

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
1. Lager de style européen (Pilsner)	Couleur paille/dorée et bien atténuée. Amertume de houblon faible à moyenne. Les saveurs et les arômes du houblon sont situés de moyen-bas à moyen. Le goût du houblon peut être épicé ou végétal. Légèrement maltée; le goût sucré ne domine pas mais peut être perçu. Il ne devrait pas y avoir d'esters fruités, de diacétyle, ni de trouble à froid.	11.0 – 13.7	2.0 – 3.2	4.4 – 5.25%	17 – 30	3 - 4
2. Ambrée à Lager foncée de style européen	Couleur dorée à couleur cuivre. L'amertume, la saveur et l'arôme de houblon doivent être évidents. Les pale ales de corps moyen sont faibles en arôme et en saveur de malt. Un caractère légèrement caramélisé est permis. Les saveurs et les arômes d'esters fruités sont moyens à élevés. Le trouble à froid est permis à basse température. L'absence de diacétyle est préférable, mais la présence de diacétyle caramélisé est permise et normale à des niveaux très faibles.	11.0 - 14.5	2.5 - 4.5	4.0 - 6.0%	18 - 30	5 - 30
3. Bock traditionnelle - Style allemand	Les bocks traditionnels sont fait de pur malt et sont fortes, maltées et de corps moyen à corsé. Fermentation prolongée ; l'amertume du houblon est moyenne et augmente proportionnellement à la gravité initiale. Les saveurs du houblon doivent être faibles et l'arôme des houblons doit être très faible. La couleur peut varier de cuivre profond à brun foncé. Les esters fruités doivent être minimes.	16.2 - 18.0	4.5 - 6.0	5.5 - 7.5 %	20 - 30	20 - 30
4. Kellerbier/Zwickelbier	Les exemples de Kellerbier traditionnelle sont généralement des bières jeunes et inchangées, et des versions partiellement « lagerisées » des lagers de style allemande telles que la Helles et Dunkel de style Münchner, l'Export de style Dortmunder ou européen, la pilsner de style Bohémien et la pilsner de style allemand. La Kellerbier est considérablement moins gazéifiée. Il peut y avoir des niveaux faibles ou subtil d'esters. Cette bière est inchangée mais peut être naturellement claire, car la levure se dépose pendant le vieillissement. Elle n'est cependant pas forcément claire, et peut être légèrement trouble en raison de la levure. Il peut y avoir de légers composés de soufre dans la saveur et l'arôme en raison de la levure, et des niveaux bas d'acétaldéhydes et autres volatils habituellement évaporés pendant la fermentation. Les caractères de soufre et d'acétaldéhyde doivent avoir un impact positif sur la dégustation. L'usage de houblon sec est acceptable. La mousse n'est pas forcément épaisse.	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
5. Kölsch - Style allemand	La Kölsch est fermentée à chaud et vieillie à des températures froides (ale allemande ou bière de style alt). La Kölsch se distingue par sa couleur dorée ou paille, et d'une sensation légèrement sèche sur le palais et subtilement sucrée, tout en étant vive. Une mousse forte et dense est préférable. Elle peut être légèrement fruitée, mais ceci n'est pas obligatoire. Il ne devrait pas y avoir de caractère de caramel. Le corps est léger ou moyennement léger. La saveur et l'arôme de houblon sont faibles, avec une amertume moyenne. Le blé peut être utilisé lors du brassage de cette bière. Une levure d'ale est utilisée pour la fermentation, mais une levure de lager est utilisée dans la bouteille ou lors du conditionnement final à froid. Esters fruités minimes ou absents. Il ne devrait pas y avoir de trouble à froid.	10.5 - 12	1.5 - 2.5	4.8 - 5.3%	18 – 25	4 - 6
6. Bière de blé - Style belge (blanche)	Brassée en utilisant du blé non-malté et de l'orge malté, et épicée avec de la coriandre et du zeste d'orange. Ces bières très pâles sont souvent conservées en bouteille, et servies troubles. Ce style est caractérisé par l'usage de houblon de type noble, afin de maintenir des niveaux faibles d'amertume et de saveur de houblon. Cette bière à un corps léger ou moyen, pas de diacétyle, et des niveaux faibles ou moyens d'esters fruités. Acidité moyenne.	11.0 - 12.5	1.5 - 2.5	4.8 - 6.0%	15 - 25	2 - 4
7. Bière de blé – Style allemand (Weissbier)	L'arôme et les saveurs d'une Weissbier avec de la levure sont très fruités et phénoliques. Les caractéristiques phénoliques sont souvent décrites comme rappelant le clou de girofle ou la noix de muscade, et peuvent avoir un goût fumé ou même vanillé. Elles comportent souvent des esters à la banane. Ces bières comprennent au moins 50 pour cent de blé malté, et une faible quantité de houblon. Les saveurs et l'arôme de houblon sont absents. La Weissbier est généralement atténuée et très gazéifiée, mais sa densité initiale et son taux d'alcool en font une bière de corps moyen à corsé. La couleur est très pâle ou ambrée pâle. En raison de la levure, la bière peut avoir un goût de levure et peut être très trouble. Il ne devrait pas y avoir de diacétyle.	11.7 - 13.7	2.0 - 4.0	4.9 - 5.5 %	10 - 15	3 - 9

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
8. Porter baltique (forte)	<p>Une vraie bière lager, de couleur noire, rubis ou rouge grenat. Les porters baltiques ont un caractère doux avec des goûts de malts rôtis et de sucre brun. En raison de son taux d'alcool élevé, l'arôme est légèrement fruité (baies, raisins, prunes, mais pas de bananes), et comprend des alcools complexes, un goût de cacao et de malt rôti (et parfois d'orge torréfié, ressemblant au café). L'arôme de houblon est faible, mais un peu d'arôme de houblon peut compléter les arômes et les saveurs sans dominer. Les porters baltiques ont un corps moyen à rond, et sont légèrement à moyennement sucrées. Les saveurs sucrées de type caramel (caramel léger, caramel au beurre ou même réglisse) peuvent être intégrées dans la complexité de la saveur. L'amertume de houblon est moyenne à faible; les porters baltiques ne sont pas dominées par l'amertume du houblon. Des malts rôtis, foncés et torréfiés peuvent contribuer à l'amertume. Ces bières peuvent également avoir un goût légèrement fumé. Niveaux d'esters fruités de faibles à moyens. Pas de diacétyle style caramel, ni de DMS style maïs.</p>	16.0 - 20.5	4.0 - 5.5	5.2 - 7.2%	22 - 35	25+
9A. Sous-catégorie : Dubbel – style belge	<p>Cette bière au corps moyen, de couleur rouge à brun foncé, a une saveur de malt sucré et des arômes rappelant le chocolat ou le caramel. Les arômes et/ou les saveurs légers de houblon sont acceptables. Les dubbels sont également caractérisées par une amertume légère à moyenne. Il ne devrait pas y avoir de diacétyle. Les esters fruités engendrés par la levure (en particulier les bananes) sont permis en petite quantité. La tête de la mousse est dense et volumineuse. Si la bière est conditionnée en bouteille, elle peut être légèrement trouble. Pendant l'inscription, les brasseurs peuvent spécifier leurs instructions et méthodes de verser la bière, en précisant par exemple verser la bière normalement, doucement, ou en encourageant (ou non) d'agiter intentionnellement la levure. Les produits seront présentés aux juges selon ces instructions.</p>	14.7 - 17.8	3.0 - 4.0	6.25 - 7.5%	20 - 30	16 - 36

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
9B. Sous-catégorie : Quadrupel – style belge	<p>Les quadrupels ou « quads » sont caractérisés par l'immense présence de l'alcool et l'équilibre entre la saveur, l'amertume et les arômes. La couleur peut être profondément ambrée, couleur châtaigne ou brun grenat. La tête de la mousse est souvent dense et volumineuse, et une mousse ambrée peut parfois coiffer une quad bien versée au service. Des arômes et des saveurs fruités complexes rappellent le raisin, le raisin sec, la datte, la figue, la prune, avec souvent un soupçon de vin. Les saveurs sucrées de caramel, de sucre brun et de malt peuvent être intenses sans être trop mielleuses, et doivent compléter le goût fruité. Bien qu'elle soit bien atténuée, la quad a souvent un corps plein et crémeux. Le caractère du houblon ne doit pas dominer; une amertume légère à moyennement légère est perceptible. La perception de l'alcool est souvent extrême. Les arômes et saveurs phénoliques de clou de girofle ne devraient pas être perçus. Un trouble à froid est acceptable si la bière est servie à basse température. Il ne devrait pas y avoir de diacétyle ou de DMS. La bière se prête à une dégustation en petites gorgées. Si les quads vieilles ont un caractère oxydatif, il doit être doux et plaisant. Pendant l'inscription, les brasseurs peuvent spécifier leurs instructions et méthodes de verser la bière, en précisant par exemple verser la bière normalement, doucement, ou en encourageant (ou non) d'agiter intentionnellement la levure. Les produits seront présentés aux juges selon ces instructions.</p>	20.2 - 28	3.5 - 5.0	9 - 14%	25 - 50	8 - 20

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
10. Tripel - style belge	<p>Les tripels ont souvent un caractère complexe et parfois légèrement épicé. Les arômes et/ou les saveurs phénoliques de clou de girofle peuvent être perçus à très faible dose. Les esters fruités engendrés par la levure, comme la banane sont courants, mais pas obligatoires. Ces ales de couleur pâle/légère peuvent avoir une finale sucrée, mais elle doit être légère. Cette bière a généralement un corps moyen et clair, avec un équilibre entre le malt et le houblon, et une perception moyenne ou moyennement élevée d'amertume du houblon. Les tripels belges traditionnelles sont souvent bien atténuées. Du sucre de brassage peut être utilisé, afin de rendre le corps plus léger. Le goût sucré provient de malts très pâles. Il ne devrait pas avoir de caractéristiques de malts rôtis ou plus foncés. Les saveurs et la haute teneur en alcool doivent être nettement perçues. Le chapeau de mousse est dense et volumineux. Un trouble à froid est acceptable si la bière est servie à basse température. Les tripels traditionnelles sont conditionnées en bouteille et peuvent avoir un léger trouble à cause de la levure, mais la levure ne devrait pas être intentionnellement agitée. Si les tripels vieillies ont un caractère oxydatif, il doit être doux et plaisant. Pendant l'inscription, les brasseurs peuvent spécifier leurs instructions et méthodes de verser la bière, en précisant par exemple verser la bière normalement, doucement, ou en encourageant (ou non) d'agiter intentionnellement la levure. Les produits seront présentés aux juges selon ces instructions.</p>	17 -22	2.5 - 4.5	7.0 - 10.0%	20 - 40	4 - 9

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
11. Ale d'abbaye - style belge	En tenant compte du fait qu'il existe de nombreuses variétés et de traditions de bières basées sur les ales « d'abbaye » de style belge, les bières inscrites dans cette sous-catégorie ne correspondent pas au guide stylistique de la compétition sur les dubbels et les tripels. Des versions plus fortes ou plus douces des styles d'ale « d'abbaye », comme la Quintuple ou la Simple, peuvent être inscrites dans cette catégorie. Pendant l'inscription, les brasseurs peuvent spécifier leurs instructions et méthodes de verser la bière, en précisant par exemple verser la bière normalement, doucement, ou en encourageant (ou non) d'agiter intentionnellement la levure. Les produits seront présentés aux juges selon ces instructions. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent fournir des renseignements supplémentaires sur le produit. Ceci peut inclure une histoire régionale du style, ou l'interprétation du brasseur quant au style. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés à l'évaluation.	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style
12A. Sous-catégorie : Pale ale forte – style belge	Les pale ales fortes belges sont de couleur pâle à dorée, avec un corps assez léger pour une bière avec une telle teneur en alcool. Souvent brassées avec du sucre « candi » belge légèrement coloré, ces bières sont bien atténuées. L'amertume, la saveur et l'arôme de houblon sont moyennement faibles à moyennement élevées. Ces bières sont très atténuées et ont un taux d'alcool trompeur assez élevé – elles sont de corps léger ou moyen, plutôt que corsé. L'intensité du malt devrait être faible à moyenne, et accompagnée d'un goût fruité complexe. Des herbes et des épices sont parfois utilisées pour donner un goût délicat à ces ales fortes. Il peut y avoir un léger goût phénolique épicé causé par la levure. Un trouble à froid est acceptable si la bière est servie à basse température.	16.0 - 22.9	3 - 6	7.0 - 11.0%	20 - 50	3.5 - 10
12B. Sous-catégorie : Ale brune forte – style belge	Les ales brunes fortes belges sont de couleur ambrée à brun foncé. Souvent (mais pas toujours) brassées avec du sucre brun « candi » belge, ces bières peuvent être bien atténuées et avoir un corps moyen à plein. L'amertume, la saveur et l'arôme de houblon sont faibles à moyens. Elles ont une complexité fruitée, avec des doux arômes de malt. Le caractère du malt peut être riche, crémeux et sucré avec une intensité moyenne à élevée. Il devrait y avoir très peu de diacétyle. Des herbes et des épices sont parfois utilisées pour donner un goût délicat à ces ales fortes. Il peut y avoir un léger goût phénolique épicé causé par les dérivés de la levure. Un trouble à froid est acceptable si la bière est servie à basse température.	16.0 - 22.9	3.0 - 6.0	7.0 - 11.0%	20- 50	7 - 35

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
12C. Sous-catégorie : Autres ales fortes de spécialité – style belge	<p>En tenant compte du fait qu'il existe de nombreuses variétés et traditions de bières basées sur les ales fortes de spécialité de style belge, les bières inscrites dans cette sous-catégorie ne correspondent pas au guide stylistique ci-dessus sur les ales fortes de spécialités de style belge ni aux autres hybrides de styles américains et belges de cette compétition. Certaines versions sont vieillies avec copeaux de bois ou en barrique, mais n'entrent pas dans la catégorie « vieillie en barriques » ainsi que d'autres ales fortes de style belge ou inspirées par le style belge, qui n'entrent pas dans d'autre définition, peuvent être inscrites dans cette catégorie. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent fournir des renseignements supplémentaires sur le produit. Ceci peut inclure une histoire régionale du style ou l'interprétation du brasseur quant au style. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être à désavantage lors de l'évaluation.</p>					
13. Saison - style français ou belge	<p>Les bières de cette catégorie sont de couleur dorée ou ambrée foncée. Ce style peut comprendre une grande variété de caractéristiques. Généralement, elles sont de corps léger ou moyen. La présence du malt est faible ou moyen-faible. Les esters fruités dominent l'arôme et il peut y avoir des goûts équilibrés de houblon, d'alcools complexes, d'herbes, d'épices, de Brettanomyces et même de cloux de girofle ou fumé (phénoliques). La saveur du malt est faible mais constitue la base de l'équilibre. L'amertume du houblon est moyenne à moyennement intense. Les saveurs d'herbes et/ou d'épices, y compris des notes de poivre noir, peuvent être mises en évidence. Il y a généralement un goût fruité en raison de la fermentation. Une quantité faible de saveurs aigres ou acides sont acceptables lorsqu'elles sont en équilibre avec les autres ingrédients. Des arômes terreux, renfermés et de cellier sont acceptables. Le diacétyl ne devrait pas être perçu. Il peut y avoir un léger trouble à froid ou dû à la levure. Souvent conditionnée en bouteille avec un caractère de levure, et hautement gazéifiée. Le brasseur peut indiquer sur la bouteille si la levure devrait être intentionnellement soulevée, ou si la bière devrait être versée aussi doucement que possible.</p>	14.0 - 19.5	1.0 - 4.0	4.5 - 8.5%	20 - 40	4 - 14

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
14. Bière Brett - style belge	<p>Les bières Brett de style belge utilisent tout genre de brettanomyces dans une fermentation secondaire pour améliorer/changer la saveur de base de cette bière. Les bières qui utilisent les brettanomyces sont souvent sèches et plus fruitées que le style initial. Des notes chevalines, de chèvre, tannées et phénoliques se situent entre bas et élevé selon l'âge de la bière et le type de souche de brettanomyces utilisés. Peut contenir une acidité légère bien qu'elle ne vient pas des brettanomyces, et ne devrait pas dominer les autres composantes. Les bières plus jeunes fermentées posséderont plus de notes fruitées, y compris les fruits à noyau et les fruits tropicaux ainsi que les agrumes, bien que les origines de ces saveurs peuvent être difficiles à percevoir dans les bières contenant un niveau élevé de brettanomyces. Les bières plus vieilles contenant des brettanomyces peuvent développer des notes de basse-cour, de foin mouillé et de terre mais ces caractéristiques ne devraient pas dominer. La bière ne devrait pas avoir un goût étrange retrouvé dans le plastique médical, le dissolvant à ongles, le fromage, etc. Les bières contenant des brettanomyces peuvent être légèrement surs, mais ne devraient pas vraiment être aigres. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer un style classique ou un style de bière belge de base et le fruit ou les ingrédients spéciaux (s'il y a lieu) utilisés et/ou le processus utilisé.</p>	Varries With Style	Varries With Style	Varries With Style	Varries With Style	Varries With Style
15 A) Style Berliner Weisse	<p>Les Berliner Weisses sont de couleur paille à pâle. Il n'y a pas de diacétyle et l'arôme du houblon devrait être perçue. Le goût sucré du malt et la saveur du houblon sont absents. La combinaison de la levure et de l'acide lactique dans la fermentation bactérienne donne une bière qui est hautement acide et atténuée. Les saveurs d'esters fruités peuvent être perçues à un niveau faible à moyen. Les caractères de brettanomyces devraient être perçus. (Les bières avec un caractère notable de brettanomyces devraient être soumises dans la catégorie Bière Brett). La Berliner Weiss peut être servie avec des sirops de fruits sucrés ou d'herbes puisque cela fait partie de la méthode traditionnelle de dégustation. Le corps est léger et la gazéification est élevée. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent mentionner les fruits et les saveurs ajoutées et inclure une description des ingrédients.</p>	7.0 -8.0	1.0 - 1.5	2.8 - 3.5%	3 - 6	2 - 4

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
15 B) Gose	Les Goses sont de couleur paille à moyennement ambrée. L' apparence peut être troublée/brumeuse avec un caractère de levure. Les arômes contiennent souvent des caractéristiques de citron et d' autres agrumes similaires. Certaines bières peuvent avoir une arôme épicée causée par l'ajout de la coriandre à un niveau faible à moyen. Le caractère des Brettanomyces devrait être très faible à non-existant. L'arôme du houblon n'est pas perçue et le goût sucré du malt est négligeable. Les saveurs peuvent inclure le citron, les agrumes, les épices et le sel (qui est traditionnellement ajouté). Les bières de ce style devraient afficher une acidité complexe. L'acidité devrait être présentée comme étant vive et rafraîchissante.	9.0 - 13.7	2.0 - 3.0	4.4 -5.4%	10 - 15	3 -9
16 A) Rouge des Flandres	Cette bière a une couleur grenat à brun rougeâtre. La rouge des Flandres est une bière de style belge rappelant un vin rouge, qui est acide et fruitée avec une structure de malt et une complexité de fruits. Il devrait y avoir une finition sèche et des notes de tanins. L' arôme devrait être acide avec une complexité de fruits et un goût maltée, qui donne souvent une impression que la bière est un vin. Les notes de fruits dans l'arôme et les saveurs peuvent inclure des cerises noires, des oranges, des prunes et des groseilles rouges. Des notes basses à moyennes de vanille et/ou chocolat sont aussi souvent présentes. L'acidité se situe entre un niveau complémentaire à intense. Cependant, des notes acétiques écrasantes sont inappropriées. Favorisant le malt, avec une qualité rôtie, mais aussi dominée par la saveur fruitée et amère d'un vin.	12.0 - 14.0	0.5 - 3.0	4.6 - 6.5%	10 -25	10 - 16
16 B) Oud Bruin	D'une couleur ambrée pâle à or profond. Bière de blé belge plutôt acide, dont l'acidité prend le dessus sur l'amertume du houblon dans l'équilibre. L'arôme peut varier d'acide à plus modérée lors du vieillissement de la bière. D'autres arômes peuvent contenir des notes chevalines, de terre, de foin, etc. Une arôme moyenne d'agrumes et fruitée est considérée favorable, alors que les arômes fumées telles que le cigare ou le fromage ne sont pas favorables. Les saveurs acides peuvent varier d'un caractère vif et lactique à un équilibre entre l'acidité des caractéristiques du malt et du blé. Certaines bières peuvent présenter des saveurs de pomme, de rhubarbe, de miel et d'agrumes tels que le pamplemousse. Doit faire grimacer moyennement à intensément sans être fortement astringent. Il n'y a pas de saveur de houblon.	10.0 - 18.0	2.0 - 3.0	4.0 - 8.0%	20 - 25	15 - 22

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
16 C) Lambic / Gueuze	D'une couleur ambrée pâle à or profond. Bière de blé belge plutôt acide, dont l'acidité prend le dessus sur l'amertume du houblon dans l'équilibre. L'arôme peut varier d'acide à plus modérée lors du vieillissement de la bière. D'autres arômes peuvent contenir des notes chevalines, de terre, de foin, etc. Une arôme moyenne d'agrumes et fruitée est considérée favorable, alors que les arômes fumées telles que le cigare ou le fromage ne sont pas favorables. Les saveurs acides peuvent varier d'un caractère vif et lactique à un équilibre entre l'acidité des caractéristiques du malt et du blé. Certaines bières peuvent présenter des saveurs de pomme, de rhubarbe, de miel et d'agrumes tels que le pamplemousse. Doit faire grimacer moyennement à intensément sans être fortement astringent. Il n'y a pas de saveur de houblon.	10.0 - 13.2	0.1 - 2.5	5.0 - 6.5%	0 - 10	3 - 7
16 D) Lambic fruité	La couleur de cette bière peut varier selon le fruit ajouté, bien que les fruits de couleur pâle n'ont pas beaucoup d'effet sur la couleur finale. Ale complexe, fruitée, agréablement acide, de blé sauvage et fermentée avec une variété de levure belge et des bactéries. Le type de fruit utilisé peut devenir difficile à identifier puisque les saveurs peuvent se transformer au fil du temps. Le fruit spécifié devrait avoir une arôme dominant et un caractère acide de niveau faible à moyen. Le fruit spécifié devrait être évident dans la saveur et devrait bien se mélanger avec une saveur acide de niveau faible à moyen. La finition est plutôt sèche, mais un goût sucré complémentaire peut être présent. Il n'y a pas de saveur de houblon. Doit faire grimacer moyennement à intensément sans être fortement astringent.	10.0 - 14.7	0.1 - 2.5	5.0 - 7.0%	0 - 10	3 - 7 (Varies with fruit)
17. Porter	Couleur rubis ou rouge grenat, avec une saveur de malt torréfié, mais aucune saveur d'orge rôti. Elle a l'amertume du malt noir, sans saveur de brûlé ou de charbon de bois. Les porters robustes ont un corps moyen à corsé et sont assez sucrés. L'amertume du houblon est moyenne à élevée et les arômes et les saveurs de houblon sont négligeables à moyens. Les esters fruités devraient être évidents et équilibrés avec le malt torréfié et l'amertume du houblon.	10.7 - 14.7	2.0 - 4.0	5.0 - 6.5%	25 - 40	30+
18. Brown Ale	Couleur cuivre profond à brune. Corps moyen. Sèche et sucrée avec très peu de saveur ou d'arôme de houblon. Des tons de malt rôti contribuent au profil de la saveur et de l'arôme. Les esters fruités sont normaux. Le diacétyl devrait être très faible. Le trouble à froid est permis à basse température.	10.0 - 12.5	2.0 - 3.5	4.0 - 5.5%	15 - 25	15 - 22

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
19. Scotch Ale	Les Scotch Ales sont massivement maltées et corsées. La perception de l'amertume du houblon est très faible. La saveur et l'arôme du houblon sont très faibles ou inexistants. La couleur varie de cuivre profond au brun. La saveur propre de l'alcool équilibre le malt sucré riche et dominant en saveur. Un caractère caramel fait souvent partie du profil. Les saveurs et l'arôme de malt torréfié foncé peuvent être évidents à de faibles niveaux. S'ils sont présents, les esters fruités sont généralement à de faibles niveaux aromatiques et de saveurs. De faibles niveaux de diacétyl sont acceptables. Le trouble à froid est permis par temps froid. Étant donné qu'il y a peu de preuve suggérant que les Scotch ales fortes fabriquées traditionnellement présentent un caractère fumé tourbé, les entrées dans cette sous-catégorie ne présenteront pas de caractère tourbé / fumé.	18.0 - 20.4	4.0 - 7.0	6.2 - 8.0%	25 - 35	15 - 30
20. Pale Ale - style anglais	Couleur dorée à couleur cuivre. L'amertume, la saveur et l'arôme de houblon doivent être évidents. Les pale ales de corps moyen sont faibles en arôme et en saveur de malt. Un caractère légèrement caramélisé est permis. Les saveurs et arômes d'esters fruités sont moyens à forts. La buée froide est permise à des températures basses. L'absence de diacétyl est préférable, mais la présence de diacétyl caramélisé est permise et normale à des niveaux très faibles.	11.0 - 13.7	2.0 - 4.0	4.5 - 5.5%	20 - 40	5 - 14
21 A) Bitter ordinaire ou Special Bitter	La buvabilité est une composante importante de ce style. Les bières de ce style ont une arôme faible à moyenne de malt, qui est souvent accompagnée d'une qualité de caramel (mais pas toujours). La complexité du malt légèrement rôti aux notes de pain et biscuit est commune. Saveur fruitée faible à modérée. L'arôme du houblon et la saveur peuvent être faible à modérée, typiquement avec un caractère floral, de terre et/ou fruité. Il n'y a généralement pas de diacétyl, bien que des niveaux très faibles sont permis. Couleur ambrée pâle à cuivrée pâle. Aspect clair et brillant. Niveaux d'amertume moyens à moyennement élevés. L'équilibre est souvent amer, bien que l'amertume ne devrait pas prendre le dessus sur la saveur du houblon et des esters.	7.5 - 11.2	1.5 - 3.0	3.2 - 4.8%	20-40	5 - 14

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
21 B) Best Bitter ou ESB	Un exemple typique de ce style présente un équilibre juste entre le malt et le houblon. Une accentuation modérée sur l'amertume est acceptable. La buvabilité est une composante importante de ce style. L'arôme est moyennement élevée à moyennement faible surtout avec un caractère floral, de terre et/ou fruité. Il y a un arôme de malt moyen à moyen élevé souvent accompagné d'un aspect faible à modéré de caramel. Un niveau faible de didactyle est accepté. Les esters fruités de niveau moyen faible à moyen élevé sont désirés. La couleur peut varier d'ambrée pâle à cuivrée profonde avec une bonne clarté. La saveur devrait démontrer une amertume moyenne à moyenne élevée, qui soutient les saveurs de malt. Le profil du malt est généralement associé à celle du pain, de biscuit, de noix ou légèrement rôti avec une saveur optionnelle de caramel ou de caramel au beurre (en quantité modérée)	10.0 - 14.7	2.0 - 4.0	4.0 - 6.2%	25 - 50	8 - 18
22. Stout sucré ou Stout crémeux	Les Stouts sucrés/crémeux sont de couleur brun très foncé à noire et devraient présenter un goût de malt sucré et chocolaté avec des arômes de caramel. Un caractère rôti peut être présent. Les esters fruités sont présents seulement à faible quantité. L'arôme du houblon n'est pas perceptible. Le profil de la saveur devrait être dominé par le malt et un goût sucré et crémeux, le chocolat, le café et le caramel ainsi qu'une douce torréfaction. L'amertume provenant du malt rôti devrait être faible à moyenne élevée. L'amertume du houblon devrait servir à équilibrer l'aspect sucré sans contribuer à la saveur apparente ou à l'arôme. Le corps devrait être corsé, velouté et créer une impression finale sucrée.	11.2 - 16.0	2.5 - 4.5	4.2 - 6.0%	25 - 40	30 - 40+
23. Stout à l'avoine	Les Stouts à l'avoine sont de couleur brun foncé à noir. Les arômes de malt torréfié et d'orge rôti sont dominants. Un arôme faible de noix et de grains d'avoine est acceptable. Les arômes de chocolat et de caramel ainsi que les saveurs du malt devraient être évidents. Les esters fruités sont faiblement perçus ou pas du tout. L'arôme de houblon est acceptable, mais ne devrait pas prendre le dessus sur l'équilibre global. Les tons de chocolat et de café devraient être évidents tout en demeurant doux et non amères. L'amertume du houblon est moyenne. L'ajout d'avoine dans la mouture devrait donner une saveur plaisante et complète sans contribuer à un caractère granuleux. Le corps est corsé.	10.0 - 15.2	2.0 - 4.0	4.0 - 6.1%	20 - 40	20+

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
24. Stout sec	Les stouts secs sont de couleur noire. Une mousse imposante fait partie du caractère visuel. Les arômes devraient être largement définies par un caractère modéré de malt torréfié, d'orge rôti, de café et de chocolat noir. L'arôme de houblon est présent à des niveaux faibles et de type européen, s'il y a lieu. Le profil initial de la saveur peut contenir des notes de caramel léger, de chocolat aigre-doux et de café. Les stouts secs présentent un caractère sec et torréfié, qui devrait produire une amertume distincte dans la finition. L'acidité et l'astringence peuvent être perçues, mais ce n'est pas nécessaire. Les stouts secs sont parfois servis avec de l'azote, ce qui augmente l'aspect crémeux du corps.	9.0 - 11.0	2.2 - 2.7	4.0 - 5.0%	25 - 45	25 - 40+
25. Stout impérial	Couleur cuivre foncée à très noire, les stouts impériaux ont généralement un taux d'alcool élevé. Les saveurs et les arômes de malt sont très riches et contrebalancées par l'usage assuré de houblon et d'esters fruités. L'amertume peut être moyenne et en équilibre avec le malt ou peut être très élevée dans les versions plus foncées. L'astringence et l'amertume du malt peut être modérément perçues, mais ne devraient pas dominer le caractère. L'arôme de houblon peut varier de subtil à dominant avec les agrumes ou les herbes. Le diacétyle (caramel) devrait être très faible. Ce style peut être sous-divisé en versions « américaines » (noires et très robustes) ou « européennes » (couleur cuivre, avec un goût caramélisé).	19 - 26	4.5 - 7.5	5.5 - 9.5%	50 - 80	20+
26. India Pale Ale - style anglais	La plupart des India Pale Ales de style anglais traditionnels ont une amertume moyenne ou élevée et un taux d'alcool moyen à quelque peu élevé. Le houblon peut provenir d'une variété d'origines, ce qui peut mener à des niveaux élevés de houblons. L'utilisation de houblons anglais terreux et d'herbe doit être perceptible. À juste dose, l'usage approprié de houblons d'autres origines est permis. L'usage d'eau hautement minéralisée rend cette bière très vive et sèche, avec parfois un caractère subtil et équilibré de soufre. Cette bière de couleur or pâle à cuivrée possède un arôme de houblon plein et floral, et peut avoir une forte saveur de houblons (ainsi qu'une amertume due au houblon). Les India Pale Ales de style anglais ont un corps moyen et sont modérément maltées. Les saveurs et les arômes d'esters fruités sont moyens à forts. Le diacétyle est absent ou très faible. Le trouble à froid est permis à basse température. Le houblon provenant d'autres origines peut être utilisé pour leur amertume, ou pour s'approcher du style traditionnel anglais.	12.5 - 15.7	3.0 - 4.5	5.0 - 7.0%	35 - 63	6 - 14

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
27. Lager - style nord-américain	Légère de corps, de goût vif et de couleur; claire et bien gazéifié. Les saveurs doivent être subtiles et complexes, sans qu'un ingrédient ne domine les autres. Très faible en arôme de malt, bien que le maïs, le riz ou d'autres céréales similaires peuvent être utilisés. Très peu ou pas du tout d'amertume, de saveur et d'arôme de houblon. Des esters légèrement fruités sont acceptables. Le diacétyle et le trouble à froid devraient être absents.	10.5 - 12.5	1.5 - 2.5	3.5 - 5.1	5 - 14	2 - 4
28. Premium Lager - style nord-américain	Couleur paille très pâle à très légèrement dorée. La mousse devrait être blanche et fuyante. Bière très claire. Les saveurs sont vives et sèches, légèrement maltées. Les saveurs et l'amertume de houblon peuvent varier d'aucune à très légère. L'équilibre se joue entre légèrement amer et légèrement sucré, mais très près de l'égalité. L'effervescence prononcée peut procurer une sensation légèrement acide ou « piquante ». Aucun diacétyle ni d'ester fruité.	11.5 - 13.5	2.0 - 3.0	4.6 - 6	15 - 25	2 - 6
29. Lager ambrée - style nord-américain	Couleur rousse à cuivrée et corps moyen. Les saveurs maltées sont souvent au caramel ainsi que l'arôme. Cette catégorie est vaste avec l'amertume, la saveur et l'arôme du houblon, qui peuvent être accentuées ou très légères. Il ne devrait pas y avoir d'esters fruités, de diacétyle ou de buée froide.	10.5 - 14.2	2.5 - 4.5	4.8 - 5.4	18 - 30	6 - 14
30. Lager brune - style nord-américain	L'arôme et la saveur de malt sont faibles mais appréciables. La couleur peut varier de cuivre profond à brun foncé et profond. Corps léger. Des adjuvants sans malt sont souvent utilisés et les niveaux de houblon sont faibles. Très gazéifiée. Il ne devrait pas y avoir d'esters fruités, de diacétyle ou de trouble à froid.	10.0 - 12.5	2.0 - 3.0	4.0 - 5.5	14 - 20	14 - 25
31. Lager légère (faible en calories)	Ces bières sont de couleurs très légères, de corps léger et très gazéifiées. Le maïs, le riz et autres céréales ou sucres sont souvent utilisés comme adjuvants. Les saveurs sont douces et il y a peu ou pas du tout d'amertume de houblon. La présence d'esters fruités est acceptable. Le trouble à froid ou le diacétyle devraient être absents.	6.0 - 10.0	0.5 - 2.0	3.4 - 4.4%	5 - 10	1.5 - 4
32. Cream Ale	Une bière douce, pâle et légère produite à température de fermentation chaude (ale ou lager) suivi d'une période de garde à froid (lagering) ou en mélangeant des bières de fermentation haute et basse. Les notes et l'amertume du houblon sont peu à très peu perceptibles. L'arôme de houblon est souvent absent. Ces bières sont vives et rafraîchissantes. Il peut y avoir des arômes et des saveurs légers d'esters fruités. Il ne devrait pas y avoir de diacétyle ou de trouble à froid. N.B. : les cream ales « à l'érable » doivent être inscrites dans la catégorie « Lager ou ale spéciale au miel/à l'érable ».	11.0 - 13.2	1.0 - 2.5	4.2 - 5.6%	10 - 22	2 - 5

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
33. Ale ambrée/rousse - style nord-américain	Couleur variant de légèrement cuivrée à brun clair. Le houblon nord-américain est utilisé pour donner une saveur et une amertume élevées ainsi qu'un arôme moyen à puissant. Saveur maltée moyennement élevée à élevée, avec un caractère légèrement à moyennement caramélisé. Corps moyen à moyennement corsé. Il peut y avoir de faibles niveaux d'esters fruités. Le diacétyle est absent ou très faible. Le trouble à froid est permis à basse température. Si embouteillée, elle peut être légèrement trouble à cause de la levure.	12.0 – 14.2	3.0 – 2.5	4.5 – 6%	30 – 40	11 – 18
34. Ale blonde/golden - style nord-américain	Les ales blondes ou « golden » sont de couleur paille ou dorées. Elles sont courtes et sèches, avec un faible arôme de houblon, un corps mince ou moyen et légèrement maltées. L'amertume est basse ou moyenne. Des esters fruités peuvent être perçus, mais sans être dominants. Il ne devrait pas y avoir de diacétyle ou de trouble à froid.	11.0 – 14.5	2.0 – 4.0	4.0 – 5.0%	15 – 25	3 – 7
35. Ale noire - style américain	L'amertume d'une ale noire de style américain est moyennement élevée à élevée. Les saveurs et l'arôme des houblons sont moyennement présents à bien présents. Le taux d'alcool est moyen à élevé et balancé par un corps moyen. Le caractère de la bière est en partie défini par le caractère fruité, floral et vert du houblon (peu importe son origine). Le style est également caractérisé par un degré modéré de malts caramélisés et de saveur et d'arôme de malts foncés torréfiés. Il ne devrait pas y avoir de caractère trop astringent ni de caractère de malt torréfié brûlé.	14.0 – 18.2	3.0 – 4.5	6.0 – 7.5%	50 – 70	35+
36. Pale ale - style nord-américain	La couleur des pale ales américaines peut varier de or foncé à cuivré. Le houblon américain à caractère fruité, floral et aux agrumes produit des niveaux élevés d'amertume, de saveur et d'arôme de houblon. Veuillez noter que « le houblon américain à caractère fruité et aux agrumes » est le résultat attendu. Des houblons d'ailleurs peuvent également être utilisés adéquatement. Les pale ales américaines ont un corps moyen et sont faiblement à moyennement maltées. Un caractère légèrement caramélisé est permis. Les saveurs et les arômes d'esters fruités sont moyens à forts. Le diacétyle est absent ou très faible. Le trouble à froid est permis basse température.	11.0 – 12.5	2 – 3.5	4.5 – 5.5%	28 – 40	6 – 14

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
37. Bière de blé - style nord-américain	Cette bière peut être produite en utilisant de la levure d'ale ou de lager. Elle peut être brassée en utilisant entre 30 et 75 pour cent de blé, et les niveaux de houblon sont faibles à moyens. Des arômes et des saveurs fruités sont typiques bien qu'à des niveaux faibles. Cependant, il ne devrait pas avoir de caractéristiques phénoliques ou de goût de clou de girofle. Couleur paille à ambrée claire; le corps devrait être moyen. Il ne devrait pas y avoir de diacétyle. Puisque ce style est conservé et servi sans levure, il ne devrait pas y avoir de caractéristiques de la levure dans la rondeur, la saveur ou l'arôme.	9.0 – 12.5	1.0 – 4.5	3.8 – 5.0%	10 – 35	2 – 10
38. India Pale Ale - style américain	Les India Pale Ales de style américain possèdent une amertume, une saveur et un arôme de houblon intenses avec un taux d'alcool quelque peu élevé. Le style est défini par le houblon américain à caractère fruité, oral et aux agrumes. Veuillez noter que « le houblon américain à caractère fruité et aux agrumes » est le résultat apprécié, mais peut être le produit de l'utilisation judicieuse de houblons d'autres origines. L'usage d'eau hautement minéralisée rend cette bière très vive et sèche. Cette ale de couleur or pâle à cuivrée possède un arôme de houblon plein, et peut avoir une forte saveur de houblon (ainsi qu'une amertume due au houblon). Les India Pale Ales de style américain ont un corps moyen et sont modérément maltées. Les saveurs et les arômes d'esters fruités sont moyens à forts. Le diacétyle est absent ou très faible. Le trouble à froid est permis à basse température.	14.7 – 18.2	3.0 – 4.5	6.3 – 7.5%	50 – 70	6 – 14

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
39. India Pale Ale - style Nouvelle-Angleterre	<p>Une couleur paille à dorée parfois avec une teinte orangée. La India Pale Ale style Nouvelle-Angleterre présente moins d'amertume perçue que les IPAs traditionnelles mais possède un arôme élevé de houblons. Une judicieuse sélection et l'utilisation de variétés de houblons américains ou du nouveau monde, tout en mettant l'accent sur une ébullition tardive, le <i>whirlpool</i> et le houblonnage à cru conduisent à une IPA de style américain plus brumeuse et plus juteuse avec une saveur et un arôme de fruits intenses. Dans ce contexte, «juteuse» fait référence à une impression mentale dérivée du houblon, qui réfère au goût de jus de fruits ou qui rappelle les fruits frais et mûrs. La biotransformation des huiles de houblon pendant la fermentation peut ajouter au caractère du fruit. L'eau avec un rapport sulfate / chlorure équilibré ou avec plus de chlorures donne un corps moyen à moyennement plein et un caractère doux. La saveur de malt est généralement faible à moyenne, de caractère neutre avec des saveurs vives, granuleuses et légèrement sucrées. Aucune saveur de pain grillé ou de caramel doit être présente. Brumeux, parfois opaque; ne doit pas être brouillée ni trouble. Tête de meringue crémeuse à rocheuse avec une excellente rétention. Les IPAs devraient toujours être buvables; des exemples évocateurs de smoothies au lait frappé / à la crème / aux fruits ne sont pas appropriés.</p> <p>Densité initiale (°Plato): 14.7 – 20.5 °Plato Densité finale (°Plato): 2.6 – 3.8 °Plato Alcool par Volume : 6 – 9% Amertume (IBU): 25 – 60 Couleur SRM: 3 – 7</p>	14.7 – 20.5	2.6 – 3.8	6 – 9%	25 – 60	3 – 7
40. India Pale Ale Session	<p>Les India Pale Ale Sessions sont d'une couleur or pâle à cuivrée. Le trouble du houblon est acceptable à n'importe quelle température. L'arôme et la saveur d'esters fruités sont faibles à modérées. L'arôme devrait être nettement influencée par le caractère du houblon. Les arômes peuvent provenir d'une variété de houblons du monde. Les saveurs de malt sont faibles à moyennement faibles. Les saveurs du houblon est élevée et peut inclure une variété de différentes saveurs de houblons. L'amertume du houblon est moyenne à moyennement élevée. Le diacétyle est absent ou présent à des niveaux très faibles. Le corps est léger à moyen.</p>	9.5 – 12.7	2.0 – 3.5	3.7 – 5.0%	40 – 55	4 – 12

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
41. India Pale Ale Impériale - style américain	Les India Pale Ales impériales ou doubles possèdent une amertume, une saveur et un arôme de houblons intenses. Elles peuvent varier de couleur or profond à cuivré. Ce style peut utiliser n'importe quelle variété de houblon. Bien que le caractère du houblon soit intense, il est contrebalancé par des saveurs d'alcool complexes, des esters modérément ou hautement fruités et un caractère élevé de malts. Le caractère du houblon devrait être frais et vif, et ne devrait pas être âpre. L'usage de grandes quantités de houblon peut créer un voile. Les India Pale Ales impériales et doubles ont un corps moyen à plein. Le diacétyl ne devrait pas être perçu. L'intention de ce style de bière est de mettre en valeur le caractère frais et vif du houblon. Il ne devrait pas y avoir de caractère oxydé ou âgé.	18.2 – 23.7	4.0 – 5.6	7.5 – 10.5%	65 – 100	5 – 13
42. Ale-Belgo - style américain	L'arôme et la saveur des esters fruités est moyenne à élevée. La saveur et l'arôme du houblon sont moyennes à très élevées présentant des arômes de houblon de type américain, qui ne sont pas traditionnellement retrouvés dans les styles belges. L'amertume du houblon est moyenne à très élevée. Les saveurs d'esters fruités devraient être moyennes à élevées. Le caractère de la levure rappelant des goûts de bananes, de baies, de pommes et parfois de la coriandre et/ou des caractéristiques fumées phénoliques devrait être démontrées avec un équilibre de malts et de houblons, lorsque fermentées avec de la levure belge. Le caractère des Brettanomyces devraient être absent. Les bières Ale-Belgo de style américain sont soit 1) des bières qui ne sont pas de type belge, qui démontrent les caractéristiques uniques de la levure typiquement utilisée dans les grosses ales fruitées de style belge, ou 2) des bières définies par le style belge, qui démontrent un caractère unique de houblons américains. Ces bières sont uniques en elle-mêmes. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer quel style classique est utilisé ainsi que les renseignements uniques tels que les variétés de houblons utilisés, le type de levure, etc.	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	30 – 80	Varie avec style

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
43. Bière Brett - style américain	<p>L'apparence des bières Brett de style américain peut être très pâle à noire, et peut prendre la couleur des fruits ajoutés ou autres ingrédients. Le trouble à froid, les bactéries et le trouble causé par la levure sont permises à des niveaux faibles à moyens à n'importe quelle température. Les arômes modérées mais équilibrées des esters fruités sont évidents. Dans les versions plus foncées, le malt torréfié et les arômes caramélisé et de chocolat doivent être subtilement présents. Le didactyle et les arômes de DMS ne sont pas perçus. L'arôme de houblon est évident à un niveau faible à moyen. Les versions fruitées démontreront des saveurs de fruits en harmonie avec les autres caractéristiques. Les saveurs et l'amertume des houblons sont évidentes à un niveau faible à moyen. L'évolution de l'acidité naturelle développe une complexité équilibrée. Le caractère chevalin, de chèvre, de tanin et phénolique et/ou acide et fruité provenant des Brettanomyces peut être présent. L'acidité peut être causée par les bactéries et peut ou ne pas dominer. Les saveurs d'esters fruités de niveau modéré à intense sont évidentes. Les saveurs résiduelles provenant de d'autres liquides, qui ont été vieillis en tonneau auparavant tels que le bourbon ou le sherry ne devraient pas être présentes. Les barriques de bois peuvent être utilisés durant la fermentation et le processus de vieillissement, mais les saveurs provenant du bois telles que la vanille ne doivent pas être présentes. Les saveurs de diacétyle et de DMS ne doivent pas être perçues. Le corps est évident sur une gamme complète de faible à élevé. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer un style classique pour la bière de base ainsi que tous autres ingrédients et procédés utilisés. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.</p>	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
44. Ale acidulée - style américain	<p>Les Ales acidulées de style américain peuvent avoir une apparence légère à noire, et peuvent prendre la couleur des autres ingrédients. La buée froide, les bactéries et la buée causée par la levure sont permises à des niveaux faibles à moyens à n'importe quelle température. Les arômes modérées mais équilibrées des esters fruités sont évidentes. Dans les versions plus foncées, le malt grillé et les arômes de caramel et de chocolat sont présents subtilement. Le didactyle et les arômes de DMS ne sont pas perçus. L'arôme de houblon est évidente à un niveau faible à élevé. La saveur du houblon est évidente à un niveau faible à élevé. Il n'y a pas de caractère de Brettanomyces dans ce style de bière. L'évolution de l'acidité naturelle développe une complexité équilibrée. L'acidité est habituellement présente sous la forme d'organismes lactiques, acétiques et d'autres acides naturellement développés avec du malt acidifié dans la fermentation par l'utilisation de micro-organismes (bactéries et levure). Le caractère acide peut être un équilibre complexe de plusieurs types d'acides et de caractéristiques âgées. Les saveurs modérées à intenses d'esters fruités sont évidentes. Les saveurs de diacétyle et de DMS ne devraient pas être perçues. Le corps est évident sur une gamme complète de faible à élevé. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer un style classique pour la bière de base ainsi que tous autres ingrédients et procédés utilisés. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.</p>	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style
45. Lager ou ale spéciale au miel/à l'érable	<p>Ces bières sont brassées en utilisant du miel ou du sirop d'érable en plus de l'orge malté. Les bières peuvent être brassées de façon traditionnelle ou expérimentale. Le caractère du miel ou de l'érable devrait être évident dans la saveur et l'arôme ainsi qu'en équilibre avec les autres ingrédients, toutefois sans les dominer. Le brasseur devrait indiquer le style traditionnel ou expérimental de la bière de base, afin de permettre aux juges de délibérer avec précision. Les bières inscrites, qui n'incluent pas ces renseignements pourraient être désavantagées lors de l'évaluation.</p>	7.5 – 25.5	2.5 – 7.5	2.5 – 12%	0 – 100	20+

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
46A. Sous-catégorie : Bière aux fruits	Les bières aux fruits utilisent des fruits ou du concentré de fruits lors de la fermentation primaire ou secondaire, ce qui donne un caractère fruité apparent (subtil ou intense) mais harmonieux. Le goût des fruits ne devraient pas l'emporter sur celui des houblons. Les bières qui contiennent un fruit à caractère herbacé ou épicé (telle que la baie de genièvre) devraient être inscrites dans la catégorie des bières aux herbes ou aux épices. Les bières qui contiennent de la citrouille devraient être inscrites dans la catégorie correspondante ci-dessous. Un caractère de fermentation bactérienne acide (pas de levure sauvage) peut être évident, mais n'est pas nécessaire; il contribue à l'acidité et améliore l'équilibre entre les fruits. La bière peut avoir une apparence claire ou trouble. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer quels fruits sont utilisés et peuvent également indiquer un style classique pour la bière de base ainsi que tous autres ingrédients et procédés utilisés (par exemple, la fermentation bactérienne ou par Brettanomyces). Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.	7.5 – 26	1.5 – 7.5	2.5 – 12%	5 – 70	5 – 50
46B. Sous-catégorie : Bière de blé aux fruits	Les bières de blé aux fruits peuvent être n'importe quelle bière de blé légère, qui utilisent des fruits ou du concentré de fruits lors de la fermentation primaire ou secondaire, ce qui donne un caractère de fruits apparent (subtil ou intense) mais harmonieux. Le goût des fruits ne devraient pas l'emporter sur celui des houblons. Les bières qui contiennent un fruit à caractère herbacé ou épicé (telle que la baie de genièvre) devraient être inscrites dans la catégorie des bières aux herbes ou aux épices. Les bières qui contiennent de la citrouille devraient être inscrites dans la catégorie correspondante ci-dessous. Un caractère de fermentation bactérienne acide (pas de levure sauvage) peut être évident, mais n'est pas nécessaire; il contribue à l'acidité et améliore l'équilibre entre les fruits. La bière peut avoir une apparence claire ou trouble. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer quels fruits sont utilisés et peuvent également indiquer si la bière de blé de base doit être servie avec ou sans levure ainsi que tous autres ingrédients et procédés utilisés (par exemple, la fermentation bactérienne ou par Brettanomyces). Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.	9.0 – 14.0	1.0 – 4.5	3.8 – 5.0%	10 – 35	2 – 10

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
46C. Sous-catégorie : Bière des champs	Les bières aux légumes utilisent des légumes ou du concentré de légumes lors de la fermentation primaire ou secondaire, ce qui donne un caractère de légumes apparent (subtil ou intense) mais harmonieux. Le goût des légumes ne devraient pas l'emporter sur celui des houblons. Les bières qui contiennent un légume à caractère herbacé ou d'épice (tel que le piment) devraient être inscrites dans la catégorie des bières aux herbes ou aux épices. Les bières qui contiennent de la citrouille devraient être inscrites dans la catégorie correspondante ci-dessous. La bière peut avoir une apparence claire ou trouble. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer quels légumes sont utilisés et peuvent également indiquer un style classique pour la bière de base, ainsi que tous autres ingrédients et procédés utilisés. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.	7.5 – 26	1.5 – 7.5	2.5 – 13.1%	5 – 70	5 – 50
46D. Sous-catégorie : Bière à la citrouille	Les bières à la citrouille utilisent de la citrouille (cucurbita pepo) lors de la fermentation primaire ou secondaire, ce qui donne un caractère de citrouille apparent (subtil ou intense) mais harmonieux. Le goût de la citrouille ne devraient pas l'emporter sur celui des houblons. Les bières inscrites dans cette sous-catégorie peuvent également être épicées ou aromatisées avec d'autres ingrédients (mais pas obligatoirement). Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer un style classique pour la bière de base, ainsi que tous autres ingrédients et procédés utilisés. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.	7.5 – 26	1.5 – 7.5	2.5 – 12.0%	5 – 70	5 – 50
47Bière sans gluten	Une bière (lager, ale ou autre) qui est faite à partir de sucres fermentescibles, de grains et de glucides transformés. Les ingrédients ne contiennent pas de gluten (sans gluten, sans orge, sans blé, sans épeautre, sans avoine, sans seigle, etc.) Peut ou non contenir des grains maltés qui ne contiennent pas de gluten. Généralement, les brasseurs conçoivent et identifient ces bières selon les directives de d'autres styles en ce qui concerne la saveur, l'arôme et le profil de l'apparence. Pour permettre de juger de façon précise, le brasseur doit identifier les ingrédients et le type de fermentation utilisé pour fabriquer la bière, et / ou le style de bière classique en cours d'élaboration sur (s'il en existe un) en ce qui concerne la saveur, l'arôme et l'apparence.	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
48. Ale de session	Les sessions sont, en règle générale, des bières de style anglais, savoureuses et dont le taux d'alcool est inférieur à 5.1%. L'apparence et l'arôme varient selon le style. Tout style de bière peut avoir un taux d'alcool inférieur tel que décrit dans les directives ci-dessus. Le but devrait atteindre un équilibre entre le caractère du style et la teneur inférieure en alcool. La buvabilité est un pré-requis dans l'équilibre global de ces bières. Les bières dans cette catégorie ne doivent pas dépasser la limite de 5.1% d'alcool par volume. Pour permettre de juger de façon précise, le brasseur doit identifier le style de base par le nom ou le numéro de la catégorie dans laquelle la bière en faible teneur d'alcool est créée et/ou identifier le style créé de façon appropriée.	8.5 – 10.0	1.0 – 2.6	4.1% – 5.1%	10 – 30	2+
49. Bière expérimentale	Une bière expérimentale est toute bière (lager, ale ou autre) qui est principalement brassée à base de céréales et qui utilise des techniques et/ou des ingrédients inhabituels. Tous les produits dans cette sous-catégorie doivent dériver d'au moins 51% de leurs hydrates de carbone fermentables de céréales maltées. Les juges tiendront en compte le caractère unique du procédé, les ingrédients utilisés ainsi que la créativité lors de l'évaluation de cette sous-catégorie. Les bières qui ne correspondent pas clairement à une autre catégorie dans cette compétition sont souvent inscrites dans cette catégorie. Les bières qui sont une combinaison de deux ou plusieurs catégories hybrides ou traditionnelles (épicée, fruitée, fumée, vieillie au bois, de spécialité, porter, etc.) peuvent également être inscrites dans cette catégorie. À moins d'être remarquablement expérimentales, la plupart des bières vieillies avec du bois ou en tonneau doivent être inscrites dans les catégories et sous-catégories correspondantes ci-dessus. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer les styles/procédés ou ingrédients utilisés, qui donnent à la bière son caractère unique ainsi que le style de bière classique de base (s'il y a lieu). Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.					

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
50 .Bière aux herbes et aux épices	Les bières aux herbes et aux épices sont des bières, qui utilisent des herbes ou des épices (provenant de racines, noix, fruits, légumes, fleurs, etc.) plutôt ou en ajout aux houblons pour créer un arôme distinct (de subtil à intense) individuel ou une saveur. Le caractère des herbes ou des épices utilisées n'est pas toujours identifiable, mais doit être évident. L'arôme des houblons et les saveurs ne sont pas essentielles, mais peuvent être évidentes dans certains styles de bière aux herbes/épices, et peut ou peut ne pas dominer un caractère herbacé ou épicé. Le taux de sucre du malt varie selon l'équilibre global désiré. L'amertume du houblon est très faible à faible. Les évaluations positives sont significativement basées sur l'équilibre perçu des saveurs. La couleur des bières aux herbes et aux épices, peut varier selon le style de bière. Un trouble à froid ou claire en apparence est acceptable. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent indiquer quelles herbes et/ou épices sont utilisées.	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	5 – 40	5 – 50
51. Bière fumée	Une bière fumée démontre un bon équilibre entre le caractère de la saveur fumée et de la saveur de bière tout en demeurant agréable à boire. Les meilleurs exemples démontrent un équilibre dans l'utilisation du fumé, de l'houblon et du malt. L'arôme et la saveur fumé peuvent varier de faible à assumé, cependant l'équilibre dans la présentation globale est la clé d'une bière bien brassée. La qualité et les caractéristiques secondaires du goût fumé reflètent la source (exemple : aulne, chêne, hêtre). Les arômes vives, phénoliques, dures, caoutchouteuses ou fumée brûlée ne sont pas appropriées. Le goût fumé peut rendre une finale plus sèche.	12.5 – 14.0	3.0 – 4.0	4.8 – 6%	20 – 30	12 – 30
52A. Sous-catégorie – Vin d'orge – style anglais	Les vins d'orge de style anglais sont de couleur cuivrée à brun foncé, ont un corps corsé et sont très maltées. La complexité des alcools et des esters fruités est souvent élevée et contrebalancée par une amertume basse ou moyenne et un taux d'alcool hors norme. L'arôme et les saveurs de houblon sont minimales à moyens. Le houblon de type anglais est souvent utilisé pour ce style, mais pas obligatoirement. Un faible niveau de diacétyle est permis. Le caramel, ainsi que certaines caractéristiques, qui indiquent l'oxydation (comme des arômes et des saveurs de vin et parfois même de sherry) sont vues comme étant positives. Le trouble à froid est permis à basse température.	21.5 – 28	6 – 8	8.4 – 12.0%	40 – 60	14 – 22

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
52B. Sous-catégorie : Vin d'orge – style américain	<p>Les vins d'orge de style américain sont de couleur ambrée à cuivre profond/grenat, ont un corps corsé et sont très maltés. La complexité des alcools et des esters fruités est souvent élevée et contrebalancée par une amertume prononcée et un taux d'alcool hors norme. L'arôme et les saveurs des houblons sont moyens à très élevés. Le houblon de type américain est souvent utilisé pour ce style, mais pas obligatoire. Un très faible niveau de diacétyl est permis. Le caractère comprend souvent des arômes et des saveurs de caramel/caramel au beurre. Les caractéristiques qui indiquent l'oxydation (comme des arômes et des saveurs de vin et parfois même de sherry) ne sont pas généralement acceptées dans les vins d'orge de style américain, mais si un faible niveau d'oxydation dû au vieillissement harmonise et améliore l'expérience générale, ceci est vu comme étant positif. Le trouble à froid est permis à basse température.</p>	21.5 – 28.0	6.0 – 8.0	8.4 – 12.0%	60 – 100	11 – 22

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
53A. Sous-catégorie : Bière boisée vieillie en barriques (pâle à ambrée)	<p>Une bière pâle ou ambrée boisée ou vieillie en barriques est une lager, une ale ou une bière hybride de style traditionnel ou expérimental, qui a été vieillie pour une durée de temps dans une barrique ou en contact avec du bois, et qui remplit les critères de couleur ci-dessous. Dans cette compétition, les produits inscrits dans cette sous-catégorie doivent avoir une couleur inférieure à 18 SRM ou 36 EBC et un taux d'alcool inférieur à 6.25% a.b.v. Les produits sont vieillis dans le but de leur donner un caractère particulier boisé et/ou de ce qui était contenu auparavant dans la barrique. L'utilisation de nouveau bois peut contribuer à des saveurs complexes vanillés et au caractère unique du bois, tandis que le bois vieilli ne donne pas forcément une saveur boisée. Des barriques usées de sherry, de bourbon, de scotch, de porto, de vin et autres sont souvent utilisés, ce qui donne un caractère complexe et unique à la bière. L'équilibre entre la saveur, l'arôme et la sensation en bouche est recherché lors du mariage entre la bière nouvelle et les saveurs boisées et/ou de barrique. Le caractère principal du style de bière n'est pas forcément évident. Les produits boisés et vieillis en barriques qui sont fruités ou épicés peuvent être inscrits dans cette sous-catégorie pourvu qu'ils répondent aux critères de couleur et de taux d'alcool. Les bières acidulées boisées, les bières boisées vieilles plus foncées (>18 SRM ou >36 EBC) et les bières avec taux d'alcool plus élevé (>6.25% a.b.v.) de toute couleur doivent être inscrites dans la catégorie ou la sous-catégorie correspondante. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent donner plus de renseignements sur leurs produits dans cette sous-catégorie. Ces détails peuvent inclure le style classique de bière de base, le type de bois utilisé (neuf ou vieux, chêne ou autre type de bois), le type de liquide contenu auparavant dans la barrique s'il y a lieu (porto/whiskey/vin/sherry/autre), le style de bière de base ou le caractère obtenu. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.</p>	Varie avec style	Varie avec style	3.75 – 6.5%	Varie avec style	4 – 18

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
53B. Sous-catégorie : Bière boisée ou vieillie en barriques (brune)	<p>Une bière brune boisée ou vieillie en barriques est une lager, une ale ou une bière hybride de style traditionnel ou expérimental, qui a été vieillie pour une durée de temps dans une barrique de bois ou en contact avec du bois, et qui remplit les critères de couleur ci-dessous. Dans cette compétition, les produits inscrits dans cette sous-catégorie doivent avoir une couleur supérieure à 18 SRM ou 36 EBC et un taux d'alcool inférieur à 6.25% a.b.v. Les produits sont vieillies dans le but de leur donner le caractère particulier du bois ou de ce qui était contenu auparavant dans la barrique. L'utilisation de nouveau bois peut contribuer à des saveurs complexes vanillé et au caractère unique du bois, tandis que le bois vieilli ne donne pas forcément une saveur de bois. Des barriques usées de sherry, de bourbon, de scotch, de porto, de vin et autres sont souvent utilisés, ce qui donne un caractère complexe et unique à la bière. L'équilibre entre les saveurs, l'arôme et la sensation en bouche est recherché lors du mariage entre la bière nouvelle et les saveurs du bois ou de la barrique. Le caractère principal du style de bière n'est pas forcément évident. Des exemples de styles de bière brune classique vieillie en barriques, incluent entre autres la stout sec de style irlandais, le porter robuste, l'ale brune ou autres styles de bière brune. Les produits vieillies en barriques qui sont fruités ou épicés peuvent être inscrits dans cette sous-catégorie du moment qu'ils répondent aux critères de couleur et de taux d'alcool. Les bières brunes acidulées vieillies en barriques et les bières au taux d'alcool plus élevé (>6.5% a.b.v., telles que le stout impérial, l'ale ancienne ou les styles expérimentaux) doivent être inscrites dans la catégorie ou la sous-catégorie correspondante. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent donner plus de renseignements sur leurs produits dans cette sous-catégorie. Ces détails peuvent inclure le style classique de bière brune de base, le type de bois utilisé (neuf ou vieux, chêne ou autre type de bois), liquide contenu dans le tonneau auparavant s'il y a lieu (porto/whiskey/vin/sherry/autre), style de bière de base ou caractère obtenu. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être désavantagés lors de l'évaluation.</p>	Varie avec style	Varie avec style	3.75 – 6.5%	Varie avec style	> 18

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
54. Bière forte boisée ou vieillie en barriques	<p>Une bière forte boisée ou vieillie en barriques est une lager, une ale ou une bière hybride de style traditionnel ou expérimental, qui a été vieillie pour une durée de temps dans une barrique de bois ou en contact avec du bois, et qui remplit les critères de taux d'alcool ci-dessous. Dans cette compétition, les produits inscrits dans cette sous-catégorie doivent avoir un taux d'alcool supérieur à 6.5% a.b.v. La couleur et autre caractéristiques importent peu. Les produits sont vieillis dans le but de leur donner le caractère particulier du bois ou de ce qui était contenu auparavant dans la barrique. L'utilisation de nouveau bois peut contribuer à des saveurs complexes vanillé et au caractère unique du bois, tandis que le bois vieilli ne donne pas forcément une saveur de bois. Des barriques usés de sherry, de bourbon, de scotch, de porto, de vin et autres sont souvent utilisés, ce qui donne un caractère complexe et unique à la bière. L'équilibre entre la saveur, l'arôme et la sensation en bouche est recherché lors du mariage entre la bière nouvelle et les saveurs du bois ou de la barrique. Le caractère principal du style de bière n'est pas forcément évident. Des exemples de styles de bière forte vieillie en barriques incluent, entre autres, le stout impérial, la porter double, la triple pale ale et toute autre bière forte qui possède le taux d'alcool requis. Les bières brunes acidulées vieillies en barriques (même si elles ont un taux d'alcool >6.5% a.b.v.) de n'importe quelle couleur doivent être inscrites dans la catégorie ou sous-catégorie correspondante. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent donner plus de renseignements sur leurs produits dans cette sous-catégorie. Ces détails peuvent inclure le style classique de bière forte de base, le type de bois utilisé (neuf ou vieux, chêne ou autre type de bois), le liquide contenu dans le tonneau auparavant s'il y a lieu (porto/whiskey/vin/sherry/autre), le style de bière de base ou caractère obtenu. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être à un désavantage lors de l'évaluation.</p>	Varie avec style	Varie avec style	> 5.2%	Varie avec style	Varie avec style

Catégorie	La description	Gravité Originale	Extrait apparent / gravité finale	Alcool par volume	Amertume (IBU)	Couleur SRM
55. Bière boisée acidulée ou vieillie en barriques	<p>Une bière acidulée boisée ou vieillie en barriques est une lager, une ale ou une bière hybride de style traditionnel ou expérimental, qui a été vieillie pour une durée de temps en barriques de bois ou en contact avec du bois et qui a gagné une certaine acidité en raison des bactéries. Les produits sont vieillis dans le but de leur donner un caractère particulier des bactéries introduites ou déjà présente dans le bois. Parfois le vieillissement avec du bois permet de donner au liquide le caractère particulier du bois ou de ce qui était contenu auparavant dans la barrique mais le bois vieilli ne donne pas forcément une saveur de bois. L'impact du vieillissement peut contribuer à des saveurs complexes vanillées et au caractère unique du bois. En général une fermentation à base de levure bactérienne ou « sauvage » donne des esters complexes, et le résultat donne une bière sèche ou très sèche. L'équilibre entre la saveur, l'arôme et la sensation en bouche est recherché lors du mariage entre l'acidité, les esters complexes, la bière nouvelle et les saveurs du bois ou des barriques.</p>	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style	Varie avec style
56. Stout/Porter aromatisée	<p>Les Stouts/Porters aromatisées devraient démontrer les caractéristiques d'un exemple standard du style, qui incluent une couleur rubis profonde à noire avec une mousse crémeuse, des saveurs de malts foncées et torréfiées telles que le café, le chocolat, le sucre brûlé, la réglisse et de fumée. L'amertume devrait être équilibrée sans avoir un arôme de houblon intense. La saveur et l'arôme devraient contenir des ingrédients aromatisés additionnels. Les ingrédients additionnels devraient être perçus tout en étant équilibré avec les saveurs du style de base. Afin de permettre aux juges d'évaluer les produits correctement, les brasseurs doivent fournir des renseignements supplémentaires sur les produits dans cette sous-catégorie. Ces détails peuvent inclure le style classique de bière de base ainsi que les agents de saveur additionnels utilisés. Les produits qui ne sont pas accompagnés de ces renseignements risquent d'être à désavantage lors de l'évaluation.</p>					