

Lager blonde

American Light Lager

Arôme : Peu ou pas d'arômes de malt, malgré que des arômes de grain et de maïs peuvent être présents. Les arômes de houblon peuvent varier d'aucune à une très légère présence épicée ou florale. Une présence très faible de levure (pommes vertes, DMS) sont facultatives mais acceptables. Aucun diacétyle.

Apparence : Couleur paille très pale à très légèrement dorée. La mousse devrait être blanche et fuyante.

Flaveurs : Flaveurs courtes et sèches faiblement sucrées. Les flaveurs de houblon peuvent varier d'aucune à une très légère présence épicée ou florale. L'amertume de houblon peut être présente à des niveaux très faibles. L'équilibre se joue entre légèrement amer et légèrement sucré, mais très près de l'égalité entre ces opposés. L'effervescence prononcée peut procurer une sensation métallique. Aucun diacétyle ni fruité.

Rondeur : Très mince, très effervescente, aqueuse.

Impression générale : Une bière très rafraîchissante et désaltérante.

Commentaires : Une bière à plus faible densité que les lagers internationales. Les flaveurs prononcées sont vues comme un défaut. Conçue pour plaire au plus grand nombre de gens possible.

Exemples commerciaux du style : Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Amstel Light

Standard Américaine

Arôme : Peu ou pas d'arômes de malt, malgré que des arômes de grain et de maïs peuvent être présents. Les arômes de houblon peuvent varier d'aucune à une très légère présence épicée ou florale. Une présence très faible de levure (pommes vertes, DMS) sont facultatives mais acceptables. Aucun diacétyle.

Apparence : Couleur paille très pale à très légèrement dorée. La mousse devrait être blanche et fuyante.

Flaveurs : Flaveurs courtes et sèches faiblement sucrées. Les flaveurs de houblon peuvent varier d'aucune à une très légère présence épicée ou florale. L'amertume de houblon peut être présente à des niveaux très faibles allant jusqu'à faible-moyen. L'équilibre se joue entre légèrement amer et légèrement sucré, mais très près de l'égalité entre ces opposés. L'effervescence prononcée peut procurer une sensation métallique. Aucun diacétyle ni fruité.

Rondeur : Très mince, très effervescente, aqueuse.

Impression générale : Une bière très rafraîchissante et désaltérante.

Commentaires : Les flaveurs prononcées sont vues comme un défaut. C'est un style international qui inclut les bières grand-marché de tout pays.

Exemples commerciaux du style : Miller High Life, Budweiser, Kirin Lager, Molson Golden, Corona Extra, Foster's Lager

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Lager blonde

Premium Américaine

Arôme : Peu ou pas d'arômes de malt, malgré que des arômes de grain et de maïs peuvent être présents. Les arômes de houblon peuvent varier d'aucune à une très légère présence épicée ou florale. Une présence très faible de levure (pommes vertes, DMS) sont facultatives mais acceptables. Aucun diacétyle.

Apparence : Couleur paille très pale à très légèrement dorée. La mousse devrait être blanche et fuyante.

Flaveurs : Flaveurs courtes et sèches faiblement sucrées. Les flaveurs de houblon peuvent varier d'aucune à une très légère présence épicée ou florale. L'amertume de faible à moyen. L'équilibre se joue entre légèrement amer et légèrement sucré, mais très près de l'égalité entre ces opposés. L'effervescence prononcée peut procurer une sensation métallique. Aucun diacétyle ni fruité.

Rondeur : Moyenne mince, très effervescente.

Impression générale : Une bière très rafraîchissante et désaltérante, plus bourrative que les versions plus légères.

Commentaires : Les flaveurs prononcées sont vues comme un défaut, même si ces bières sont plus goûteuses que les versions plus légères. C'est un style international qui inclut les bières grand-marché de tout pays.

Exemples commerciaux du style : Miller Genuine Draft, Michelob, Coors Extra Gold, Heineken, Beck's, Stella Artois, Singha

Munich Helles

Arôme : Les arômes sucrés de grain et de malt prédominant. Peut aussi présenter de légers arômes de houblons nobles et de faibles notes de DMS. Aucun ester ni diacétyle.

Apparence : Couleur paille très pale à très légèrement dorée. La mousse devrait être blanche et riche.

Flaveurs : Un profil légèrement sucré et malté. Les flaveurs de malt sont prédominantes avec une amertume de houblon faible à moyenne-faible qui se démarque légèrement par rapport aux notes maltés. Des flaveurs de houblon très faibles sont acceptables. La finale se joue principalement sur le côté malté. Aucun ester fruité ni diacétyle.

Rondeur : Rondeur et effervescence moyennes, avec une douceur maltée et aucune astringence.

Impression générale : Maltée mais complètement atténuée.

Historique : Créée à Munich en 1895 à la brasserie Spaten par Gabriel Sedlmayr, en réponse aux bières de style Pilsner.

Commentaires : Contrairement à la Pilsner, mais plutôt comme sa cousine Munich Dunkel, la Helles est une bière où l'accent est mis sur le malt sans être trop sucré. On se concentre davantage sur les flaveurs maltées, avec une amertume de houblon venant appuyer ces flaveurs.

Exemples commerciaux du style : Hacker-Pschorr Münchner Helles, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Andechser Hell, Augustiner Lagerbier Hell, Weihenstephaner Original, Stoudt's Gold Lager

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière

145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2

www.institutdelabiere.com

Lager blonde

Dortmunder Export

Arôme : Arômes faibles à moyens de houblons nobles. Arômes maltés modérés pouvant être sucrés. Peut présenter des notes soufrées et un faible fond de DMS. Aucun diacétyle.

Apparence : Couleur paille très pale à très légèrement dorée. La mousse devrait être blanche et riche.

Flaveurs : Ni le malt ni le houblon de n'importe lequel, mais les deux sont en équilibre avec un soupçon sucré, en faisant une bière douce tout en étant rafraîchissante. L'équilibre est maintenu jusqu'en finale avec une amertume de houblon en finale. Aucun ester fruité ni diacétyle. Peut être minérale à cause de l'eau utilisée dans sa fabrication.

Rondeur : Rondeur et effervescence moyennes.

Impression générale : L'équilibre est essentiel pour ce style. On y retrouve le côté malté de la Helles ainsi que le houblon de la Pils, tout en présentant des flaveurs plus prononcées que les deux.

Historique : Un style originant de la région industrielle de Dortmund. Le style est de moins en moins populaire en Allemagne.

Commentaires : Brassée à une densité légèrement supérieure aux autres lagers, ce qui lui procure une rondeur et un caractère malté qui agrémentent bien son amertume de houblon. L'expression « Export » fait référence à un créneau de taxation pour certaines bières sous la loi allemande, et n'est pas nécessairement synonyme au style « Dortmund ».

Exemples commerciaux du style : DAB Export, Dortmund Union Export, Dortmund Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmund Gold, Saratoga Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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