

Porter

Brown Porter

Arôme : Les arômes maltés avec un peu de grillé devraient être évidents et peuvent présenter des notes chocolatées. Peut présenter des notes de caramel, de céréales, de pain, de noix ou de toffee). Les arômes de houblon sont modérées à absentes, ainsi que les esters fruités et le diacétyle.

Apparence : Brun clair à brun foncé, souvent avec des reflets rubis. Assez claire malgré qu'elle soit parfois presque opaque. Mousse modérée.

Flaveur : Les saveurs maltées se manifestent par de légères notes de pain grillé, parfois avec des notes chocolatées et des caractéristiques de caramel, de noisettes ou de toffee. Peut être anisée. Ne devrait pas présenter de notes prononcées de malt noir (âcre, brûlé ou torréfié), malgré que de faibles notes puisse ajouter une complexité de chocolat amer. Les saveurs de houblon sont modérées à absentes. Une amertume moyenne faible à moyenne peut faire passer l'équilibre de légèrement malté à légèrement amer. Assez bien atténuée, malgré que des versions plus sucrées puissent exister. Le diacétyle devrait être modérément faible à absent. Les esters fruités sont modérés à faibles.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne. L'effervescence est modérément faible à modérément forte.

Impression générale : Une ale anglaise foncée avec des caractéristiques restreintes de torréfaction.

Historique : Originaire d'Angleterre, le porter provient d'un assemblage de bières connue sous le nom de « Entire ». C'est l'ancêtre de la stout. On dit que c'était la boisson privilégiée des porteurs et autres travailleurs manuels.

Commentaires: Se démarque du robust porter en étant plus douce, plus sucrée et plus caramélisée. La densité initiale est plus basse, ainsi que le taux d'alcool. Plus ronde et torréfiée que la brown ale. Plus dense que la dark mild. Certaines interprétations sont de fermentation basse. L'équilibre se joue davantage du côté du malt que de celui du houblon.

Exemples commerciaux du style : Samuel Smith Taddy Porter, Fuller's London Porter, Burton Bridge Burton Porter, Nethergate Old Growler Porter, Nick Stafford's Nightmare Yorkshire Porter, St. Peters Old-Style Porter, Bateman's Salem Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Yuengling Porter, Geary's London Style Porter

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Porter

Robust Porter

Arôme : Les arômes de pain grillé avec des notes de torréfaction devraient être évidentes et peuvent même être modérément fortes. Peut présenter des notes de céréales, de pain, de toffee, de caramel, de chocolat ou de café. Les arômes de houblon varient de faibles à fortes. Les esters fruités sont modérés à nuls, tout comme le diacétyl.

Apparence : Brun moyen à très foncé, souvent avec des reflets rubis. Peut être presque noire. La mousse est riche et assez tenace.

Flaveur : Des flaveurs modérément fortes de malt présentent souvent des notes de brûlé et parfois de chocolat ou de café. La finale est légèrement sèche. Peut être tranchante, à cause de l'utilisation de céréales torréfiées, sans toutefois être âcre. L'amertume est moyenne à forte et peut être accentuée par le malt torréfié. Les flaveurs de houblon peuvent varier de faibles à modérément fortes, équilibrant les flaveurs maltées. Le diacétyl, tout comme les esters fruités, est faible à absent.

Rondeur : Moyenne à moyenne ronde. L'effervescence est modérément faible à modérément forte. Les interprétations plus alcoolisées peuvent présenter une faible chaleur d'alcool. Peut être légèrement astringente, sans que cette caractéristique ne soit trop forte.

Impression générale : Une ale foncée, maltée et complexe, avec des notes de torréfaction.

Historique : Une interprétation plus alcoolisées, plus houblonnée et plus torréfiée du porter. Les versions d'origine présentent des notes de houblon beaucoup plus subtiles tandis que les interprétations modernes sont plus agressives.

Commentaires : Malgré que ce style soit assez large, on doit être capable de le distinguer d'une stout par l'absence des caractéristiques grillées propres à l'utilisation de l'orge torréfié. Se démarque du brown porter par ses notes plus puissantes de malt torréfié et par son taux d'alcool parfois plus élevé. Les caractéristiques de torréfaction peuvent varier considérablement. Les notes de houblon peuvent ou non être fortes, tout comme la signature des levures.

Exemples commerciaux du style : Anchor Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Bell's Porter, Thirsty Dog Old Leghumper, Otter Creek Stovepipe Porter, Portland Haystack Black Porter, Avery New World Porter, Deschutes Black Butte Porter, Redhook Blackhook Porter

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Porter

Porter Baltique

Arôme : Arômes riches et maltés avec des notes de caramel, de toffee, de noisettes ou d'anis. Le profil d'arômes est complexe avec des notes d'alcool, d'esters et de petits fruits. Peut parfois être vineuse. Peut présenter des caractéristiques propres aux malts foncés, telles le chocolat, le café et la mélasse. Les arômes de brûlé, de houblon et d'aigreur ne sont pas acceptables.

Apparence : Cuivré rouge très foncée à brun foncé opaque, sans être noire. Mousse riche et tenace.

Flaveur : Comme les arômes sont riches et maltés avec des notes de caramel, de toffee, de noisettes ou d'anis. Le profil de flaveurs est complexe avec des notes d'alcool, d'esters et de petits fruits. Peut parfois être vineuse. Peut présenter des caractéristiques propres aux malts foncés, telles le chocolat, le café et la mélasse. Les flaveurs de brûlé et d'aigreur ne sont pas acceptables. L'attaque est sucrée mais les caractéristiques de torréfaction prennent rapidement la relève. L'amertume est moyenne faible à moyenne, tout juste assez pour créer un équilibre. Aucun diacétyle. Peut présenter un soupçon de houblon.

Rondeur : Souvent très ronde et veloutée, avec une chaleur d'alcool. L'effervescence est moyenne à moyenne forte, amplifiant l'impression de rondeur en bouche.

Impression générale : Les flaveurs maltées du porter baltique peuvent ressembler à celles de l'english brown porter, mais avec une densité initiale plus forte et un taux d'alcool plus élevé. Très complexe.

Historique : Une bière traditionnelle originaire des pays jouxtant la mer Baltique. Inspirée des porters anglais, mais fortement influencée par l'imperial stout.

Commentaires : Porte parfois le nom d'imperial porter.

Exemples commerciaux du style : Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter, Baltika Porter, Carnegie Stark Porter, Dojlidy Polski, Aldaris Porteris, Utenos Porter, Koźlak Porter, Stepan Razin Porter

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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