

# India Pale Ale (IPA)

## IPA britannique

**Arôme :** Des arômes modérés à modérément forts de houblon. Florale, terreuse et fruitée, les arômes de houblon sont beaucoup moins forts qu'avec les interprétations américaines du style. Des arômes herbacés, provenant du houblonnage à cru sont acceptées sans être obligatoires. Une présence modérée d'arômes caramélisés est commune. Les esters fruités sont modérés à faibles. Certaines interprétations peuvent être soufrées.

**Apparence :** La coloration varie de dorée/ambree à légèrement cuivrée. La mousse devrait être tenace.

**Flaveur :** Les flaveurs de houblon sont moyennes à élevées, avec une amertume modérée à tranchante. Les flaveurs de houblon doivent ressembler aux arômes de houblon. Les flaveurs maltées devraient être moyennes faibles à moyennes fortes, en étant évidentes et en appuyant le côté houblonné de cette bière. Le malt devrait présenter des flaveurs secondaires de biscuits, de pain grillé, de toffee ou de caramel. Malgré le fort houblonnage de ces bières, il devrait y avoir suffisamment de rondeur et de notes maltées pour créer un équilibre. De faibles notes de diacétyl sont acceptables et les esters fruités viendront ajouter une complexité à la bière. La finale est moyenne à sèche, avec une amertume durable sans être râpeuse. Des notes minérales et soufrées sont acceptables. Les interprétations plus alcoolisées devraient présenter des notes d'alcool. Le boisé est inacceptable pour ce style de bière.

**Rondeur :** Veloutée, moyenne mince à moyenne. Sans astringence, l'effervescence moyenne à moyenne forte se combine au sucré du malt pour amplifier l'impression de rondeur. Les interprétations plus alcoolisées devraient présenter une chaleur d'alcool.

**Impression générale :** Une pale ale modérément alcoolisée et fortement houblonnée, combinant les caractéristiques propres aux malts et aux levures anglaises. Plus maltée et moins houblonnée que les interprétations américaines.

**Historique :** Brassée à plus haute densité et avec un houblonnage plus fort afin qu'elle puisse mieux tolérer le voyage en bateau d'Angleterre aux Indes.

**Commentaires :** Une pale ale brassée à plus haute densité avec un houblonnage plus fort. L'appellation « IPA » est utilisée à tort et à travers par les brasseries commerciales tout partout dans le monde.

**Exemples commerciaux du style:** Freeminer Trafalgar IPA, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Samuel Smith's India Ale, Fuller's IPA, King & Barnes IPA, Brooklyn East India Pale Ale, Shipyard Fuggles IPA, Goose Island IPA

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)

# India Pale Ale (IPA)

## IPA américaine

**Arôme :** Arômes proéminents et intenses de houblon, avec des notes d'agrumes, de résine, d'épinette et florales, provenant de variétés américaines de houblon. Plusieurs interprétations étant houblonnées à cru vont présenter des notes herbacées. Un sucré net de malt peut être présent en arrière plan, mais cette caractéristique doit être moins importante qu'avec les interprétations britanniques du style. Les esters fruités peuvent être présents, malgré qu'une fermentation neutre soit acceptable. Les arômes d'alcool sont acceptables.

**Apparence :** La coloration varie de dorée/ambéré à légèrement cuivrée. La mousse devrait être tenace.

**Flaveur :** Les saveurs de houblon sont moyennes à fortes et devraient être teintées de caractéristiques d'agrumes, de résine, d'épinette et florales, provenant de variétés américaines de houblon. L'amertume est moyenne forte à très forte, malgré que le malt devrait être en mesure d'appuyer le côté houblonné de ces bières. Les saveurs maltées devraient être faibles à nulles et, lorsque présentes, devraient être nettes et sucrées, même si les notes de caramel sont acceptables. Aucun diacétyle. Les esters fruités devraient être faibles lorsque présents. L'amertume devrait durer bien au-delà de la finale, sans être râpeuse. La finale est moyenne sèche à sèche. Des notes minérales et soufrées sont acceptables. Les interprétations plus alcoolisées devraient présenter des notes d'alcool. Le boisé est inacceptable pour ce style de bière.

**Rondeur :** Veloutée, moyenne mince à moyenne. Sans astringence, l'effervescence moyenne à moyenne forte se combine au sucré du malt pour amplifier l'impression de rondeur. Les interprétations plus alcoolisées devraient présenter une chaleur d'alcool. Moins rondes que les IPA britanniques.

**Impression générale :** Une pale ale américaine très houblonnée et amère.

**Historique :** Une interprétation américaine du style IPA britannique, brassée à l'américaine avec les ingrédients américains.

**Exemples commerciaux du style:** Stone IPA, Victory Hop Devil, Anderson Valley Hop Otin', Anchor Liberty Ale, Sierra Nevada Celebration Ale, Three Floyds Alpha King, Harpoon IPA, Bell's Two-Hearted Ale, Avery IPA, Founder's Centennial IPA, Mendocino White Hawk Select IPA

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)

# India Pale Ale (IPA)

## Imperial IPA (I2PA)

**Arôme :** Un arôme proéminent et intense de houblon pouvant provenir de variétés américaines, britanniques ou nobles. La plupart des interprétations sont houblonnées à cru, pouvant donc présenter des arômes résineux et herbacés. Un sucré net de malt peut se faire sentir en arrière plan. Les esters fruités sont acceptables, malgré qu'une fermentation « neutre » soit plus représentative du style. Les arômes d'alcool devraient être présents, mais la bière ne devrait pas être « chaude » d'alcool.

**Apparence :** La coloration varie de dorée/ambéré à légèrement cuivrée. La mousse devrait être tenace.

**Flaveur :** Les flaveurs de houblon devraient être fortes et complexes, reflétant l'utilisation de variétés américaines, britanniques ou nobles. L'amertume est forte à excessive, malgré que le malt devrait être en mesure d'appuyer le côté houblonné de ces bières. Les flaveurs de malt devraient être faibles à moyennes, principalement sucrées même si on accepte la présence de notes de caramel. Aucun diacétyle. Les esters fruités devraient être faibles lorsque présents. L'amertume devrait durer bien au-delà de la finale, sans être râpeuse. La finale est moyenne sèche à sèche. Des flaveurs chaleureuses d'alcool sont souvent présentes. Des notes minérales et soufrées sont acceptables. Le boisé est inacceptable pour ce style de bière.

**Rondeur :** Veloutée, moyenne mince à moyenne. Sans astringence, l'effervescence moyenne à moyenne forte se combiner au sucré du malt pour amplifier l'impression de rondeur. Chaleur d'alcool évidente.

**Impression générale :** Une pale ale fortement alcoolisée et intensément houblonnée, sans les notes maltées retrouvées dans les barley wines.

**Historique :** Une innovation américaine toute récente, démontrant la tendance américaine à pousser les limites d'un style à leur extrême. L'expression « Imperial » est arbitraire et pourrait tout aussi bien être remplacé par les expressions « double », « extra », « extreme » etc.

**Commentaires :** Considérablement plus alcoolisée et houblonnée que les IPA américaines ou britanniques. Moins maltée, moins ronde et moins riche qu'un barley wine. Une plateforme pour le houblon.

**Exemples commerciaux du style:** Dogfish Head 90-minute IPA, Rogue I2PA, Stone Ruination IPA, Three Floyd's Dreadnaught, Russian River Pliny the Elder, Moylan's Moylander Double IPA.

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)