

Hybrides blondes

Cream Ale

Arôme : Faibles notes maltées avec des arômes de maïs et de DMS. Les arômes de houblon sont faibles à nulles. De faibles esters peuvent être présents, mais aucun diacétyle.

Apparence : Couleur paille à faiblement dorée. Mousse faible à moyenne malgré une effervescence soutenue. La mousse est souvent fuyante. Scintillante.

Flaveur : Amertume faible à moyenne faible. Le malt et le sucré varient de faible à modéré. La plupart du temps bien atténuée. Ni le malt ni le houblon ne domine les saveurs. Un faible goût de maïs peut être présent, tout comme le DMS. La finale peut varier de modérément sèche à modérément sucrée. Les esters fruités sont optionnels mais le diacétyle est absent.

Rondeur : Généralement légère et « croustillante », malgré que la rondeur peut être moyenne. Douceur en bouche avec une atténuation moyenne à élevée; les bières plus atténuées peuvent procurer une finale désaltérante. Très effervescente. Peut parfois procurer une sensation de chaleur chez les exemples plus alcoolisés.

Impression générale : Une bière américaine d'été nette, bien atténuée et goûteuse.

Historique : Une version à fermentation haute de la lager américaine. Produite par des brasseurs d'ale afin de faire compétition aux lagers américaine.

Exemples commerciaux du style : Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Sleeman Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale (Lion Brewery), Dave's Original Cream Ale (Molson), New Glarus Spotted Cow Farmhouse Ale, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Hybrides blondes

Ale Blonde

Arôme : Arômes maltés légers à modérés. Les arômes fruités sont acceptés, ainsi que de faibles arômes de houblon. Aucun diacétyle.

Apparence : Jaune pâle à dorée. Scintillante. Mousse faible mais parfois tenace.

Flaveur : Principalement sucrée et maltée avec parfois quelques notes plus complexes (pain frais ou pain grillé, biscuits, blé). Aucune flaveur de caramel. De légèrement à moyennement fruitée. De légèrement à moyennement houblonnée sans être agressive avec une amertume faible à moyenne. L'équilibre se joue du côté du malt. Finale moyenne sèche à sucrée. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyennement légère à moyennement ronde. Effervescence moyenne à forte. Douce sans amertume râpeuse ni astringence.

Impression générale : Bonne bière d'initiation aux bières de dégustation.

Historique : Produite par plusieurs micro brasseries et bistro brasseries. Il existe quelques variantes régionales, celle de la Côte Ouest étant plus goûteuses. Il s'agit d'une bière « grand marché » produite par les micro brasseries comme porte d'entrée au restant de leurs produits.

Commentaires : En plus des ales blondes américaines, cette catégorie peut aussi englober certaines English Summer Ales, les Kölsch à l'américaine et même quelques pale ales américaines et anglaises plus discrètes.

Exemples commerciaux du style : Redhook Blonde, Catamount Gold, Widmer Blonde Ale, Coast Range California Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Pete's Wicked Summer Brew, Deschutes Cascade Golden

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Hybrides blondes

Kölsch

Arôme : Arômes de malt très faibles à nulles. Arômes subtils et agréables de fruits. De faibles arômes de houblons nobles sont souhaitables. On remarque parfois des notes soufrées et vineuses, sans que ces dernières ne soient des défauts.

Apparence : Or pâle scintillante avec une faible mousse très blanche.

Flaveur : Flaveurs délicates et équilibrées de malt, accompagnées de très faibles notes fruitées. Une amertume moyenne à faible laisse place à une très légère astringence, sans être râpeuse. On peut retrouver des notes soufrées ou des notes de blé dans certains exemples. Aucun diacétyle.

Rondeur : Douce, mince et légère. L'effervescence est moyenne. Très bien atténuée.

Impression générale : Une bière nette et délicate, démontrant un bel équilibre accompagné d'arômes et de flaveurs fruités. La discrétion du malt en fait une bière rafraîchissante. Peut être méprise pour une lager blonde ou même une pilsner peu houblonnée.

Historique : Kölsch est une appellation protégée par la Kölsch Konvention, et ne peut être utilisé que par la vingtaine de brasseries entourant Cologne.

Commentaires : On la sert dans des verres élancés de 200 ml, nommés « Stange ». Chaque brasserie la produisant interprète le style à sa manière. La Kölsch est une bière très fragile qui supporte mal le temps.

Exemples commerciaux du style : PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom, Reissdorf, Gaffel, Goose Island Summertime, Crooked River Kölsch, Harpoon Summer Beer, Capitol City Capitol Kölsch

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Hybrides blondes

Bière américaine de blé ou de seigle

Arôme : Arômes faibles à modérés de céréales. On accepte aussi les notes maltées. Les esters peuvent être modérés à nuls, mais on peut y retrouver la signature de levures américaines. Les arômes de bananes et de clou de girofle retrouvés dans les hefeweizens, sont inappropriés. Les arômes de houblon peuvent être faibles à nuls, présentant des arômes d'agrumes propres aux houblons américains. Aucun diacétyle.

Apparence : Or pâle à jaune. Peut être scintillante ou voilée de levure. Mousse blanche et tenace.

Flaveur : Flaveurs faibles à modérées de céréales, pouvant rester en finale. Peut autant être maltée que sèche. Amertume de houblon faible à modérée, persistant jusqu'en finale. Flaveurs de houblon modérées à faibles. Les esters peuvent être modérés à nuls, mais les notes de bananes et de clou de girofle sont inappropriés pour le style. On peut noter une présence épicée (autre que le clou de girofle), provenant du blé ou du seigle. Peut être un peu aigre en finale. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyenne légère à moyenne. L'effervescence est moyenne à moyenne forte. Les versions plus alcoolisées peuvent présenter une faible chaleur d'alcool.

Impression générale : Bières de blé ou de seigle rafraîchissantes, présentant de plus fortes notes de houblon avec une signature de levure moins présente que chez les bières de blé allemandes.

Commentaires : Il existe plusieurs variantes à ce style, passant de bières faciles à boire et relativement sucrées à des bières fortement houblonnées avec de puissantes notes de blé ou de seigle. On accepte les versions foncées mimant les dunkelweizens.

Exemples commerciaux du style : Bell's Oberon, Anchor Summer Beer, Pyramid Hefe-Weizen, Harpoon UFO Hefeweizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anderson Valley High Rollers Wheat Beer, Redhook Sunrye, O'Hanlon's Original Rye Beer

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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