

# Lager Foncée

## Lager Foncée Américaine

**Arôme** : Arômes maltés faibles ou absents. Les arômes de houblon peuvent varier de faiblement épicés et floraux à absents. Peut présenter des arômes très faibles de levure (pommes vertes, DMS, fruité). Aucun diacétyle.

**Apparence** : Couleur ambrée profonde à brun foncé avec des reflets rubis. Scintillante. Mousse fuyante.

**Flaveur** : Modérément nette et faiblement sucrée. Des flaveurs maltées et caramélisées peuvent se mêler à des notes de café, de cacao et de mélasse. Les flaveurs de houblon peuvent varier de faiblement épicées et florales à absentes. L'amertume du houblon peut se manifester à des niveaux moyens à faibles. Aucun diacétyle. Peut être faiblement fruitée. Les flaveurs prononcées de torréfaction sont un défaut.

**Rondeur** : Moyennement à légèrement ronde. Douce, malgré sa forte effervescence.

**Impression générale** : Une version plus sucrée de la Standard Américaine ou de la Premium Américaine, avec un peu plus de rondeur et de saveurs.

**Commentaires** : Englobe plusieurs lagers internationales plus foncées sans être nécessairement amères ou torréfiées.

**Exemples commerciaux du style** : Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Crystal Diplomat Dark Beer

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)

# Lager Foncée

## Munich Dunkel

**Arôme** : Arômes riches et sucrés provenant du malt Munich, faisant penser à de la croûte de pain. Des notes de chocolat, de noisettes, de caramel ou de toffee sont acceptables. Aucun ester fruité ou diacétyle, avec de douces notes de houblons nobles.

**Apparence** : Cuivré foncé à brun, avec des teintes rougeâtres. Mousse crémeuse, beige pâle. Habituellement claire, malgré que des versions non filtrées voilées existent.

**Flaveur** : Les flaveurs riches et complexes du malt Munich doivent dominer, avec les mélanoidines qui font penser à la croûte de pain. Peut être modérément sucrée, sans toutefois être envahissante et « collante ». Des notes de caramel, de chocolat, de pain grillé ou de noisettes peuvent être présentes en arrière plan. Des flaveurs de torréfaction ne sont pas acceptables, tout comme des flaveurs prononcées de caramel. L'amertume du houblon est modérément faible, mais distinctible, avec un équilibre jouant davantage du côté du malt. Les flaveurs de houblon sont faibles à nulles. La finale est principalement maltée, malgré que l'amertume du houblon puisse être plus évidente en arrière goût. Aucun fruité ni diacétyle.

**Rondeur** : Moyenne moyenne-ronde, procurant une sensation ferme sans être lourde ou « collante ». L'effervescence est modérée. Peut être légèrement astringente avec une légère chaleur d'alcool.

**Impression générale** : Typiquement profonde et complexe avec des notes de malt Munich et les mélanoidines qui s'y associent. Flaveurs riches de Munich, mais pas aussi intenses qu'avec la Bock ni aussi torréfiée que la Schwarzbier.

**Historique** : La lager brune classique de Munich.

**Commentaires** : Les versions non filtrées destinées au marché allemand peuvent littéralement faire penser à du pain liquide, avec des notes terreuses de levure qui sont absentes des versions filtrées destinées à l'exportation.

**Exemples commerciaux du style** : Ayinger Albairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Penn Dark Lager, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark

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)

# Lager Foncée

## Schwarzbier (Bière Noire)

**Arôme** : Arômes faibles à modérés de malt, avec un faible sucré aromatique et des notes de malt torréfié. Le caractère malté peut être propre et neutre ou riche et profond. Peut présenter des notes de caramel. La torréfaction peut être comme le café, mais ne peut pas faire « brûlé ». De faibles notes de houblon sont optionnelles. Nette, sans esters fruités ni diacétyle, mais peut être soufré.

**Apparence** : Moyennement à très foncée, souvent avec des reflets rubis, mais jamais vraiment noire. Très claire avec un collet beige tenace.

**Flaveur** : Flaveurs faibles à modérées de malt, peut être propre et neutre ou riche et profond. Des notes de torréfaction peuvent donner des flaveurs de chocolat amer qui durent jusqu'en finale, mais ne sont jamais « brûlées ». Amertume moyenne à moyenne faible qui dure jusqu'en finale. De faibles notes de houblon sont souvent présentes. Nette, sans esters fruités ni diacétyle. La finale tend à être sèche et durable, avec l'amertume du houblon en complément d'une faible torréfaction. Un résiduel sucré est acceptable sans être nécessaire.

**Rondeur** : Rondeur moyenne légère à moyenne. L'effervescence est modérée à modérément forte. Ni râpeuse ni astringente, malgré l'utilisation de malts torréfiés.

**Impression générale** : Une lager allemande noire équilibrée.

**Historique** : Une spécialité régionale dans le sud de la province de Thuringen et dans le nord de la Franconie en Allemagne. Peut être une variante de la Munich Dunkel.

**Commentaires** : En comparaison à la Munich Dunkel, souvent plus foncée, plus sèche avec une pointe de malt rôti qui se démarque d'une base plus sucrée. On la nomme parfois « pils noire », même si elle n'est jamais aussi foncée. Il ne faut pas s'attendre à des flaveurs torréfiées.

**Exemples commerciaux du style** : Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Einbecker Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian, Sapporo Black Beer

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)