

# Hybrides ambrées

## **Altbier du nord**

**Arôme :** Subtilement malté et parfois céréalière. Arômes faibles à nuls de houblon. Peu estérifié, sans diacétyl.

**Apparence :** Cuivré pâle à brun pâle, scintillante. Mousse crémeuse et tenace.

**Flaveur :** Assez amère mais équilibrée par un caractère velouté de malt, présentant parfois des notes de biscuits ou de caramel. Finale sèche avec une amertume qui perdure. Peut présenter de faibles notes soufrées avec très peu d'esters. Flaveurs faibles à nulles de houblon, aucun diacétyl.

**Rondeur :** Moyenne légère à moyenne ronde. Effervescence modérée à modérément forte. Veloutée en bouche.

**Impression générale :** Une bière très nette et amère, équilibrée par la présence du malt. Souvent plus foncée, plus caramélisée, plus sucrée et moins amère que la Düsseldorf Altbier.

**Commentaires :** La plupart des Altbiers brassées à l'extérieur de Düsseldorf sont de ce style. La plupart sont des lagers brunes modérément amères, même si le mot « alt » fait référence à la vieille façon de produire des bières (par la fermentation haute), rendant l'expression « altbier » inexacte, au mieux.

**Exemples commerciaux du style :** DAB Traditional, Hannen Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, St. Stan's Amber, Schmaltz' Alt

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)

# Hybrides ambrées

## California Common

**Arôme :** Arômes boisés de houblons Northern Brewers, faisant parfois penser à la menthe. Un peu fruitée, avec de faibles notes de pain grillé ou de caramel. Aucun diacétyle.

**Apparence :** Ambrée à cuivrée. Claire avec une mousse tenace, de couleur crème.

**Flaveur :** Modérément maltée avec une bonne amertume de houblon. Les notes de malt font penser au pain grillé et au caramel. Les flaveurs de houblon sont faibles à modérément fortes. La finale est sèche avec une amertume tenace et des flaveurs céréalières de malt. Légèrement fruitée mais sans diacétyle.

**Rondeur :** Moyenne ronde, avec une effervescence moyenne à moyenne forte.

**Impression générale :** Une bière légèrement fruitée avec un malté ferme et céréalière. On retrouve des notes de pain grillé et de caramel.

**Historique :** Une bière originaire de la côte ouest américaine. Des fermenteurs ouverts peu profonds compensaient l'absence de réfrigération et permettait de profiter de l'air frais de la Baie de San Francisco. Fermentée par des levures à lager, mais à des températures de fermentation haute.

**Commentaires :** La bière phare pour ce style est la Anchor Steam. Semblable à la pale ale américaine ou l'ambrée américaine, mais se démarque par des notes de houblon boisées au lieu de citronnées.

**Exemples commerciaux du style :** Anchor Steam, Southampton West Coast Steam Beer, Old Dominion Victory Amber, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

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)

# Hybrides ambrées

## Düsseldorf Altbier

**Arôme :** Net mais robuste et complexe avec du malt, des houblons nobles et un peu d'esters fruités. Les caractéristiques maltées reflètent les variétés de malt allemands. Les arômes de houblon sont modérées à très faibles, avec des notes épicées et florales. Aucun diacétyle.

**Apparence :** Orange, bronze, cuivrée foncée sans être brune. Scintillante. Mousse épaisse crémeuse et tenace.

**Flaveur :** Amertume franche de houblon en étant toutefois équilibrée par des notes de malt, ces dernières retenues par une bonne atténuation. Les notes maltées demeurent complexes. Parfois fruitée. Une finale amère douce, jouant sur des notes de noisettes, peut être très persistante. Les saveurs de houblon peuvent être faibles à nulles. Aucune note de malt grillé ou de sensation râpeuse.

**Rondeur :** Moyenne ronde. Veloutée. Effervescence moyenne à moyenne forte. L'astringence est faible à nulle. Malgré qu'elle soit très goûteuse, est assez légère pour être bu comme une « session beer ».

**Impression générale :** Une bière allemande de fermentation haute, bien équilibrée, amère, maltée, nette, veloutée et bien atténuée.

**Historique :** Un style traditionnel à Düsseldorf. « Alt » fait référence à la vieille façon de produire des bières (par la fermentation haute), commune avant l'apparition des lagers. Les meilleures altbiers se retrouvent dans la vieille partie de Düsseldorf.

**Commentaires :** Une bière amère, équilibrée par la richesse du malt. On retrouve communément certaines variantes, les « Sticke » alt (des alt « secrètes »), plus fortes, plus foncées, plus riches et plus complexes que les alts traditionnelles. La Münster alt est moins dense et moins fortement alcoolisée.

**Exemples commerciaux du style :** Altstadt brewpubs: Zum Uerige, Im Füchschen, Schumacher, Zum Schlüssel, Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt, Widmer Ur-Alt

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)