept déclaré qu'à essayer de détecter chaque ingrédient individuel. L'équilibre, la buvabilité et l'exécution du thème sont les facteurs les plus importants pour la décision.

Historique : La saison des fêtes d'hiver est un moment traditionnel où de vieux amis se retrouvent, et où des bières ayant un taux d'alcool plus élevé et une richesse plus grande sont servies. De nombreuses brasseries offrent des produits saisonniers qui peuvent être plus foncés, plus forts, épicés ou autrement plus caractéristiques que leurs bières permanentes. Les versions épicées sont une tradition américaine ou belge, puisque les brasseries anglaises ou allemandes ne les utilisent traditionnellement pas dans leur bière. De nombreux exemples américains artisanaux ont été inspirés par l'Anchor Our Special Ale, produit pour la première fois en 1975.

Ingrédients caractéristiques : Les épices sont requises, et incluent souvent celles évoquant la saison de Noël (par exemple, le piment de la Jamaïque, la muscade, la cannelle, les clous de girofle, le gingembre), mais toute combinaison est possible et la créativité est encouragée. Les pelures de fruits (par exemple, les oranges, le citron) peuvent être utilisées, ainsi

que des ajouts subtils d'autres fruits (souvent des fruits secs ou foncés). Des ajouts savoureux sont souvent utilisés (par exemple, la mélasse, la mélasse de canne, le sucre inversé, le sucre brun, le miel, le sirop d'érable). Généralement des ales, bien que des lagers foncées fortes existent.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type d'épices, de sucres, de fruits ou d'autres fermentescibles utilisés ; les ingrédients individuels ne doivent pas être spécifiés si un mélange bien connu d'épices est utilisé (par exemple, épices pour mulling). L'inscrit doit spécifier une description de la bière, identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière de base sous-jacente. L'ABV est généralement supérieur à 6 %, et la plupart des exemples sont quelque peu foncés.

Exemples commerciaux : Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

Étiquettes : specialty-beer, spice

30D. Bières de spécialité épicées (Specialty Spice Beer)

Une bière de spécialité épicée est une bière de type 30A Spice, Herb, or Vegetable (SHV) Beer avec des ingrédients supplémentaires, tels que des sucres fermentescibles (par exemple, le miel, le sucre brun, le sucre inversé, le sirop d'érable), des édulcorants (par exemple, le lactose), des adjuvants, des céréales alternatives ou d'autres ingrédients spéciaux ajoutés, ou l'application d'un processus supplémentaire. Les bières saisonnières d'automne 30B et d'hiver 30C permettent déjà des ingrédients supplémentaires et ne doivent pas être utilisées comme base pour ce style.

Impression générale : Une combinaison attrayante d'épices, d'herbes ou de légumes (SHV), de sucres et de bière, mais qui reste reconnaissable comme une bière. Les caractéristiques des SHV et du sucre doivent être évidentes mais équilibrées avec la bière, sans dominer au point de suggérer un produit artificiel.

Arôme : Identique à celui de la bière SHV, sauf que certains sucres fermentescibles supplémentaires (par exemple, le miel,

la mélasse) peuvent ajouter un composant aromatique. Tout composant aromatique supplémentaire doit être équilibré avec les éléments de SHV et de la bière, et constituer une combinaison agréable.

Apparence : Identique à celle de la bière épicée, herbacée ou végétale.

Saveur : Identique à celle de la bière SHV, sauf que certains sucres fermentescibles supplémentaires (par exemple, le miel, la mélasse) peuvent ajouter un composant de saveur. Tout composant supplémentaire doit être équilibré avec les éléments de SHV et de la bière, et constituer une combinaison agréable. Les sucres ajoutés ne doivent pas avoir un goût brut ou non fermenté. Certains sucres ajoutés possèdent des éléments non fermentescibles qui peuvent fournir une fin plus pleine et plus sucrée ; les sucres entièrement fermentescibles peuvent amincir la fin.

Sensation en bouche : Identique à celle de la bière SHV, bien que, selon le type de sucre ajouté, le corps puisse augmenter ou diminuer.

Commentaires : Si les sucres fermentescibles ou les processus supplémentaires n'ajoutent pas de caractère distinct à la bière, inscrivez-la sous l'un des autres styles de bière épicée (non spécial) et omettez la description des ingrédients ou processus supplémentaires.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de SHV utilisé, mais les ingrédients individuels ne doivent pas être spécifiés si un mélange d'épices bien connu est utilisé (par exemple, épices pour tarte aux pommes, curry en poudre, chili en poudre). L'inscrit doit spécifier le type d'ingrédient supplémentaire (selon l'introduction) ou de processus spécial appliqué. L'inscrit doit spécifier une description de la bière, identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière de base sous-jacente.

Exemples commerciaux : New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

Étiquettes : specialty-beer, spice

31. BIÈRES À FERMENTS ALTERNATIFS (*ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER*)

Cette catégorie regroupe les bières de type spécial utilisant soit des céréales, soit des sucres pour ajouter un caractère distinctif. Consultez la section Introduction aux Bières de Spécialité pour des commentaires supplémentaires, en particulier sur l'évaluation de l'équilibre des ingrédients ajoutés à la bière de base.

31A. Bière à céréales alternatives (*Alternative Grain Beer*)

Une **bière à céréales alternatives** est une bière standard (style classique ou non) avec l'ajout ou l'utilisation exclusive de céréales de brasserie non standard (par exemple, seigle, avoine, sarrasin, épeautre, millet, sorgho, riz). Les bières sans gluten (GF) fabriquées à partir d'ingrédients totalement sans gluten peuvent être inscrites ici, tandis que les bières GF utilisant des procédés d'élimination du gluten doivent être inscrites dans les catégories de leurs styles de base respectifs.

Impression générale : Une bière de base enrichie ou mettant en valeur le caractère des céréales supplémentaires. Le caractère spécifique dépend fortement des céréales ajoutées.

Arôme : Identique au style de la bière de base. La céréale ajoutée confèrera un caractère particulier, bien que pour certaines céréales, la bière aura simplement un goût plus céréale ou noisette, tandis que d'autres peuvent avoir un caractère relativement neutre.

Apparence : Identique au style de la bière de base, bien qu'un certain trouble supplémentaire puisse être visible.

Saveur : Identique au style de la bière de base. La céréale supplémentaire doit être perceptible en saveur, bien qu'elle ne soit pas nécessairement identifiable. Certaines céréales ajoutent une saveur céréale, pain ou noisette, tandis que d'autres rehaussent simplement la saveur de la bière de base. Certaines céréales ajoutent une sécheresse en fin de bouche.

Sensation en bouche : Identique à celle de la bière de base, bien que de nombreuses céréales supplémentaires (par exemple, avoine, seigle) augmentent le corps et la viscosité, tandis que d'autres (par exemple, les céréales sans gluten) créent une bière plus légère.

Commentaires : La céréale ajoutée doit être évidente dans le profil sensoriel. Si la céréale alternative ne confère pas un caractère distinct et identifiable à la bière, inscrivez-la dans le style de base. Ce style ne doit pas être utilisé pour les styles où la céréale alternative est fondamentale pour la définition du style (par exemple, Rye IPA, Oatmeal Stout, Rice- ou Corn-based International Lager). Notez que le saké n'est pas une bière et ne doit pas être inscrit dans cette catégorie.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de céréale alternative utilisée. L'inscrit doit fournir une description de la bière, en identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou le caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière de base sous-jacente.

Exemples commerciaux : Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

Étiquettes : specialty-beer

31B. Bière au sucre alternatif (*Alternative Sugar Beer*)

Une **bière au sucre alternatif** est une bière standard (style classique ou non) avec des édulcorants ajoutés, y compris des sucres fermentescibles (par exemple, miel, sucre brun, sucre inversé, mélasse, mélasse de canne, sirop d'érable, sorgho), des sucres non fermentescibles (par exemple, lactose), des alcools de sucre (par exemple, sorbitol), et tout autre édulcorant (naturel ou artificiel) qui influence le profil de saveur. Les bières peuvent ou non avoir une douceur résiduelle ; cela dépend du type de sucre, mais des contributions de saveur sont attendues.

Impression générale : Une intégration savoureuse du sucre et de la bière, tout en restant reconnaissable comme une bière. Le caractère sucré doit être évident et en équilibre avec la bière, sans être trop prononcé pour éviter de suggérer un produit artificiel.

Arôme : Identique à celui de la bière de base, sauf que certains sucres fermentescibles (par exemple, miel, mélasse) peuvent ajouter un arôme, qui devrait être une combinaison agréable et équilibrée avec la bière.

Apparence : Identique à celle de la bière de base, bien que certains sucres apportent des couleurs supplémentaires, généralement plus foncées.

Saveur : Identique à celle de la bière de base, sauf que certains sucres fermentescibles (par exemple, miel, mélasse) peuvent ajouter une saveur, qui devrait être une combinaison agréable et équilibrée avec la bière. Les sucres ajoutés ne doivent pas avoir un goût brut ou non fermenté. Certains sucres non fermentescibles apportent une fin plus pleine, tandis que les sucres entièrement fermentescibles peuvent amincir la fin de bouche.

Sensation en bouche : Identique à celle de la bière de base, bien que, selon le type de sucre ajouté, le corps de la bière puisse augmenter ou diminuer.

Commentaires : Le sucre ajouté doit être perceptible quelque part dans le profil sensoriel. Si les sucres n'ajoutent pas de caractère distinct à la bière, inscrivez-la dans la catégorie de son style de base. Une bière à base de miel ne doit pas comporter tellement de miel qu'elle soit perçue comme un hydromel (braggot) plus qu'une bière au miel. Ce style ne doit pas être utilisé pour les styles où le sucre alternatif est fondamental pour la définition du style, ou lorsque de petites quantités de sucre au goût neutre sont utilisées simplement pour augmenter la densité, l'atténuation ou alléger la saveur ou le corps ; ces bières doivent être inscrites dans le style de base normal.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de sucre utilisé. L'inscrit doit fournir une description de la bière, en identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou le caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière de base sous-jacente.

Exemples commerciaux : Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw'n, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

Étiquettes : specialty-beer

32. BIÈRES FUMÉES (*SMOKED BEER*)

Cette catégorie regroupe les bières de spécialité ayant un caractère fumé.

32A. Bière fumée de style Classique (*Classic Style Smoked Beer*)

Destinée aux versions fumées de bières de style classique, sauf si le style classique de bière a le caractère fumé comme partie intégrante de sa définition (dans ce cas, la bière doit être inscrite dans son style de base, comme le Rauchbier).

Impression générale : Une fusion bien équilibrée entre les malts et les houblons du style de bière de base avec un agréable caractère fumé.

Arôme : Un équilibre agréable entre l'arôme attendu de la bière de base et le malt fumé. Le caractère fumé varie de faible à prononcé, et peut montrer un caractère fumé spécifique selon le type de bois (par exemple, aulne, chêne, hêtre). L'équilibre entre la fumée et la bière peut varier – ils n'ont pas besoin d'être égaux en intensité. Toutefois, le mélange résultant doit être agréable. Les arômes de fumée aigres, phénoliques, durs, caoutchouteux ou brûlés sont inappropriés.

Apparence : Variable. L'apparence doit refléter le style de bière de base, bien que la couleur soit souvent un peu plus foncée que celle attendue pour le style de base.

Saveur : Semblable à l'arôme, avec un équilibre entre la bière de base et le malt fumé de faible à prononcé. Les bois de différentes variétés peuvent produire des profils de saveur différents. L'équilibre entre la fumée et la bière peut varier, mais le mélange résultant doit être agréable. La fumée peut ajouter un peu de sécheresse à la fin. Les saveurs de fumée aigres, amères, brûlées, carbonisées, caoutchouteuses, sulfureuses, médicinales ou phénoliques sont inappropriées.

Sensation en bouche : Varie en fonction du style de bière de base. Une astringence importante, phénolique ou une dureté dérivée de la fumée est un défaut.

Commentaires : Utilisez ce style pour les bières autres que le Rauchbier de style Bamberg (c'est-à-dire le Märzen fumé au hêtre), qui a son propre style. Les juges doivent évaluer ces bières principalement sur l'équilibre global et sur la façon dont le caractère fumé améliore la bière de base.

Historique : Le processus d'utilisation de malts fumés a été adapté par les brasseurs artisanaux à de nombreux styles. Les brasseurs allemands utilisent traditionnellement des malts fumés dans des bières comme le Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils et d'autres styles spéciaux.

Ingrédients caractéristiques : Différents matériaux utilisés pour fumer le malt donnent des caractéristiques uniques de saveur et d'arôme. Des malts fumés au hêtre, ou à d'autres bois durs (par exemple, chêne, érable, mesquite, aulne, pacanier, pomme, cerise, et autres bois fruitiers) peuvent être utilisés. Ceux-ci peuvent évoquer certains aliments fumés (par exemple, le hickory avec des côtes, l'érable avec du bacon ou de la saucisse, et l'aulne avec du saumon). Le bois de conifère ne doit jamais être utilisé car il ajoute une saveur médicinale et résineuse au malt. Un malt fumé au tourbe est universellement

indésirable en raison de ses phénols aigres et de sa terreur semblable à de la boue. Les autres ingrédients varient en fonction du style de base. Si des malts fumés sont combinés avec d'autres ingrédients inhabituels (par exemple, des fruits, des légumes, des épices, du miel) en quantités notables, la bière résultante doit être inscrite dans la catégorie **32B Bière fumée spéciale**.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier un style de base. L'inscrit doit spécifier le type de bois ou de fumée si un caractère fumé spécifique au bois est perceptible.

Statistiques essentielles : Varie selon le style de bière de base.

Exemples commerciaux : Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

Étiquettes : specialty-beer, smoke

32B. Bière fumée de spécialité (*Specialty Smoked Beer*)

*Une **bière fumée spéciale** est soit une bière fumée basée sur un style autre qu'un style classique (un style de type spécial, ou une famille de styles large comme Porter plutôt qu'un style spécifique), soit toute bière fumée avec des ingrédients spéciaux supplémentaires (fruits, légumes, épices) ou des procédés qui transforment la bière en quelque chose de plus unique.*

Impression générale : Une fusion bien équilibrée entre les malts et les houblons du style de bière de spécialité de base avec un agréable caractère fumé.

Arôme : Un équilibre agréable entre l'arôme attendu de la bière de base, le malt fumé et tous les ingrédients spéciaux. Le caractère fumé varie de faible à prononcé, et peut montrer un caractère fumé spécifique au bois (par exemple, aulne, chêne, hêtre). L'équilibre entre la fumée, la bière et les ingrédients spéciaux peut varier – ils n'ont pas besoin d'être égaux en intensité. Toutefois, le mélange résultant doit être agréable. Les arômes de fumée aigres, phénoliques, durs, caoutchouteux ou brûlés sont inappropriés.

Apparence : Variable. L'apparence doit refléter le style de bière de base, bien que la couleur soit souvent un peu plus foncée que celle attendue pour le style de base. L'utilisation de certains fruits et épices peut également affecter la couleur et la teinte de la bière.

Saveur : Semblable à l'arôme, avec un équilibre entre la bière de base, les ingrédients spéciaux et le malt fumé de faible à prononcé. Les bois de différentes variétés peuvent produire des profils de saveur différents. L'équilibre entre la fumée, la bière et les ingrédients spéciaux peut varier, mais le mélange résultant doit être agréable. La fumée peut ajouter un peu de sécheresse à la fin. Les saveurs de fumée aigres, amères,

brûlées, carbonisées, caoutchouteuses, sulfureuses, médicinales ou phénoliques sont inappropriées.

Sensation en bouche : Varie en fonction du style de bière de base. Une astringence importante, phénolique ou une dureté dérivée de la fumée est un défaut.

Commentaires : Les juges doivent évaluer ces bières principalement sur l'équilibre global et sur la façon dont le caractère fumé améliore la bière de base et tous les ingrédients spéciaux.

Ingrédients caractéristiques : Identique à la bière fumée de style classique 32A avec l'ajout possible d'ingrédients spéciaux (par exemple, fruits, épices, légumes, miel) en quantités notables.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de bois ou de fumée si un caractère fumé spécifique au bois est perceptible. L'inscrit doit spécifier les ingrédients ou procédés supplémentaires qui font de cette bière une bière fumée spéciale. L'inscrit doit fournir une description de la bière, en identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou le caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles : Varie selon le style de bière de base.

Exemples commerciaux : Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

Étiquettes : specialty-beer, smoke

33. BIÈRES BOISÉES (*WOOD BEER*)

Cette catégorie regroupe les bières de type spécial ayant un caractère de vieillissement en bois ou en fût, avec ou sans caractère alcoolisé ajouté.

33A. Bière vieillie boisée (*Wood-Aged Beer*)

Ce style est destiné aux bières vieillies en bois sans ajout de caractère alcoolisé provenant de l'utilisation antérieure du fût. Les bières vieillies en fût de bourbon ou autres bières ayant un caractère alcoolisé ajouté doivent être inscrites dans la catégorie 33B Bière boisée spéciale.

Impression générale : Une amélioration agréable du style de bière de base avec les caractéristiques apportées par le vieillissement en contact avec le bois. Les meilleurs exemples seront lisses, savoureux, bien équilibrés et bien vieillies.

Arôme : Varie selon le style de base. Un arôme boisée faible à modéré est généralement présent ; certains types de bois peuvent avoir un caractère plus fort ou distinctif. Le bois frais peut parfois transmettre une odeur de bois frais coupé, bien que ce caractère ne doive jamais être trop prononcé. Si le bois est torréfié ou carbonisé, il peut y avoir des arômes de vanille, caramel, toffee, pain grillé, ou chocolat modérés à faibles.

Apparence : Varie selon le style de base. Souvent plus foncée que le style de base non altéré, particulièrement si des fûts torréfiés ou carbonisés sont utilisés.

Saveur : Varie selon le style de base. Le bois contribue généralement une saveur boisée, et peut-être un caractère distinctif de type de bois. Le bois neuf peut ajouter une impression de bois frais coupé. Le bois torréfié ou carbonisé peut ajouter de la vanille, du caramel, du beurre au sucre, du pain grillé, des noix grillées, du café, du chocolat, ou du cacao, en fonction du type de bois et du niveau de torréfaction ou de carbonisation. Les saveurs dérivées du bois doivent être équilibrées, soutenantes et perceptibles, sans dominer le style de bière de base.

Sensation en bouche : Varie selon le style de base. Les tanins du bois peuvent augmenter la perception du corps, ainsi qu'améliorer la sécheresse de la fin ; une certaine astringence due aux tanins du bois est autorisée. Les caractéristiques acides ou tartres doivent être faibles à nulles et ne jamais être distrayantes.

Commentaires : Beaucoup du caractère dépend du type de bois utilisé et de la manière dont il complète et améliore le style de base. Le caractère de vieillissement est autorisé, mais une oxydation excessive ou une acidité est un défaut. Un alcool perceptible n'est pas un défaut dans les styles de base plus

forts.

Cette catégorie ne doit pas être utilisée pour les styles de base où le vieillissement en bois est une exigence fondamentale du style (par exemple, Flanders Red, Lambic). Les bières produites avec un vieillissement limité en bois ou des produits qui ne fournissent qu'un caractère de fond subtil peuvent être inscrites dans les catégories de styles de base tant que le caractère boisée n'est pas mis en avant.

Historique : Une méthode de production traditionnelle qui est rarement utilisée par les grandes brasseries, et généralement seulement pour des produits spéciaux. Elle est plus populaire auprès des brasseries artisanales modernes cherchant de nouveaux produits distinctifs. Les fûts et tonneaux de chêne sont traditionnels, bien que d'autres bois deviennent de plus en plus populaires.

Ingrédients caractéristiques : Varie selon le style de base. Vieillie dans des fûts ou des tonneaux en bois, ou avec des additifs en bois (par exemple, copeaux, douelles, spirales, cubes). Les styles de base à corps plus plein et à plus forte gravité sont souvent utilisés, car ils peuvent mieux supporter les saveurs supplémentaires, bien que l'expérimentation soit encouragée.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le type de bois utilisé et le niveau de torréfaction ou de carbonisation (si utilisé). Si un bois variétal inhabituel est utilisé, l'inscrit doit fournir une brève description des aspects sensoriels que ce bois apporte à la bière. L'inscrit doit fournir une description de la bière, identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou le caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles :

OG : varie selon le style de base, généralement élevé

FG : varie selon le style de base

ABV : varie selon le style de base, généralement élevé

IBUs : varie selon le style de base

SRM : varie selon le style de base, souvent plus foncé que le style de base non altéré

Exemples commerciaux : Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Étiquettes : specialty-beer, wood

33B. Bière de spécialité boisée (Specialty Wood-Aged Beer)

Ce style est destiné aux bières vieilles en bois avec un caractère alcoolisé ajouté provenant de l'utilisation précédente du fût. Les bières vieilles en fût de bourbon ou d'autres fûts similaires doivent être inscrites ici.

Impression générale : Une élévation du style de bière de base avec les caractéristiques apportées par le vieillissement en contact avec le bois, y compris les produits alcoolisés précédemment en contact avec le bois. Les meilleurs exemples seront lisses, savoureux, bien équilibrés et bien vieillis.

Arôme : Varie selon le style de base. Un arôme boisée faible à modéré est généralement présent ; certains types de bois peuvent avoir un caractère plus fort ou distinctif. Si le bois est torréfié ou carbonisé, des arômes de vanille, caramel, toffee, pain grillé, ou chocolat peuvent être présents. Les arômes associés à l'alcool (par exemple, spiritueux distillés, vin) précédemment stockés dans le bois doivent être perceptibles, mais équilibrés.

Apparence : Varie selon le style de base. Souvent plus foncée que le style de base non altéré, particulièrement si des fûts carbonisés sont utilisés. Les bières vieilles en fûts de vin ou autres produits avec des couleurs distinctives peuvent également donner une teinte à la bière finie.

Saveur : Varie selon le style de base. Le bois contribue généralement une saveur boisée, et peut-être un caractère distinctif du type de bois. Le bois torréfié ou carbonisé peut ajouter de la vanille, du caramel, du beurre au sucre, du pain grillé, des noix grillées, du café, du chocolat, ou du cacao, selon le type de bois et le niveau de torréfaction ou de carbonisation. Les saveurs dérivées du bois et celles des alcools ajoutés doivent être équilibrées, mutuellement soutenantes et perceptibles, sans dominer le style de base ou l'une l'autre.

Sensation en bouche : Varie selon le style de base. Les tanins du bois peuvent augmenter la perception du corps, ainsi qu'améliorer la sécheresse de la fin ; une certaine astringence due aux tanins du bois est autorisée. Il y a généralement un réchauffement supplémentaire dû à l'alcool, mais il ne doit pas

être trop chaud ou dur. Les caractéristiques acides ou tartes doivent être faibles à nulles et ne jamais être distrayantes.

Historique : Identique à la bière vieillie en bois (33A).

Commentaires : Le succès de ce style dépend de la manière dont le caractère du bois et de l'alcool soutient et améliore la bière de base, et de la façon dont ces éléments sont intégrés dans le profil global des saveurs. Le caractère de vieillissement est autorisé, mais une oxydation excessive ou une acidité est un défaut.

Les bières sauvages vieilles en bois spécial doivent être inscrites dans la catégorie **28C Bière spéciale sauvage**.

Ingrédients caractéristiques : Varie selon le style de base. Vieillie dans des fûts en bois ayant précédemment stocké des produits alcoolisés (par exemple, whisky, bourbon, rhum, gin, tequila, porto, sherry, madère, vin). Les styles de base plus corpulents et à gravité plus élevée sont souvent utilisés, car ils peuvent mieux résister aux saveurs supplémentaires, bien que l'expérimentation soit encouragée.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le caractère alcoolisé supplémentaire, avec des informations sur le fût si cela est pertinent pour le profil de saveur final. Si un bois ou un ingrédient inhabituel a été utilisé, l'inscrit doit fournir une brève description des aspects sensoriels que ces ingrédients apportent à la bière. L'inscrit doit fournir une description de la bière, identifiant soit un style de base, soit les ingrédients, spécifications ou le caractère cible de la bière. Une description générale de la nature spéciale de la bière peut couvrir tous les éléments requis.

Statistiques essentielles :

OG : varie selon le style de base, généralement élevé

FG : varie selon le style de base

ABV : varie selon le style de base, généralement élevé

IBUs : varie selon le style de base

SRM : varie selon le style de base, souvent plus foncé que le style de base non altéré

Exemples commerciaux : AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

Étiquettes : specialty-beer, wood

34. BIÈRES DE SPÉCIALITÉ (*SPECIALTY BEER*)

Bien qu'il existe de nombreuses bières de type spécial dans ces lignes directrices, la catégorie de style "Bière Spéciale" est destinée aux bières qui ne correspondent à aucun autre style. Veuillez consulter chaque catégorie de style précédent avant d'inscrire une bière dans l'un de ces styles.

34A. Bière de spécialité commerciale (*Commercial Specialty Beer*)

Ce style est destiné aux reproductions ou interprétations de bières commerciales spécifiques qui ne correspondent pas à des styles définis. Les bières inscrites ici n'ont pas besoin d'être des copies exactes. La bière doit être jugée en fonction de la manière dont elle s'adapte au style plus large représenté par la bière exemple, et non de la manière dont elle est une copie exacte d'un produit commercial spécifique. Si une Bière Spéciale Commerciale correspond à un autre style défini, elle ne doit pas être inscrite ici.

Impression générale : Basée sur la bière déclarée.

Arôme : Basé sur la bière déclarée.

Apparence : Basée sur la bière déclarée.

Saveur : Basée sur la bière déclarée.

Sensation en bouche : Basée sur la bière déclarée.

Commentaires : Destinée à servir de catégorie fourre-tout pour des bières spécifiques basées sur des exemples commerciaux uniques qui ne correspondent à aucun style existant. Les versions précédentes des Lignes Directrices de Style incluait un style de "Bière Spéciale Belge" ; ce style remplit cet objectif général, tout en permettant l'inscription de bières non belges de même intention.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le nom de la bière commerciale, les spécifications (statistiques essentielles) de la bière, et fournir soit une brève description sensorielle, soit une liste des ingrédients utilisés pour la fabrication de la bière. Sans ces informations, les juges qui ne connaissent pas la bière n'auront aucun point de comparaison.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière déclarée.

Exemples commerciaux : Orval, La Chouffe

Étiquettes : specialty-beer

34B. Bière de style mixte (*Mixed-Style Beer*)

Ce style est destiné aux bières de **Styles Existants** (bières de styles classiques précédemment définis ou bières de type spécial) qui sont soit :

- Une combinaison de Styles Existants qui ne sont pas définis précédemment dans les lignes directrices, y compris la combinaison de Bières de Type Spécial non autrement autorisées ailleurs.
- Une variation d'un Style Existant utilisant une méthode ou un processus non traditionnel (par exemple, le dry-hopping, l'"eis"-ing, stein bier) pour ce style.
- Une variation d'un Style Existant utilisant un ingrédient non traditionnel (par exemple, une levure avec un profil non traditionnel, des houblons avec un caractère différent de celui décrit dans le Style de Base).

- Des variations hors spécifications d'un Style Existant (par exemple, des versions "impériales", des versions "session", des versions trop sucrées, etc.).

Ce style est destiné aux bières qui ne peuvent pas être inscrites dans les styles précédemment énumérés, y compris (et surtout) le Style de Base déclaré de la bière. Cependant, si la méthode, le processus ou l'ingrédient inhabituel donne une bière qui correspond désormais à un autre style défini, la bière doit être inscrite dans ce style. Notez que certains styles permettent déjà différentes forces (par exemple, les IPAs, les Saisons), donc ces variations doivent être inscrites dans le style de base approprié.

Gardez à l'esprit qu'une bière mal réalisée, avec des défauts, ne doit pas être utilisée pour définir un nouveau style. La buvabilité doit toujours être maintenue, tout en permettant des concepts créatifs.

Impression générale : Basée sur le ou les Styles de Base déclarés, les méthodes et les ingrédients. Comme pour toutes les Bières de Type Spécial, la combinaison résultante des styles de bière doit être harmonieuse et équilibrée, et agréable à boire.

Arôme : Basé sur le ou les Styles de Base déclarés.

Apparence : Basée sur le ou les Styles de Base déclarés.

Saveur : Basée sur le ou les Styles de Base déclarés.

Sensation en bouche : Basée sur le ou les Styles de Base déclarés.

Commentaires : Voir le préambule pour l'intention.

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier le ou les Styles de Base utilisés, ainsi que les ingrédients, processus ou variations spéciaux impliqués. L'inscrit peut fournir une description supplémentaire du profil sensoriel de la bière ou des statistiques essentielles de la bière résultante.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière déclarée.

Exemples commerciaux : Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

Étiquettes : specialty-beer

34C. Bière expérimentale (*Experimental Beer*)

Ceci est explicitement une catégorie fourre-tout pour toute bière qui ne correspond à aucune description de Style Existant. Aucune bière n'est jamais « hors style » dans cette catégorie, à moins qu'elle ne puisse être inscrite dans un autre style de bière d'abord. C'est le dernier recours pour toute bière inscrite dans une compétition. Avec la définition large des styles précédents, cette catégorie devrait être utilisée rarement.

Impression générale : Variable, mais devrait offrir une expérience unique.

Arôme : Variable.

Apparence : Variable.

Saveur : Variable.

Sensation en bouche : Variable.

Commentaires : Ce style ne peut pas représenter une bière commerciale bien connue (sinon, elle serait une Bière Spéciale Commerciale) et ne peut pas correspondre à un autre style de Bière de Type Spécial existant (y compris ceux de cette catégorie principale).

Instructions d'inscription : L'inscrit doit spécifier la nature spéciale de la bière expérimentale, y compris les ingrédients ou les processus spéciaux qui la rendent incompatible avec d'autres styles dans les lignes directrices. L'inscrit doit fournir les statistiques essentielles de la bière et soit une brève description sensorielle, soit une liste des ingrédients utilisés pour fabriquer la bière. Sans ces informations, les juges n'auront aucun point de référence pour l'évaluation.

Statistiques essentielles : OG, FG, IBUs, SRM et ABV varieront en fonction de la bière déclarée.

Exemples commerciaux : Aucun

Étiquettes : specialty-beer

ANNEXE A: CLASSIFICATIONS ALTERNATIVES

De nombreuses demandes ont été faites pour des catégorisations alternatives des styles BJCP, car les lignes directrices peuvent être utilisées à des fins autres que les compétitions de brassage à domicile (par exemple, l'éducation, la recherche, l'étude). Afin de mieux répondre à ces besoins, des systèmes supplémentaires ont été développés. Les catégories alternatives sont listées, accompagnées des styles 2021 actuels provenant des lignes directrices principales.

1. Styles classes selon les catégories 2008 (strictes)

Ce système utilise les catégories 2008 avec les styles de bière équivalents des lignes directrices 2021. Tout style 2021 non présent dans les lignes directrices 2008 est classé comme une Bière Spéciale de Catégorie 23.

- (1)1. Light Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 5C. Helles Exportbier
- (1)2. Pilsner
 - A. 5D. German Pils
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (1)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
- (1)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 8B. Schwarzbier
- (1)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (1)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer
- (1)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 19B. California Common
 - C. 7B. Altbier
- (1)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
- (1)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (1)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
- (1)11. English Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
 - C. 13B. British Brown Ale
- (1)12. Porter
 - A. 13C. English Porter
 - B. 20A. American Porter
 - C. 9C. Baltic Porter
- (1)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 16A. Sweet Stout
 - C. 16B. Oatmeal Stout
 - D. 16D. Foreign Export Stout
 - E. 20B. American Stout
 - F. 20C. Imperial Stout
- (1)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 22A. Double IPA
- (1)15. German Wheat and Rye Beer
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (1)16. Belgian and French Ale
 - A. 24A. Witbier
 - B. 24B. Belgian Pale Ale
 - C. 25B. Saison
 - D. 24C. Bière de Garde
 - E. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)
- (1)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23B. Flanders Red Ale
 - C. 23C. Oud Bruin
 - D. 23D. Lambic
 - E. 23E. Gueuze
 - F. 23F. Fruit Lambic
- (1)18. Belgian Strong Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (1)19. Strong Ale

- A. 17B. Old Ale
- B. 17D. English Barley Wine
- C. 22C. American Barleywine
- (1)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer
- (1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30C. Winter Seasonal Beer
- (1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 6B. Rauchbier
 - B. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - C. 33A. Wood-Aged Beer
- (1)23. Specialty Beer
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 4B. Festbier
 - E. 3D. Czech Dark Lager
 - F. 5A. German Leichtbier
 - G. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - H. 12A. British Golden Ale
 - I. 12B. Australian Sparkling Ale
 - J. 21B. Specialty IPA (all)
 - K. 15C. Irish Extra Stout
 - L. 16C. Tropical Stout
 - M. 26A. Belgian Single
 - N. 17A. English Strong Ale
 - O. 22B. American Strong Ale
 - P. 22D. Wheatwine
 - Q. 27. Historical Beer (those not already listed)
 - R. 28A. Brett Beer
 - S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - T. 28C. Wild Specialty Beer
 - U. 29B. Fruit and Spice Beer
 - V. 29C. Specialty Fruit Beer
 - W. 29D. Grape Ale
 - X. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - Y. 20D. Specialty Spice Beer
 - Z. 31A. Alternative Grain Beer
 - AA. 31B. Alternative Sugar Beer
 - BB. 32B. Specialty Smoked Beer
 - CC. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - DD. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
 - EE. 34B. Mixed-Style Beer
 - FF. 34C. Experimental Beer

2. Styles classés selon les lignes directrices de 2008 (modifiées)

Ce système utilise les catégories de 2008 avec les styles de bière équivalents les plus proches des lignes directrices de 2021. Les nouveaux styles introduits dans les lignes directrices de 2021 ont été ajoutés aux catégories de 2008 les plus appropriées (déterminées subjectivement).

- (2)1. Light Lager

- A. 1A. American Light Lager
- B. 1B. American Lager
- C. 2A. International Pale Lager
- D. 4A. Munich Helles
- E. 4B. Festbier
- F. 5C. Helles Exportbier
- (2)2. Pilsner
 - A. 5A. German Leichtbier
 - B. 3A. Czech Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - E. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (2)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 27. Historical Beer: Kellerbier
- (2)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 3D. Czech Dark Lager
 - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer
- (2)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - C. 19B. California Common
 - D. 7B. Altbier
- (2)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12B. Australian Sparkling Ale
- (2)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
- (2)11. English Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild

- B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- C. 13B. British Brown Ale
- (2)12. Porter
 - A. 13C. English Porter
 - B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 9C. Baltic Porter
- (2)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Export Stout
 - G. 20B. American Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 22A. Double IPA
 - D. 21B. Specialty IPA (all)
- (2)15. German Wheat and Rye Beer
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - E. 27. Historical Beer: Sahti
- (2)16. Belgian and French Ale
 - A. 24A. Witbier
 - B. 26A. Belgian Single
 - C. 24B. Belgian Pale Ale
 - D. 25B. Saison
 - E. 24C. Bière de Garde
 - F. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)
- (2)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23G. Gose
 - C. 23B. Flanders Red Ale
 - D. 23C. Oud Bruin
 - E. 23D. Lambic
 - F. 23E. Gueuze
 - G. 23F. Fruit Lambic
- (2)18. Belgian Strong Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (2)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. English Strong Ale
 - C. 22B. American Strong Ale
 - D. 17D. English Barley Wine
 - E. 22C. American Barleywine

- F. 22D. Wheatwine
- (2)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer
 - B. 29D. Grape Ale
- (2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - C. 30C. Winter Seasonal Beer
 - D. 30D. Specialty Spice Beer
- (2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
 - D. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - E. 33A. Wood-Aged Beer
- (2)23. Specialty Beer
 - A. 28A. Brett Beer
 - B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - C. 28C. Wild Specialty Beer
 - D. 29B. Fruit and Spice Beer
 - E. 29C. Specialty Fruit Beer
 - F. 31A. Alternative Grain Beer
 - G. 31B. Alternative Sugar Beer
 - H. 32B. Specialty Smoked Beer
 - I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - J. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
 - K. 34B. Mixed-Style Beer
 - L. 34C. Experimental Beer

3. Styles classes selon la famille de style

Ce système utilise de nouvelles catégories basées sur la famille de styles ou le nom du style de bière, sans tenir compte du pays d'origine ou de l'histoire ; il est principalement basé sur la couleur et la levure. Il comporte des catégories plus larges et moins nombreuses.

- (3)1. Pale Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 3A. Czech Pale Lager
 - E. 4A. Munich Helles
 - F. 4B. Festbier
 - G. 5A. German Leichtbier
 - H. 5C. Helles Exportbier
- (3)2. Pilsner
 - A. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - B. 5D. German Pils
 - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (3)3. Amber Lager
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 6B. Rauchbier
 - E. 7A. Vienna Lager
 - F. 27. Historical Beer: Kellerbier

- G. 19B. California Common
- (3)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - C. 8A. Munich Dunkel
 - D. 8B. Schwarzbier
- (3)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (3)6. Pale Ale
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 5B. Kölsch
 - C. 12A. British Golden Ale
 - D. 12B. Australian Sparkling Ale
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 26A. Belgian Single
- (3)7. IPA
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 21B. Specialty IPA (all)
 - D. 22A. Double IPA
- (3)8. Amber Ale
 - A. 7B. Altbier
 - B. 11A. Ordinary Bitter
 - C. 11B. Best Bitter
 - D. 11C. Strong Bitter
 - E. 14A. Scottish Light
 - F. 14B. Scottish Heavy
 - G. 14C. Scottish Export
 - H. 15A. Irish Red Ale
 - I. 19A. American Amber Ale
 - J. 24C. Bière de Garde
 - K. 26B. Belgian Dubbel
 - L. 27. Historical Beer: Kentucky Common
- (3)9. Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 13B. British Brown Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
 - D. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (3)10. Porter
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 13C. English Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (3)11. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout

- E. 16C. Tropical Stout
- F. 16D. Foreign Extra Stout
- G. 20B. American Stout
- H. 20C. Imperial Stout
- (3)12. Strong Ale
 - A. 17A. British Strong Ale
 - B. 17B. Old Ale
 - C. 17C. Wee Heavy
 - D. 17D. English Barley Wine
 - E. 22B. American Strong Ale
 - F. 22C. American Barleywine
 - G. 22D. Wheatwine
 - H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - I. 26C. Belgian Tripel
 - J. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (3)13. Wheat Beer
 - A. 1D. American Wheat Beer
 - B. 10A. Weissbier
 - C. 10B. Dunkles Weissbier
 - D. 10C. Weizenbock
 - E. 23A. Berliner Weisse
 - F. 23D. Lambic
 - G. 23E. Gueuze
 - H. 23F. Fruit Lambic
 - I. 23G. Gose
 - J. 24A. Witbier
 - K. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - L. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - M. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - N. 27. Historical Beer: Sahti
- (3)14. Sour Ale
 - A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Specialty Beer
 - A. All remaining beers in Categories 28-34

4. Styles classes par pays d'origine

Ce système utilise de nouvelles catégories basées sur le pays d'origine. Les bières spécialisées sont omises.

- (4)1. United States
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 1C. Cream Ale
 - D. 1D. American Wheat Beer
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 19A. American Amber Ale
 - H. 19B. California Common
 - I. 19C. American Brown Ale
 - J. 20A. American Porter
 - K. 20B. American Stout
 - L. 21A. American IPA
 - M. 21B. Specialty IPA
 - N. 22A. Double IPA
 - O. 22B. American Strong Ale

- P. 22C. American Barleywine
- Q. 22D. Wheatwine
- R. 27. Historical Beer: Kentucky Common
- S. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- T. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (4)2. International
 - A. 2A. International Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 2C. International Dark Lager
- (4)3. England
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12C. English IPA
 - F. 13A. Dark Mild
 - G. 13B. British Brown Ale
 - H. 13C. English Porter
 - I. 16A. Sweet Stout
 - J. 16B. Oatmeal Stout
 - K. 16C. Tropical Stout
 - L. 16D. Foreign Extra Stout
 - M. 17A. British Strong Ale
 - N. 17B. Old Ale
 - O. 17D. English Barley Wine
 - P. 20C. Imperial Stout
 - Q. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (4)4. Scotland
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Ireland
 - A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 15B. Irish Stout
 - C. 15C. Irish Extra Stout
- (4)6. Belgium
 - A. 23B. Flanders Red Ale
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
 - F. 24A. Witbier
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - K. 26A. Belgian Single
 - L. 26B. Belgian Dubbel
 - M. 26C. Belgian Tripel
 - N. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (4)7. France
 - A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Germany
 - A. 4A. Munich Helles
 - B. 4B. Festbier
 - C. 4C. Helles Bock
 - D. 5A. German Leichtbier
 - E. 5B. Kölsch
 - F. 5C. Helles Exportbier
 - G. 5D. German Pils
 - H. 6A. Märzen
 - I. 6B. Rauchbier
 - J. 6C. Dunkles Bock
 - K. 7B. Altbier
 - L. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - M. 8A. Munich Dunkel
 - N. 8B. Schwarzbier
 - O. 9A. Doppelbock
 - P. 9B. Eisbock
 - Q. 10A. Weissbier
 - R. 10B. Dunkles Weissbier
 - S. 10C. Weizenbock
 - T. 23A. Berliner Weisse
 - U. 23G. Gose
 - V. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - W. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (4)9. Austria
 - A. 7A. Vienna Lager
- (4)10. Czech Republic
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 3D. Czech Dark Lager
- (4)11. Poland
 - A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
- (4)12. Scandinavia
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 27. Historical Beer: Sahti
- (4)13. Australia
 - A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Styles classes selon l'histoire

Ce système tente de diviser les styles en groupes basés sur le développement historique et les styles dérivés, de manière plus granulaire que le tri par famille de styles.

- (5)1. Pilsner
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
 - E. 5A. German Leichtbier
- (5)2. Mass Market Pale Lager
 - A. 1B. American Lager
 - B. 2A. International Pale Lager
 - C. 1A. American Light Lager
- (5)3. European Pale Lager
 - A. 5C. Helles Exportbier
 - B. 4A. Munich Helles
 - C. 4B. Festbier

- D. 4C. Helles Bock
- (5)4. Amber Lager
- A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
 - C. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - D. 3C. Czech Amber Lager
 - E. 2B. International Amber Lager
- (5)5. European Smoked Beer
- A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Indigenous American Beer
- A. 1C. Cream Ale
 - B. 19B. California Common
 - C. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - D. 18A. Blonde Ale
- (5)7. Dark Lager
- A. 8A. Munich Dunkel
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - C. 8B. Schwarzbier
 - D. 2C. International Dark Lager
- (5)8. Bock
- A. 6C. Dunkles Bock
 - B. 9A. Doppelbock
 - C. 9B. Eisbock
- (5)9. English Pale Ale
- A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12C. English IPA
- (5)10. Pale Ales (derived from English Pale Ale)
- A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 12B. Australian Sparkling Ale
 - C. 24B. Belgian Pale Ale
 - D. 12A. British Golden Ale
- (5)11. American Pale Beer (derived from English styles)
- A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 21A. American IPA
- (5)12. American Bitter Beer (derived from American IPA)
- A. 21B. Specialty IPA (all)
 - B. 22A. Double IPA
- (5)13. Top-Fermented German Lagers
- A. 5B. Kölsch
 - B. 7B. Altbier
- (5)14. European Farmhouse Beer
- A. 24C. Bière de Garde
 - B. 25B. Saison
 - C. 27. Historical Beer: Sahti
- (5)15. English Mild
- A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Dark American Beer (derived from English Styles)
- A. 19C. American Brown Ale
 - B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 20B. American Stout
- (5)17. Porter
- A. 13C. English Porter
 - B. 9C. Baltic Porter
- (5)18. Irish Stout
- A. 16D. Foreign Extra Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 15B. Irish Stout
- (5)19. English Stout
- A. 20C. Imperial Stout
 - B. 16B. Oatmeal Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16C. Tropical Stout
- (5)20. Strong Ale
- A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. British Strong Ale
 - C. 22B. American Strong Ale
- (5)21. Barleywine
- A. 17D. English Barley Wine
 - B. 22C. American Barleywine
 - C. 22D. Wheatwine
- (5)22. Belgian Ale
- A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26A. Belgian Single
 - C. 26B. Belgian Dubbel
- (5)23. Belgian Strong Ale
- A. 26C. Belgian Tripel
 - B. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - C. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (5)24. Wheat Beer
- A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 24A. Witbier
 - E. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - F. 1D. American Wheat Beer
- (5)25. German Sour Ale
- A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23G. Gose
- (5)26. Belgian Sour Ale
- A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
- (5)27. Specialty Beer
- A. All remaining beers in Categories 28-34

ANNEXE B: STYLES LOCAUX

Cette annexe contient des descriptions de styles soumises par des juges ou des brasseurs locaux du BJCP au sein d'un pays ou d'une région pour des styles émergents d'importance locale qui peuvent ou non avoir une popularité plus large. Le BJCP a examiné, édité et vérifié les descriptions de styles, qui peuvent être utilisées par n'importe qui, pas seulement en tant qu'appellation dans la région locale (bien que les juges en dehors de la région puissent ne pas être familiers avec eux). Ces styles locaux font partie des Directives de Styles et ne sont pas des styles provisoires.

Argentine Styles

X1. Dorada Pampeana

Suggested style placement: Category 18 (Pale American Beer)

En sus comienzos los cerveceros caseros argentinos estaban muy limitados: no existían los extractos, sólo malta pilsen y lúpulo Cascade. Sólo levaduras secas, comúnmente Nottingham, Windsor o Safale. Con estos ingredientes, los cerveceros argentinos desarrollaron una versión específica de la Blond Ale, llamada Dorada Pampeana.

Impresión general: Fácilmente bebible, accesible, con orientación a malta.

Aroma: aroma dulce maltoso ligero a moderado. Es aceptable el aroma frutal bajo a moderado. Debe tener aroma a lúpulo bajo a medio. Sin diacetilo.

Aspecto: color amarillo claro a dorado profundo. Claro a brillante. Espuma baja a medio con buena retención.

Sabor: Dulzor maltoso inicial suave. Típicamente ausentes los sabores a caramelo. Flavor a lúpulo ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor bajo a moderado, pero el balance tiende a la malta. Final medio-seco o algo dulce. Sin diacetilo.

Sensación en boca: Cuerpo mediano ligero a medio. Carbonatación media a alta. Sensación suave sin amargor áspero o astringencia.

Comentarios: es dificultoso lograr el balance.

Historia: los primeros cerveceros argentinos sólo accedían a malta pilsen y lúpulo cascade y con ellos desarrollaron esta variante de Blond Ale.

Ingredientes: usualmente solo malta pálida o pilsen, aunque puede incluir bajas proporciones de malta caramelizadas. Comúnmente lúpulo Cascade. Levaduras americanas limpias, británicas levemente frutadas o Kölsch, usualmente acondicionada en frío.

Estadísticas vitales:
IBUs: 15 – 22
SRM: 3 – 5

D.I.: 1.042 – 1.054
D.F.: 1.009 – 1.013
G.A.: 4,3° – 5,5°

Etiquetas: sud-america

Pampas Golden Ale

Overall impression: Easy drinkability, malt-oriented.

Aroma: Light to moderate sweet malty aroma. Low to moderate fruity aroma is acceptable. May have a low to medium hop aroma. No diacetyl.

Appearance: Light yellow to deep gold color. Clear to brilliant. Low to medium head with good retention.

Flavor: Initial soft malty sweetness. Caramel flavors typically are absent. Mild to moderate hop flavor (usually Cascade), but should not be aggressive. Low to moderate hop bitterness, the balance is normally towards the malt. Half-dry to something sweet finish. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth without harsh bitterness or astringency.

Comments: It is difficult to achieve the balance.

History: At the beginning Argentine homebrewers were very limited: there weren't extract, they could use only pils malt, Cascade hops and dry yeast, commonly Nottingham, Windsor or Safale. With these ingredients, Argentine brewers developed a specific version of Blond Ale, named Dorada Pampeana.

Ingredients: Usually only pale or pils malt, although may include low rates of caramelized malt. Commonly Cascade hops. Clean American yeast, slightly fruity British or Kölsch, usually packaged in cold.

Vital Statistics:
IBU: 15 – 22
SRM: 3 – 5

OG: 1.042 – 1.054
FG: 1.009 – 1.013
ABV: 4.3% – 5.5%

Tags: south-america

X2. IPA Argenta

Suggested style placement: Category 21 (IPA)

IPA Especialidad: IPA ARGENTA

Impresión general: Una Pale Ale Argentina decididamente amarga y lupulada, refrescante y moderadamente fuerte. La clave del estilo está en la tomabilidad sin asperezas y con un buen balance.

Aroma: Intenso aroma a lúpulo con carácter floral y cítrico, derivado de los lúpulos argentinos. Muchas versiones tienen dry-hopping, lo que otorga un carácter a hierba adicional, aunque esto no es requerido. Puede hallarse dulzura límpida a malta e inclusive algo de caramelo, pero con menor tenor que en las Ipas inglesas. Un carácter frutal leve de los ésteres es aceptable, al igual que toques fenólicos producto de la fermentación del trigo, que nunca deben ser dominantes y solo deben agregar complejidad. De todos modos, el carácter relativamente neutro de la fermentación es lo más usual. Puede notarse algo de alcohol en las versiones más fuertes. Sin DMS. El diacetil es un demérito importante en esta cerveza ya que apaga el lúpulo, por lo que nunca debe estar presente.

Aspecto: El color varía de dorado medio a cobre rojizo medio. Algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping o que contienen trigo no malteado pueden tener una leve turbiedad. Buena espuma persistente.

Sabor: A lúpulo medio a alto, debiendo reflejar el carácter del lúpulo argentino, con aspectos prominentemente cítricos a pomelo rosado y cáscara de mandarina, que deben dominar. Puede tener también tonos florales como flores de azhar o también herbal y/o resinoso aunque es menos habitual y solo debe agregar complejidad. Amargor medio a medio alto, soportado por una maltosidad limpia que proporciona un balance adecuado.

Sabor a malta bajo a medio, límpido, aunque son aceptables bajos niveles acaramelados o picantes por el uso de trigo, sea o no malteado. Sin diacetil. Un bajo carácter frutal es aceptable, pero no requerido. El amargor debe permanecer en el

retrogusto pero nunca debe ser áspero. Finish medio seco a seco y refrescante. Puede percibirse algún sabor a alcohol en las versiones más fuertes.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio, suave, sin astringencias derivadas del lúpulo, aunque la moderada a moderada alta carbonatación puede combinarse con el trigo para dar una sensación seca, aún en presencia de la dulzura de la malta. Suave tibieza a alcohol en las versiones más fuertes (no en todas). Menor cuerpo que la IPA inglesa, y más seca que la IPA Americana.

Historia: La versión Argentina del histórico estilo inglés desarrollada en el marco de una serie de encuentros de la Asociación Civil Somos Cerveceros en 2013, donde se fueron definiendo sus características distintivas. Se diferencia de la IPA Americana por agregado de trigo a la receta de granos y el uso de lúpulos Argentinos que tienen características únicas de sabor y aroma. Se busca que las características cítricas del lúpulo Argentino armonicen con el trigo, como sucede en la Witbier. El agregado de bajas cantidades de trigo puede recordar al grist de la Kölsch, donde también hay un frutado producto de la fermentación.

Ingredientes: malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple) y una cantidad de trigo como complemento que no debe superar el 15%; El trigo puede ser malteado o sin maltear. EN el caso de agregar caramelos, deben ser limitados y preferentemente utilizando trigo caramelo. Los lúpulos Argentinos como el Cascade, Mapuche y Nugget son los usuales, aunque puede tener Spalt, Victoria y Bullion para agregar complejidad. Levadura americana que da un perfil límpido o levemente frutal. El agua varía de blanda a moderadamente sulfatada.

Estadísticas vitales:	DO: 1055 – 1065
IBU: 35 – 60	DF: 1008 – 1015
SRM: 6 – 15	GA 5.0 – 6.5%.

Ejemplos comerciales: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Etiquetas: sud-america

Argentine IPA

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, refreshing and moderately strong Argentine pale ale. The clue is drinkability without harshness and best balance.

Aroma: Intense hop aroma with a citrusy and floral character derived from Argentine hops. Some clean malty sweetness and caramel may be found in the background, but should be at a lower level than in English examples. Fruitiness from esters and light phenols from fermentation of wheat may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is usual. Some alcohol may be noted in stronger versions. No DMS. The diacetyl is a high demerit because it can cover aroma hops, and never should be present.

Appearance: Color ranges from medium gold to medium reddish copper; some versions can have an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions or with unmalted wheat may be little hazy. Good head stand, persistent.

Flavor: Hop flavor is medium to high, and should reflect an Argentine hop character: citrusy, grapefruit and tangerine peel must be dominant. May have some floral character like orange blossoms, or herbal and resinous, although it is less common and should only add complexity. Medium-high to very high hop bitterness, although the malt backbone will support the strong hop character and provide the best balance. Malt flavor

should be low to medium, and is generally clean and malty sweet although some caramel or spicy flavors from wheat, malted or unmalted, are acceptable at low levels. No diacetyl. Low fruitiness is acceptable but not required. The bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. Medium-dry to dry finish, refreshing. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions.

Mouthfeel: Medium-light to medium-bodied mouthfeel without hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine with wheat to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions. Body is generally less than in English counterparts, and more dry than American counterparts.

History: An Argentine version of the historical English style, developed in 2013 from Somos Cerveceros Association meetings, when its distinctive characteristics were defined. Different from an American IPA in that it is brewed with wheat and using Argentine hops, with its unique flavor and aroma characteristic. Based on a citrus (from Argentine hop) and wheat pairing idea, like in a Witbier. Low amounts of wheat are similar to a Kölsch grist, as is some fruitiness from fermentation.

Ingredients: Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing) with up to 15% wheat, either malted or unmalted; Caramel malts should be limited and preferably be caramel wheat. Argentine hops like Cascade, Mapuche and Nugget are typical, although Spalt, Victoria or Bullion may be used to add complexity; American yeast that can give a clean or slightly fruity profile. Water character varies from soft to moderately sulfate.

Vital Statistics:	OG: 1.055 – 1.065
IBU: 35 – 60	FG: 1.008 – 1.015
SRM: 6 – 15	ABV: 5.0 – 6.5%.

Commercial Examples: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Tags: south-america

Italian Styles

X3. Italian Grape Ale

For uses outside Italy, see 29D Grape Ale.

Overall Impression: A sometimes refreshing, sometimes more complex Italian ale characterized by different varieties of grapes.

Aroma: Aromatic characteristics of a particular grape have to be noticeable but do should not overpower the other aromas. The grape character should be pleasant and should not have defects such as oxidation. Malt character is usually restrained and should not exhibit a roasty, stout-like profile. Hop aroma (floral, earthy) can range from medium-low to absent. Some examples can have a low wild character described as barnyard, earthy, goaty but should not be as intense as in a lambic/fruit lambic. No diacetyl.

Appearance: Color can range from light gold to copper but some examples can be brown. Reddish/ruby color is usually due to the use of red grape varieties. White to reddish head with generally a medium low retention. Clarity is generally good but some cloudiness may be present.

Flavor: As with aroma, grape character (must or wine-like) must be present and may range from medium-low to medium-high intensity. Varieties of grape can contribute differently on the flavor profile: in general stone/tropical fruit flavors (peach, pear, apricot, pineapple) can come from white grapes and red fruit flavors (e.g., cherry, strawberry) from red grape varieties. Further fruity character of fermentative origin is also common. Different kinds of special malts can be used but should be supportive and balanced, not so prominent as to overshadow the base beer. Strong roasted and/or chocolate character is inappropriate. Light sour notes, due to the use of grape, are common and may help to improve the drinkability but should not be prominent as in Sour ale/Lambic or similar. Oak flavors, along with some barnyard, earthy, goatly notes can be present but should not be predominant. Bitterness and hop flavors are low. Diacetyl is absent

Mouthfeel: Medium-high carbonation improves the perception of aroma. Body is generally from low to medium and some acidity can contribute to increase the perception of dryness. Strong examples can show some warming but without being hot or solventy.

History: Initially brewed at Birrificio Montegioco and Birrificio Barley in 2006-2007, Italian Grape Ale (IGA) is now produced by many Italian craft breweries. It's also becoming popular in US and other wine countries. It represents a communion between beer and wine promoted to the large local availability of different varieties of grapes across the country. They can be an expression of territory, biodiversity and creativity of the brewer. Normally seen as a specialty beer in the range of products of the brewery.

Breweries call "Wild IGA" or "Sour IGA" any wild/sour version of the style.

Ingredients: Pils in most of cases or pale base malt with some special malts (if any). Grape content can represent up to 40% of whole grist. Grape or grape must, sometimes extensively boiled before use, can be used at different stages: during boiling or more commonly during primary/secondary fermentation. Yeast can show a neutral character (more common) or a fruity/spicy profile (English and Belgian strains). Wine yeast can be used also in conjunction with other yeasts. Old World hop varieties, mainly German or English, are used in low quantities in order not to excessively characterize the beer.

Style Comparison: Similar to Fruit Beer but evolved as a standalone style due to the abundance of grapes varieties in Italy.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.100
IBUs: 6 – 30 FG: 1.005 – 1.015
SRM: 4 – 25 ABV: 4.5 – 12%

Commercial Examples: Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Forte Il Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppolaio Mons Rubus

Tags: Specialty-beer, Fruit

Brazilian Styles

X4. Catharina Sour

Estilo sugerido para inscrição: Categoria 29 (Fruit Beer)

Impressão Geral: Uma cerveja refrescante de trigo, ácida e com frutas, possui um caráter de frutas vivida e uma acidez láctica limpa. A graduação alcoólica contida, o corpo leve, a carbonatação elevada, e amargor abaixo da percepção fazem com que a fruta fresca seja o destaque. A fruta não precisa ser de caráter tropical, mas normalmente apresenta este perfil.

Aroma: Médio à alto caráter de fruta, reconhecível e identificável de forma imediata. Uma acidez láctica limpa de intensidade baixa à média que complementa a fruta. Malte tipicamente neutro, mas pode apresentar notas de pão e grãos em caráter de apoio. Fermentação limpa sem caráter de levedura selvagem ou *funky*. Sem aroma de lúpulo. Sem álcool agressivo. Especiarias, ervas e vegetais devem complementar a fruta se estiverem presentes.

Aparência: Coloração tipicamente bastante clara – amarela-palha até dourada. Espuma branca de média à alta formação e média à boa retenção. A coloração da espuma e da cerveja podem ser alteradas e ficar com a coloração da fruta. Claridade pode ser bastante límpida até turva. Efervescente.

Sabor: Sabor de fruta fresca dominante em intensidade média à alta, com uma acidez láctica limpa de intensidade baixa à média-alta de forma complementar mas notável. A fruta deve ter um caráter fresco, sem parecer cozida, parecida com geléia ou artificial. O malte é normalmente ausente, se presente pode ter um caráter baixo de grãos ou pão, mas não deve nunca competir com a fruta ou a acidez. Amargor do lúpulo abaixo do limiar de percepção. Final seco com um retrogosto limpo, ácido e frutado. Sem sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil, ou sabores funk oriundos de Brett. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais e em caráter complementar à fruta.

Sensação de Boca: Corpo baixo à médio-baixo. Carbonatação média à alta. Sem aquecimento alcoólico. Acidez baixa à média-baixa sem ser agressivamente ácida ou adstringente.

Comentários: Melhor servida fresca. A acidez pode fazer com que a cerveja pareça mais seca e com um corpo menor do que a gravidade final sugere. Uma Berliner Weisse com adição de frutas deve ser inscrita na categoria 29A Fruit Beer.

História: Os exemplos individuais existiam com nomes diferentes anteriormente no Brasil, mas o estilo se tornou popular com esse nome depois que foi definido formalmente em 2015 durante uma reunião entre cervejeiros profissionais e caseiros em Santa Catarina. Utilizando ingredientes locais adequados para um clima quente, o estilo se espalhou para outros estados do Brasil e além, sendo um estilo muito popular na América do Sul – tanto em competições comerciais como caseiras.

Ingredientes: Malte Pilsen com malte de trigo ou trigo não maltado. A técnica de *Kettle Sour* com o uso de Lacto é a mais comum de ser utilizada, seguida por uma fermentação com uma levedura ale neutra. A fruta é tipicamente adicionada nos estágios finais da fermentação. Frutas da estação frescas, comumente tropicais. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais, mas devem sempre estar em caráter de apoio e elevar a percepção da fruta.

Comparações de Estilo: Como uma Berliner Weisse mais forte, mas com fruta fresca e sem Brett. Menos ácida do que Lambic e Gueuze e sem o caráter da Brett. A partir do guia de estilos 2021, cervejas semelhantes podem ser inscritas no estilo mais amplo 28C Wild Specialty Beer Style.

Estatísticas "Vitalis": OG: 1.039 – 1.048
IBU: 2 – 8 FG: 1.004 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%.

Exemplos Comerciais: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules
Marcações: estilo-craft, sud-america, fruta, ácida, cerveja-specialty

Catharina Sour

Suggested style placement: Category 29 (Fruit Beer)

Overall Impression: A refreshing fruited sour wheat beer with a vibrant fruit character and a clean lactic acidity. The restrained alcohol, light body, elevated carbonation, and lack of perceived bitterness allows the fresh fruit to be highlighted. The fruit is often, but not always, tropical in nature.

Aroma: Medium to high fruit character, immediately noticeable and recognizable. A clean lactic sourness, low to medium, supports the fruit. Neutral malt typically, but can have low grainy or bready notes in support. Clean fermentation profile with no wild or funky yeast character. No hop aroma. No sharp alcohol. Optional Spices, Herbs, and Vegetables should support the fruit if present.

Appearance: Color is often fairly pale – straw to gold. Medium to high white head with fair to good retention. The color of the beer and head can also take on the color of the fruit. Clarity can be quite clear to hazy. Effervescent.

Flavor: Medium to high fresh fruit flavor dominates, with a supportive but noticeable, low to medium-high clean lactic sourness. The fruit should have a fresh character, not seeming cooked, jam-like, or artificial. The malt is often absent, but if present can have a low grainy or bready quality that never competes with the fruit or sourness. Hop bitterness below sensory threshold. Dry finish with a clean, tart, and fruity aftertaste. No hop flavor, acetic notes, diacetyl, or funky Brett flavors. Spices, Herbs, and Vegetables are optional in support of the fruit.

Mouthfeel: Low to medium-low body. Medium to high carbonation. No alcohol warmth. Low to medium-high acidity without being aggressively sour or astringent.

Comments: Best consumed fresh. The acidity may make the beer seem drier and lighter in body than the final gravity might suggest. Berliner Weisse beers with fruit should be entered as 29A Fruit Beer.

History: Individual examples existed under different names previously in Brazil, but the style became popular under this name after it was formally defined in 2015 during a workshop between craft brewers and homebrewers in the Brazilian state of Santa Catarina. Featuring local ingredients well-suited to the warm climate, the style has spread to other states within Brazil and elsewhere, and is a very popular modern style in South America – both commercially and in homebrew competitions.

Ingredients: Pilsner malt with wheat malt or unmalted wheat. Kettle sour technique with Lacto is most common, followed by fermentation with a neutral ale yeast. Fruit typically added late in fermentation. Fresh seasonal fruit, often tropical. Spices, Herbs, and Vegetables are optional, but always should support and enhance the fruit presentation.

Style Comparison: Like a stronger Berliner Weisse, but with fresh fruit and no Brett. Less sour than Lambic and Gueuze, and without Brett character. As of the 2021 Guidelines, similar beer could be entered in the broader 28C Wild Specialty Beer style.

Vital Statistics:
IBU: 2 – 8
SRM: 2 – 6
OG: 1.039 – 1.048
FG: 1.004 – 1.012
ABV: 4.0 – 5.5%.

Commercial Examples: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules
Tags: craft-style, south-america, fruit, sour, specialty-beer

New Zealand Styles

X5. New Zealand Pilsner

Suggested style placement: Category 12 (Pale Commonwealth Beer)

Overall Impression: A pale, dry, golden-colored, cleanly-fermented beer showcasing the characteristic tropical, citrusy, fruity, grassy New Zealand-type hops. Medium body, soft mouthfeel, and smooth palate and finish, with a neutral to bready malt base provide the support for this very drinkable, refreshing, hop-forward beer.

Aroma: Medium to high hop aroma reflective of modern New World hop varieties, often showcasing tropical fruit, citrus (lime, white grapefruit), gooseberry, honeydew melon, with a light green bell pepper or grassy aspect. Medium-low to medium malt in support, with a neutral to bready-crackery quality. Very low DMS acceptable but not required. Neutral, clean yeast character, optionally with a very light sulfury quality. The hop character should be most prominent in the balance, but some malt character must be evident.

Appearance: Straw to deep gold in color, but most examples are yellow-gold. Generally quite clear to brilliant clarity; haziness is a fault. Creamy, long-lasting white head.

Flavor: Medium to high hop bitterness, cleanly bitter not harsh, most prominent in the balance and lasting into the aftertaste. Medium to high hop flavor with similar characteristics as the aroma (tropical, citrus, gooseberry, melon, grass). Medium to medium-low malt flavor, grainy-sweet, bready, or crackery. Clean fermentation profile (fermentation esters are a fault). Dry to off-dry with a clean, smooth finish and bitter but not harsh aftertaste. The malt may suggest an impression of sweetness but the beer should not be literally sweet. The finish may be dry but not seem crisp or biting. The balance should always be bitter, but the malt flavor must be noticeable.

Mouthfeel: Medium to medium-light body. Medium to medium-high carbonation. Smoothness is the most prominent impression. Never harsh nor astringent.

Comments: The hop aromatics often have a similar quality as many New Zealand Sauvignon Blanc wines, with tropical fruit, grassy, melon, and lime aromatics. Often brewed as a hybrid style in New Zealand using a neutral ale yeast at cool temperatures. Limiting the sulfur content of the finished product is important since it can clash with the hop character.

History: Largely defined by the original created at Emerson's Brewery in the mid-1990s, New Zealand Pilsner has expanded in character as the varieties of New Zealand hops have expanded in number and popularity.

Ingredients: New Zealand hop varieties, such as Motueka, Riwaka, Nelson Sauvin, often with Pacific Jade for bittering. Other new world varieties from Australia or the US may be used, if they have similar characteristics. Pale base malts, Pilsner or pale types, perhaps with a small percentage of wheat malt. Fairly low-mineral water, typically with more chloride than sulfate. Clean lager yeast or very neutral ale yeast.

Style Comparison: Compared to a German Pils, not as crisp and dry in the finish with a softer, maltier presentation and a

fuller body. Compared to a Czech Premium Pale Lager, less malt complexity, a cleaner fermentation. Similar in balance to a Kolsch or British Golden Ale, but with a hoppier aroma. Compared to any of these German styles, showcasing New Zealand hop varieties with tropical, citrusy, fruity, grassy characteristics, often with a white wine-like character. Should not be as hoppy or bitter in balance as an IPA.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.056
IBU: 25 – 45 FG: 1.009 – 1.014
SRM: 2 – 6 ABV: 4.5 – 5.8%.

Commercial Examples: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Tags: bitter, pale-color, standard-strength, bottom-fermented, hoppy, pilsner-family, lagered, craft-style, pacific