



Règlement Swiss Beer Award 2024

1. Finalité

Le prix « Swiss Beer Award » a pour objectif de promouvoir l'image de la bière suisse et de montrer au public la diversité et la qualité des bières suisses.

Tous les deux ans, les brasseries suisses ont la possibilité de faire évaluer et examiner leurs bières par un jury compétent et par un laboratoire professionnel dans le cadre d'une procédure neutre, indépendante et conforme.

2. Collaboration

Une évaluation indépendante des bières présentées a lieu (analyse de laboratoire, contrôle de l'étiquetage et analyse sensorielle) en collaboration avec le Labor Veritas AG à Zurich et la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW).

3. Remise de prix

Le 18 avril 2024, une cérémonie de remise de prix aura lieu en présence des brasseries participantes, de représentants des médias et des parties intéressées. La remise de prix doit reconnaître la valeur des bières et brasseries suisses.

4. Produits homologués

Sont homologuées les bières issues de brasseries basées en Suisse ou au Liechtenstein et qui figurent dans le « registre des fabricants de bière » de l'Office fédérale de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF)¹ et/ou sont enregistrés auprès de l'OFDF.

Sont autorisées à participer uniquement les bières disponibles pour les consommateurs (exception : la bière d'apprenti, des bières saisonnières et limitées).

Ne peuvent être présentés que les produits qui sont homologués conformément à l'Ordonnance du DFI sur les boissons sur le marché suisse. Les bières doivent porter un étiquetage conformément aux dispositions de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires.

Les unités d'amertume (IBU), la teneur en alcool (en % vol.), la couleur (unité EBC) et le type de fermentation (fermentation haute, fermentation basse et fermentation spontanée) doivent être déclarées par la brasserie au moment de l'enregistrement. De plus, le lieu de fabrication des bières doit également être déclaré (brasserie).

Autres conditions à remplir pour participer :

- Les produits homologués sont classés par les brasseries participantes dans la catégorie de bière correspondante au moment de l'inscription.
- Une bière ne peut être inscrite que dans une seule catégorie.
- Une bière avec la même recette ne doit pas être enregistrée avec des noms différents.
- Tous les produits doivent être remis uniquement avec le nom original.
- Le marquage sur la bouteille doit coïncider avec les informations figurant sur le formulaire d'inscription.
- La traçabilité et « l'authenticité » des échantillons remis doivent également être garanties sur le marché après le concours (exception : la bière d'apprenti, des bières saisonnières et limitées).

5. Catégories

Les bières doivent être affectées à un type de bière (voir page 6 et suivantes). La bière doit correspondre aux critères d'attribution (extrait primitif, alcool etc.) se rapportant à chaque

¹ <https://www.bazg.admin.ch/bazg/fr/home/informationen-firmen/territoire-suisse/biersteuer/informationen.html>

catégorie (marge de tolérance : +/-0.3 °Plato ; +/-0,3 % vol. ; +/-3 IBU ; +/-3 EBC). Elle doit correspondre au style de bière à la fois en termes d'aspect et sur le plan de l'analyse.

Les écarts ne constituent pas un motif de non-admission au concours. Si une bière ne correspond à aucune catégorie, elle peut être classée dans la catégorie 47, en précisant le type et la description de bière. Si plus de trois bières du même style sont inscrites dans la catégorie 47, une nouvelle catégorie correspondante sera ajoutée. En cas d'ambiguïté concernant l'attribution des catégories, l'organisateur peut être consulté.

La bière bio ne serait plus listée comme une seule catégorie. Si la bière est une bière biologique, cela doit être indiqué sur le formulaire d'inscription. Bio Suisse décernera un prix spécial pour les trois meilleures bières biologiques.

6. Analyse des échantillons

Une analyse de toutes les bières remises est effectuée par le Labor Veritas AG. Cette analyse comprend les critères suivants :

- Analyse sommaire de la bière (densité, extrait primitif, alcool, extrait, degré de fermentation, valeur calorique)
- Valeur pH (méthode potentiométrique)
- Unités d'amertume (méthode photométrique)
- Couleur
- Contrôle de l'étiquetage

Le rapport d'analyse correspondant est mis à la disposition des participants.

7. Dégustation (analyse sensorielle)

Tous les échantillons remis sont planifiés dans le processus de dégustation par des représentants du comité de pilotage, la ZHAW et le Labor Veritas AG. Les trois parties garantissent le déroulement anonyme de la dégustation des échantillons et certifient que les dégustateurs ne disposeront d'aucun indice leur permettant de déterminer l'origine des bières. Les dégustateurs des brasseries ne participent pas à la dégustation de leurs bières.

8. Système d'évaluation

Les bières sont évaluées et décrites selon un système de points. Parmi les critères principaux, la bière doit correspondre, tant sur le plan sensoriel (5/6 de l'évaluation totale) qu'analytique (1/6 de l'évaluation totale), au type de bière dans lequel elle a été classée.

Évaluation sensorielle

L'impression générale est évaluée en termes de style.

0 point = atypique / 5 points = moyen / 10 points = typique

- L'optique (pondérée avec le coefficient 1)
- L'odeur (pondérée avec le coefficient 5)
- L'arôme (pondéré avec le coefficient 3)
- Le goût - l'amertume (pondéré avec le coefficient 3)
- La consistance - la saveur piquante (pondérée avec le coefficient 3)
- La note finale (pondérée avec le coefficient 3)
- L'harmonie / la balance (pondérée avec le coefficient 2)
- Drinkability (pondéré avec le coefficient 2)
- L'impression sensorielle générale → bonne représentation du style (pondérée avec le coefficient 6)

Les défauts d'arôme (points : 1 : faible ; 2 : moyen ; 3 : intense) sont déduits du résultat global de l'évaluation sensorielle si la majorité des évaluateurs notent le défaut d'arôme et si ce dernier n'est pas typique du style.

Évaluation analytique

- Valeur du pH > 5 = 0 point / Valeur du pH < 5 = 10 points
- Déclaration sur l'étiquette (maximum 10 points) : par erreur 1 point de déduction / erreurs graves voir ci-dessous

Les écarts déterminés analytiquement par rapport aux spécifications de la catégorie sont déduits du résultat global de l'évaluation analytique (déduction de 1 point par erreur).

Critères d'attribution :

En principe, un maximum de 30 % des meilleures bières évaluées seront récompensées, si elles obtiennent une certaine note totale. Les bières qui font partie des 30 % de meilleures bières reçoivent le label anthracite du Swiss Beer Award. L'étiquette de couleur anthracite est synonyme de qualité exceptionnelle de la bière.

Un label de bronze, d'argent et d'or est attribué aux trois bières les mieux classées dans chaque catégorie, si des bières ont obtenu le nombre de points minimum dans la catégorie. Les bières non primées ou les bières qui ont été exclues suite à l'analyse de laboratoire ne sont pas mentionnées. Seuls les produits primés, ainsi que le nom des brasseries, sont indiqués.

Les bières doivent satisfaire à toutes les prescriptions légales et doivent être déclarées conformément à la législation (contrôle de l'étiquetage au niveau de la forme et du contenu). **S'il s'avère que des informations importantes sont erronées ou n'ont pas été déclarées (p. ex. écart de plus de 0,5% vol. de la teneur en alcool ou absence de déclaration sur les allergènes), la bière sera exclue du concours.** Dans ce cas, les frais de participation ne sont pas remboursés. Les brasseries reçoivent quand même l'analyse du laboratoire, l'analyse sensorielle ainsi que le motif de l'exclusion.

L'organisateur du concours communique aux participants si les produits soumis ont été primés. Il n'existe aucun droit d'opposition. Tout recours juridique est exclu.

9. Prix

Un diplôme et un label anthracite Swiss Beer Award 2024/25 sont remis pour chaque produit primé. Les trois meilleures bières de chaque catégorie recevront également une étiquette de bronze, d'argent ou d'or. Les labels correspondants peuvent être utilisés en lien avec le produit primé ou la brasserie primée jusqu'au 31 décembre 2025. Il est interdit de modifier de manière autonome les labels ou le logo Swiss Beer Award© ou de les utiliser sans autorisation. Il n'existe aucun droit légal permettant de revendiquer un prix.

10. Jury

Le jury se compose d'analystes sensoriels de la ZHAW, des membres du Swiss Beer Panel, de sommeliers de bière suisses ou de sommeliers diplômés spécialisés dans la bière et d'évaluateurs expérimentés. Le choix des sommeliers de bière et des évaluateurs faisant partie du jury est effectué par le comité de pilotage.

Les analystes sensoriels travaillent dans des groupes composés d'au moins 3 dégustateurs et évaluent la bière d'abord de manière autonome avant d'élaborer ensemble un résultat de groupe. S'il n'y a pas d'unanimité dans le groupe à propos du résultat, un jury supérieur décide de l'évaluation à attribuer à la bière. La composition du jury supérieur relève de la responsabilité du comité de pilotage.

La surveillance et le contrôle qualité de la dégustation sont effectués par la ZHAW et par le Labor Veritas AG.

11. Comité de pilotage

Le comité de pilotage est composé de représentants des organisations suivantes :

- Association suisse des brasseries, www.biere.swiss
- Die freien Schweizer Brauereien, www.schweizer-brauereien.ch
- Association suisse des maîtres-brasseurs, www.braumeistervereinigung.ch
- Société pour la promotion de la culture de la bière, www.bierkultur.org
- Labor Veritas AG, www.laborveritas.ch
- Haute école des sciences appliquées de Zurich, www.zhaw.ch
- Bio Suisse, www.bio-suisse.ch

12. Prestation

Le prix comprend les prestations suivantes :

- Analyse de laboratoire
- Dégustation (analyse sensorielle) par le jury
- Aperçu de l'évaluation avec le commentaire du jury
- Remise d'un diplôme et un label pour les produits primés
- Mention des produits primés dans le dépliant pour les produits primés, dans le communiqué de presse, sur www.swissbeeraward.ch et sur les canaux de médias sociaux

13. Inscription

L'inscription peut se faire en ligne via le site Internet www.swissbeeraward.ch. Des formulaires papier peuvent également être demandés auprès de l'Association suisse des brasseries (www.biere.swiss).

L'inscription se fait en principe au moyen du formulaire d'inscription en ligne qui doit être intégralement rempli. L'indication du type de bière/de la catégorie/de la sous-catégorie est impérative. Le formulaire d'inscription doit être envoyé au plus tard le **14 novembre 2023**.

Les formulaires papier doivent être envoyés à :

Swiss Beer Award

c/o Association suisse des brasseries

case postale

CH-8027 Zurich

E-mail : info@swissbeeraward.ch

3,3 litres de bière sont nécessaires pour la dégustation. Les quantités suivantes doivent être envoyées :

7 bouteilles à 50cl ou 10 bouteilles à 33cl

Pour les autres formats de bouteilles, les bouteilles doivent être envoyées dans un total d'au moins 3,3 litres. Les échantillons sont conservés pendant 2 mois maximum après la remise des prix.

Les échantillons doivent être envoyés à Labor Veritas AG entre le **15 novembre et le 8 décembre 2023**, accompagnés d'un exemplaire imprimé du courriel de confirmation de l'inscription en ligne ou du formulaire papier.

Adresse :

Labor Veritas AG

Engimattstrasse 11

CH-8002 Zurich

Tél. 044 283 29 30

Avec son inscription et l'envoi de ses échantillons, le participant accepte les conditions de participation du Swiss Beer Award.

14. Frais de participation

Taille de la brasserie	Nombre total d'échantillons remis	Prix par échantillon remis
> 55'000 hl	1	259.-
	2-4	239.-
	à partir de 5	219.-
15'000-44'999 hl	1	233.-
	2-4	215.-
	à partir de 5	197.-
< 15'000	1	207.-
	2-4	191.-
	à partir de 5	175.-

(Prix en CHF, TVA de 7,7 % non incluse.)

Les prix échelonnés se rapportent au nombre total d'échantillons remis par participant.

Ne seront présentés à la dégustation que les échantillons dont les frais de participation ont été payés à temps.

Les bières d'apprentis peuvent être soumises gratuitement. Les frais d'inscription sont payés par le fonds de formation de l'Association suisse des brasseries.

Les frais de participation seront facturés après réception de l'inscription et devront être payés dans les 30 jours.

15. Lieu et date de la dégustation

L'évaluation analytique aura lieu de décembre 2023 à février 2024 à Zurich.

La dégustation sensorielle aura lieu en janvier 2024 à Zurich.

Zurich, le 17 août 2023²

² En cas de doute, la version allemande du règlement s'applique.

Styles de bière

1. Bière lager blonde

Analyse : Extrait primitif : 10,0 - 12,0 °Plato Extrait apparent : 1,6 - 2,5 °Plato Alcool : 4,1 - 5,1 % vol. Amertume : 15 - 25 IBU Couleur : < 15 EBC	Description : Fermentation basse Amertume faible à moyenne Rondeur en bouche : moyenne, maltée De faibles quantités de soufre (du fait de la levure) sont autorisées Le goût/caractère houblonné est compensé par l'ajout de malt afin d'obtenir un caractère équilibré. Pas de note caramélisée Pas de note fruitée de diacétyl ni d'ester Cette bière est filtrée
---	---

2. Bière lager douce (Eisbier/Draftbier)

Analyse : Extrait primitif : 10,0 - 12,0 °Plato Extrait apparent : 1,9 - 3,0 °Plato Alcool : 4,1 - 5,1 % vol. Amertume : 10 - 20 IBU Couleur : < 10 EBC	Description : Fermentation basse Très faible amertume Rondeur en bouche : légère à moyenne, léger arôme de malt Goût : neutre, légèrement sucré Pas de note caramélisée Pas de note fruitée de diacétyl ni d'ester Cette bière est filtrée
---	--

3. Bière légère blonde

Analyse : Extrait primitif : < 10 °Plato Extrait apparent : aucune indication nécessaire Amertume : 14 - 28 IBU Couleur : < 10 EBC	Description : Fermentation basse Faible rondeur en bouche, corps svelte Caractère malté : faible à moyen Amertume : faible à moyenne Goût et arôme de houblon : faible à moyen(ne) Pas de note fruitée de diacétyl ni d'ester Cette bière est filtrée
---	---

4. Bière lager brune

Analyse : Extrait primitif : 10,0 - 12,0 °Plato Extrait apparent : 1,6 - 2,5 °Plato Alcool : 4,1 - 5,1 % vol. Amertume : 15 - 25 IBU Couleur : 40 - 100 EBC	Description : Fermentation basse Amertume : pure et équilibrée Le puissant arôme malté souhaité pour ce type de bière, avec des notes de chocolat, de grillé, de pain ou de biscuit, est atteint par l'utilisation de malt foncé/malt de Munich De faibles quantités de malt grillé ou caramélisé peuvent être utilisées Goût et arôme de houblon : faibles mais percep-
---	--

	tibles Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester Cette bière est filtrée
--	--

5. Bière ambrée

Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 13,0 °Plato Extrait apparent : 1,8 - 2,8 °Plato Alcool : 4,5 - 5,8 % vol. Amertume : 15 - 30 IBU Couleur : 15 - 40 EBC	Description : Fermentation basse Rondeur en bouche : moyenne Une note maltée légèrement sucrée domine sur une amertume houblonnée pure Caractère malté : légèrement grillé, mais pas de note caramélisée prononcée (même si un léger caractère caramélisé est accepté) Odeur et goût : légère note de pain ou de biscuit Goût et arôme de houblon : faibles mais reconnaissables Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester
--	--

6. Suisse spéciale blonde

Analyse : Extrait primitif : 11,5 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 1,6 - 3,0 °Plato Alcool : 4,8 - 6,0 % vol. Amertume : 20 - 35 IBU Couleur : 6 - 12 EBC	Description : Fermentation basse Amertume : moyenne à élevée, mais pas dominante Goût et arôme de houblon : délicate, prononcée Pas houblonnée à cru Rondeur en bouche : moyenne à intense Goût et odeur : faible douceur résiduelle Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester Cette bière est filtrée
---	---

7. Suisse spéciale brune

Analyse : Extrait primitif : 11,5 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 1,6 - 3,0 °Plato Alcool : 4,8 - 6,0 % vol. Amertume : 20 - 35 IBU Couleur : 40 - 100 EBC	Description : Fermentation basse Amertume : moyenne à élevée, mais pas dominante Goût et arôme de houblon : délicate, prononcée Pas houblonnée à cru Le puissant arôme malté souhaité pour ce type de bière, avec des notes de chocolat, de grillé, de pain ou de biscuit, est atteint par l'utilisation de malt foncé/de Munich De faibles quantités de malt grillé ou caramélisé peuvent être utilisées Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester Cette bière est filtrée
---	--

8. Pils

Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 12,9 °Plato Extrait apparent : 1,5 - 3,0 °Plato Alcool : 4,0 - 5,5 % vol. Amertume : 25 - 50 IBU (Pils allemande) / 20 - 40 (Pils bohémienne) Couleur : 4 - 8 EBC (Pils allemande) / 7 - 12 EBC (Pils bohémienne)	Description : Pils allemande : Fermentation basse Amertume : élevée Goût et arôme de houblon : délicate, prononcée Pas houblonnée à cru Degré d'atténuation : élevé Rondeur en bouche : moyenne à intense Goût et odeur : faible douceur résiduelle Pas de note fruitée de diacétylène ni d'ester Cette bière est filtrée Pils bohémienne : Fermentation basse Amertume : élevée et équilibrée Goût et arôme de houblon : délicate Pas houblonnée à cru Rondeur en bouche : moyenne Goût et odeur : malté, légèrement sucré Diacétylène autorisé/typique en petites quantités Cette bière est filtrée
---	---

9. Bière de cave blonde (Zwickelbier)

Analyse : Extrait primitif : 10,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 1,6 - 3,0 °Plato Alcool : 4,1 - 6,3 % vol. Amertume : 15 - 40 IBU Couleur : < 30 EBC	Description : Fermentation basse Amertume faible à moyenne Rondeur en bouche : moyenne, maltée De faibles quantités de soufre (du fait de la levure) peuvent être perceptibles Le goût/caractère houblonné est compensé par l'ajout de malt afin d'obtenir un caractère équilibré Pas de note caramélisée Pas de note fruitée de diacétylène ni d'ester Cette bière n'est pas filtrée
---	--

10. Bière de cave brune (Zwickelbier)

Analyse : Extrait primitif : 10,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 1,6 - 3,0 °Plato Alcool : 4,1 - 6,3 % vol. Amertume : 15 - 40 IBU Couleur : 40 - 100 EBC	Description : Fermentation basse Amertume faible à moyenne Rondeur en bouche : moyenne, maltée De faibles quantités de soufre (du fait de la levure) peuvent être perceptibles Le puissant arôme malté souhaité pour ce type de bière, avec des notes de chocolat, de grillé, de pain ou de biscuit, est atteint par l'utilisation de malt foncé/de Munich De faibles quantités de malt grillé ou caramélisé
---	---

	peuvent être utilisées Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester Cette bière n'est pas filtrée
--	--

11. Bière lager blonde sans alcool $\leq 0,05$ % vol.

Analyse : Extrait primitif : 3 - 12 °Plato Extrait apparent : 0,5 - 7,0 °Plato Alcool : $\leq 0,05$ % vol. Amertume : 5 - 50 IBU Couleur : 5 - 40 EBC	Description : Fermentation basse Cette bière est filtrée Goût et arôme de houblon : faible à moyen(ne) Goût/odeur malté(e) : selon le processus de fabrication, très faible (retrait d'alcool) à très marqué (procédé de fermentation à froid) Notes d'ester fruité très faibles voire absentes ; pas de diacétyle Degré de fermentation : selon le processus de fabrication, très faible (bières à fermentation à froid) à très élevé (retrait d'alcool) Rondeur en bouche : très légère à moyenne (avec douceur prononcée) Goût et odeur : douceur résiduelle faible à importante Amertume : faible à moyenne
---	---

12. Bière lager blonde sans alcool $> 0,05$; $\leq 0,5$ % vol.

Analyse : Extrait primitif : 3 - 12 °Plato Extrait apparent : 0,5 - 7,0 °Plato Alcool : $> 0,05$; $\leq 0,5$ % vol. Amertume : 5 - 50 IBU Couleur : 5 - 40 EBC	Description : Fermentation basse Cette bière est filtrée Goût et arôme de houblon : faible à moyen(ne) Goût/odeur malté(e) : selon le processus de fabrication, très faible (retrait d'alcool) à très marqué (procédé de fermentation à froid) Notes d'ester fruité très faibles à légères ; pas de diacétyle Degré de fermentation : selon le processus de fabrication, très faible (bières à fermentation à froid) à très élevé (retrait d'alcool) Rondeur en bouche : très légère à moyenne (avec douceur prononcée) Goût et odeur : douceur résiduelle faible à importante Amertume : faible à moyenne
---	--

13. Autres bières sans alcool $\leq 0,5$ % vol.

Analyse : Extrait primitif : 3 - 12 °Plato Extrait apparent : 0,5 - 7,0 °Plato Alcool : $\leq 0,5$ % vol.	Description : Fermentation basse ou haute Belle mousse épaisse Cette bière peut être filtrée ou non filtrée Goût et arôme de houblon : faible à moyen(ne)
---	--

	<p>(pour les bières houblonnées à cru, l'arôme de houblon peut également être dominant)</p> <p>Goût/odeur malté(e) : selon le processus de fabrication, très faible (retrait d'alcool) à très marqué (procédé de fermentation à froid)</p> <p>Notes d'ester fruité très faibles à légères ; pas de diacétyl</p> <p>Degré de fermentation : selon le processus de fabrication, très faible (bières à fermentation à froid) à très élevé (retrait d'alcool)</p> <p>Rondeur en bouche : très légère à moyenne (avec douceur prononcée)</p> <p>Goût et odeur : douceur résiduelle faible à importante</p> <p>Amertume : très faible à importante</p> <p>Pour faciliter l'analyse sensorielle, la brasserie doit fournir des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indication du type de bière
--	---

14. Bière forte > 6% vol.

<p>Analyse : Extrait primitif : > 14 °Plato Extrait apparent : > 3 ° Plato Alcool : ≥ 6,0 % vol. Amertume : 20 - 60 IBU</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute Goût et odeur de malt reconnaissables Corps : moyen à entier, teneur en alcool élevée Amertume intermédiaire Goût et arôme de houblon : faibles à moyens Notes d'ester fruité : faibles Diacétyl : non reconnaissable ou très faible</p>
--	---

15. Bière forte blonde (Bock)

<p>Analyse : Extrait primitif : 16,0 - 17,9 °Plato Extrait apparent : 3,0 - 5,5 °Plato Alcool : 6,5 - 8,0 % vol. Amertume : 20 - 35 IBU Couleur : < 30 EBC</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute La bière maibock fait partie de la catégorie des bières « bockbier » claires Goût et odeur de malt reconnaissables Corps : moyen à entier, teneur en alcool élevée Amertume intermédiaire Goût et arôme de houblon : faibles à moyens Notes d'ester fruité : faibles Diacétyl : non reconnaissable ou très faible</p>
---	---

16. Bière forte brune (Bock)

<p>Analyse : Extrait primitif : 16,0 - 17,9 °Plato Extrait apparent : 3,5 - 6,0 °Plato Alcool : 6,3 - 8,0 % vol.</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute Caractère malté : puissant mais pas trop sucré Corps : entier</p>
--	--

Amertume : 20 - 40 IBU Couleur : 30 - 100 EBC	Pas de note prononcée de malt grillé Teneur en alcool élevée Amertume et goût de houblon plutôt faibles Quantités faibles à moyennes d'ester fruité
--	--

17. Bière extra forte blonde ou brune (Doppelbock)

Analyse : Extrait primitif : 18,0 - 22,0 °Plato Extrait apparent : 3,5 - 5,5 °Plato Alcool : 7,0 - 10,0 % vol. Amertume : 15 - 30 IBU (claire) ou 20 - 35 IBU (sombre) Couleur : < 30 EBC (claire) ou > 30 EBC (sombre)	Description : Fermentation basse ou haute Caractère malté : dominant avec douceur prononcée Pas de note astringente de malt grillé Corps puissant Puissant arôme d'alcool Arôme de houblon et amertume : plutôt peu marqués Quantités faibles à moyennes d'ester fruité
---	---

18. Bière forte / Barley wine vieillie en fût de bois

Analyse : Extrait primitif : > 16 °Plato Extrait apparent : > 4 °Plato Alcool : > 6,5 % vol.	Description : Fermentation basse ou haute Bières ayant vieilli en fût de bois ou ayant été en contact avec le bois pendant une période prolongée et qui répondent notamment à des critères sur la teneur en alcool Le but de ce procédé spécial de maturation est de conférer un caractère particulier à la bière sous l'effet du bois (p. ex. arômes de vanille, de noix de coco, de tabac, de caramel, de miel, arômes de terre ou de thé noir) ou sous l'effet du produit qui était conservé auparavant dans le fût (p. ex. whisky, bourbon, sherry, vins rouges ou blancs, rhum, téquila, porto). Quelques exemples types de « bière fortes vieilles en fût de bois » sont Strong Porter, Stout ou Imperial Stout, Bock ou Eisbock, Tripel, Barley Wine et d'autres bières fortes qui ont été fabriquées dans des fûts ayant servi à la maturation d'autres boissons alcoolisées En raison du procédé spécial de maturation, ces bières peuvent également présenter une très faible teneur en CO ₂ , même les bières sans mousse peuvent donc être désignées comme typiques L'amertume du houblon est très faible Pas de diacétyl Un aspect trouble est autorisé Ce type de bières se caractérise à la fois par des notes de fût légères à prononcées et par des arômes de tabac, de sherry et de vanille
--	---

	<p>Les bières fortes vieilles en fût de bois qui ont pris un goût acide du fait de la maturation en fût doivent être inscrites dans la catégorie 41) « Bière acide vieillie en fût de bois »</p> <p>Pour faciliter l'analyse sensorielle, la brasserie doit fournir des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indication du type de bière (p.ex. Strong Porter, Stout ou Imperial Stout, Bockbier) • Type de bois et/ou de fût utilisé (ancien ou neuf, fût en chêne ou autre bois) • Informations sur les produits qui étaient stockés auparavant dans le fût (p. ex. whisky, sherry, porto)
--	---

19. Bière de fête (Märzen)

<p>Analyse : Extrait primitif : 12,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 2,0 - 3,0 °Plato Alcool : 5,3 - 6,3 % vol. Amertume : 18 - 28 IBU Couleur : 5 - 35 EBC</p>	<p>Description : Fermentation basse Rondeur en bouche : puissante, avec une note maltée sucrée Caractère malté : note légèrement grillée, mais pas de note caramélisée prononcée (même si une légère note caramélisée est acceptée) Odeur et goût : légère note de pain ou de biscuit Goût et arôme de houblon : faibles mais reconnaissables Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester Cette bière est filtrée</p>
--	---

20. Bière de fête

<p>Analyse : Extrait primitif : 13,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 3,0 - 5,0 °Plato Alcool : 5,5 - 6,3 % vol. Amertume : 18 - 35 IBU Couleur : 5 - 35 EBC</p>	<p>Description : Fermentation basse Rondeur en bouche : moyenne à très puissante, avec note maltée douce Caractère malté : pur, légèrement sucré Odeur et goût : légère note de pain ou de biscuit possible Amertume : pure Goût et arôme de houblon : faibles mais reconnaissables Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester Cette bière est filtrée</p>
--	--

21. Bière noire

<p>Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 13,0 °Plato Extrait apparent : 2,0 - 4,0 °Plato</p>	<p>Description : Fermentation basse Odeur : notes grillées légères à moyennes sou-</p>
---	---

Alcool : 4,5 - 5,9 % vol. Amertume : 22 - 32 IBU Couleur : > 60 EBC	haitées, tout comme de légers arômes de café et de légères notes de réglisse Goût et odeur maltés : purs, à peine sucrés Amertume : moyenne à importante Goût et arôme de houblon : faible mais perceptible Pas de note fruitée de diacétyle ni d'ester
---	---

22. Bière fumée

<p>Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 15,9 °Plato Extrait apparent : 2,5 - 4,5 °Plato Alcool : 4,5 - 5,9 % vol. Amertume : 20 - 35 IBU</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute En plus des styles classiques de bières « Rauchbier » (bière fumée) de Bamberg (p.ex. Rauchbiermärzen), les bières Smoked Ale ou Smoked Porter sont également autorisées dans cette catégorie. En revanche, les bières fortes ne sont pas autorisées (tenir compte de la teneur en alcool) Odeur et goût fumés Les notes gustatives de malt et de houblon et l'arôme fumé doivent être équilibrés Notes sucrées de malt grillé perceptibles, bonne rondeur en bouche avec amertume houblonnée faible ou moyenne Goût houblonné délicat, faible mais perceptible Pas de note fruitée d'ester ou de diacétyle Les bières fumées non filtrées ont un aspect trouble léger à moyen</p>
--	---

23. Bières issues de différentes variétés de céréales

<p>Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 2,0 - 4,0 °Plato Alcool : 4,9 - 5,9 % vol. Amertume : 10 - 25 IBU</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute Goût et odeur : arôme équilibré de malt et de céréales Arôme de houblon : légèrement à moyennement prononcé Corps léger à corsé Amertume houblonnée : légère à moyenne Filtrée ou non filtrée Pour les bières à fermentation haute, le goût de levure peut être très prononcé car la bière contient souvent des levures Pas de note de diacétyle</p> <p>Pour faciliter l'analyse sensorielle, la brasserie doit fournir des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indication du type de bière • Indication du type de fermentation (fermenta-
--	--

	tion basse/haute) • Indication des autres variétés de céréales ajoutées
--	--

24. Bière de froment (bière blanche) blonde, ambrée ou sombre

<p>Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 2,0 - 4,0 °Plato Alcool : 4,6 - 5,9 % vol. Amertume : 10 - 20 IBU Couleur : < 18 EBC (claire) ou 18 - 30 EBC (ambrée) ou > 30 EBC (sombre)</p>	<p>Description : Fermentation haute Goût et odeur : fruités et phénoliques Les caractéristiques phénoliques sont souvent décrites comme des notes de noix de muscade ou de clou de girofle, mais elles peuvent aussi s'apparenter à des notes fumées ou vanillées Cette bière est fabriquée avec au moins 50% de malt de blé. Les ajouts de houblon sont relativement faibles. Notes de levure prononcées Absence de goût et d'arôme de houblon Le degré de fermentation est élevé et la bière présente une teneur en gaz carbonique élevée La rondeur en bouche est très fortement marquée Pas de note de diacétyle Cette bière présente un aspect trouble dû à la levure.</p> <p>Bière de froment ambrée : Arôme : fruité et phénolique avec de légères nuances de caramel Goût : agréable douceur de malt avec un léger caractère de caramel ou de pain</p> <p>Bière de froment sombre : Douceur distincte du malt et caractère de caramel et de pain grâce au malt torréfié utilisé Les notes d'esters et de phénoliques sont perceptibles mais pas prépondérantes</p>
--	--

25. Bière de froment filtrée (Kristallweizen)

<p>Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 2,0 - 4,0 °Plato Alcool : 4,6 - 5,9 % vol. Amertume : 10 - 20 IBU Couleur : 5 - 20 EBC</p>	<p>Description : Fermentation haute Goût et odeur : légèrement fruités, quelques notes phénoliques en arrière-plan Les caractéristiques phénoliques sont souvent décrites comme des notes de noix de muscade ou de clou de girofle, mais elles peuvent aussi s'apparenter à des notes fumées ou vanillées La proportion de malt de blé atteint au moins 50% Les ajouts de houblon sont relativement faibles, absence de goût et d'arôme de houblon La bière « Kristallweizen » a un degré de ferment-</p>
--	--

	<p>tation est élevé et présente une teneur en gaz carbonique très élevée</p> <p>Étant donné que la bière ne contient plus de levures, aucun goût de levure, ou alors un goût léger de levure est perceptible</p> <p>La rondeur en bouche est prononcée</p> <p>Pas de note de diacétyl</p> <p>Cette bière est filtrée</p>
--	--

26. Bière de froment (bière blanche) houblonnée à cru

<p>Analyse :</p> <p>Extrait primitif : 11,0 - 14,0 °Plato</p> <p>Extrait apparent : 2,0 - 4,0 °Plato</p> <p>Alcool : 4,6 - 5,9 % vol.</p> <p>Amertume : 10 - 20 IBU</p>	<p>Description :</p> <p>Fermentation haute</p> <p>Goût et odeur : légèrement fruités, quelques notes phénoliques en arrière-plan</p> <p>Les caractéristiques phénoliques sont souvent décrites comme des notes de noix de muscade ou de clou de girofle, mais elles peuvent aussi s'apparenter à des notes fumées ou vanillées</p> <p>Fortement marquée par le houblon en raison du houblonnage à cru. Le nez révèle notamment des arômes de maracuja, kiwi, orange, fines herbes et miel, ainsi que des notes florales et de type muscat</p> <p>La proportion de malt de blé atteint au moins 50%</p> <p>La rondeur en bouche est prononcée</p> <p>Pas de note de diacétyl</p> <p>Cette bière peut être filtrée ou non filtrée</p>
--	--

27. Witbier belge avec coriandre et écorce d'orange

<p>Analyse :</p> <p>Extrait primitif : 11,0 - 14,0 °Plato</p> <p>Extrait apparent : 1,5 - 2,5 °Plato</p> <p>Alcool : 4,5 - 6,0 % vol.</p> <p>Amertume : 10 - 20 IBU</p> <p>Couleur : 4 - 10 EBC</p>	<p>Description :</p> <p>Fermentation haute</p> <p>Matières premières : orge maltée, blé non malté (en option), avoine (en option)</p> <p>Pour arrondir l'arôme, on ajoute des écorces (extraits) d'orange et de la coriandre</p> <p>Des arômes légers à moyens de fruit et d'épice sont perceptibles</p> <p>Corps svelte à intermédiaire qui présente une certaine onctuosité</p> <p>Faible amertume, arômes de houblon à peine perceptibles</p> <p>Délicate note acidulée au goût</p> <p>Pas de diacétyl</p>
--	--

28. Dubbel (bière d'abbaye double)

<p>Analyse :</p> <p>Extrait primitif : 13,0 - 18,0 °Plato</p> <p>Extrait apparent : 2,5 - 4,0 °Plato</p>	<p>Description :</p> <p>Fermentation haute</p> <p>Corps : moyen à entier</p>
---	---

<p>Alcool : 6,0 - 8,5 % vol. Amertume : 20 - 35 IBU Couleur : 20 - 70 EBC</p>	<p>Notes maltées sucrées, avec arômes de noix, de chocolat et de grillé Arôme de houblon intermédiaire Amertume moyenne, faible goût de houblon Faibles quantités de diacétyle sont autorisés Notes d'ester fruité faibles à moyennes (surtout banane) Notes phénoliques faibles à moyennes Les bières doubles fabriquées traditionnellement sont mises en bouteille et peuvent présenter un léger aspect trouble dû à la levure</p>
---	--

29. Tripel (bière d'abbaye triple)

<p>Analyse : Extrait primitif : 16,0 - 22,0 °Plato Extrait apparent : 2,5 - 4,0 °Plato Alcool : 7,0 - 10,0 % vol. Amertume : 20 - 40 IBU Couleur : < 20 EBC</p>	<p>Description : Fermentation haute Goût complexe, parfois légèrement épicé avec une note de clou de girofle du fait du vinyl-4-gaiacol Les esters fruités de banane sont autorisés mais ne sont pas nécessaires Corps : moyen à entier, avec une note neutre et équilibrée de houblon et de malt Arrière-goût avec une note chaleureuse et sucrée, mais léger Pas de note de grillé ou de malt foncé, pas de diacétyle Arôme de houblon reconnaissable, amertume de houblon intermédiaire Les bières triples fabriquées traditionnellement sont mises en bouteille et peuvent présenter un léger aspect trouble dû à la levure</p>
--	--

30. Bière Alt

<p>Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 12,5 °Plato Extrait apparent : 2,0 - 3,0 °Plato Alcool : 4,8 - 5,2 % vol. Amertume : 20 - 45 IBU Couleur : 20 - 40 EBC</p>	<p>Description : Fermentation haute Corps : moyen Goût : malté Arôme de houblon : faible à important La bière Altbier peut être sensiblement houblonnée L'impression générale est pure, fraîche, avec un goût entier Souvent avec un arrière-goût sec Arômes d'ester fruité faibles à moyens Pas de diacétyle Cette bière est filtrée</p>
---	--

31. Pale Ale

Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 14,0 °Plato Extrait apparent : 2,0 - 4,0 °Plato Alcool : 4,5 - 6,0 % vol. Amertume : 20 - 40 IBU Couleur : 10 - 30 EBC	Description : Fermentation haute Amertume, goût et odeur de houblon : moyens à élevés, mais pas trop dominants L'utilisation de houblon aromatique pendant la garde (houblonnage à cru) est autorisée Corps : moyen Goût et odeur de malt : faibles à moyens, une légère note de caramel est autorisée Notes d'ester fruité faibles à moyennes De très faibles quantités de diacétyle sont autorisées
--	---

32. Golden Ale / Summer Ale

Analyse : Extrait primitif : 8,0 - 12,5 °Plato Extrait apparent : 1,5 - 3,0 °Plato Alcool : 2,8 - 5,5 % vol. Amertume : 10 - 30 IBU Couleur : 6 - 15 EBC	Description : Fermentation haute Faible caractère malté, avec parfois, légère note de biscuit L'arôme houblonné est faiblement prononcé Faible amertume Note finale : sèche et rafraîchissante Arômes d'ester fruité : autorisés uniquement s'ils sont peu prononcés Le diacétyle et les notes de soufre ne doivent pas être perceptibles En principe, très pur en arôme et avec un caractère désaltérant
--	--

33. Red Ale / Amber Ale

Analyse : Extrait primitif : 10,0 - 14,5 °Plato Extrait apparent : 2,6 - 4,7 °Plato Alcool : 4 - 6 % vol. Amertume : 18 - 45 IBU Couleur : 20 - 40 EBC	Description : Fermentation haute Teintes ambrées ou de châtaigne jusqu'à des teintes de pierre sombre Caractère malté avec des notes de caramel modérées à puissantes, mêlées à des notes de pin et de vanille Peut avoir un faible caractère de malt grillé Arôme de houblon modéré à moyen, avec amertume de houblon équilibrée Saveur modérément à fortement piquante Ester fruité faiblement à fortement perceptible Des arômes d'écorce d'orange, de pamplemousse et de baies peuvent être présents
--	---

34. India Pale Ale

Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 17,0 °Plato Extrait apparent : 3,0 - 4,5 ° Plato Alcool : 4,5 - 7,5 % vol. Amertume : > 30 IBU Couleur : 12 - 35 EBC	Description : Fermentation haute Amertume houblonnée intense Utilisation de houblon aromatique pendant la garde (houblonnage à cru) Arôme houblonné important à fort Caractère malté et rondeur en bouche : moyens Notes d'ester fruité moyennes De très faibles quantités de diacétyl sont autorisées
--	--

35. Session India Pale Ale

Analyse : Extrait primitif : 6 - 12 °Plato Extrait apparent : 1,5 - 3,0 ° Plato Alcool : 2,0 - 5,0 % vol. Amertume : 10 - 60 IBU Couleur : 5 - 35 EBC	Description : Fermentation haute Variante plus légère et moins alcoolisée de l'India Pale Ale Utilisation de houblon aromatique pendant la garde (houblonnage à cru) Arôme fruité de houblon L'amertume est adaptée au corps léger La buvabilité (drinkability) prononcée est typique
---	--

36. Extra India Pale Ale

Analyse : Extrait primitif : 12,0 – 17,0 °Plato Extrait apparent : 1,0 - 4,5 ° Plato Alcool : 5,0 - 7,5 % vol. Amertume : 4 - 90 IBU	Description : Fermentation haute Variantes d'IPA qui diffèrent visuellement et/ou sensoriellement de l'India Pale Ale (catégorie 34) New England India Pale Ale (NEIPA) : couleur orange, trouble laiteux, sensations fruitées prononcées, sensation en bouche plutôt crémeuse Black India Pale Ale : très sombre à noir, caractéristique prononcée de malt foncé, arômes de torréfaction White India Pale Ale : plus claire et moins corsée que l'IPA, mélange entre la Witbier/bière de froment (fruitée, épicée, légère) et l'IPA (amère et houblonnée) Brut / Dry India Pale Ale : caractère très sec sans douceur apparente, met le fruité au centre Indication du type nécessaire !
---	---

37. Autres Ales

Analyse : Extrait primitif : 11,0 - 14,0 °Plato	Description : Amertume, goût et arôme de houblon : moyens à
---	---

<p>Extrait apparent : 2,0 - 4,0 °Plato Alcool : 4,5 - 6,0 % vol. Amertume : 25 - 45 IBU</p>	<p>élevés, mais pas trop dominants L'utilisation de houblon aromatique pendant la garde (houblonnage à cru) est autorisée Corps : moyen Goût et odeur de malt : faibles à moyens, une légère note de caramel est autorisée Notes d'ester fruité faibles à moyennes Pas de diacétyle</p>
---	--

38. Porter

<p>Analyse : Extrait primitif : 10,0 - 15,0 °Plato Extrait apparent : 1,5 - 4,0 °Plato Alcool : 4,5 - 6,5 % vol. Amertume : 20 - 40 IBU Couleur : > 60 EBC</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute Arôme de malt torréfié, mais pas d'arôme d'orge grillé Notes maltées : douceur faible à moyenne jusqu'à une amertume prononcée (malt torréfié), mais pas de goût de brûlé ni de charbon Corps moyen à corsé Amertume houblonnée moyenne à élevée Arôme houblonné léger à moyen Notes d'ester fruité équilibrées compte tenu du malt grillé et de l'amertume houblonnée</p>
---	---

39. Stout (Dry Stout, Imperial Stout, Sweet Stout)

<p>Analyse : Extrait primitif : 8,0 - 25,0 °Plato Extrait apparent : 1,5 - 7,5 °Plato Alcool : 3,0 - 12,0 % vol. Amertume : > 20 IBU Couleur : > 70 EBC</p>	<p>Description : Dry Stout : fermentation haute Attaque : arôme de malt, de café ou de chocolat Note finale : arôme grillé caractéristique du fait de l'utilisation de malt torréfié (ceci est souvent le goût dominant et repousse les autres impressions en arrière-plan) Corps : moyen à corsé Goût légèrement astringent</p> <p>Sweet Stout : fermentation haute Couleur : brun foncé à noir profond Faible arôme de malt grillé possible, bonne rondeur en bouche La bière se distingue par une plus grande rondeur en bouche du fait de l'ajout de lactose avant la mise en bouteille Une douceur maltée, une note de chocolat et de caramel dominant le profil gustatif et renforcent l'arôme Le houblon doit créer équilibrer la douceur sans influencer sur le goût ni sur l'odeur</p> <p>Imperial Stout : fermentation haute Couleur : noir profond</p>
---	---

	<p>Teneur en alcool élevée Odeur et goût très maltés Teneur élevée en houblon et en esters fruités L'amertume varie de moyenne à élevée Les arômes de malt grillé et d'amertume ne doivent pas intégralement recouvrir le caractère global de la bière Arôme houblonné : délicat à fleuri, note de citron ou d'herbes aromatiques Très faible teneur en diacétyl</p>
--	--

40. Bière acide

<p>Analyse : Extrait primitif : 7,0 - 18,0 °Plato Extrait apparent : 0 - 3,5 °Plato Alcool : 2,5 - 8,0 % vol. Amertume : 5 - 25 IBU</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute Une maturation en fût de bois n'est pas nécessaire pour ces bières Si ces bières ont vieilli en fût de bois, l'arôme général ne doit pas être marqué par le bois Couleur : jaune clair à brun foncé Acidité prononcée, note d'acide lactique ou d'acide citrique (acide acétique non autorisé) Amertume : très faible Pas de diacétyl Une odeur caractéristique de cheval (ressemblant à l'odeur d'une couverture de cheval mouillée) liée aux levures (<i>Brettanomyces</i>) peut être présente dans une faible mesure Un aspect trouble est autorisé Les bières sont relativement sèches, une légère douceur peut arrondir le caractère acide Les exemples types de « bières acides » sont la Berliner Weisse, Gose et d'autres bières dont la maturation est intervenue au moyen de bactéries d'acide lactique Les bières dont le profil aromatique est dominé par le bois doivent être classées dans la catégorie 41 « Bière acide vieillie en fût de bois »</p>
--	--

41. Bière acide vieillie en fût de bois

<p>Analyse : Extrait primitif : > 11 °Plato Extrait apparent : > 2 °Plato Alcool : > 5,0 % vol. Amertume : > 20 IBU</p>	<p>Description : Fermentation basse, fermentation haute, fermentation spontanée Les bières ayant vieilli en fût de bois ou ayant été en contact avec le bois pendant une période prolongée peuvent avoir des propriétés sensorielles reconnaissables qui proviennent du bois avec lequel elles ont été en contact (p. ex. arômes de vanille, de noix de coco, de tabac, de caramel, de miel, arômes de terre ou de thé noir)</p>
--	---

	<p>En raison du procédé spécial de maturation, ces bières peuvent également présenter une très faible teneur en CO₂; même les bières sans mousse peuvent donc être désignées comme typiques</p> <p>Couleur : jaune clair à brun foncé</p> <p>Acidité prononcée, note d'acide lactique ou d'acide citrique (acide acétique autorisé en faibles quantités)</p> <p>Amertume : très faible</p> <p>Pas de diacétyl / un aspect trouble est autorisé</p> <p>Une odeur caractéristique de cheval (ressemblant à l'odeur d'une couverture de cheval mouillée) liée aux levures (<i>Brettanomyces</i>) peut être présente</p> <p>Les bières peuvent être sèches, une douceur légère à intermédiaire peut toutefois arrondir le caractère acide</p> <p>Ce type de bières se caractérise à la fois par des arômes d'esters fruités et par des notes de fût légères à prononcées, ainsi que par des arômes de tabac, de sherry et de vanille</p> <p>Quelques exemples types de « bière acide vieillie en fût de bois » sont la Gueuze, Faro, Flemish Red ou Oude Bruin et d'autres bières fortes (Starkbier) ou normales (Vollbier) mûries en fûts</p> <p>Pour faciliter l'analyse sensorielle, la brasserie doit fournir des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le style de la bière avant sa maturation dans le fût en bois • Le type de bois et/ou de fût utilisé (ancien ou neuf, fût en chêne ou autre bois)
--	--

42. Bière aux fruits/légumes/plantes

<p>Analyse : Extrait primitif : 8,0 - 20,0 °Plato Extrait apparent : 1,5 - 4,5 °Plato Alcool : 3,5 - 10,0 % vol. Amertume : 5 - 35 IBU</p>	<p>Description : Fermentation basse ou haute Bière aromatisée par fermentation ou macération de fruits, de légumes ou de plantes ou par adjonction de jus de fruits ou de légumes, de jus de fruits ou de légumes concentré ou d'extraits végétaux. (p. ex. bière à la framboise, bière à la betterave, bière au poivre, bière aux fleurs de sureau). Il ne s'agit <u>pas</u> d'une boisson mélangée à la bière ! Les arômes supplémentaires ne doivent pas avoir un effet artificiel.</p> <p>Pour faciliter l'analyse sensorielle, la brasserie doit fournir des informations supplémentaires sur</p>
---	---

	la bière lors de l'inscription : <ul style="list-style-type: none"> • Le style de la bière • Nature des autres ingrédients
--	--

43. Bière au miel

Analyse : Extrait primitif : 7,5 - 27,5 °Plato Extrait apparent : 1,5 - 7,5 °Plato Alcool : 2,5 - 12,0 % vol. Amertume : 5 - 70 IBU	Description : Fermentation basse ou haute Fabriqué avec du malt et du miel ajouté Le caractère du miel est reconnaissable au goût et à l'odeur, en harmonie avec les autres ingrédients sans les masquer Pour faciliter l'analyse sensorielle, la brasserie doit fournir des informations supplémentaires sur la bière lors de l'inscription : <ul style="list-style-type: none"> • Le style de la bière
--	--

44. Panaché (citron)

Analyse : Extrait primitif : aucune indication nécessaire Extrait apparent : > 2 °Plato Alcool : 0,0 - 6 % vol. Amertume : aucune indication nécessaire	Description : Mélanges prêts à boire de bière et de limonade au citron sans alcool Boisson à base de bière gouleyante avec une nette note de citron/citron vert. Trouble ou claire. Pas ou peu de mousse. La boisson à base de bière ne doit pas avoir un goût oxydé ou de moisi. La douceur et l'acidité doivent être harmonieusement équilibrées Il ne doit pas y avoir de sur-aromatisation
--	---

45. Autres boissons à base de bière

Analyse : Extrait primitif : aucune indication nécessaire Extrait apparent : > 2 °Plato Alcool : 0,0 - 6 % vol. Amertume : aucune indication nécessaire	Description : Mélanges prêts à boire de bière et de limonade au citron sans alcool Tous les arômes de fruits sont autorisés. Trouble ou clair. Pas ou peu de mousse. La boisson à base de bière ne doit pas avoir un goût oxydé ou de moisi. La douceur et l'acidité doivent être harmonieusement équilibrées Il ne doit pas y avoir de sur-aromatisation Indication des notes de fruits nécessaire.
--	--

46. Bière d'apprenti

Analyse : L'extrait primitif, de l'extrait, du degré	Description : Cette catégorie comprend les bières qui ont été
--	---

<p>d'alcool et de l'amertume doivent impérativement être indiqués.</p>	<p>fabriquées de manière autonome par des apprentis dans les brasseries. Idéalement, un type de bière est attribué aux bières (noter le numéro du type de bière dans cette catégorie). La variété n'est pas limitée. Les bières doivent être exemptes de défauts.</p> <p>Les bières d'apprentis peuvent être soumises gratuitement. Les frais d'inscription sont payés par le fonds de formation de l'Association suisse des brasseries.</p>
--	--

47. Catégorie spéciale

<p>Analyse : L'extrait primitif, de l'extrait, du degré d'alcool et de l'amertume doivent impérativement être indiqués.</p>	<p>Description : Si une bière ne peut être classée dans aucune catégorie, elle peut être affectée à cette catégorie. Cependant, le style de bière doit impérativement être indiqué.</p>
--	--