



Catégories

France Bière Challenge 2021

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
1	Ale						
1.1	Blonde française	Limpide à trouble. Caractère malts et céréales bien présent, perception de sucres acceptée. Corps léger à rond; facile à boire à complexe, la carbonatation peut être faible à forte, les esters faibles à marqués. Amertume faible à moyenne. Houblons aromatiques présents mais non dominants : herbacés, floraux, fruités, épicés. L'arrière-goût peut aller de doux sucré à amer et sec. Cette catégorie inclut les bières d'inspiration style belge (Belgian Style Blond Ale), anglais (Golden Ale), américain (American Golden Ale). Le diacétyle et le caractère acide ne doivent pas être perçus. Perception de notes phénoliques acceptée. De fermentation haute. Couleur paille à ambrée clair. Au nez elle est épicée, douce et maltée. Dans le goût on retrouve les mêmes caractéristiques qu'au nez. Le corps est plutôt léger à moyennement rond. L'arrière-goût peut aller de doux à amer et sec. Le taux d'alcool est faible à moyen (sous cette catégorie on retrouve également les bières de type Bitter Blond, Golden Ale et Blonde d'Abbaye).	13,3 - 16,6	2,1 - 3,6	4 - 6,5 %	15 - 30	6 - 16
1.2	Ambrée française	Couleur ambrée, acajou, cuivrée, brun-rouge. Limpide à trouble. Flaveurs malts rôtis, toastés, fruits secs. Le sucre, le caramel sont perçus. Corps mince à moelleux. Carbonatation faible à forte. Les houblons sont peu perceptibles à marqués selon les styles. Esters de levures acceptés. Pas de diacétyle. La catégorie comprend les bières d'inspiration style Belgian Speciale Ale, Amber Ale anglaise, ainsi que les rousses, Red Ale, Altbier.	11,9 - 14,7	2,6 - 6,3	4 - 6,5 %	15 - 30	16 - 28
1.3	Brune française	Couleur ambrée foncée à brune très foncée. Mousse moyenne à dense. La dominante est maltée torréfiée, le sucre peut être perçu, flaveurs de caramel cuit, réglisse, café, chocolat, esters plus ou moins marqués. Amertume faible à présente. Houblons aromatiques autorisés. Le diacétyle ne doit pas être perçu. Faibles esters fruités (banane) possibles. Le goût est doux/sucré avec des notes de caramel, noix/noisette, une légère amertume des malts et parfois une touche épicée venant du houblon. L'arrière-goût est amer (provenant du malt), sec et parfois fruité. Le goût est moyennement intense mais complexe. La catégorie comprend les bières d'inspiration type belge (Abbaye, Double), Dark Ale, Black Ale, Brown Ale.	10 - 12,4	2,1 - 3,6	4 - 6,5 %	15 - 30	28 - 50
1.4	Bière forte blonde	Couleur paille à dorée-ambrée. Claire à légèrement trouble. Le gout peut aller d'épicé, doux et malté à légèrement acidulé ou amer. Dans le goût on retrouve les même caractéristiques qu'au nez. En bouche elle est moyennement à très ronde grâce au taux d'alcool. L'arrière-goût peut aller de doux à amer et sec. Le taux d'alcool est moyen à élevé (sous cette catégorie on retrouve les bières de type Blonde alcoolisée/forte, Bières d'Abbaye).	13,6 - 21,1	2,1 - 6,1	6,5 - 9,5 %	15 - 30	6 - 16
1.5	Bière ambrée forte	Caractère malté dominant, arômes toastés, rôtis, fruits secs. Le sucre, le caramel sont perçus. Corps mince à moelleux. Carbonatation faible à forte. Les houblons sont peu perceptibles à marqués selon les styles. Esters de levures acceptés. Pas de diacétyle. La catégorie comprend les bières d'inspiration style Belgian Speciale Ale, Amber Ale anglaise, Brown Ale et recouvre aussi les rousses, Scotch Ale, Red Ale, Altbier.	14 - 21,6	2,6 - 7,1	6,5 - 9,5 %	15 - 40	16 - 28
1.6	Brune forte, double	Couleur ambrée foncée à brune très foncée. Mousse moyenne à dense. La dominante est maltée torréfiée, le sucre peut être perçu, flaveurs de caramel cuit, réglisse, café, chocolat, esters plus ou moins marqués. Amertume faible à présente. Houblons aromatiques autorisés. Le diacétyle ne doit pas être perçu. Faibles esters fruités (banane) possibles. Inclus les bières d'inspiration type belge (Abbaye, Double), Dark Ale, Black Ale. Couleur cuivrée à brune foncée. Au nez elle est légèrement brûlée/torréfiée, maltée avec des notes de caramel/sucre candie et de fruits secs. Le goût est doux/sucré avec une certaine amertume provenant des malts, un coté épicé venant du houblon et des notes de caramel et noix/noisette. L'arrière-goût est persistant, malté, légèrement amer et alcoolisé. Le goût est intense et complexe. La catégorie comprend les bières d'inspiration type belge (Abbaye, Double), Dark Ale, Black Ale, Strong Ale, Scotch Ale.	14,7 - 18,2	3,1 - 10	6,5 - 9,5 %	15 - 30	28 - 50
1.7	Triple	Mousse dense, trouble accepté, arômes complexes, céréales et levures dominants, sucres perceptibles, aucune perception de malts grillés. Equilibre malts et houblons. L'amertume peut être faible à marquée. Caractère complexe, épicé, phénolique, fruité, incluant la banane, possible. Perception de l'alcool et d'esters.	17,1 - 22	2,1 - 4,6	7 - 10 %	20 - 45	8 - 18

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
1.8	Pale & Amber Ale, American Pale & Amber Ale	Couleur blond pâle à blond soutenu, doré, peut aller jusqu'à ambrée clair. Léger trouble accepté, arômes de malts moyens, saveurs légères caramel acceptées. Arômes houblons évidents, nobles, nouveau monde, français. elle est fort maltée avec des accents fruités et des arômes de levure. Amertume moyenne à élevée, le caractère houblonné peut être terreux, herbacé, fruité, selon l'origine géographique des houblons. Esters fruités perceptibles de légers à marqués. Absence de diacétyle désirée, légères notes acceptées. L'arrière-goût est doux/amer avec dans certains cas une amertume plus complexe provenant du houblon utilisé. La catégorie comprend les Belgian Style Pale Ale, English Pale Ale, American Style Pale Ale, Bitter, Summer Ale, Pale Ale, American Style Pale Ale, Bitter, Summer Ale.	10 - 13,8	2,1 - 4,1	4 - 6,5 %	20 - 50	10 - 40
1.9	IPA	Dorée à légèrement ambrée/cuivrée. Claire à légèrement trouble. Au nez elle est moyennement à fort houblonnée. Le goût est principalement houblonné/amer avec sur l'arrière plan des notes maltées et fruitées. Elle est légèrement à moyennement ronde en bouche avec en arrière-goût une amertume prononcée (et parfois légèrement astringente). Mentionnez les variétés de houblon utilisées. La catégorie comprend les English style IPA, American style IPA, IPA française.	14,7 - 18,2	3,1 - 4,6	4 - 7 %	35 - 65	12 - 30
1.10	Double IPA	Couleur dorée à cuivrée. Claire à légèrement trouble. Au nez elle est fort à extrêmement houblonnée. Le goût est également fort à extrêmement amer, dû au houblon utilisé, mais une base maltée/fruitée donne l'équilibre nécessaire. En bouche elle est moyennement à très ronde avec en arrière-goût une amertume prononcée (et parfois astringente) qui reste longtemps en bouche. Mentionnez les variétés de houblon utilisées. La catégorie comprend les styles Imperial ou Double India Pale Ale.	NA	NA	7 - %	40 - 70	12 - 30
1.11	Session IPA	Dorée à légèrement ambrée/cuivrée. Claire à légèrement trouble. Au nez elle est moyennement à fort houblonnée. Le goût est principalement houblonné/amer avec sur l'arrière plan des notes maltées et fruitées. Elle est mince en bouche avec en arrière-goût une amertume prononcée (et parfois légèrement astringente). Mentionnez les variétés de houblon utilisées. La catégorie comprend les English style Session IPA, American style Session IPA, Session IPA française	8,5 - 10	1 - 2,6	1,2 - 4 %	40 - 55	6 - 28
1.12	Specialités IPA : White IPA, Black IPA, Rye IPA, Red IPA, NEIPA, Brut IPA	La couleur dépend du style spécifique dans cette catégorie. L'apparence peut être limpide à trouble. Les arômes de houblons sont moyennement à fort présents. Des notes légères de céréales sont acceptées. Carbonation moyenne. Des saveurs de houblons sont attendues avec une intensité allant de moyenne-forte à très prononcée. Les notes de céréales doivent être légères à moyennes. Le final est sec à très sec. Le taux d'alcool varie selon les types de 5 à 8 %. On peut donc sentir une touche délicate alcoolique dans certaines bières. Les styles précis devront être indiqués spécialement dans cette catégorie, y compris toute information utile à la lisibilité de la bière. La liste n'est pas exhaustive et peut inclure tout autre bière à dominante IPA non définie dans les autres catégories.	13,3 - 19,3	2,6 - 4,8	5 - 8 %	40 -	NA
2	Lager						
2.1	Pils / Lager	De fermentation basse. Couleur paille à jaune doré. Claire à brillante. Au nez elle est relativement neutre avec des accents maltés et houblonnés. Une légère présence de diacétyle est tolérable. Le goût est malté (sucré), houblonné et clean. Arrière-goût (légèrement) amère, houblonné et rafraichissant (la Urtyp Pils fait également partie de cette catégorie). Léger niveau de DMS accepté.	11 - 14,7	1,5 - 5,1	4 - 6 %	15 - 35	4 - 14
2.2	Bock / Doppelbock	Couleur ambrée à cuivrée/brune. Au nez elle est maltée et torréfiée avec des notes de noix/noisette et de caramel. Le goût est malté et légèrement torréfié avec des notes de caramel et parfois fruitées. Le corps peut être de moyen à rond. L'utilisation de houblons traditionnels européens lui donne une amertume faible à moyenne. L'arôme et le goût de houblon est peu à moyennement présent. Pas d'épices, pas de notes grillées ou de diacétyle.	16,1 - 19,3	3,6 - 6,1	5 - 8,5 %	20 - 35	20 - 60
3	Stout /Porter						
3.1	Porter / Baltic Porter	De fermentation haute (fermentation basse dans le cas des Baltic Porters). Brune à très foncée (opaque). Au nez/en bouche on retrouve des notes de cappuccino, de réglisse, de fruits noirs (acides), de malt torréfié, de chocolat et/ou café ainsi qu'une amertume provenant du houblon. Le corps peut aller de plutôt léger à rond et velouté. L'arrière-goût varie de sec, léger, acidulé, amer à velouté, sirupeux, alcoolisé	11,2 - 20,5	1,5 - 5,6	5 - 9,5 %	20 - 50	35 - 70
3.2	Stout - Milk Stout - Oatmeal stout	Couleur brun foncé à noir. Saveurs dominantes de malt rôti, torréfié, chocolat, caramel, café. Amertume provenant des malts torréfiés de légère à marquée. La catégorie comprend les bières avec un corps plus riche, avec ajout lactose. L'amertume des houblons est perçue de légère à moyenne. Les saveurs de houblons aromatiques sont possibles, sans être trop marquées. L'impression générale est sur la douceur, la rondeur, le moelleux. Esters fruités faibles. La catégorie comprend : Dry Stout, Double Stout, Milk Stout, Cream Stout, Oatmeal Stout, Export Stout.	9,5 - 17,5	2,1 - 5,1	4 - 8 %	20 - 70	50 - 100

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
3.3	Imperial Stout	Couleur brun foncé à noir. Caractère dominant malts grillés, saveurs caramel anglais. Possible astringence liée aux malts rôtis. Esters fruités caractéristiques. Amertume des houblons à des niveaux variables, sans être dominante. L'amertume de torrification peut aussi être plus forte sur les bières noires. Houblons aromatiques acceptés (fruités, herbacés), sans être dominants. Absence de diacétyle. Caractère alcool évident. La catégorie comprend les English Style et American Style Imperial Stout.	19,3 - 23,8	5,1 - 7,6	8 - %	40 -	60 -
4	Bière de blé et autres céréales						
4.1	Bière de blé noir/ bière avec adjonction autres grains	Bière au sarrasin (blé noir) ou toute céréale autre que du blé, pour la partie non maltée : millet, sorgho, riz, quinoa, seigle, maïs, épeautre, etc ...	11 - 13,8	1,5 - 4,1	4 - 6 %	8 - 20	NA
4.2	Bière de blé sans ajout d'ingrédients type weizen	Bière de blé de type allemand, doit contenir idéalement à minima 50% de malt de blé (froment). La bière ne doit contenir de grain cru ni d'épices. La présence de levure donne un aspect trouble à la bière. Les arômes sont résolument fruités (ester de banane) et phénolique (clou de girofle, noix de muscade, légèrement fumée ou même de la vanille). L'amertume n'est pas perceptible. Aucun diacétyle ne devrait être perçu. La bière doit être très fortement carbonatée avec une mousse généreuse. Dans cette catégorie sont aussi autorisées les bières blanches dites foncées (EBC <= 50) : Dunkelweizen	11,6 - 13,8	2 - 4,1	4,5 - 5,6 %	8 - 15	6 - 50
4.3	Bière de blé avec ajout d'ingrédients type blanche belge	Bière de blé de type belge, doit contenir à minima 30% de malt de blé (froment), peut aussi contenir du grain cru. Les épices sont autorisées et la couleur pour une blanche sans malt coloré devra être inférieure ou égale à 15 EBC.	10,9 - 13,8	1,5 - 4,1	4,5 - 5,6 %	8 - 20	4 - 15
5	Bière acidulées, sures						
5.1	Berliner Weisse, Gose	Couleur paille pâle à ambrée clair. Corps mince, carbonatation marquée. Le côté lactique est recherché pour la Berliner Weisse. Le côté citronné, salé et épicé (coriandre) est recherché côté Gose. Les saveurs de malts et de houblons sont faibles. La présence de fruit est autorisée, si elle n'est pas dominante.	7,1 - 13,8	1 - 3,1	2,5 - 5,5 %	3 - 12	NA
5.2	Autres bières acides, sûres, (brett, fruit possible)	Bières à dominante acide différente des Gose et Berliner Weisse. Les «Bretts» sont autorisées en faible proportion. La présence de fruit peut être autorisée, mais ne doit pas être trop marquée, sinon la bière devra concourir, dans la catégorie bières aux fruits.	NA	NA	NA	0 - 25	NA
6	Bières rustiques						
6.1	Bière de Garde	Les bières de garde présentent une couleur dorée à cuivre soutenu ou brun clair. La texture est légère à moyenne. Ce style de bière se caractérise par un arôme de malt grillé, une saveur douce, maltée et une amertume houblonnée faible à moyenne. Les esters de fruits peuvent être d'une intensité faible à moyenne. Pour rappel la législation française considère depuis le 1er janvier 2017, que la dénomination bière de garde est autorisée pour une garde de 21 jours minimum.	14,7 - 20,2	3,1 - 6,1	6 - 8,5 %	20 - 30	14 - 32
6.2	Bière de ferme / saison / bières "brettées"	Catégorie rustique, on recherchera ici une bière avec une teneur en alcool moyenne (5,5 à 7% alcool), avec des extrêmes comme une grisette (3,5%). La couleur sera jaune orangée, une bière très gazéifiée, une bière fruitée, sèche avec une acidité désaltérante. La présence de «Brett» est autorisée, de même qu'un houblonnage significatif	NA	NA	NA	20 - 40	8 - 28
7	Bières avec ajouts d'ingrédients						
7.1	Bière au miel	Toute bière élaborée avec du miel de façon observable. Le type de miel devra être indiqué, ainsi que la proportion dans la mesure du possible. L'utilisation d'arômes n'est pas autorisée.	NA	NA	NA	NA	NA
7.2	Bières aux fleurs et plantes, baies, racines, épices	Toute bière avec des plantes, des feuilles, des racines, des baies, des épices, du chocolat, du café. Aucun arôme autorisé. Le ou les ingrédients de vront être perceptibles, merci de les indiquer ainsi que le moyen d'utilisation, mais toujours dans l'esprit de reconnaître la bière, l'équilibre est un point très important. L'utilisation d'arômes n'est pas autorisée.	NA	NA	NA	NA	NA
7.3	Bières aux fruits	Toute bière avec des fruits sous différentes formes, macération, pulpe, infusion, purée, etc ... Les arômes ne sont pas autorisés. Le goût provoqué doit être perceptible et dominant. La bière peut être acide, mais si le niveau d'acidité se révèle trop prégnant, elle devra concourir dans la catégorie des bières acides.	NA	NA	NA	NA	NA

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
7.4	Bières au jus de raisin ou mûlt de raisin	Toute bière conçue avec du jus de raisin ou du mûlt de raisin. Il devra être précisé la nature du ou des rasins et éventuellement le pourcentage utilisé dans la recette. Les bières vieilles en fût de vin ne sont pas autorisées, elles devront faire partie de la catégorie bières vieilles en fûts. La recherche d'un équilibre est important, on doit trouver la bière et la partie raisin sans que l'un domine l'autre. L'utilisation d'arômes n'est pas autorisée.	NA	NA	NA	5 - 40	NA
7.5	Bières aux arômes	Toute bière avec des arômes, à contrario des bières avec des produits naturels	NA	NA	NA	NA	NA
8	Bières particulières						
8.1	Bière légère, de table, session	Bière de haute ou basse fermentation, avec moins de 4% alcool. L'amertume ne devra pas excéder 30 IBU.	8,5 - 10	1 - 2,6	1,2 - 4 %	15 - 30	NA
8.2	Bière fumée	Toute style de bière fumée. Il peut s'agir de malt fumé, mais aussi d'ingrédients fumés utilisés, par exemple du thé fumé. Il est important d'atteindre des notes fumées distinctives mais aussi un équilibre dans la bière. Les arômes de "fumé" sont interdits dans cette catégorie.	NA	NA	NA	NA	NA
8.3	Bière élevée en fûts ou adjonction de copeaux de bois	Toute bière murie en barriques ou avec des copeaux de bois. Il devra être précisé la durée de vieillissement et l'alcool (si présent) présent dans le bois utilisé. Les arômes peuvent être apportés par le bois (chêne, vanille) ou par les vins ou alcools (sherry, rhum, bourbon, scotch, porto, vin, doivent être précisés). De légères notes de «Bretts» sont acceptables.	NA	NA	NA	NA	NA
8.4	Quadruple / Barley Wine / Eisbock / bières très fortes >= 9,5	Catégorie pour les bières fortes en alcool, avec une amertume plafond à 60 IBU. On recherchera un équilibre dans la bière, on pourra trouver des notes vineuses, maltées, biscuit. Malgré l'alcool présent, on cherchera tout de même un équilibre dans la bière en évitant un côté écoeurant à la longue.	20,2 - 28,1	3,6 - 7,1	9,5 - %	25 - 60	NA
8.5	Bière expérimentale	Toutes bières n'entrant pas dans les autres styles, avec un ou des ingrédients particuliers qui devront être impérativement spécifiés ainsi que leur forme d'utilisation : décoction, liqueur, poudre, etc ... bières qui sont une combinaison d'autres catégories ex : porter, fumé, épices, ...	NA	NA	NA	NA	NA
8.6	Bière sans alcool	Couleur pâle à foncée, amertume des houblons de faible à prononcée, ce type de bière n'est pas à comparer avec d'autres styles.	NA	NA	0 - 1,2 %	NA	NA
9	Bière "Amateur"						
9.1	Saison traditionnelle	Catégorie rustique, autrefois produite pour abreuver les ouvriers agricoles lors des récoltes sous le soleil d'été. Cette bière est donc par définition limitée en alcool (3,5 à 6,5% alc.vol.) et extrêmement désaltérante (sèche et sans sucres résiduels). La bière est bien à fort gazéifiée et fraîchement houblonnée, renforçant le côté désaltérant. La présence d'une levure sauvage (ou 'Brett') est possible et autorisée ce qui peut engendrer une note légèrement acidulée en fin de bouche. Une présence de phénols est donc sûrement tolérable mais ne peut en aucun cas prendre les devants. Ces bières étaient souvent brassées à base de plusieurs céréales. En combinaison avec la levure spécifique cela peut leur donner un côté légèrement épicé / poivré qui ne doit toutefois jamais dominer la bière. En trois mots : Sèche, désaltérante et équilibrée.	8 - 13	0,5 - 2	3,5 - 6,5 %	20 - 40	8 - 28