

# Bitter/Pale Ale

## Ordinary Bitter

**Arômes** : Les meilleurs exemples possèdent des arômes maltés avec, parfois, des notes de caramel. Un caractère moyennement à faiblement fruité est normal. Les arômes de houblon peuvent varier de modérés à absent (surtout les variétés de houblons britanniques). Absence générale de diacétyle, même si c'est permis à des niveaux très faibles.

**Apparence** : Jaune doré léger à légèrement cuivré. Très claire, scintillante. Collet mince à moyen, de couleur blanc cassé. Le collet peut être très mince étant donné la faible effervescence.

**Flaveurs** : Amertume moyenne à forte. Faiblement à moyennement fruité. Flaveurs de houblon modérées à faibles. De faiblement à moyennement malté avec une finale sèche et courte. Les flaveurs de caramel sont communes, mais non essentielles. L'équilibre se joue surtout dans un créneau amer, quoique l'amertume ne doit pas écraser les flaveurs de malt, de fruité et de houblon. Absence générale de diacétyle, même si c'est permis à des niveaux très faibles.

**Rondeur** : Mince à moyenne mince. L'effervescence doit être faible, malgré que certaines versions en bouteille ou en cannette peuvent avoir une effervescence moyenne.

**Impression générale** : Une faible densité, un faible pourcentage d'alcool et une faible effervescence rendent cette bière facile à boire. Certains exemples peuvent jouer davantage dans un créneau malté, mais sans jamais écraser l'amertume. La facilité à boire est une composante essentielle du style; l'emphase demeure du côté du houblon d'amertume, à l'opposé du houblon aromatique des ales américaines.

**Historique** : À l'origine, était une bière servie très jeune et en fût sans pression (par gravité pour par pompe à bière), à la température du cellier.

**Commentaires** : La plus légère des bitters, aussi désignée simplement par le nom « bitter ». Certaines variantes modernes sont brassées uniquement avec des malts pâles et sont connues sous le nom *golden bitter* ou *summer bitter*. Les produits britanniques destinés pour le marché d'exportation sont généralement des versions plus alcoolisées de leurs produits en cask. Le niveau d'IBU n'est généralement pas ajusté en conséquence, ce qui fait que le produit exporté ne ressemble pas au produit destiné au marché local.

**Exemples commerciaux du style** : Boddington's Pub Draught, Fuller's Chiswick Bitter, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Young's Bitter, Brakspear Bitter, Adnams Bitter

## Special/Best/Premium Bitter

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

**Institut de la bière**  
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2  
[www.institutdelabiere.com](http://www.institutdelabiere.com)

# Bitter/Pale Ale

**Arômes** : Les meilleurs exemples possèdent des arômes maltés avec, parfois, des notes de caramel. Un caractère moyennement à faiblement fruité est normal. Les arômes de houblon peuvent varier de modérés à absent (surtout les variétés de houblons britanniques). Absence générale de diacétyle, même si c'est permis à des niveaux très faibles.

**Apparence** : Doré moyen à moyennement cuivré. Très claire, scintillante. Collet mince à moyen, de couleur blanc cassé. Le collet peut être très mince étant donné la faible effervescence.

**Flaveurs** : Amertume moyenne à forte. Faiblement à moyennement fruité. Flaveurs de houblon modérées à faibles. De faiblement à moyennement malté avec une finale sèche et courte. Les flaveurs de caramel sont communes, mais non essentielles. L'équilibre se joue surtout dans un créneau amer, quoique l'amertume ne doit pas écraser les flaveurs de malt, de fruité et de houblon. Absence générale de diacétyle, même si c'est permis à des niveaux très faibles.

**Rondeur** : Moyenne mince à moyenne. L'effervescence doit être faible, malgré que certaines versions en bouteille ou en cannette peuvent avoir une effervescence moyenne.

**Impression générale** : Une bière savoureuse mais facile à boire. Une *session beer*. Certains exemples peuvent jouer davantage dans un créneau malté, mais sans jamais écraser l'amertume. La facilité à boire est une composante essentielle du style; l'emphase demeure du côté du houblon d'amertume, à l'opposé du houblon aromatique des ales américaines.

**Historique** : À l'origine, était une bière servie très jeune et en fût sans pression (par gravité pour par pompe à bière), à la température du cellier.

**Commentaires** : Plus maltée et plus alcoolisée que la « ordinary », cette bière est une *session beer*. Certaines variantes modernes sont brassées uniquement avec des malts pâles et sont connues sous le nom *golden bitter* ou *summer bitter*. Les produits britanniques destinés pour le marché d'exportation sont généralement des versions plus alcoolisées de leurs produits en cask. Le niveau d'IBU n'est généralement pas ajusté en conséquence, ce qui fait que le produit exporté ne ressemble pas au produit destiné au marché local.

**Exemples commerciaux du style** : Fuller's London Pride, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Robinson's Northern Glory, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Harviestoun Bitter and Twisted, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter.

## Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

**Institut de la bière**  
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2  
[www.institutdelabiere.com](http://www.institutdelabiere.com)

# Bitter/Pale Ale

**Arômes** : Les arômes de houblon sont de modérément faibles à modérément hautes (surtout les variétés de houblons britanniques). Arômes moyens à moyennement élevés de malt avec des notes faibles à modérément fortes de caramel (plus discret dans les versions plus pâles). Esters fruités moyennement faibles à moyennement élevés. Absence générale de diacétyle, même si c'est permis à des niveaux très faibles. Peut présenter des notes soufrées ou d'alcool.

**Apparence** : Doré à cuivré. Très claire, scintillante. Collet mince à moyen, de couleur blanc cassé. Le collet peut être très mince si l'effervescence est faible.

**Flaveurs** : Amertume moyenne à forte avec un fond malté évident. Possède des notes évidentes de caramel. Faiblement à moyennement fruité. Flaveurs de houblon modérées à modérément fortes. L'amertume et les flaveurs de houblons doivent être présents mais ne devraient pas écraser le caractère malté. Peut avoir des notes secondaires de malt, tels les biscuits et les noisettes, ce qui lui confère une plus grande complexité. Esters fruités moyennement faibles à élevés. Absence générale de diacétyle, même si c'est permis à des niveaux très faibles. L'alcool peut être détectable, quoique cette caractéristique soit optionnelle. Des flaveurs minérales et soufrées sont permises. Finale moyenne à sèche, surtout si des eaux très dures sont utilisées.

**Rondeur** : Moyenne mince à moyenne ronde. L'effervescence doit être faible, malgré que certaines versions en bouteille ou en cannette peuvent avoir une effervescence moyenne. Une chaleur d'alcool est acceptable.

**Impression générale** : Une bière de force moyenne, savoureuse mais facile à boire. L'équilibre peut être égal entre le houblon et le malt avec un faible penchant pour l'amertume. La facilité à boire est une composante essentielle du style; l'emphase demeure du côté du houblon d'amertume, à l'opposé du houblon aromatique des ales américaines. C'est un style très large, offrant beaucoup de latitude au brasseur.

**Historique** : À l'origine, était une bière servie très jeune et en fût sans pression (par gravité pour par pompe à bière), à la température du cellier.

**Commentaires** : Plus maltée et plus houblonnée que la « special », certaines versions plus alcoolisées peuvent même chevaucher avec les *Old Ales*, quoique les bitters fortement alcoolisées auront tendance à être plus pâles et amères. Certaines variantes modernes sont brassées uniquement avec des malts pâles et sont connues sous le nom *golden bitter* ou *summer bitter*. Les produits britanniques destinés pour le marché d'exportation sont généralement des versions plus alcoolisées de leurs produits en cask. Le niveau d'IBU n'est généralement pas ajusté en conséquence, ce qui fait que le produit exporté ne ressemble pas au produit destiné au marché local.

**Exemples commerciaux du style** : Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen, Greene King Abbot Ale, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hopback Summer Lightning, Redhook ESB, Great Lakes Moondog Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

**Institut de la bière**  
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2  
[www.institutdelabiere.com](http://www.institutdelabiere.com)