

Brown Ale

Mild

Arôme : Arômes faibles à modérés de malt. Peut être fruitée. Le malt peut s'exprimer de plusieurs façons dont le caramel, les céréales, le pain grillé, les noisettes ou le chocolat. Peu ou pas d'arômes de houblon. Diacétyle très faible à nul.

Apparence : Cuivrée à brun foncé. Il existe des versions plus pâles. Souvent claire même si elle n'est pas normalement filtrée. Mousse faible à modérée, fuyante étant donné la faible effervescence.

Flaveur : Une bière principalement maltée, présentant un large éventail de saveurs secondaires de malt et de levure comme le caramel, le toffee, le pain grillé, les noisettes, le chocolat, le café, le vin, les fruits, l'anis, la mélasse etc. Peut avoir une finale sèche ou sucrée. Les interprétations plus foncées auront une finale plus sèche. L'amertume est faible à modérée, tout juste assez pour créer un équilibre sans écraser le malt. Les esters fruités sont modérés à nuls. Le diacétyle et les saveurs de houblon sont faibles à nulles.

Rondeur : Légère à moyenne. Effervescence faible à moyenne faible. Les versions plus foncées peuvent être légèrement astringentes. Les versions plus sucrées seront aussi plus rondes.

Impression générale : Une bière au goût léger, dont l'accent porte sur le malt et bien faite pour être bue en grandes quantités. Rafraîchissante mais goûteuse.

Historique : Peut avoir évolué à partir des porters. Le terme « mild » fait référence à la faible amertume. De plus en plus rare.

Commentaires : La plupart des interprétations sont des bières de « session » à faible densité. Certaines versions, plus alcoolisées, sont produites pour le marché d'exportation, les festivals et les spéciaux saisonniers. S'exprime mieux en cask. En bouteille, cette bière tolère mal d'être voyagée.

Exemples commerciaux du style : Moorhouse Black Cat, Highgate Mild, Brain's Dark, Banks's Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Gale's Festival Mild, Woodforde's Norfolk Nog, Goose Island PMD Mild

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Brown Ale

Southern English Brown

Arôme : Sucré/malté, avec des notes de caramel et de toffee. Modérément fruité, avec très peu d'arômes de houblon. Aucun diacétyle.

Apparence : Brun pâle à brun foncé, peut être presque noire. Presque opaque. Mousse faible à modérée.

Flaveur : Sucré malté riche et caramélisé, qui dure jusqu'en finale. Faible amertume de houblon. Les flaveurs de houblon sont faibles à nulles. Finale modérément sucrée. Diacétyle faible à nul.

Rondeur : Moyenne, malgré que le sucré puisse créer une plus grande impression de plénitude. Effervescence faible à moyennement faible.

Impression générale : Une bière suave, avec un fort penchant pour le malt. Des notes de caramel et de fruits lui donnent une complexité agréable.

Historique : Les brown ales britanniques sont subdivisées en deux catégories selon une ligne géographique séparant le nord du sud de l'Angleterre. Les brown ales du sud étant plus foncées, plus sucrées et de plus faibles densité que leurs cousines du nord.

Commentaires : De plus en plus rares.

Exemples commerciaux du style : Mann's Brown Ale, Tolly Cobbold Cobnut Nut 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

Brown Ale

Northern English Brown Ale

Arôme : Léger et sucré avec des notes de toffee, de noisettes ou de caramel. De faibles arômes de houblon peuvent paraître. Des esters fruités peuvent être présents, mais ne devraient pas dominer la bière. Très faibles en diacétyle.

Apparence : Ambrée foncée à rouquine brune. Claire. Mousse faible à modérée.

Flaveur : Sucré de malt faible à modéré avec des notes de noisettes et de caramel. La finale est moyenne sèche. Les notes de malt peuvent être accompagnées de saveurs de biscuits, de pain grillé ou de toffee. L'amertume est moyenne à moyenne faible. L'équilibre entre le malt et le houblon est presque à égalité. On peut y trouver quelques esters fruités ainsi que de faibles notes de diacétyle.

Rondeur : Moyenne légère à moyenne. L'effervescence est moyenne à moyenne forte.

Impression générale : Plus sèche et davantage centrée sur le houblon que les southern English brown ale, avec des notes de noisettes qui remplacent celles de caramel.

Historique et commentaires : Les brown ales britanniques sont subdivisées en deux catégories selon une ligne géographique séparant le nord du sud de l'Angleterre. Les brown ales du sud étant plus foncées, plus sucrées et de plus faibles densité que leurs cousines du nord.

Exemples commerciaux du style : Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Tolly Cobbold Cobnut Special Nut Brown Ale, Goose Island Hex Nut 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