

Ale américaine

Pale Ale Américaine

Arôme : Arômes modérés à forts de houblon. Les caractéristiques d'agrumes provenant des variétés américaines de houblon sont très communes. Un caractère faiblement à moyennement malté appuie le houblon. Les esters fruités peuvent être modérés ou absents. Aucun diacétyle.

Apparence : Or pâle à ambrée. Mousse modérée mais tenace. Assez claire malgré que certaines interprétations houblonnées à froid puissent être voilées.

Flaveur : Flaveurs modérées à fortes de houblon. . Les caractéristiques d'agrumes provenant des variétés américaines de houblon sont très communes. Un caractère faiblement à moyennement malté appuie le houblon. L'équilibre se joue souvent du côté du houblon et de l'amertume, malgré que la présence du malt soit évidente. Les flaveurs de caramel sont généralement absentes. Les esters fruités sont modérés à nuls. L'amertume de houblon est modérée à forte, créant une finale sèche. L'amertume et les flaveurs de houblon durent jusqu'en finale. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne. L'effervescence est modérée à forte. Une finale veloutée sans astringence.

Impression générale : Rafraîchissante et houblonnée avec un appui substantiel provenant du malt.

Historique : Une adaptation américaine de la pale ale anglaise, reflétant la tendance américaine où c'est meilleur si il y en a plus (plus de malt, et surtout plus de houblon). Les variétés américaines de houblon, portant des caractéristiques d'agrumes sont souvent très évidentes.

Commentaires : Au niveau de la couleur, ce style chevauche les Ales Ambrées Américaines. La Pale Ale Américaine est moins caramélisée, moins ronde et plus houblonnée.

Exemples commerciaux du style : Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale, Pyramid Pale Ale, Deschutes Mirror Pond

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com

Ale américaine

Ale Ambrée Américaine

Arôme : Arômes modérés à faibles de houblon. Les caractéristiques d'agrumes provenant des variétés américaines de houblon sont très communes. Des caractéristiques maltées jouant de modérément faibles à modérément fortes peuvent masquer le houblon. Les esters sont modérés à nuls. Aucun diacétyle.

Apparence : Ambrée à cuivrée brun. Mousse modérée mais tenace. Assez claire malgré que certaines interprétations houblonnées à froid puissent être voilées..

Flaveur : Flaveurs de houblon modérées à fortes. Les caractéristiques d'agrumes provenant des variétés américaines de houblon sont très communes. Les flaveurs de malt sont modérées à fortes, un peu sucrées ou caramélisées. L'amertume du houblon et le malt sont équilibrés et s'appuient mutuellement. Les esters fruités peuvent être modérés à nuls. Le sucré/caramel peut se prolonger jusqu'en finale. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne. L'effervescence est modérée à forte. Une finale veloutée sans astringence. Les interprétations plus alcoolisées peuvent présenter une légère chaleur d'alcool.

Impression générale : Comme la pale ale américaine, mais avec plus de corps, plus de caramel et un équilibre davantage du côté du malt que de celui du houblon.

Historique : Commune surtout sous le nom Red Ales. Ces bières sont célèbres dans les régions productrices de houblon du nord de la Californie.

Commentaires : Sa couleur peut chevaucher celle de la pale ale américaine. La différence ne se joue pas uniquement du côté de la couleur, mais du côté de l'équilibre davantage biaisé vers le malt. Ne devrait pas présenter des notes chocolatées pouvant suggérer qu'il s'agit d'une brown ale américaine.

Exemples commerciaux du style : Mendocino Red Tail Ale, North Coast Red Seal Ale, St. Rogue Red Ale, Avery Redpoint Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber, Hoptown Paint the Town Red, McNeill's Firehouse Amber Ale

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com

Ale américaine

Brown Ale Américaine

Arôme : Malté, sucré et riche, présentant souvent des notes de chocolat, de caramel et de noisettes. Les arômes de houblon sont souvent faibles à modérées. Certaines interprétations du style peuvent présenter des arômes plus forts de houblons américains (agrumes). Les esters fruités sont modérés à très faibles. Les caractéristiques de malt foncé sont plus fortes que chez les autres brown ales, tout en évitant de dépasser du côté des porters. Le malt et le houblon sont équilibrés. Le diacétyle est modéré à faible.

Apparence : Brun pâle, à très foncé. Clair. Mousse modérée, de couleur crème.

Flaveur : Flaveurs de malt moyennes à fortes, avec des notes de caramel, de grillé ou de chocolat, avec une amertume moyenne/forte. La finale moyennement sèche laisse un arrière goût où le malt et le houblon sont tous les deux représentés. Les flaveurs de houblon peuvent être légères à modérées et peuvent présenter des caractéristiques d'agrumes. Les esters fruités sont très faibles à modérés. Le diacétyle est modéré à faible.

Rondeur : Moyenne à moyenne ronde. Les interprétations plus amères peuvent laisser une impression sèche et résineuse. L'effervescence est modérée à forte. Les interprétations plus alcoolisées peuvent présenter une légère chaleur d'alcool.

Impression générale : Peut être vue comme une interprétation plus maltée, plus houblonnée et plus robuste que la brown ale anglaise, ou un porter moins malté et plus houblonné.

Historique et commentaires : Une bière brune très goûteuse et houblonnée, créée par les brasseurs maison d'Amérique du Nord. Cousine de la pale ale et de la ale ambrée américaines, présentant toutefois de plus fortes caractéristiques de caramel et de chocolat, ce qui tend à équilibrer l'amertume du houblon et adoucir la finale.

Exemples commerciaux du style : Brooklyn Brown Ale, Great Lakes Cleveland Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Left Hand Deep Cover Brown Ale, Bell's Best Brown, North Coast Acme Brown, Lost Coast Downtown Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com