

Pilsner

Pilsner Allemande (Pils)

Arômes : Présente des caractéristiques maltées (faisant parfois penser aux biscuits graham) et des arômes floraux et épicés de houblons nobles. Aucun ester fruité ni diacétyle. Peut avoir des arômes soufrés et un faible fond de DMS.

Apparence : Couleur paille à légèrement dorée, effervescente avec une mousse blanche, crémeuse et tenace.

Flaveurs : Nette et amère avec une finale moyennement sèche. Notes moyennement à faiblement maltées bien atténuées, malgré qu'un faible sucré de malt soit acceptable. L'amertume de houblon doit dominer tout au long jusqu'en finale. Les flaveurs de houblon peuvent varier de faible à fortes, mais doivent uniquement provenir de variétés nobles allemandes. Aucun ester fruité ni diacétyle

Rondeur : Corps moyennement mince, effervescence moyenne.

Impression générale : Une bière nette et rafraîchissante, qui présente principalement une amertume et des flaveurs de houblons nobles allemands.

Historique : Une imitation de la Pilsner Bohémienne, adaptée aux conditions de brassage allemandes.

Commentaires : Plus nette et sèche que la Pilsner Bohémienne qui tend à rester en bouche étant donné une plus forte atténuation. Plus mince en bouche et plus pâle, avec une effervescence plus prononcée que la Bohémienne. Les exemples modernes de Pilsner Allemandes ont tendance à être plus pâles, plus sèches et plus amères selon qu'elles soient brassées dans les parties plus au nord du pays.

Exemples commerciaux du style : Bitburger, Warsteiner, König Pilsener, Jever Pils, Holsten Pils, Spaten Pils, Victory Prima Pils, Brooklyn Pilsner

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Pilsner

Pilsner Bohémienne

Arôme : Riche et complexe, avec un bouquet épicé et floral originant du houblon Saaz. Un peu de diacétyl est acceptable, mais non nécessaire. Aucun ester fruité.

Apparence : Or pâle, à plus foncé. Scintillante, avec une mousse dense, crémeuse, tenace et blanche.

Flaveurs : D'un complexe richement malté avec une amertume prononcée mais équilibrée de houblon. Un peu de diacétyl est permis, mais non nécessaire. L'amertume est proéminente, mais n'est pas agressive ni durable. La finale est équilibrée entre le malt et le houblon. Aucun ester fruité.

Rondeur : Rondeur et effervescence moyennes.

Impression générale : Nette, complexe, bien équilibrée et rafraîchissante.

Historique : La toute première bière de couleur dorée, brassée depuis 1842.

Commentaires : Le malt de Moravie et la décoction en font une bière richement maltée. Le houblon Saaz, ainsi que l'eau très douce, lui donnent une douceur malgré la présence marquée du houblon. Les levures traditionnellement utilisées peuvent lui conférer certaines notes de diacétyl.

Exemples commerciaux du style : Pilsner Urquell, Budweiser Budvar (Czechvar in the US), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Dock Street Bohemian Pilsner

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Pilsner

Pilsner Américaine Classique

Arôme : Arômes maltés et sucrés faisant penser au maïs. Arômes moyens à moyennement élevés de houblon. Caractère net et typique d'une lager, sans fruité ni diacétyle. On accepte une faible présence de diacétyle.

Apparence : Or pâle, à plus foncé. Scintillante, avec une mousse dense, crémeuse, tenace et blanche.

Flaveurs : Flaveurs maltées modérées à modérément fortes, ressemblant aux Pilsners européennes tout en étant plus légères étant donné l'utilisation du maïs. Flaveurs maltées et sucrés faisant penser au maïs, contrebalançant l'amertume du houblon. Flaveurs moyennes à moyennement élevées de houblon. Amertume de houblon moyenne à élevée, toutefois sans finale âcre ou râpeuse. Sans fruité ni diacétyle. Devrait être douce.

Rondeur : Corps moyen et riche. L'effervescence est moyenne à élevée.

Impression générale : Une Pilsner qui peut facilement se comparer aux Pilsner européennes, mais démontrant des caractéristiques propres à l'utilisation des céréales et des houblons à la disposition des brasseurs allemands ayant brassés ces bières pour la première fois aux États Unis. Rafraîchissante, mais avec le fond malté et houblonné qui font qu'elle se démarque des autres lagers nord américaines.

Historique : Une version de Pilsner brassée aux États Unis par les immigrants brasseurs allemands ayant importé le processus de brassage et la levure lorsqu'ils se sont installés en Amérique. Ces brasseurs ont travaillé avec les ingrédients disponibles sur place, créant ainsi une nouvelle version de la Pilsner d'origine. Le style est disparu suite à la prohibition américaine, mais a été ressuscité par quelques brasseurs maison.

Exemples commerciaux du style : Disponible occasionnellement en bistro brasserie.

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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