

European Beer Star 2025

Description des catégories



Catégories 2025

- 01 German-Style Leichtbier
- 02 German-Style Pilsner
- 03 Bohemian-Style Pale Lager (Ležák)
- 04 Bohemian-Style Session Lager (Výčepní)
- 05 German-Style Märzen
- 06 German-Style Festbier
- 07 German-Style Helles
- 08 Austrian-Style Märzen
- 09 International-Style Lager
- 10 New-Style Lager
- 11 German-Style Export
- 12 German-Style Dunkel
- 13 German-Style Schwarzbier
- 14 Bohemian-Style Dark Lager
- 15 German-Style Heller Bock
- 16 German-Style Dunkler Bock
- 17 German-Style Heller Doppelbock
- 18 German-Style Dunkler Doppelbock
- 19 Belgian-Style Blond Ale
- 20 Belgian-Style Strong Blond Ale
- 21 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 22 Belgian-Style Dubbel
- 23 Belgian-Style Tripel
- 24 German-Style Sour Beer
- 25 Sour and Fruit Sour Beer
- 26 Fruit Beer
- 27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- 28 Italian Grape Ale
- 29 Belgian-Style Geuze
- 30 Belgian-Style Witbier
- 31 Belgian-Style Saison
- 32 International Style Ale
- 33 Grodziskie
- 34 Session IPA
- 35 Pale Ale
- 36 India Pale Ale
- 37 Hazy India Pale Ale
- 38 Imperial India Pale Ale
- 39 English-Style Bitter
- 40 English-Style Golden Ale
- 41 Red Ale
- 42 English-Style Strong Ale
- 43 English-Style Porter
- 44 Baltic Porter
- 45 Stout
- 46 Flavoured or Pastry Stout
- 47 Imperial Stout
- 48 Alt
- 49 South German-Style Leichtes Weizen
- 50 South German-Style Hefeweizen Hell
- 51 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben
- 52 South German-Style Hefeweizen Dunkel
- 53 South German-Style Kristallweizen
- 54 South German-Style Weizenbock Hell
- 55 South German-Style Weizenbock Dunkel
- 56 New-Style Hefeweizen
- 57 Smoke Beer
- 58 Franconian-Style Smoke Beer
- 59 Herb and Spice Beer
- 60 Honey Beer
- 61 German-Style Kellerbier Hell
- 62 German-Style Kellerbier Dunkel
- 63 German-Style Kellerpils
- 64 Beer with alternative Cereals
- 65 Vienna-Style Lager
- 66 Wood- and Barrel-Aged Strong Beer
- 67 Ultra Strong Beer
- 68 Non-Alcoholic Lager
- 69 New-Style Non-Alcoholic Lager
- 70 New-Style Non-Alcoholic Ale
- 71 Non-Alcoholic Hefeweizen
- 72 Experimental Beer

MODIFICATION 2025

MODIFICATION 2025

MODIFICATION 2025

MODIFICATION 2025





01 German-Style Leichtbier

Analyse

Densité initiale :	6,0 – 9,5 °Plato
Densité finale :	1,5 – 2,5 °Plato
Alcool :	2,0 – 3,0 % en poids 2,0 – 3,5 % en volume
Amertume :	14 – 28 IBU

Exemples typiques:

- *Session Pils*
- *Session Helles*

Description

Fermentation basse

Corps léger

Caractère malté : faible à moyen

Amertume de houblon : faible à moyenne

Saveur et arômes de houblon : faibles à moyens

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

Trouble acceptable





02 German-Style Pilsner

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 12,9 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,6 – 4,3 % en poids 4,0 – 5,5 % en volume
Amertume :	25 – 50 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : paille clair à doré

Amertume de houblon : élevée

Saveurs et arômes de houblon : modérés, fins, assez évidents

Toutefois, le nez ne n'est pas caractéristique de l'utilisation de houblons aromatiques en houblonnage à froid.

Degré d'atténuation : élevé

Corps : moyen à léger

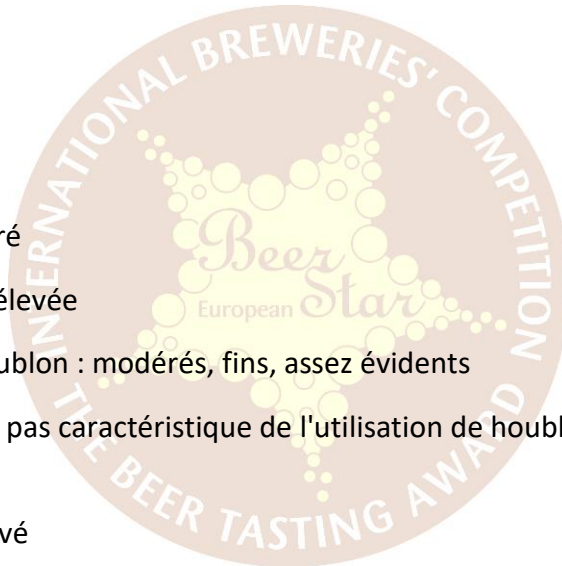
Goûts et arômes : peu de douceur résiduelle

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

Mousse dense et riche

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid





03 Bohemian-Style Pale Lager ("Ležák")

Analyse

Densité initiale : 12,0 – 13,9 °Plato
Densité finale : 2,5 – 4,5 °Plato
Alcool : 4,4– 5,0 % en poids
5,0 – 6,4 % en volume
Amertume : 20 – 40 IBU

Exemples typiques :

- Bohemian Pilsner
- Bohemian Lager
- Světlé Ležák

Description

Fermentation basse
Couleur : jaune riche à or foncé
Corps perceptible (plus que la Pilsner de type allemand)
Amertume de houblon : élevée et équilibrée
Saveur et arômes de houblon : modérés
Maltée, légèrement sucrée, corps moyen
Diacétyle : faible quantité acceptable
Mousse dense et riche
Trouble acceptable



04 Bohemian-Style Session Lager ("Výčepní")

Analyse

Densité initiale :	7 – 10,9°Plato
Densité finale :	1,8 – 3°Plato
Alcool :	3,0 – 3,6 % en poids 3,5 – 4,0 % en volume
Amertume :	20 – 40 IBU

Exemples typiques :

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

Description

Fermentation basse

Couleur: doré à brun foncé

Une version ordinaire plus légère et rafraîchissante qu'une Bohemian Lager, avec moins d'intensité.

En raison de la densité initiale plus faible, il y a moins de corps et d'alcool.

La version dorée (Světlé) est moins sucrée, tandis que la version foncée (Tmavé) a des saveurs nettes de malts foncés et sucrés.

Amertume de houblon : faible à moyenne et très équilibrée

Arômes de houblon fins et discrets

Une petite quantité de diacétyle est possible

Mousse très bonne et dense

Le trouble est acceptable



05 German-Style Märzen

Analyse

Densité initiale :	13,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	3,0 – 5,0 °Plato
Alcool :	4,3 – 5,0 % en poids 5,2 – 6,7 % en volume
Amertume :	18 – 28 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : teinte ambrée

Corsée. Accent mis sur le malt, malt sucré.

Caractère du malt : légèrement torréfié plutôt que fortement caramélisé
(Bien qu'un faible niveau de caramel soit acceptable)

Goût et arômes : léger caractère malté de type pain ou biscuit.

Saveur et arômes de houblon : faibles mais perceptibles et nets

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid



06 German-Style Festbier

Analyse

Densité initiale :	13,0 – 14,5 °Plato
Densité finale :	3,0 – 5,0 °Plato
Alcool :	4,3 – 5,0 % en poids 5,2 – 6,7 % en volume
Amertume :	18 – 35 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : doré

Corps : moyen

Caractère du malt : propre, légèrement sucré

Goûts et arômes : léger caractère malté de type pain ou biscuit.

Amertume de houblon : nette

Saveur et arômes de houblon : faibles mais perceptibles

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid





07 German-Style Helles

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 11,9 °Plato
Densité finale :	2,0 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,7 – 4,1 % en poids 4,5 – 5,2 % en volume
Amertume :	15 – 25 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : paille à dorée

Amertume : faible à moyenne

Corps : moyen, accent sur le malt

De faibles niveaux de composants soufrés produits par la levure sont acceptables.

L'amertume et la saveur du houblon sont faibles et équilibrées avec le malt afin de conserver les caractéristiques typiques.

Pas de caractère caramélisé

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid





08 *Austrian-Style Märzen*

Analyse

Densité initiale :	11,4 – 12,2 °Plato
Densité finale :	1,5 – 2,9 °Plato
Alcool :	3,7 – 4,2 % en poids 4,5 – 5,4 % en volume
Amertume :	17 – 25 IBU

Description

Fermentation basse

L'utilisation d'un maximum de 25 % d'orge non maltée ou d'autres adjuvants est autorisée, mais n'est généralement pas courante. La Märzen autrichienne a tendance à être légèrement plus houblonnée. Elle est moins maltée et légèrement plus fruitée que la Helles bavaroise.

Couleur : doré

Amertume : faible

Corps : moyen, malté

L'amertume de houblon est faible et équilibrée avec le malt afin de conserver les caractéristiques typiques.

Pas de caractère caramélisé

Pas de notes de diacétyle

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid



09 *International-Style Lager*

Analyse

Densité initiale :	9,6 – 11,5 °Plato
Densité finale :	2,0 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,2 – 3,9 % en poids 3,6 – 4,7 % en volume
Amertume :	10 – 15 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune paille à doré

Amertume : très faible

Corps : léger à moyen, légèrement malté

Goût : neutre, légèrement sucré

Pas de caractère caramélisé

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid

Les bières blondes filtrées portant la nomenclature "*Helles*" doivent être présentées dans la catégorie 7.



10 *New-Style Lager*

Analyse

Densité initiale	11,0 – 15,9 °Plato
Densité finale :	2,0 – 3,5 °Plato
Alcool :	3,6 – 6,2 en poids 4,0 – 7,8 en volume
Amertume :	25 – 70 IBU

Exemples typiques :

- Italian-Style Pilsner
- Hoppy Lager
- India Pale Lager

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune paille à noir

Amertume : élevée

Arômes de houblon : intenses

L'arôme global doit être caractérisé par l'odeur de houblon ; l'origine des variétés de houblon ne fait l'objet d'aucune restriction. Un houblonnage à froid ("dry hopped") est expressément souhaité.

Atténuation : élevée

Corps : léger à moyen

Faible teneur en sucres résiduels

Pas de diacétyle

Trouble acceptable

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de la soumission de l'inscription :

- Indication du type de bière



11 German-Style Export

Analyse

Densité initiale :	12,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,3 – 3,5 °Plato
Alcool :	4,0 – 4,8 % en poids 5,0 – 6,7 % en volume
Amertume :	18 – 30 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : paille à or foncé

Amertume de houblon : moyenne

Saveur et arômes de houblon : faibles mais perceptibles

Caractère du malt : légèrement sucré, pas de note caramélisée

Corps : moyen

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid





12 German-Style Dunkel

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,5 – 4,7 % en poids 4,5 – 5,9 % en volume
Amertume :	15 – 25 IBU
Couleur :	40 – 60 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : brun moyen à foncé

Arômes de malt : forts

Amertume de houblon : nette et équilibrée

Une bière noire classique de type européen doit avoir un arôme de chocolat, de pain ou de biscuit, dû à l'utilisation de malt Munich noir. Un petit pourcentage de malt chocolat ou de malts torrifiés peut être utilisé.

Saveur et arômes de houblon : faibles mais perceptibles

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

La bière est filtrée

Pas de trouble à froid





13 German-Style Schwarzbier

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 13,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,5 – 4,7 % en poids 4,5 – 5,9 % en volume
Amertume :	22 – 32 IBU
Couleur :	> 60 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : brun foncé à presque noir

Arômes : notes de torréfaction légères à moyennes souhaitées, ainsi que de légers arômes de café et des notes de réglisse.

Saveurs et arômes de malt : propres, peu sucrés

Amertume de houblon : faible à moyenne

Saveur et arômes de houblon : faibles mais perceptibles

Pas d'esters fruités ni de notes de diacétyl



14 Bohemian-Style Dark Lager

Analyse

Densité initiale : 10,0 – 13,0 °Plato
Densité finale : 2,0 – 4,5 °Plato
Alcool : 3,1 – 4,4 % en poids
4,0 – 5,8 % en volume
Amertume : 18 – 30 IBU
Couleur : > 60 EBC

Exemples typiques :

- Bohemian-Style Dark
- Tmavé Ležák

Description

Fermentation basse

Couleur : presque noir à noir profond

Malt : torréfié à l'amertume caractéristique

Saveurs et arômes de malt : propres, légèrement sucrés

Amertume de houblon : faible à moyenne

Saveur et arômes de houblon : légèrement perceptibles

Pas d'esters fruités

Diacétyle : faible quantité acceptable





15 German-Style Heller Bock

Analyse

Exemples typiques :

- Maibock

Densité initiale : 16,0 – 17,9 °Plato
Densité finale : 3,0 – 5,5 °Plato
Alcool : 5,2 – 6,4 % en poids
6,2 – 8,0 % en volume
Couleur : < 29 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune paille à brun clair

Les Maibock doivent être inscrites dans cette catégorie

Arômes et saveurs de malt : perceptibles

Corps : plein à moyen, taux d'alcool élevé

Amertume de houblon : moyenne

Saveur et arômes de houblon : faibles à moyens

Esters fruités : faibles

Diacétyle : non perceptible ou très faible

Veillez tenir compte des gammes de couleurs et d'alcool dans cette catégorie !

Les échantillons de bières vieilles en fût doivent être présentés dans la catégorie "Wood- and Barrel-Aged Strong Beer".



16 German-Style Dunkler Bock

Analyse

Densité initiale :	16,0 – 17,9 °Plato
Densité finale :	3,5 – 6,0 °Plato
Alcool :	5,0 – 6,4 % en poids 6,2 – 8,0 % en volume
Couleur :	≥ 30 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : brun clair à noir

Caractère du malt : dominant mais pas trop sucré

Corps entier

Pas de caractère astringent de malts torréfiés

Teneur élevée en alcool

Amertume et saveur de houblon : plutôt faibles

Esters fruités : faibles à moyens

Veillez tenir compte des gammes de couleurs et d'alcool pour cette catégorie !

Les échantillons de bières vieilles en fût doivent être présentés dans la catégorie "Wood- and Barrel-Aged Strong Beer".



17 German-Style Heller Doppelbock

Analyse

Densité initiale :	18,0 – 22,0 °Plato
Densité finale :	3,5 – 5,5 °Plato
Alcool :	5,6 – 6,8 % en poids 6,5 – 10,0 % en volume
Couleur :	< 29 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune paille à brun clair

Caractère du malt : dominant avec un corps notable

Bouquet marqué par l'alcool

Amertume et saveur du houblon : moyennes

Veillez tenir compte des gammes de couleurs et d'alcool pour cette catégorie !

Les échantillons de bières vieilles en fût doivent être présentés dans la catégorie "Wood- and Barrel-Aged Strong Beer".



18 *German-Style Dunkler Doppelbock*

Analyse

Densité initiale :	18,0 – 22,0 °Plato
Densité finale :	3,5 – 5,5 °Plato
Alcool :	5,6 – 6,8 % en poids 6,5 – 10,0 % en volume
Couleur :	≥ 30 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : brun clair à noir

Caractère du malt : dominant avec des notes sucrées

Pas de caractère astringent de malts torréfiés

Corps entier

Bouquet marqué par l'alcool

Amertume et saveur de houblon : presque prononcées

Esters fruités : faibles à moyens

Veillez tenir compte des gammes de couleurs et d'alcool pour cette catégorie !

Les échantillons de bières vieilles en fût doivent être présentés dans la catégorie "*Wood- and Barrel-Aged Strong Beer*".



19 *Belgian-Style Blond Ale*

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 15,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 3,5 °Plato
Alcool :	3,5 – 5,0 % en poids 4,5 – 6,5 % en volume
Amertume :	15 – 40 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : doré clair à foncé

Amertume, saveur et arômes du houblon : faibles mais perceptibles

Corps : léger à moyen, léger arôme de malt

Esters fruités faibles à moyens

De faibles notes phénoliques issues de sous-produits de fermentation sont autorisées mais non obligatoires.

Faible notes caramélisées acceptable

Pas de diacétyle

Léger trouble admis en raison de la refermentation en bouteille



20 *Belgian–Style Strong Blond Ale*

Analyse

Densité initiale :	15,0 - 23,0 °Plato
Densité finale :	2,0 - 5,0 °Plato
Alcool :	> 5,0 % en poids > 6,5 % en volume
Couleur :	< 29 EBC
Amertume :	20 – 50 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune paille à brun clair

Amertume et arômes du houblon : légers à prononcés

Corps et caractère : corps plutôt léger par rapport au moût d'origine et à la teneur en alcool. La teneur en alcool est élevée, mais ne tend pas à être en avant et le caractère de la bière doit rester assez élégant par rapport à la densité élevée du moût d'origine.

Arômes fruités reconnaissables à plusieurs niveaux, provenant principalement du houblon mais aussi de la levure de bière belge utilisée.

Des niveaux faibles à modérés de notes phénoliques de sous-produits de fermentation sont autorisés.

Des épices telles que la coriandre sont parfois utilisées, mais elles ne sont pas traditionnellement courantes dans ce style de bière et, par conséquent, si elles sont présentes, elles ne doivent pas dominer.

Caractère de malt faible à moyen

Pas de diacétyl



21 *Belgian-Style Strong Dark Ale*

Analyse

Densité initiale :	15,0 – 25,0 °Plato
Densité finale :	2,5 – 6,0 °Plato
Alcool :	> 5,0 % en poids > 6,5 % en volume
Couleur :	≥ 30 EBC
Amertume :	15 – 50 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : ambré foncé à noir

Amertume et saveur du houblon : faibles à élevées

Corps et caractère : prononcés et corsés, avec une présence alcoolique nettement perceptible. Les arômes de malt doux, de caramel, de chocolat et de torréfaction sont typiques, tout comme les arômes de fruits secs. Les arômes de levure typiques des souches de levures belges doivent être reconnaissables. Finale intense et aromatique en termes d'alcool.

De faibles niveaux de notes phénoliques de sous-produits de fermentation sont autorisés.

Pas ou très peu de notes de diacétyle



22 *Belgian-Style Dubbel*

Analyse

Densité initiale :	13,0 – 18,0 °Plato
Densité finale :	2,5 – 4,0 °Plato
Alcool :	5,0 – 6,7 % en poids 6,0 – 8,0 % en volume
Amertume :	20 – 40 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : de l'ambré foncé au brun foncé

Corps moyen à plein

Caractère du malt : notes douces, de noix, de chocolat et de torréfaction

Il peut y avoir une finale sèche ou légèrement sucrée, mais le goût sucré ne doit pas être trop prononcé.

Amertume : moyenne

Arômes de houblon : faibles

Diacétyle : faible ou absent

Faible à forte teneur en esters fruités (par exemple, banane)

Des niveaux faibles à moyens de notes phénoliques issues de sous-produits de fermentation sont acceptables mais non obligatoires.

Mousse dense et volumineuse

Les Dubbel traditionnelles sont conditionnées en bouteille et peuvent présenter un léger voile de levure.



23 *Belgian-Style Tripel*

Analyse

Densité initiale :	16,0 – 22,0 °Plato
Densité finale :	2,5 – 4,0 °Plato
Alcool :	5,5 – 8,0 % en poids 7,0 – 10,0 % en volume
Amertume :	20 – 40 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune clair à ambré

Caractère complexe

Un léger piquant dérivé de la levure, ressemblant par exemple au clou de girofle (4-Vinyl-Guaiacol), est acceptable mais pas obligatoire.

Des épices telles que la coriandre sont parfois utilisées, mais elles ne sont pas traditionnellement courantes dans ce style de bière et ne devraient donc pas dominer.

Un profil d'esters notable mais équilibré fait partie du style.

Corps : moyen à épais avec un accent équilibré de houblon et de malt.

Une sensation de chaleur et une certaine douceur peuvent être présentes, mais sans être écrasantes. La finale peut être assez sèche. La buvabilité est étonnamment élevée.

Pas de caractère de malt torréfié, pas de diacétyl

Les arômes du houblon sont perceptibles et doivent être de type noble ; l'amertume de houblon est faible à moyenne.

Mousse dense et volumineuse

Les triples traditionnelles sont conditionnées en bouteille et peuvent présenter un léger voile de levure.



24 German-Style Sour Beer

Analyse

Densité initiale:	7.0 – 13.0 °Plato
Densité finale :	2.0 – 3.5 °Plato
Alcool :	2.0 – 5.1 % en poids 2.5 – 6.5 % en volume
Amertume :	3 – 15 IBU

Exemples typiques :

- *Berliner Weiße sans ajout de fruits*
- *Gose sans ajout de fruits*
- *Lichtenhainer*
- *Broyhan*

Description

Fermentation haute

Couleur: jaune paille à doré

Amertume et arôme de houblon : très faibles

Des esters fruités sont acceptables mais ne doivent pas être dominants. Profil de fermentation propre. Pour les Berliner Weiße traditionnelles, des notes d'acide lactique et « funky » (de cuir ou de couverture de cheval) sont souhaitées. Pour les Lichtenhainer, des notes fumées sont acceptables.

Il est possible d'utiliser du blé et de l'orge maltés ou non maltés.

Corps léger et faible teneur en sucres résiduels. Pour les Gose, un peu de sucrosité peut équilibrer la présence d'acide lactique.

Des notes d'acide lactique moyennes à élevées, qui exprimeront une acidité rafraîchissante, franche mais équilibrée, sont souhaitables.

Bière sèche en fin de bouche.

Pour les Gose, l'ajout de coriandre est obligatoire, et apportera plus de corps ainsi que de légères notes minérales.

Bière refermentée en bouteille et non filtrée, dont la limpidité est due à une garde longue. Léger trouble possible.

Pas de diacétyle.

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir les détails supplémentaires suivants sur la bière lors de l'inscription :

- **Type de bière**



25 *Sour and Fruit Sour Beer*

Analyse

Densité initiale :	5,0 – 12,0 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	2,0 – 4,5 % en poids 2,5 – 5,5 % en volume
Amertume :	5 – 25 IBU

Exemples typiques :

- *Catharina Sour*
- *Berliner Weiße avec ajout de fruits*
- *Gose avec ajout de fruits*
- *Lambic aux fruits avec profil acide dominant*

Description

Fermentation basse ou haute

Couleur : jaune clair à brun foncé, ou selon le fruit utilisé.

Si les bières ont été stockées dans des fûts en bois, la saveur globale ne devrait pas être affectée par le bois.

Acidité prononcée mais équilibrée, de type acide lactique ou acide citrique ; l'acide acétique est autorisé en faible quantité s'il s'intègre harmonieusement dans la saveur globale.

L'acidité manifeste et déséquilibrée est un défaut.

Une odeur caractéristique de cheval (couverture de cheval mouillée) des *Brettanomyces* peut être présente en petite quantité, si elle est harmonieusement intégrée.

Lorsque des fruits sont utilisés, ils doivent être largement fermentés et s'harmoniser avec le caractère de la bière.

Les bières sont relativement sèches, une légère douceur peut compléter le caractère acide.

Amertume de houblon : très faible à moyenne

Pas de diacétyle

Le trouble est acceptable.

Les exemples typiques de "Sour Beer" sont les bières fermentées à l'aide de bactéries lactiques.

Remarque : les bières acides présentant des arômes reconnaissables de vieillissement en barrique doivent être enregistrées dans la catégorie "*Wood- and Barrel-Aged Sour Beer*", les lambics et gueuzes traditionnelles sans addition de fruits dans la catégorie "*Belgian-Style Geuze*", et les Berliner Weiße et Gose sans addition de fruits dans la catégorie "*German-Style Sour Beer*". Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :

- Indication du style de bière
- Type de fruits utilisés



26 Fruit Beer

Analyse

Densité initiale :	8,0 – 20,0 °Plato
Densité finale :	1,5 – 4,5 °Plato
Alcool :	2,8 – 8,0 % en poids 3,5 – 10,0 % en volume
Amertume :	5 – 35 IBU

Exemples typiques :

- *Kriek*
- *Framboise*
- *Lambics aux fruits à caractère fruité dominant*

Description

Fermentation basse ou haute

Couleur : dépend des fruits ajoutés

Les bières de cette catégorie peuvent être brassées avec l'ajout de n'importe quel type de fruits ou de jus de fruit. Le contenu en fruits doit être largement fermenté.

La bière et les fruits doivent former une unité harmonieuse, tout en permettant de reconnaître le caractère respectif du style de bière sous-jacent et d'un caractère fruité équilibré et naturel.

L'arôme de fruits ne doit pas sembler artificiel.

Une acidité marquée et déséquilibrée est un défaut.

Le caractère houblonné ne doit pas couvrir le caractère fruité.

Sans arômes de diacétyle

Le trouble est acceptable

Les bières aux fruits ayant une acidité lactique prononcée doivent être présentées dans la catégorie "*Sour and Fruit Sour Beer*".

La bière mélangée à des boissons non alcoolisées ou à des jus de fruits n'est PAS incluse dans cette catégorie.

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir les détails supplémentaires suivants sur la bière lors de l'inscription :

- **Type de bière**
- **Type de fruits utilisés lors du brassage**



27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer

Analyse

Densité initiale:	> 11,0 °Plato
Densité finale :	> 2,0 °Plato
Alcool :	> 4,0 % en poids
	> 5,0 % en volume

Exemples typiques :

- *Rouge des Flandres*
- *Oude Bruin*
- *Sour aux fruits vieillie en barrique*

Description

Les bières qui ont été vieilles dans un tonneau en bois pendant une longue période ou qui ont été affinées au contact du bois et qui possèdent donc des caractéristiques sensorielles sensibles provenant du bois avec lequel elles ont été en contact (par exemple, des arômes rappelant la vanille, la noix de coco, le tabac, le caramel, le miel, le thé noir ou des arômes de terre).

En raison du processus de vieillissement spécial, ces bières peuvent également avoir une très faible teneur en CO₂ ; les bières sans mousse peuvent donc également être considérées comme typiques de ce type.

Couleur : jaune clair à brun foncé

Acidité prononcée, de type acide lactique ou acide citrique (l'acide acétique est autorisé en petites quantités).

L'acidité manifeste et déséquilibrée est un défaut.

L'amertume de houblon est très faible

Pas de diacétyle / trouble acceptable.

Une odeur caractéristique de cheval (comme une couverture de cheval mouillée) de *Brettanomyces* est acceptable.

Les bières peuvent être de nature sèche et leur caractère acide est complété par une douceur légère à moyenne.

Les arômes d'esters fruités et les traces légères à claires de leur fermentation en barrique sont tout aussi typiques de ces bières que les arômes rappelant le tabac, le sherry et la vanille.

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir les détails supplémentaires suivants sur la bière lors de l'inscription :

- **Type de bière avant vieillissement en fût**
- **Type de bois utilisé (neuf ou ancien, chêne ou autre type de bois)**
- **Le produit qui était stocké dans le tonneau auparavant**
- **Fruits ajoutés**



28 Italian Grape Ale (IGA)

Analyse

Densité initiale :	7,0 – 25,0 °Plato
Densité finale :	0,5 – 7,0 °Plato
Alcool :	2,5 – 11,5 % en poids 3,1 – 14,5 % en volume
Amertume :	6 – 35 IBU

Description

La teneur en raisin de cet hybride de malt et de raisin peut atteindre 40 % de l'extrait total. Le raisin et le moût de raisin (ce dernier étant également partiellement cuit) peuvent être utilisés à différents stades du processus de brassage.

L'objectif de ce style de bière est de parvenir à un équilibre entre le caractère du vin et celui de la bière. La grande variété de matières premières sélectionnées, comme l'utilisation de malts pâles jusqu'aux malts torrifiés dans les différents processus de brassage, permet d'obtenir un spectre sensoriel très large dans ce style de bière.

L'arôme de houblon est plutôt subtil en arrière-plan.

Le trouble est acceptable.

Pas de diacétyle

Les cépages utilisés (rouges ou blancs) doivent être reconnaissables.

Les levures de brasserie classiques (fermentation haute ou basse) ou/et les levures de vin sauvage ainsi que les bactéries acidifiantes sont autorisées pendant la fermentation. Par conséquent, des notes acides ainsi que des arômes de *Brettanomyces* harmonieusement intégrés sont possibles.

Les versions vieilles en barrique peuvent présenter des arômes typiques en conséquence.

Note : Afin de permettre aux dégustateurs d'évaluer la typicité du (des) cépage(s) utilisé(s), ainsi que le caractère sous-jacent de la bière, le participant doit fournir des informations appropriées à cet égard.

- **Spécification des raisins utilisés**
- **Spécification de la fermentation (fermentation haute, basse, spontanée ou mixte)**



29 Belgian-Style Geuze

Analyse

Densité initiale :	1,5 – 16,0 °Plato
Densité finale :	0 – 2,5 °Plato
Alcool :	4,2 – 6,6 % en poids 5,2 – 8,5 % en volume
Amertume :	3 – 15 IBU

Exemples typiques :

- Geuze
- Oude Geuze

Description

Fermentation spontanée

Couleur : jaune vif à ambré

La bière servie doit être claire/brillante, mais un peu de trouble provenant de la lie et de la refermentation en bouteille est possible.

Arôme : moyennement acide, accentué par les esters et les arômes de pamplemousse. Des notes “funky” complexes mais équilibrées comme des notes de cuir, de chèvre ou de couverture de cheval peuvent être présentes. De légères odeurs de barrique sont acceptables mais ne doivent être dominantes. Un peu de DMS est toléré.

Saveurs : de l’orge maltée et du froment non malté (minimum 30%) sont utilisés pour ce style de bière. Le caractère malté est présent. Le goût rappelle celui d’un vin pétillant mais le froment cru apporte également des notes de céréales à l’ensemble des saveurs.

Les bières de cette catégorie sont des bières de fermentation spontanée vieilles en fût et présentent des notes complexes et typiques de l’acide lactique et des levures Brettanomyces. L’acidité perçue ne doit pas être unidimensionnelle. La gueuze est un assemblage de jeune lambic et de vieux lambic allant jusqu’à 3 ans d’âge, refermenté en bouteille. Plus la part de vieux lambic est importante dans l’assemblage, plus sa complexité va pouvoir se développer. L’effervescence est plutôt haute à élevée, suite à la refermentation en bouteille, et donne une sensation vive, acidulée et rafraichissante en bouche, avec peu d’astringence. Des notes dominantes d’acide acétique et de vinaigre sont considérées comme un défaut.

Corps : moyen-faible à moyen

Amertume : faible; notes de houblon : aucune

Pas ou peu de diacétyle ; des notes de plastique ou caoutchouc brûlé sont un défaut.



30 *Belgian-Style Witbier*

Analyse

Densité initiale :	9,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,5 °Plato
Alcool :	3,0 – 4,2 % en poids 3,5 – 5,2 % en volume
Amertume :	6 – 20 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune clair très pâle à jaune vif

Le trouble doit être présent en raison de l'utilisation de blé cru et de la fermentation secondaire.

Matières premières : orge malté, blé non malté et (éventuellement) avoine non maltée.

Le goût de blé doit être clairement perceptible

Depuis les années 1960, des écorces d'orange et de la coriandre sont ajoutées pour obtenir un goût équilibré, mais une variation de ces deux additifs (par exemple, d'autres écorces d'agrumes ou d'autres épices) est également autorisée tant que le caractère typique de la Witbier est reconnaissable. Toutefois, la Witbier est traditionnellement fabriquée sans épices, de sorte qu'une version non épicée mettant en valeur les arômes de blé et, éventuellement, quelques tons d'acide lactique, est tout à fait acceptable.

Arômes fruités et épicés légers à moyens

Les arômes phénoliques sont classiques, mais doivent être doux et équilibrés.

Corps : léger à moyen avec une certaine onctuosité

Amertume : faible arôme de houblon : à peine perceptible

Goût : légèrement acide

Pas de diacétyl

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir, lors de l'inscription, les détails supplémentaires suivants concernant la bière :

- **Ingrédients utilisés lors du brassage**



31 *Belgian-Style Saison*

Analyse

Densité initiale:	7,5 – 15,5 °Plato
Densité finale :	1,5 – 2,5 °Plato
Alcool :	2,0 – 5,1 % en poids 2,5 – 6,5 % en volume
Amertume :	30 – 55 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : or pâle à ambre foncé.

Levures : une large gamme de levures peut être utilisée.

Historiquement, ce style va des bières vineuses et acides de fermentation mixte avec des Brettanomyces sauvages et des bactéries lactiques, aux ales plus propres, uniquement à base de saccharomyces, à l'amertume houblonnée.

Les notes phénoliques sont souvent présentes mais ne sont pas obligatoires. Si elles sont présentes, elles ne doivent pas écraser la bière mais être bien intégrées. Les esters des différents micro-organismes éventuellement impliqués sont présents, mais équilibrés.

Céréales : toutes les céréales "nobles" peuvent être utilisées. On peut utiliser de l'orge 100 % maltée, mais aussi de l'épeautre malté ou non, du blé, de l'avoine ou du sarrasin.

L'amertume est légère à élevée, même pour les versions acides, mais si elle est élevée, elle doit être bien intégrée. Pour les versions houblonnées, les arômes de houblons de type nobles ou terreux doivent être perceptibles. Ils peuvent apporter un certain fruité, notamment légèrement citronné, mais doivent être équilibrés. Les épices sont autorisées, mais pas obligatoires. L'ajout de fruits n'est pas autorisé.

Pour les distinguer des autres styles, il est important qu'elles aient un certain caractère "rustique", provenant soit de la microflore de fermentation, soit des céréales, soit du houblon utilisé.

Sèche en fin de bouche.

Pas de diacétyle / trouble acceptable

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir, lors de l'inscription, les détails supplémentaires suivants concernant la bière :

- **Ingrédients utilisés lors du brassage**



32 *International-Style Ale*

Analyse

Densité initiale :	8,5– 13,5 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,0 – 4,1 en poids 3,5 – 5,7 en volume
Amertume :	10 – 40 IBU

Exemples typiques :

- *Kölsch-Style Ale*
- *Session Pale Ale*
- *Session American Pale Ale*

MODIFICATION 2025

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune paille à noir

Corps : corps léger à moyen, caractère léger

Caractère malté : faible à moyen

Amertume : faible à élevée

Arômes de houblon : faibles à élevés

Cette catégorie se caractérise par une buvabilité particulière. Ce résultat est obtenu en brassant la bière avec une densité plus faible ou en utilisant la technologie et/ou la recette pour obtenir un caractère léger et facile à boire.

Pas de notes distinctes de diacétyl

Note : Les "*German-Style Leichtbier*", "*South German-Style Leichtes Weizen*", "*Grodziskie*", "*Session India Pale Ale*" et "*Bohemian-Style Session Lager*" doivent être inscrites dans leurs catégories respectives.

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière à l'inscription :

- Indication du type de bière

Analyse

Densité initiale :	7,7 – 8,5 °Plato
Densité finale :	2,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	2,0 – 2,6 % en poids 2,5 – 3,3 % en volume
Amertume :	20 – 30 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune paille à jaune

Corps léger

Caractère du malt : caractère de grains faible à moyennement faible. Odeurs de malts fumés au chêne moyen à faible, évoquant un feu de bois ou un fromage fumé. Le caractère fumé tranchant ou de type jambon est un défaut.

Amertume de houblon : nette, moyenne-faible à moyenne-élevée, courte à modérément longue.

Saveur et arômes de houblon : caractère de houblon épicé, herbacé ou floral faible à moyennement faible.

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

La bière doit être limpide, bien qu'un léger trouble puisse apparaître lors du service.

Une bière de blé à faible densité, au corps léger, avec une note de fumée de chêne dans l'arôme et le goût, une nette amertume de houblon et un beau col de mousse blanche avec une excellente rétention. Finale croustillante et sèche. Très agréable à boire, rafraîchissante et très gazeuse. Souvent appelée "champagne polonais".



34 *Session India Pale Ale*

Analyse

Densité initiale :	9,5 – 12,4 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,3 °Plato
Alcool	3,0 – 4,0 % en poids 3,7 – 5,1 % en volume
Amertume :	20 – 50 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : paille à cuivre

Corps : léger à moyen

Amertume : moyenne à élevée

Arômes de houblon : moyens à élevés, les arômes peuvent présenter un large éventail d'attributs.

Caractéristiques de la fermentation : esters fruités faibles à moyens

Pas de diacétyle

Trouble acceptable





35 Pale Ale

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,5 – 4,7 % en poids 4,5 – 6,5 % en volume
Amertume :	20 – 40 IBU

MODIFICATION 2025

Description

Fermentation haute

Couleur : or à cuivre

Amertume, saveur et arômes du houblon : moyens à élevés, mais pas trop dominants.

Les houblons pourront apporter un éventail aromatique allant des notes de foin, herbacées et florales jusqu'aux notes d'épices, d'agrumes, de pin, résineuses. Les notes d'oignon et d'ail venant du houblon sont également autorisés

Corps : moyen

Saveur et arômes de malt : faibles à moyens, un léger caractère de caramel est autorisé.

Notes fruitées faibles à moyennes

Le trouble colloïdal est acceptable en cas de températures de service froides

Pas de diacétyl

Trouble acceptable



36 India Pale Ale

Analyse

Densité initiale :	12,5 – 17,0 °Plato
Densité finale :	3,0 – 4,5 °Plato
Alcool	4,2 – 6,0 % en poids 5,2 – 7,5 % en volume
Amertume :	> 35 IBU

MODIFICATION 2025

Description

Fermentation haute

Couleur : or clair à cuivre foncé

Amertume et arômes du houblon : élevés

Les houblons pourront apporter un éventail aromatique allant des notes de foin, herbacées et florales jusqu'aux notes d'épices, d'agrumes, de pin, résineuses. Les notes d'oignon et d'ail venant du houblon sont également autorisés

Arômes floraux de houblon moyens à forts

Caractère et corps du malt : moyen

Notes moyennes d'esters fruités

Pas de diacétyl

Un trouble colloïdal est acceptable en cas de températures de service froides.

Trouble acceptable



37 Hazy India Pale Ale

Analyse

Densité initiale :	13,5 – 17,5 °Plato
Densité finale :	2,5 – 5,0 °Plato
Alcool	4,6 – 6,5 % en poids 5,8 – 8,0 % en volume
Amertume :	10 – 65 IBU

Exemples typiques :

- *New England India Pale Ale*
- *Juicy India Pale Ale*
- *Milkshake India Pale Ale*

Description

Fermentation haute avec levure expressive

Couleur allant de paille à doré

Moyennement corsé à corsé

Caractère du malt : faible à moyen, malt légèrement cuit en arrière-plan ; pas de caramel ni de pain grillé.

Amertume de houblon : douce et bien intégrée, provenant principalement d'un houblonnage à cru massif, juste assez pour équilibrer la douceur.

Saveur et arôme du houblon : très intenses avec des notes de fruits à noyau, de fruits tropicaux et d'agrumes. Des quantités élevées de houblons aromatiques "modernes" (États-Unis, Nouvelle-Zélande, Australie, ou de nouveaux houblons aromatiques allemands sont ajoutés en infusion à froid pendant la garde ("houblonnage à froid") sont caractéristiques.

Les esters fruités issus de la fermentation sont acceptables, mais ne doivent pas entrer en conflit avec le caractère fruité du houblon.

Pas de diacétyle

Trouble souhaité.



38 Imperial India Pale Ale

Analyse

Densité initiale :	> 17,0 °Plato
Densité finale :	4,0 – 5,0 °Plato
Alcool :	> 5,5 % en poids > 7,0 % en volume
Amertume :	> 50 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : paille à cuivre

Amertume, saveur et arômes de houblon : intenses

Utilisation de houblons aromatiques pendant la garde ("dry hopped")

Impression gustative : forte teneur en alcool

Malgré l'intensité du houblon, une Imperial IPA typique présente un arôme fruité équilibré (d'alcools supérieurs et d'esters) avec un caractère de malt moyen à intense

Corps distinct et plein

Pas de diacétyle

Trouble acceptable



39 English-Style Bitter

Analyse

Densité initiale :	8.5.0 – 14.9 °Plato
Densité finale :	1,5 – 4,0 °Plato
Alcool :	2,4 – 4,6 % en poids 3,5 – 6,5 % en volume
Amertume :	20 – 45 IBU

Exemples typiques :

- Ordinary Bitter
- Best Bitter
- Special Bitter
- Extra Special Bitter

Description

Fermentation haute

Couleur : doré à cuivré

Amertume : moyenne à élevée

Corps : léger à moyen

Douceur résiduelle du malt faible à moyenne

Notes rondes de houblons aromatiques

Les esters fruités et une très faible teneur en diacétyle sont acceptables.

Trouble acceptable





40 *English-Style Golden Ale*

Analyse

Densité initiale :	8,0 – 12,5 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	2,2 – 4,4 % en poids 2,8 – 5,5 % en volume
Amertume :	10 – 30 IBU

Exemples typiques :

- *Summer Ale*
- *Golden Ale*
- *American Blond Ale*

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune paille clair à doré foncé

Caractère de malt léger, parfois avec une note de biscuit

Amertume : faible à moyenne

Arômes de houblon légèrement prononcés

Arrière-goût : frais et sec

Les esters fruités sont acceptables à de faibles niveaux

Les notes de diacétyl et de soufre ne doivent pas être perceptibles.

Ces bières sont propres et ont un caractère désaltérant.

Trouble acceptable



41 Red Ale

Analyse

Densité initiale : 10,0 – 15,0 °Plato

Densité finale : 1,5 – 4,6 ° Plato

Alcool : 3,3 – 5,2 % en poids
4,5 – 6,5 % en volume

Amertume : 15 – 40 IBU

Couleur : 16 – 36 EBC

Exemples typiques :

- Irish Red Ale
- American Red Ale

Description

Fermentation haute

Couleur : ambre à rouge-brun

Amertume de houblon faible à moyenne

Arômes de malt moyens à distincts avec des notes de biscuit ou de caramel

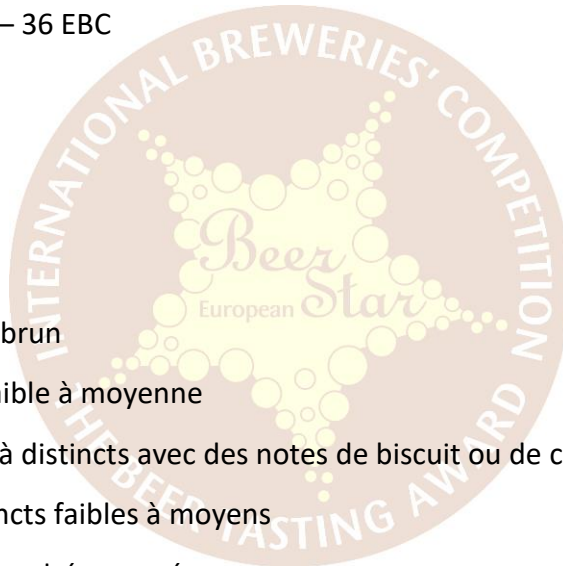
Arômes de houblon distincts faibles à moyens

Corps : moyen aux notes maltées sucrées

Faibles notes d'esters fruités acceptables

Une très faible quantité de diacétyle est acceptable si elle s'intègre au corps du malt.

Trouble acceptable





42 English-Style Strong Ale

Analyse

Densité initiale : 14,5 – 21,9 °Plato
Densité finale : 3,6 – 7,6 °Plato
Alcool : 5,0 – 7,2 % en poids
6,3 – 9,1 % en volume

Amertume : 30 – 65 IBU

Couleur : 10 – 60 EBC

Exemples typiques :

- Wee Heavy
- Scotch Ale
- Old Ale
- Strong Golden Ale

Description

Fermentation haute

Couleur : de l'or au brun

Caractère : corps plein avec une dominante de malt doux et d'arômes de malt prononcés. Les arômes de noisette, de caramel et de toffee sont tout aussi typiques que l'arôme d'alcool clairement reconnaissable mais équilibré.

Les arômes de malt torréfié doivent être absents ou très faibles.

Selon le style, les arômes fruités de la levure peuvent soutenir le caractère du malt.

Arômes de houblon plutôt faibles, amertume de houblon faible à moyenne, mais toujours harmonieusement intégrée.

Diacétyle : légère expression possible

Les Scotch Ales peuvent avoir un caractère tourbé.

Trouble acceptable

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :

- **Indication du type de bière**



43 *English-Style Porter*

Analyse

Densité initiale :	10,0 – 15,0 °Plato
Densité finale :	1,5 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,5 – 5,2 % en poids 4,5 – 6,5 % en volume
Amertume :	20 – 40 IBU

Exemples typiques :

- *Brown Porter*
- *Mild Porter*
- *Robust Porter*

Description

Fermentation haute

Couleur : brun moyen à noir

Le goût de malt torréfié est acceptable, mais il ne doit pas y avoir de goût d'orge torréfié.

Arôme de malt : douceur faible à moyenne, jusqu'à faible amertume (due au malt torréfié), sans goût de brûlé ou de charbon de bois.

Corps moyennement léger à moyen

Amertume moyenne à élevée du houblon

Arômes de houblon légers à moyens

Esters fruités équilibrés par rapport au malt torréfié et à l'amertume du houblon.

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :

- **Indication du type de bière**



44 *Baltic Porter*

Analyse

Densité initiale :	15,0 – 22,0 °Plato
Densité finale :	3,0 – 5,5 °Plato
Alcool :	5.2 – 7.9 % en poids 6.5 – 10.0 % en volume
Amertume :	20 – 40 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : rubis profond/rouge grenat à noir

Arômes et saveurs délicats évoquant le caramel, la réglisse, le cacao, le chocolat, le malt grillé et le sucre brun.

Le caractère torréfié du malt ne doit pas affecter l'amertume ou être trop astringent.

Un léger arôme de fumée est acceptable mais ne doit pas dominer.

Les esters fruités ne sont pas souhaitables.

Arômes de houblon en arrière-plan ; un délicat arôme floral de houblon est autorisé.

En raison de la densité initiale élevée, l'accent est mis sur les arômes d'alcool.

Amertume : légère à moyenne

Corps : moyennement corsé à corsé, soutenu par une douceur de malt légère à moyenne.

Pas de diacétyle

Les Baltic Porter avec ajouts doivent être enregistrées dans la catégorie "*Herb and Spice Beer*"

Les bières vieillies en barriques doivent être inscrites dans la catégorie "*Wood- and Barrel-Aged Beer*".



45 Stout

Analyse

Densité initiale :	9,5 – 16,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,5 °Plato
Alcool :	3,2 – 5,2 % en poids 4,0 – 7,0 % en volume
Amertume :	25 – 60 IBU

Exemples typiques :

- *Dry Stout*
- *Oatmeal Stout*
- *Extra Stout*
- *Foreign Stout*

Description

Fermentation haute

Couleur : noir profond /noir opaque

Premier goût : malté, café ou chocolat amer

Arrière-goût : arôme de torréfaction caractéristique du malt torréfié (qui domine souvent l'arôme mais élimine aussi d'autres impressions).

Les flocons d'avoine sont un ingrédient possible

Selon la variante de stout, la caractéristique peut aller de l'amertume sèche à la douceur crémeuse.

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir les détails supplémentaires suivants sur la bière lors de l'inscription :

- **Indication du type de bière**



46 *Flavoured or Pastry Stout*

Analyse

Densité initiale :	12,0 – 25,0 °Plato
Densité finale :	3,0 – 7,5 °Plato
Alcool :	4,0 – 9,5 % en poids 5,0 – 12,0 % en volume
Amertume :	10 – 40 IBU

Exemples typiques :

- *Milk Stout*
- *Cream Stout*
- *Pastry Stout*
- *Coffee Stout*
- *Chocolate Stout*

Description

Fermentation haute

Couleur : brun foncé à noir profond

Arôme en fonction des ajouts respectifs

Arôme intense, souvent sucré et crémeux, avec une viscosité élevée et un corps plein.

L'arôme de torréfaction varie en intensité

L'aromatisation par l'ajout, par exemple, de café, de cacao ou de chocolat, ainsi que tous les ingrédients couramment utilisés pour les desserts, les gâteaux ou les pâtisseries.

Souvent ajout de lactose pour augmenter le goût sucré résiduel.

Le houblon doit équilibrer la douceur sans être trop présent.

Pour une meilleure évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires lors de l'inscription :

- **Style de bière**
- **Aucun arôme ajouté ou autres additifs**



47 Imperial Stout

Analyse

Densité initiale :	16,0 – 25,0 °Plato
Densité finale :	4,0 – 7,5 °Plato
Alcool :	5,5 – 9,5 % en poids 7,0 – 12,0 % en volume
Amertume :	> 40 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : noir profond

Teneur élevée en alcool

Saveur et arômes de malt : élevés

Houblons et esters fruités : niveaux élevés

Amertume : moyenne à élevée

Les arômes de malt torréfié et du houblon ne doivent pas couvrir entièrement le caractère de la bière.

Arômes de houblon : doux à floraux, agrumes ou herbes

Diacétyle : très faible

Les Imperial Stouts vieillis en barrique doivent être présentés dans la catégorie "Wood- and Barrel-Aged Strong Beer "

48 Alt



Analyse

Densité initiale :	11,0 – 12,5 °Plato
Densité finale :	2,0 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,8 – 4,2 % en poids 4,8 – 5,2 % en volume
Amertume :	20 – 45 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : cuivre à brun

Corps : moyen, goût de malt

Arômes et saveur du houblon : faibles à élevés

L'Altbier peut être fortement houblonnée

L'impression générale est nette, vive, corsée, souvent avec une finale sèche.

Esters fruités faibles à moyens

Pas de diacétyl

Trouble acceptable





49 South German-Style Leichtes Weizen

Analyse

Densité initiale :	6,0 – 9,8 °Plato
Densité finale :	1,0 – 2,0 °Plato
Alcool :	2,0 – 3,0 % en poids 2,5 – 3,5 % en volume
Amertume :	6 – 16 IBU

Description

Fermentation haute

Densité initiale et teneur en alcool inférieures à celles de la Hefeweizen.

Les arômes phénoliques et d'esters (typiques des Hefeweizen) sont perceptibles mais moins marqués que pour les Hefeweizen.

Arômes et saveur de houblon : non perceptibles

Le profil aromatique est moins marqué en raison de la faible teneur en alcool.

Corps : inférieur à celui d'une Hefeweizen

Pas de diacétyle

Trouble lié aux levures possible



50 *South German-Style Hefeweizen Hell*

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,7 – 4,7 % en poids 4,6 – 5,9 % en volume
Amertume :	10 – 20 IBU
Couleur :	< 18 EBC

Description

Fermentation haute

Couleur : très pâle à orange

Arômes et saveurs : fruités et phénoliques

Les caractéristiques phénoliques sont souvent décrites comme des clous de girofle ou des noix de muscade et peuvent également être fumées ou même vanillées.

Le pourcentage de malt de blé est d'au moins 50 %.

Le houblonnage est plutôt léger.

La saveur et les arômes du houblon ne sont pas perceptibles.

La Hefeweizen est très atténuée et présente une teneur élevée en CO₂.

Goût de levure perceptible

Corps entier

Pas de diacétyle

Trouble lié aux levures possibles

Veillez tenir compte des gammes de couleurs pour l'inscription !



51 *South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben*

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,7 – 4,7 % en poids 4,6 – 5,9 % en volume
Amertume :	10 – 20 IBU
Couleur :	18 – 35 EBC

Description

Fermentation haute

Couleur : ambrée

Arômes et saveur : fruités et phénoliques, légère note de caramel

Goût : douceur agréable du malt avec un léger caractère de caramel ou de pain

Les caractéristiques phénoliques sont souvent décrites comme suit : clou de girofle ou muscade et peut être fumées ou même vanillées

Les notes fruitées iront plutôt vers la banane ou la fraise

Le pourcentage de malt de blé est d'au moins 50 %, les taux d'houblonnage sont assez faibles

La saveur et les arômes du houblon ne sont pas perceptibles

La Hefeweizen est très atténuée et présente une teneur élevée en CO₂.

Corps entier

Pas de diacétyle

Trouble lié aux levures possible

Veillez tenir compte des gammes de couleurs pour l'inscription !



52 *South German-Style Hefeweizen Dunkel*

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,7 – 4,7 % en poids 4,6 – 5,9 % en volume
Amertume :	10 – 20 IBU
Couleur :	≥ 30 EBC

Description

Fermentation haute

Couleur : brun clair à noir

En raison de l'utilisation de malts de couleur foncée, la bière présente un malt sucré distinct et un caractère de caramel ou de pain.

Les notes d'esters et de phénols doivent être évidentes mais discrètes.

La Hefeweizen est fortement atténuée et présente une teneur en CO₂ très élevée.

Le pourcentage de malt de froment est d'au moins 50 %.

Corps entier

Amertume de houblon : faible

Arômes de houblon peu perceptibles

Pas de diacétyl

Trouble lié aux levures possibles

Veillez tenir compte des gammes de couleurs pour l'inscription !



53 South German-Style Kristallweizen

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,7 – 4,7 % en poids 4,6 – 5,9 % en volume
Amertume :	10 – 20 IBU

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune clair à foncé

Arômes et saveur : légèrement fruités et phénoliques.

Les caractéristiques phénoliques sont souvent décrites comme des clous de girofle ou des noix de muscade et peuvent être fumées ou même vanillées. Les notes fruitées iront plutôt vers la banane, la menthe ou la fraise

Le pourcentage de malt de froment est d'au moins 50 %.

Le houblonnage est léger

La saveur et l'arôme du houblon ne sont pas perceptibles

Bien atténuée et fortement carbonatée

Ne contient plus de levure, de sorte qu'aucun goût de levure n'est perceptible.

Pas de trouble colloïdal (à froid)

Pas de diacétyle

La bière est filtrée



54 South German-Style Weizenbock Hell

Analyse

Densité initiale :	16,0 – 22,0 °Plato
Densité finale :	4,0 – 7,0 °Plato
Alcool :	5,5 – 7,5 % en poids 6,0 – 9,5 % en volume
Couleur :	< 30 EBC

Description

Fermentation haute

Couleur : dorée à ambrée

La douceur du malt est équilibrée par des notes phénoliques de clou de girofle et des notes fruitées de banane.

Saveur et arômes de houblon : faibles à moyens

Corps : moyen à épais

CO₂ : élevé

Pas de diacétyl

Trouble lié aux levures possibles

Veillez tenir compte des gammes de couleurs pour l'inscription !



55 *South German-Style Weizenbock Dunkel*

Analyse

Densité initiale :	16,0 – 22,0 °Plato
Densité finale :	4,0 – 7,0 °Plato
Alcool :	5,5 – 7,5 % en poids 6,0 – 9,5 % en volume
Couleur :	≥ 30 EBC

Description

Fermentation haute

Couleur : brun clair à noir

La douceur du malt est équilibrée par des notes phénoliques de clou de girofle et des notes fruitées d'esters de banane.

Saveur et arômes de houblon : faibles à moyens

CO2 élevé

Corsé

La saveur, mais pas l'arôme, doit présenter un léger caractère de malt torréfié.

Pas de diacétyle

Trouble lié aux levures possibles

Veillez tenir compte des gammes de couleurs pour l'inscription !



56 *New-Style Hefeweizen*

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 22,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 7,0 °Plato
Alcool :	3,7 – 7,5 % en poids
	4,6 – 9,5 % en volume

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune paille à brun foncé

Amertume intense du houblon

L'utilisation de houblons traditionnels européens (anglais, allemands ou tchèques, par exemple) et de houblons "modernes" (américains, néo-zélandais, australiens, mais aussi de nouveaux houblons allemands) pourrait être utilisée dans la période de garde ("houblonnage à froid").

Caractéristiques distinctes du houblon : Selon les variétés de houblon, des arômes fruités, d'agrumes, floraux ou résineux sont possibles.

La douceur du malt est équilibrée par une note de clou de girofle, phénolique et fruitée de banane.

Corps : léger à corsé

CO₂ : élevé

Pas de diacétyle

Trouble lié aux levures possibles

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :

- **Indication du type de bière**



57 Smoke Beer

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 15,9 °Plato
Densité finale :	2,5 – 4,5 °Plato
Alcool :	3,6 – 5,4 % en poids 4,5 – 6,5 % en volume
Amertume :	20 – 35 IBU

Exemples typiques :

- Smoke Porter
- Smoke Stout
- Smoke Weizen (Rauchweizen)

Description

Fermentation basse ou haute

Dans cette catégorie, les lagers et les ales ayant un goût de fumée faible à élevé sont autorisées. Les variantes de bières fumées d'autres styles, telles que la Smoke Porter ou la Smoke Weizen, sont autorisées.

Un arôme de fumée doit être clairement reconnaissable.

Les notes de malt, de houblon et de fumée doivent être équilibrées. En particulier pour les bières houblonnées à froid, il doit y avoir une harmonie entre les saveurs de houblon et de fumée.

Amertume : faible à moyenne

Arômes de houblon : faible à moyen

Pas de diacétyle

Les bières de cette catégorie peuvent être filtrées ou non.

Remarque : les bières fumées ayant pour base les styles *Märzen*, *Kellerbier*, *Helles*, *Dunkles* ou *Bock* doivent être enregistrées dans la catégorie "*Franconian-Style Smoke Beer*".

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :

- Indication du type de bière



58 Franconian-Style Smoke Beer

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 18,5 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,8 – 5,7 % en poids 4,5 – 7,0 % en volume
Amertume :	15 – 35 IBU

MODIFICATION 2025

Description

Fermentation basse

Seules les bières correspondant aux styles suivants, ayant des notes fumées, reconnaissables à dominante, et brassées traditionnellement en Franconie, peuvent être enregistrées dans cette catégorie :

- Märzen
- Kellerbier
- Helles
- Dunkles
- Bock et Doppelbock

Odeur et goût de fumée

Les notes de malts, de houblons et de fumée doivent être équilibrées.

Douces notes de malts torréfiés reconnaissables.

Corps : corps épais et texture crémeuse grâce au CO₂ bien incorporé.

Saveur de houblon fine, faible mais perceptible et amertume faible à moyenne.

Pas de diacétyl

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :

- Indication du type de bière



59 *Herb and Spice Beer*

Analyse

Densité initiale :	7,5 – 27,5 °Plato
Densité finale :	1,5 – 7,5 °Plato
Alcool :	2,0 – 9,5 % en poids 2,5 – 12,0 % en volume
Amertume :	5 – 70 IBU

Description

Fermentation haute ou basse

Les herbes et/ou les épices sont ajoutées pendant l'ébullition du moût, la fermentation principale ou la garde à froid.

Le caractère houblonné ne doit pas couvrir le caractère épicé.

En cas d'ajout de fruits forts ou piquants (par exemple, genièvre), la bière doit être classée dans cette catégorie.

La bière peut être limpide ou trouble

Pour permettre un jugement précis, le brasseur doit fournir des informations supplémentaires sur les produits de cette catégorie lors de l'inscription :

- **Liste des herbes et/ou épices ajoutées**
- **Type de bière**



60 Honey Beer

Analyse

Densité initiale :	7,5 – 27,5 °Plato
Densité finale :	1,5 – 7,5 °Plato
Alcool :	2,0 – 9,5 % en poids 2,5 – 12,0 % en volume
Amertume :	5 – 70 IBU

Description

Fermentation haute ou basse

Ces bières (lagers ou ales) sont brassées avec du malt d'orge et du miel.

Brassage traditionnel ou expérimental

La saveur et l'arôme du miel doivent être perceptibles sans pour autant couvrir les autres ingrédients.

Afin de faciliter l'évaluation sensorielle, il est nécessaire que la brasserie fournisse des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :

- Indication du type de bière
- Indication du type de miel utilisé



61 *German-Style Kellerbier Hell*

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 13,9 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,8 – 4,4 % en poids 4,5 – 6,2 % en volume
Amertume :	18 – 25 IBU
Couleur :	< 30 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune clair à ambre

Corps : moyen, typique du malt

Des traces de soufre (dues aux levures) sont perceptibles.

Certains types présentent un goût/caractère de houblon intense qui est toutefois équilibré par le malt afin de conserver les caractéristiques typiques.

Pas de caractère caramélisé

Amertume de houblon : légère à moyenne

Trouble : léger à bien présent.

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

Veillez tenir compte des gammes de couleurs pour l'inscription !



62 German-Style Kellerbier Dunkel

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 13,9 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,8 – 4,4 % en poids 4,5 – 6,2 % en volume
Amertume :	18 – 25 IBU
Couleur :	≥ 40 EBC

Description

Fermentation basse

Couleur : brun clair à noir

Arôme et saveur de malt : élevés

Amertume de houblon : nette, équilibrée

L'utilisation du malt noir de Munich doit mettre en valeur l'arôme de chocolat, de malt torréfié ou de biscuit.

De petites quantités de malts torréfiés ou caramélisés peuvent être utilisées.

Saveur et arômes de houblon : faibles mais perceptibles

Trouble : léger à bien présent.

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

Veillez tenir compte des gammes de couleurs pour l'inscription !



63 German-Style Kellerpils

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 13,9 °Plato
Densité finale :	1,5 – 3,0 °Plato
Alcool :	3,8 – 4,4 % en poids 4,5 – 6,2 % en volume
Amertume :	25 – 50 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune clair à or

Amertume de houblon : faible à élevée

Saveur et arômes de houblon : modérés, assez perceptibles

Toutefois, l'arôme ne peut pas être caractérisé par l'utilisation de houblon aromatique dans la phase de garde à froid ("houblonnage à froid").

Degré d'atténuation : élevé

Corps : moyen

Goût et arômes : douceur résiduelle

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

Mousse dense et riche

Trouble : léger à bien présent.





64 Beer with alternative Cereals

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 14,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 4,0 °Plato
Alcool :	3,9 – 4,9 % en poids 4,9 – 6,2 % en volume
Amertume :	10 – 25 IBU

Description

Fermentation haute ou basse

Les sens doivent être capables de discerner les nuances gustatives particulières du ou des types de céréales et d'amidonnières utilisés (seigle, épeautre, triticale, millet, riz, avoine, maïs, maïs à grain unique, amidonnier, etc.)

Goût et odeurs : arômes de malt bien équilibrés aux notes céréalières.

Arômes de houblon : légers à moyens

Léger à corsé

Amertume de houblon : légère à moyenne

Les bières non filtrées peuvent être troubles

Le goût de la levure peut être clairement distingué dans les bières de fermentation haute, car la bière contient souvent de la levure.

Pas de diacétyle

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir, lors de l'inscription, les détails supplémentaires suivants concernant la bière :

- Indication du type de bière
- Indication des céréales alternatives ajoutées



65 Vienna-Style Lager

Analyse

Densité initiale :	11,0 – 13,0 °Plato
Densité finale :	2,0 – 3,5 °Plato
Alcool :	4,0 – 4,3 % en poids 4,8 – 5,6 % en volume
Amertume :	15 – 25 IBU

Exemples typiques :

- Red Lager
- Amber Lager
- Rotbier

Description

Fermentation basse

Couleur : ambré à brun rougeâtre (utilisation de malts spéciaux)

Corps : moyen

Une légère douceur maltée domine l'amertume du houblon.

Caractère du malt : légèrement torréfié, sans toutefois ressembler à du caramel (bien qu'un faible niveau de caramel clair soit acceptable).

Goût et arômes : léger caractère de pain ou de biscuit

Saveur et arômes de houblon : faibles mais perceptibles

Pas d'esters fruités ni de diacétyl

Trouble acceptable



66 Wood- and Barrel-Aged Strong Beer

Analyse

Densité initiale :	> 16,0 °Plato
Densité finale :	> 4,0 °Plato
Alcool :	> 5,2 % en poids > 6,5 % en volume
Amertume :	< 20 IBU

Exemples typiques :

- *Barrel-Aged Strong Porter*
- *Barrel-Aged Imperial Stout*
- *Barrel-Aged Bock*
- *Barrel-Aged Eisbock*
- *Barrel-Aged Triple*
- *Barrel-Aged Barley Wine*

Description

Fermentation haute ou basse

Les bières qui ont été vieilles pendant une longue période dans des fûts de bois ou en contact avec du bois et qui répondent aux critères de teneur en alcool susmentionnés.

Ce processus de vieillissement spécial vise à conférer à la bière un caractère spécifique qui provient soit du bois lui-même, soit du produit stocké précédemment dans le tonneau.

En raison du processus de vieillissement spécial, ces bières peuvent également avoir une très faible teneur en CO₂ ; les bières sans mousse peuvent donc également être considérées comme typiques de ce type.

L'amertume de houblon est faible

Pas de diacétyl

Le trouble à froid est acceptable

Des notes légères à marquées de barrique sont typiques de ces bières, notamment des arômes rappelant le tabac, le sherry ou la vanille.

Les bières fortes, vieilles avec des copeaux de bois ou en fût, qui se caractérisent par un goût acide dû au vieillissement, doivent être inscrites dans la catégorie "*Wood- and Barrel-Aged Sour Beer*".

Pour faciliter l'évaluation sensorielle, la brasserie doit fournir, lors de l'inscription, les détails supplémentaires suivants concernant la bière :

- Indication du type de bière
- Type de bois utilisé (neuf/ancien, essence)
- Remplissages antérieurs dans le tonneau



67 Ultra Strong Beer

Analyse

Densité initiale : > 22,0 °Plato
Alcool : > 7,9 % en poids
> 9,0 % en volume

Exemples typiques :

- *Eisbock*
- *English Barley Wine*
- *American Barley Wine*

Description

Fermentation haute ou basse

Ces bières sont souvent brassées en congelant une bière forte et en enlevant la glace qui en résulte.

Corps plein et grande douceur maltée résiduelle

Alcool : Malgré un taux d'alcool élevé, il doit être doux, peut réchauffer mais n'est jamais agressif.

Arômes et amertume de houblon : faibles à modérés

Les caractères d'esters fruités sont perceptibles, parfois même élevés et contrebalancés par des notes d'alcool complexes.

Les arômes de pain, de biscuit et/ou de caramel font souvent partie du caractère du produit.

Un caractère fumé est autorisé, les saveurs du malt, du houblon et de l'arôme fumé doivent être équilibrées.

Une très faible teneur en diacétyl est acceptable.

Ces styles de bières sont exclus de cette catégorie (hors style) :

- *"Imperial India Pale Ale"*
- *"Wood- and Barrel-Aged Strong Beer"*
- *"Wood- and Barrel-Aged Sour Beer"*

Ces bières doivent être inscrites dans les catégories correspondantes

Pour que le jugement soit précis, le brasseur doit fournir des informations supplémentaires sur les produits de cette catégorie au moment de l'inscription :

- **Type de bière**



68 *Non-Alcoholic Lager*

Analyse

Densité initiale :	5,0 – 13,5 °Plato
Densité finale :	0,5 – 7,0 °Plato
Alcool :	< 0,4 % en poids < 0,5 % en volume
Amertume :	5 – 50 IBU

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune paille à brun foncé

Mousse bonne et dense

Cette bière peut être filtrée ou non.

Arôme de houblon : faible

Saveur, odeurs de malt : très faible (bières désalcoolisées) en fonction de la méthode de production à très prononcée (processus de fermentation par contact à froid).

Pas ou peu d'esters fruités

Pas de diacétyle

Atténuation : très faible (processus de fermentation par contact à froid) à élevée (bières désalcoolisées)

Corps : très léger à moyen (avec une douceur prononcée)

Goût et odeurs : douceur résiduelle légère à claire

Amertume de houblon : faible à évidente





69 *New-Style Non-Alcoholic Lager*

Analyse

Densité initiale : 5.0 – 13.5 °Plato
Densité finale : 0,5 – 7,0 °Plato
Alcool : < 0,4 % en poids
< 0,5 % en volume
Amertume : 10 – 50 IBU

Exemples typiques :

- *Lager sans alcool houblonnée à froid*
- *Dark Lager sans alcool*
- *Lager sans alcool avec ajout d'épices*

Description

Fermentation basse

Couleur : jaune paille à brun foncé

Mousse bonne et dense

Cette bière peut être filtrée ou non.

Amertume de houblon : faible à élevée

Arômes de houblon : moyens à élevés

Utilisation de houblons aromatiques traditionnels allemands/anglais/tchèques ou "modernes" (par exemple, États-Unis, Nouvelle-Zélande, Australie, mais aussi de nouveaux houblons aromatiques allemands) ajoutés en infusion à froid pendant la garde ("houblonnage à froid").

Goût et douceur du malt : très faibles (bières désalcoolisées) à très prononcés (processus de fermentation par contact à froid) en fonction de la méthode de production.

Esters fruités faibles à élevés ; pas de diacétyle

Degré de fermentation : très faible (fermentation par contact à froid) à élevé (bières désalcoolisées)

Pour une évaluation précise, le brasseur doit fournir des informations supplémentaires sur les produits de cette catégorie lors de l'inscription :

- **Indication du type de bière**



70 *New-Style Non-Alcoholic Ale*

Analyse

Densité initiale : 5,0 – 13,5 °Plato
Densité finale : 0,5 – 7,0 °Plato
Alcool : < 0,4 % en poids
< 0,5 % en volume
Amertume : 10 – 50 IBU

Exemples typiques :

- *Ale sans alcool houblonnée à froid*
- *Dark Ale sans alcool*
- *Ale sans alcool avec ajout d'épices*
- *Sour Ale sans alcool*

Description

Fermentation haute

Couleur : jaune paille à brun foncé

Mousse bonne et dense

Cette bière peut être filtrée ou non.

Amertume de houblon : faible à élevée

Arômes de houblon : faibles à élevés

Utilisation facultative de houblons allemands/anglais/tchèques traditionnels ou de houblons aromatiques "modernes" (par exemple, États-Unis, Nouvelle-Zélande, Australie, mais aussi de nouveaux houblons aromatiques allemands) ajoutés en infusion à froid pendant la garde ("houblonnage à froid").

Goût de malt et douceur : selon la technique de production, très faible (bière désalcoolisée) à très élevé (processus de fermentation par contact à froid).

Notes fruitées d'esters faibles à élevées ; pas de diacétyl

Niveau de fermentation : selon la méthode utilisée, de très faible (contact à froid) à élevé (bière désalcoolisée).

Pour que le jugement soit précis, le brasseur doit fournir des informations supplémentaires sur les produits de cette catégorie au moment de l'inscription :

- **Indication du type de bière**



71 *Non-Alcoholic Hefeweizen*

Analyse

Densité initiale :	5,0 – 13,5 °Plato
Densité finale :	0,5 – 7,0 °Plato
Alcool :	< 0,4 % en poids < 0,5 % en volume
Amertume :	5 – 20 IBU

Description

Couleur : jaune paille à brun foncé

Mousse bonne et dense

Cette bière est non filtrée

Amertume de houblon : faible à moyenne

Arôme de houblon : faible

Arôme de malt : selon la méthode de préparation, il peut être très faible (bières désalcoolisées) ou prononcé (processus de fermentation par contact à froid).

Selon la levure, notes d'esters fruités faibles à élevées ; pas de diacétyl.

Degré de fermentation : très faible en fonction de la méthode de production (processus de fermentation par contact à froid) à élevé (bières désalcoolisées).

Corps : léger à moyen plutôt sec (avec une douceur prononcée)

Goût et odeurs : douceur résiduelle faible à importante.

Les Hefeweizen sans alcool dominées par le houblon ne sont pas incluses dans cette catégorie et doivent être enregistrées dans la catégorie "New-Style Non-Alcoholic Lager".

72 *Experimental Beer*



Description

La créativité des brasseurs et des brasseuses du monde entier est à l'origine de nouvelles idées de bières innovantes.

Malgré les nombreuses catégories de l'European Beer Star, certaines bières ne peuvent pas être classées dans les catégories détaillées précédemment. Afin de donner à ces bières la possibilité de concourir à l'EBS, une catégorie libre, spéciale « **Experimental Beer** », a été créée.

Le facteur décisif pour la participation et l'acceptation d'une bière dans cette catégorie est le fait que la bière ne correspond pas à l'une des descriptions des catégories existantes. Si la bière correspond encore clairement à l'une des catégories existantes, elle sera jugée "Out-of-Style".

Note : Afin de permettre aux juges d'évaluer les échantillons, le participant doit fournir des informations sur l'idée, sur le processus de fabrication, sur le style de bière sur lequel il s'est basé et, le cas échéant, sur les ajouts effectués.

