

Scottish Ale et Irish Ale

Scottish Light 60/-

Exemples commerciaux du style : Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light

Scottish Heavy 70/-

Exemples commerciaux du style : Caledonian 70/-, Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-

Scottish Export 80/-

Exemples commerciaux du style : Orkney Dark Island, Belhaven 80/-, Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's IPA, Caledonian 80/- Export Ale, Broughton Merlin's Ale, Three Floyds Robert the Bruce

Note importante : Les trois sous-catégories précédentes partagent toutes la même description, la différence étant au niveau du pourcentage d'alcool et de la densité initiale.

Arôme : Arômes sucrés et maltés moyen à faibles, parfois amplifiés par la caramélisation. Certaines interprétations présentent de faibles arômes de houblon, un peu de fruité et de diacétyle ou de faibles arômes de tourbe, parfois perçus comme étant fumés, terreux ou légèrement grillé.

Apparence : Ambrée foncée à cuivrée foncée. Très claire avec une faible mousse de couleur crème.

Flaveur : Le malt demeure la flaveur principale sans toutefois être trop prononcée. Le sucré du malt est accentué par la caramélisation et est parfois accompagné de faibles notes de diacétyle. Les esters fruités sont faibles à nuls. L'amertume du houblon est faible à modérée avec un équilibre se jouant du côté du malt. Les saveurs de houblon sont faibles ou absentes. De faibles notes de tourbe, parfois perçues comme étant terreuses, fumées ou légèrement grillées sont quelques fois présentes sans être obligatoires. On y retrouve souvent une finale légèrement céréalière et sèche.

Rondeur : Moyenne à moyenne mince. L'effervescence est de faible à moyenne. Parfois un peu crémeuse, mais souvent assez sèche.

Impression générale : Nettement maltée avec une finale sèche, quelques esters et des notes terreuses ou fumées. La finale est souvent sèche malgré qu'elles soient sucrées, les démarquant ainsi des Scotch Ales.

Historique : Bière « de session » typiquement écossaise, reflétant les ingrédients locaux (l'eau, le malt et la rareté du houblon). Les fermentations prolongées à basse température sont monnaie courante en Écosse.

Commentaires : L'équilibre entre le malt et le houblon est modérément biaisé du côté du malt. Les notes de caramel proviennent d'une caramélisation dans la chaudière et non de l'utilisation du malt caramel. Malgré que ces caractéristiques soient rares, toute note fumée provient de l'eau ou de la levure et non de l'utilisation de malt fumé à la tourbe.

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Scottish Ale et Irish Ale

Irish Red Ale

Arôme : Arômes de malt faibles à modérés, faisant penser au caramel ou au toffee. Peut présenter de faibles notes de beurre. Les arômes de houblon sont souvent absents. Très nette.

Apparence : Ambrée à roux cuivré. Claire. Mousse faible, blanche à couleur de crème.

Flaveur : Flaveurs modérées de malt caramel et de sucré. Quelques notes de beurre de caramel ou de toffee. La finale se joue légèrement sur les céréales grillées, procurant une impression sèche. Les flaveurs de houblon devraient être absentes. Amertume de houblon moyenne à faible, malgré que l'utilisation de céréales grillées puisse amplifier l'impression d'amertume. Finale sèche. Aucun ester.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne, malgré que le diacétyle, présent dans certaines interprétations, peut procurer une impression de viscosité en bouche. L'effervescence est modérée. Veloutée, modérément atténuée. Peut même présenter une faible chaleur d'alcool.

Impression générale : Une bière maltée avec des notes sucrées et une finale sèche. Se boit bien

Commentaires : Parfois brassée en fermentation basse. Dans ce cas, elle ne présente pas de diacétyle. Lorsque servie trop froide, l'amertume et le caractère grillé peuvent être amplifiés à outrance.

Exemples commerciaux du style : Moling's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Kilkenny Irish Beer, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (lager), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Scottish Ale et Irish Ale

Scotch Ale

Arôme : Très malté avec parfois beaucoup de caramel. Des arômes de tourbe, terreux ou fumés peuvent être présent, ajoutant à la complexité. La caramélisation est parfois méprise pour du diacétyle, qui devrait être faible à absent. Les esters et l'alcool peuvent être détectable chez les interprétations plus alcoolisées. Le houblon est très faible à absent.

Apparence : Cuivré pâle à brun foncé, avec des reflets rubis. Claire. Présente souvent une mousse riche de couleur crème, fuyante chez les interprétations plus alcoolisées. Parfois dentellière.

Flaveur : Richement maltées avec la caramélisation en chaudière très évidente. De faibles notes de malt fumé ou grillé peuvent être présentes, de même que des notes de noisettes. L'amertume et les saveurs de houblon sont pratiquement absentes, laissant ainsi dominer le malt. Le diacétyle est faible à absent, malgré que la caramélisation puisse être méprise pour du diacétyle. Des esters faibles à modérés, ainsi que l'alcool sont souvent présents. Les saveurs sont riches et sucrées mais la finale est moyennement sucrée à sèche.

Rondeur : Moyenne ronde à ronde, certaines interprétations étant épaisses et visqueuses. Une douce chaleur d'alcool est souvent présente et accompagne bien le sucré du malt. L'effervescence est modérée.

Impression générale : Riche, maltée et souvent sucrée, une bonne bière à servir au dessert. Des saveurs secondaires de malt ajoutent une complexité à la bière. L'alcool et le malté varient d'une interprétation à l'autre.

Historique et commentaires : Aussi connue sous le nom de « wee heavy. » Fermentée à des températures plus basses que la plupart des ales, avec un houblonnage plus retenu, ce qui produit une bière nette et intensément maltée. S'accorde bien avec sa région natale, où le malt est en abondance et les températures sont assez fraîches. Le houblon, qui ne pousse pas bien en Écosse, doit y être importé. La quantité de houblon utilisée dans la fabrication de ces bières était maintenue à un minimum.

Exemples commerciaux du style : Traquair House Ale, Orkney Skull Splitter, McEwan's Scotch Ale, MacAndrew's Scotch Ale, Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, Scotch du Silly, Gordon Highland Scotch Ale, Founders Dirty Bastard

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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