



LES DIFFÉRENTS STYLES DE BIÈRES POUR CATÉGORIES DE CONCOURS ET CLASSEMENT LABEL

Pilsner - Lager

Les bières blondes sont un style de bière avec deux différences principales par rapport aux Ales. Les bières blondes fermentent longtemps à basse température, et s'appuient sur les levures de fermentation basse, qui coulent au fond de la cuve de fermentation.

Pale Ale

Bières à l'anglaise, connues pour leur couleur cuivrée et leur parfum fruité. L'APA, ou American Pale Ale, est apparentée à la Pale Ale, et est en quelque sorte un hybride entre la Pale Ale anglaise traditionnelle et le style India Pale Ale.

India Pale Ale

À l'origine, l'India Pale Ale, ou IPA, était une bière pâle britannique brassée avec du houblon supplémentaire. Les niveaux élevés de cet agent amérifiant rendaient la bière assez stable pour résister au long voyage en bateau vers l'Inde. La dose supplémentaire de houblon donne aux bières IPA leur goût amer. Selon le style de houblon utilisé, les IPA peuvent avoir des saveurs fruitées d'agrumes, fruits exotiques ou un goût de résine et de pin.

Weissen

Bière légère et facile à boire, la bière de blé est connue pour sa saveur douce et onctueuse ainsi que pour son corps trouble. Les bières de blé ont tendance à avoir un goût d'épices ou d'agrumes, la hefeweizen ou bière de blé non filtrée étant l'un des styles les plus courants. On l'appelle aussi «bière blanche» car on a détourné le mot «weizen» (blé) vers le «weiss» (blanc).

Amber Ale et Red Ale

Bières de couleur ambré à brun clair, voir tirant sur le rouge/violet, avec des notes de chocolat, de caramel, d'agrumes ou de noix. Des bières qui sont un peu mélangées, car les différents malts utilisés et le pays d'origine peuvent fortement affecter le goût et l'odeur de ce style de bière sous-estimé.

Porter

Les bières Porter sont connues pour leur couleur brun très foncé et leur arôme et note de malt torréfié. Les Porter peuvent être fruités ou secs, et cela est déterminé par la variété de malt torréfié utilisé dans le processus de brassage.

Stout

Comme les Porter, les Stout sont des bières sombres et torréfiées. Les Stout ont un goût moins sucré que les porter et plus sur le café amer, provenant de l'orge grillée non maltée qui est ajoutée au moût. La Guinness irlandaise est probablement l'un des Stout les plus connus au monde.

Bières d'abbaye et Saison

Les bières d'abbaye étaient autrefois brassées directement par les moines ou bien par un brasseur diligenté par des moines. Les moines trappistes continuent encore aujourd'hui à brasser leur propre bière. C'est une dénomination désignant des bières souvent un peu sucrées, fortes, avec peu d'amertume et de belles couleurs or.

Sour, bières acides

Lambic, Gueuze, Berliner Weisse, Sour Ale, Sour IPA...

Gose (bières salées)

Les Gose sont brassées à base de froment malté (50% environ), aromatisées au sel et à la coriandre et acidifiées grâce à des bactéries lactiques.

Alain Kaehr - Sommelier suisse de la bière®

Rue du Valentin 5, 1400 Yverdon-les-Bains - Tél. 079 423 74 76 - E-mail: kaehralain@bluewin.ch