

CATÉGORIES D'ÉVALUATION DE LA COUPE CANADIENNE DES BIÈRES

Note : Les descriptions des styles, y compris les teneurs en alcool, ne sont fournies qu'à titre d'indications générales. On s'attend à ce que les juges se prononcent en tant que professionnels et, à ce titre, on leur accordera un certain degré de latitude dans leurs déclarations.

Catégorie vedette (1)

Bière canadienne mettant les grains en vedette

Il est largement reconnu que les agriculteurs canadiens produisent certains des meilleurs grains au monde, et cette catégorie est conçue pour mettre en évidence ce fait. Les bières inscrites peuvent être de n'importe quel style, mais leur arôme et leur saveur doivent mettre en valeur les céréales utilisées dans leur production. Toutes les sortes de céréales cultivées au Canada sont autorisées, qu'elles soient maltées ou non, et la complexité du caractère des céréales et du malt est souhaitée. Le style de base doit être indiqué sur le formulaire d'inscription et les grains spéciaux ou autres ingrédients utilisés doivent être notés dans la section des ingrédients spéciaux.

Bières pâles à ambrées (8)

Bière ambrée/rouge de style irlandais

De couleur ambré clair à brun rougeâtre. Définie par un caractère malté prononcé, équilibré par un houblonnage léger à modéré, le houblonnage à sec étant autorisé. Caramélisée ou terreuse avec un peu de fruité séchant au moins un peu en finale. Corps moyen. 4-7% ABV.

Cream ou Golden Ale

Couleur or clair à moyen ou ambré clair. Puissance modérée avec une amertume de houblon faible à modérée et une complexité subtile dans un profil de malt mi-sèche à modérément doux. Fruité léger (crème) à modéré (doré). Corps léger à moyen. 4-6% ABV.

Pale Lagered Ale/Ale de style Kölsch

Couleur or clair. Sèche et aromatique, légèrement fruitée, avec un houblonnage très doux à modéré et une consistance légère à moyennement légère. Les houblons affirmés du Nouveau Monde ne conviennent pas à la Kölsch, mais peuvent être présents, de façon modérée, dans la Pale Lagered Ale. Le corps peut être légèrement crémeux, mais il doit aussi avoir un caractère vif et rafraîchissant. 4,5-5,5% ABV.

Ale ambrée d'Amérique du Nord

De couleur ambrée, sèche à modérément sucrée en bouche. Le corps doit être léger et peut être céréalié ou granuleux ; les grains auxiliaires sont souvent présents dans le profil de saveur. Le fruité est faible à léger. 4,5-6% ABV.

Bière blonde de style belge

Couleur or clair à foncé. Bière moyennement forte avec un arôme sucré, parfois mielleux, ayant notamment un caractère fruité et/ou floral, se manifestant souvent par des fruits à noyau. Piquant léger à doux-modéré et une finale sèche et chaleureuse. 6-7,5% ABV.

Tripel de style belge ou autre bière dorée forte de style belge

De couleur jaune à ambrée, avec une mousse dense et compacte. L'arôme doit être complexe, avec des notes épicées et/ou fruitées, un faible caractère houblonné et un goût sec à légèrement sucré. Le corps doit être fruité, éventuellement épicé, et sec avec une bonne atténuation. Le caractère houblonné devrait être épicé ou floral avec une amertume modérée. La finale est sèche et chaude. 7.5-10.5% ABV.

Grisette/Farmhouse Ale

Couleur or clair à ambré clair. Le corps est léger et rafraîchissant, avec une présence faible à modérée de malt et un houblon léger à modéré provenant des houblons du Vieux Monde. Un certain caractère de levure sauvage et/ou une influence de chêne sont permis mais devraient bien s'intégrer aux autres saveurs. 3,5-5% ABV mais peut être légèrement plus élevée.

Saison/Bière De Garde

Couleur or clair à or foncé, parfois cuivrée. L'arôme doit avoir un caractère poivré/épicé prononcé, avec des notes fruitées légères à modérées. Le malt et la douceur sont limités, bien que le malt d'une Bière de Garde puisse être plus prononcé, avec un houblon léger à modéré provenant des houblons du Vieux Monde ou ceux plus modérés du Nouveau Monde. Brettanomyces peut être présent, mais pas abondant, et des épices peuvent être utilisées, mais elles doivent être en harmonie avec les autres saveurs. 4,5-7,5% ABV.

Pale Ale et IPA (8)

Bitter de style anglais/Best Bitter/ESB

Couleur pâle à moyennement ambrée ou cuivrée. Tout style de bitter mettant en vedette un malt biscuité qui présente une certaine douceur et un goût fruité, équilibré par un houblonnage modéré. La bouche est généralement douce-amère avec une finale sèche ou mi-sèche. La teneur en alcool est généralement comprise entre 3,5 et 6,5 %, mais peut être légèrement supérieure ou inférieure.

Pale Ale

Couleur or à cuivré ou même brune. Corps légèrement à moyennement malté avec une amertume de houblon définie résultant de l'utilisation de houblons des Vieux ou Nouveau Mondes. Peut être fruitée en saveur et arômes mais la finale est sèche et amère. 4-6% ABV.

IPA de 6% ABV ou moins (Traditionnelle)

India pale ale de n'importe quel style, aromatisée avec des houblons couramment utilisés avant le 21e siècle, en particulier ceux cultivés au Royaume-Uni et dans le nord-ouest des États-Unis. Un voile léger est autorisé, sans être complètement opaque. L'impact du houblon sur l'arôme et la saveur doit être modéré à élevé et un assaisonnement ou une aromatisation supplémentaire n'est pas autorisé. Les couleurs varient. Jusqu'à 6 % d'alcool par volume.

IPA de 6% ABV ou moins (Contemporaine)

India pale ale de n'importe quel style, aromatisée avec des houblons établis depuis le début du 21e siècle, surtout ceux qui présentent des saveurs et des arômes fruités prononcés cultivés aux États-Unis, en Nouvelle-Zélande, en Australie et dans certaines parties d'Europe. Un voile léger à modéré est acceptable. L'impact du houblon sur l'arôme doit être modéré à élevé, et de léger à élevé sur la saveur. Un assaisonnement ou une aromatisation supplémentaire est autorisé. Les couleurs varient et la turbidité est acceptable. Jusqu'à 6 % de VBA.

IPA de 6,1% à 8% ABV (Traditionnelle)

India pale ale de n'importe quel style, assaisonnée avec du houblon couramment utilisé avant le 21e siècle, en particulier celui cultivé au Royaume-Uni et dans le nord-ouest des États-Unis. Un voile léger est acceptable sans être opaque. L'impact du houblon sur l'arôme et la saveur doit être modéré à élevé et un assaisonnement ou une aromatisation supplémentaire n'est pas autorisé. Les couleurs varient. 6,1-8% ABV.

IPA de 6,1% à 8% ABV (Contemporaine)

India pale ale de n'importe quel style, assaisonnée avec des houblons établis depuis le début du 21e siècle, surtout ceux qui présentent des arômes et des saveurs fruités prononcés cultivés aux États-Unis, en Nouvelle-Zélande, en Australie et dans certaines parties d'Europe. Un voile léger à modéré est acceptable. L'impact du houblon sur l'arôme doit être modéré à élevé et de léger à élevé sur la saveur. Un assaisonnement ou une aromatisation supplémentaire est autorisé. Les couleurs varient et la turbidité est acceptable. 6,1-8% ABV.

IPA de 8,1% d'ABV ou plus

Une India pale ale forte de n'importe quel style, avec n'importe quel type de houblon. L'impact du houblon sur l'arôme et la saveur doit être modéré à élevé. Un assaisonnement ou une aromatisation supplémentaire est autorisé. Les couleurs varient et la turbidité est acceptable. 8,1% ABV et plus.

IPA aromatisée

India pale ale, quelle que soit sa force ou sa composition, qui est visiblement agrémentée de fruits, d'épices ou d'un autre élément aromatique. Le(s) ingrédient(s) aromatique(s) doit (doivent) être indiqué(s) dans la section "Ingrédients spéciaux" du formulaire d'inscription. La teneur en alcool peut varier considérablement.

Bières foncées (7)

Ale douce

Généralement brune foncée, mais peut aussi être ambrée. Arôme doux, orienté vers le malt, avec un caractère houblonné minime ou un fruité prononcé. Le corps est orienté vers le malt, avec souvent des notes de chocolat ou de caramel, et une très faible amertume. La finale est généralement sèche à demi-sèche, mais peut aussi être légèrement sucrée. 3-4,5% ABV.

American Style Brown Ale

De couleur ambrée à brun foncé. L'arôme est généralement un équilibre de malt torréfié ou chocolaté et de houblon modérément affirmé. La saveur doit également présenter un équilibre, bien que le houblon puisse être plus affirmé. La finale doit être sèchement amère. 4,5-6,5% ABV.

Bière brune de style anglais-écossais 60/- à 80/- Ale

De couleur ambrée à brun foncé. L'arôme est axé sur le malt et présente parfois des notes de fruits noirs, de chocolat, de moka ou de caramel. Le houblon sert uniquement à l'équilibre et ne doit pas s'imposer face au corps malté. La finale doit être sèche à légèrement sucrée, mais peut aussi être très sèche. 3,5 À 5,5 % ABV.

Vin d'orge

Couleur ambrée moyenne à brun foncé. L'arôme doit être très complexe, qu'il soit orienté vers le malt dans le style britannique ou vers le houblon dans le style américain. Le corps doit également offrir une grande profondeur avec une multitude de notes gustatives pour finir sec à modérément sucré et très chaleureux. 8-12% ABV, mais peut aller plus haut ou, dans certains exemples de style britannique, plus bas.

Dubbel ou autre ale foncée de style belge

Couleur brun moyen à foncé. Les ales de style Dubbel doivent être très dominées par le malt, tant au niveau de l'arôme que de la saveur, avec une présence minimale de houblon, alors que d'autres ales brunes de style belge peuvent avoir un houblonnage plus important, mais non affirmé, et peuvent contenir des épices. Le caramel, le chocolat et le fruité profond tendent à définir les saveurs, avec un certain caractère épicé de levure autorisé. Une bonne atténuation est un plus. Généralement 6-8% ABV. (Les bières plus fortes doivent être inscrites dans la catégorie des Ales foncées fortes de type belge).

Ale foncée forte de style belge

Couleur cuivrée à brun très foncé. Arôme et saveur fortement marqués par le malt, le houblon étant utilisé principalement pour le séchage plutôt que pour l'amertume. Doit être riche et très complexe. Les ajouts d'épices et d'herbes sont autorisés, mais doivent être en équilibre avec le caractère du malt. 8% ABV et plus.

Altbier/Sticke (forte) Altbier/Bière brune de garde

Couleur ambrée à brun moyennement foncé. Nez légèrement fruité, malt sec et houblon doux. Le corps doit être sec, terreux et désaltérant. Même si elle est plus forte, la présence du houblon doit être sèche et discrète. Finale sèche, amère à douce-amère. 4,5-6,5 % ABV.

Old Ale de style anglais, Wee Heavy de style écossais, Scotch Ale

Couleur ambrée profonde à brun riche et foncé. Les arômes sont généralement complexes, fruités et axés sur le malt, les styles écossais/Scotch présentant un malt plus riche et les Old Ale anglaises présentant souvent un malt plus léger et même un houblonnage léger à modéré. Les notes de malt oxydé sont autorisées dans les Old Ales. Le corps doit être riche, souvent vineux dans le cas des Old Ale et densément fruité ou sirupeux dans les styles Scotch Ale/Wee Heavy. La finale doit être sèche à demi-sec et chaude dans tous les cas.

Lagers pâles (6)

Světlý Ležák/Lager blonde de style tchèque

Couleur jaune à or. Arôme floral ou herbacé, sans esters. Elle est moyennement corsée avec un malt ferme accentué par une amertume modérée du houblon, et de faibles niveaux de diacétyl acceptables. Alors que le malt peut être légèrement sucré, la finale doit être sèche, amère et persistante. 4-5,5% ABV.

Pilsner de style allemand ou continental

Couleur paille à or clair. Modérément houblonnée, l'arôme ne devrait avoir qu'une très faible présence de malt, avec des notes de houblon allant d'une légère touche métallique à des notes de plantes ou d'herbe. Le corps est léger à moyen avec une amertume de houblon modérée à élevée provenant de variétés du Vieux Monde. Le diacétyl n'est pas acceptable. La finale est très sèche. 4,5 à 5,5 % ABV.

Helles/Münchner ou Lager de style Dortmunder/Export

Couleur or clair à moyen ou même profond. L'arôme doit être composé à parts égales de malt et de houblon, les dernières notes provenant des variétés du Vieux Monde, bien qu'une certaine affirmation du houblon soit autorisée. Le corps présente une certaine douceur maltée, sans être fruité, tandis que le houblon doit être à la fois sec et amer, sans être trop abondant dans les deux cas. Les lagers de style Dortmunder/Export peuvent avoir un caractère malté plus prononcé et plus ferme. La finale doit être sèche à demi-sec. 4,5 %-6 % ABV.

Lager à base d'adjuvants ou internationale

Couleur paille à or clair. L'arôme est doux et granuleux, tandis que le corps doit être léger et sans grande complexité, qu'il s'agisse du malt ou du houblon. L'amertume doit être faible. De 4,5 à 5,5 % ABV

Lager houblonnée

Couleur or clair à profond. Le corps doit être semblable à celui d'une Světlý Ležák, d'une Pilsner allemande ou continentale, ou d'une Dortmunder, mais avec un houblonnage agressif tout en étant équilibré, utilisant des variétés du Nouveau ou du Vieux Monde. La finale doit être sèche, amère et persistante. Généralement de 4,5 à 6,5 % ABV, mais peut aller au-delà.

Lager légère (4,1 % ABV ou moins)

De couleur or clair à moyen, cette catégorie comprend toute lager fermentée pour être légère en alcool. Elle peut être houblonnée ou non, mais doit présenter un bon équilibre entre ses saveurs et sa force modeste. Moins de 4,1 % ABV.

Bières ambrées à brunes (6)

Oktoberfestbier/Märzen

De couleur or riche à ambrée. Les Märzen traditionnelles sont plus foncées avec un goût de malt grillé ou parfois terreux, tandis que les interprétations plus modernes, parfois appelées Festbier ou Oktoberfestbier, sont plus claires avec un caractère de malt plus mielleux. Toutes deux sont douces mais trop sucrées, avec une légère amertume. 5,5-6,5 % ABV

Lager viennoise

Couleur cuivrée à ambrée. Riche arôme de malt avec un léger caractère grillé mais pas de torréfaction et faible arôme de houblon. La saveur est celle d'un grain grillé et d'un caramel sec, avec une amertume légère à faible, généralement due au houblon du Vieux Monde. La finale doit être sèche ou mi-sèche.

4,5-6% ABV.

Lager nord-américaine ambrée ou foncée

De couleur brune profond. Souvent, mais pas nécessairement, elle est alimentée par des adjuvants, ce qui lui confère un arôme et une saveur granuleux, mais même si ce n'est pas le cas, elle doit avoir un corps léger et être légèrement houblonnée, avec les malts foncés contribuant à des saveurs allant d'un léger caramel à un léger goût de torréfaction. 4,5-6% ABV

Bock (y compris Helles Bock)

Cette catégorie comprend tous les styles de bocks de caractère moyen, dont la couleur varie de l'or pâle au brun assez foncé. Les bocks foncés ont des saveurs de malt grillé avec des accents de caramel ou parfois d'épices, mais ne doivent être ni torréfiés ni fruités. Les bocks pâles peuvent avoir un goût de malt plus floral, doux et mielleux. Aucune des deux bocks ne doit présenter un caractère houblonné prononcé. La teneur en alcool est généralement de 6 à 7,5 %, mais elle peut être plus élevée, notamment dans le style Helles/Maibock.

Doppelbock

La couleur varie de l'or riche au brun profond. L'arôme est défini par le malt et l'alcool, et doit donc être doux sans être fruité, intense sans être chaud. Les versions plus pâles doivent présenter un malt riche tempéré par des notes asséchantes de houblon et d'alcool, tandis que les versions plus foncées doivent présenter les mêmes caractéristiques mais peuvent inclure des saveurs de torréfaction, de chocolat ou de café. La finale doit être chaude. Généralement de 7,5 à 12 % ABV, mais peut aller encore plus loin.

Dunkel/Tmavý Ležák/Cerné Ležák/Schwarzbier/Lager noire

Catégorie fourre-tout pour les lagers brunes à noires d'origine principalement allemande et tchèque. Le caractère houblonné doit être faible à moyennement faible, tant au niveau de l'arôme que de la saveur, tandis que les arômes et les saveurs du malt varient en fonction de la profondeur de la couleur. Le goût sucré doit être minimal et le goût fruité négligeable. La finale est sèche à mi-sèche. 4-6% ABV.

Bières de blé (6)

Witbier/Bière Blanche de style belge

Couleur paille pâle à or clair. Le nez doit relever l'orange et/ou la coriandre, puisque ces ingrédients sont traditionnels, avec des notes de blé ou de citron également courantes. Le corps est légèrement épicé-fruité, avec souvent des notes poivrées. Des épices autres que la graine de coriandre et l'écorce d'orange peuvent être utilisées, mais leur impact ne doit pas se faire au détriment de l'arôme traditionnel. Finale sèche à légèrement mi-sèche avec une note épicée persistante. 4 à 5,5 % ABV, bien que la catégorie permette des versions plus fortes.

Hefeweizen/Kristalweizen de style allemand

De couleur paille à ambrée, elle peut être trouble (Hefe-) ou claire (Kristal-). L'arôme est typiquement celui de la banane et/ou du clou de girofle, bien que des épices poivrées puissent également être présentes. Le corps est léger à moyennement léger avec une carbonatation abondante et des notes de banane/girofle/épices poivrées. Un peu de caramel peut apparaître dans les versions plus foncées, bien que les saveurs grillées ou torréfiées soient inappropriées. La finale est sèche à mi-sèche. 4,5-5,8% ABV.

Dunkelweizen de style allemand, Doppelweizenbock et autres bières de blé foncées

De couleur cuivrée à brune. La Dunkelweizen est semblable à la Hefeweizen, sauf qu'on utilise des malts plus foncés pour obtenir un caractère caramel ou grillé, ou même des notes de chocolat ou de moka. Le corps doit être assez sec, tout comme la finale. Les Doppelweizenbocks doivent présenter des notes de fermentation prononcées - clou de girofle, banane, épices - tant dans l'arôme que dans la saveur, avec une force et une douceur équilibrées et une finale chaude et persistante. Cette catégorie peut également inclure des versions foncées et fortes de d'autres styles de bière de blé, identifiées comme telles. 4,5 à 5,9 % ABV.

Bière de blé de style nord-américain

De couleur or pâle à ambrée. Il s'agit essentiellement de toute sorte de bière légère et pas trop houblonnée, rendue plus légère par l'ajout de blé à la mouture. L'arôme doit être frais et peut être légèrement épicé ou citronné, sans la banane et le clou de girofle caractéristiques d'un Hefeweizen et la saveur doit en être le reflet. La finale peut être sèche ou légèrement sucrée. 4,5 à 5,5 % ABV.

Bière de blé houblonnée

Catégorie générale pour les bières parfois connues sous le nom de Hopfenweissbiers, mais peut inclure des versions houblonnées de toute catégorie de bière de blé, incluant les IPA blanches, auquel cas le Style de Base doit être spécifié. La couleur et l'arôme varient considérablement, mais le houblon doit occuper une place prépondérante. 4,5% ABV et plus.

Stout & Porter (6)

Porter/Porter robuste

Couleur brun moyen à très foncé. L'arôme présente des notes de chocolat, de café et/ou de moka, avec des saveurs similaires dans le corps. L'amertume est équilibrée plutôt que dominante, et les exemples robustes peuvent présenter des niveaux plus élevés d'alcool, de malt et de houblon. 4-7% ABV

Porter fort ou Baltique

Doux et fort, en version Baltique, typiquement mais pas nécessairement une version fermentée du Porter. De couleur ambre foncé à brun foncé ou noir. Une riche douceur maltée définit l'arôme et la saveur, avec des notes de caramel, de noix, de réglisse et d'autres accents. Le fruité devrait être minime ou absent dans les versions Baltiques, bien qu'il puisse être présent dans les Porters forts, et la finale peut être douce à demi-sec. La teneur en alcool est comprise entre 6 et 9,5 %, mais peut être plus élevée.

Stout

Couleur brun foncé à noire. Le malt sec et torréfié domine l'arôme et la saveur, bien qu'une certaine douceur dans le corps soit présente dans certains exemples. L'amertume du houblon peut être affirmée, mais elle reste le plus souvent faible, avec des notes de chocolat, de café et d'anis parmi les plus courantes. La finale doit être sèche. Les stouts aux huîtres doivent être identifiés comme tels et peuvent présenter des qualités crémeuses ou salines. Les stouts aromatisés doivent être inscrits dans la section Spécialités et Aromatisés. 4-5,5% ABV.

Stout doux/crème/lait

De couleur brun foncé à noire. Généralement sucrée avec du lactose, mais pas nécessairement. L'arôme est doux et souvent chocolaté, avec une influence faible ou nulle du houblon. Le chocolat crémeux ou le moka apparaissent souvent dans la saveur, et la finale doit s'assécher au moins un peu. Des notes sucrées d'espresso peuvent également apparaître. 3,2-5% ABV.

Oatmeal Stout

De couleur brun foncé à noire. L'ajout d'avoine à la mouture donne à la bière une sensation crémeuse en bouche et une perception d'un léger gout sucré. L'amertume doit être faible à modérée. 4,5-5,5% ABV.

Stout Impérial

De couleur noire. Une version riche et puissante du style stout. Le houblon peut être équilibré ou affirmé. La sensation en bouche peut être riche et ronde ou vive et huileuse. La saveur doit être complexe avec des notes dérivées du malt et du houblon et, bien qu'une douceur légère à modérée soit permise, elle n'est pas nécessairement attendue. La finale doit être sèche à mi-sèche et chaude. (Les versions vieilles en fût doivent être inscrites dans la catégorie Spécialités et aromatisées : Influencées par le bois). 6.5% ABV et plus.

Bières de fermentation sauvage et mixte (7)

Gose (aromatisée et non aromatisée)

De couleur jaune à or moyen, ou de la couleur du fruit utilisé pour l'aromatiser. Arôme acidulé et souvent citronné, parfois légèrement épicé ou fruité. Le sel et la coriandre sont des ingrédients traditionnels et peuvent être apparents à faible dose. Bouche légère et acidulée, bien que l'aigreur agressive ne doive pas être présente. La finale est sèche. 3,5-5% ABV

Ale sûre/sauvage (aromatisée, non aromatisée et houblonnée à sec)

Catégorie fourre-tout pour les ales sûres brassées de façon traditionnelle ou en bouilloire qui n'entrent pas dans les autres catégories. Si cette ale est aromatisée, l'arôme doit être identifié. Large gamme d'arômes et de saveurs, mais l'acide acétique, s'il est présent, ne doit l'être qu'en quantités infinitésimales. Si elle est aromatisée, le ou les ingrédients aromatiques doivent être indiqués dans la section Ingrédients spéciaux du formulaire de participation. La force varie beaucoup, mais se situe généralement entre 3,5 et 7 % ABV.

Bière aux fruits de fermentation sauvage ou mixte

Bières sûres aux fruits brassées de façon traditionnelle ou en bouilloire, de styles souvent appelés Kriek, Framboise, etc. Le caractère fruité doit être évident dans l'arôme et la saveur. Le corps doit être aigre et sec, avec très peu ou pas d'acide acétique. Le ou les ajouts de fruits doivent être identifiés dans la section Ingrédients spéciaux du formulaire d'inscription. Généralement 4-8% ABV.

Berliner Weisse (aromatisée et non aromatisée)

Couleur paille à or clair. Bières de blé acidulées et rafraîchissantes, faibles en amertume et en alcool, et généralement riches en gaz carbonique. Les fruits, s'ils sont présents, doivent être mis en évidence. Les notes aromatiques « funky » ou chevalines sont autorisées, mais doivent être en équilibre avec le caractère de la bière. Si elle est aromatisée, le ou les ingrédients aromatiques doivent être indiqués dans la section " Ingrédients spéciaux " du formulaire de participation. 2,8-5% ABV

Bière rouge/brune ancienne de style flamand (Oud Bruin)

De couleur rouge ambré à brun foncé. L'arôme doit être acidulé avec un goût fruité provenant de la fermentation, car les ajouts de fruits ne sont pas appropriés dans ce style. On s'attend à ce qu'elle ait une saveur lactique, mais l'acidité acétique doit être minime. Certaines notes de chêne sont permises dans les versions conditionnées en barrique ou vieillées en fûts de bois, mais ne doivent pas dominer. La finale doit être sèche. 4,5-7% ABV

Bière fermentée par *Brettanomyces*

Tout style de bière principalement ou exclusivement fermentée et/ou conditionnée avec *Brettanomyces*. L'arôme et la saveur doivent correspondre à ceux que l'on attend de *Brettanomyces bruxellensis* et de ses variantes, y compris, mais sans s'y limiter, les arômes de basse-cour, de cheval et de fruits trop mûrs. L'acidité ou l'aigreur ne doivent pas être présentes. Le style de base doit être indiqué sur le formulaire d'inscription. La couleur et la teneur en alcool varieront en fonction du style.

Bière de fermentation spontanée (pure ou mélangée)

Connues dans leur pays d'origine, la Belgique, sous le nom de Lambic et de Gueuze. Couleur paille à or moyen. L'arôme et la saveur doivent être vineux, avec une acidité légère à modérée et un degré élevé de complexité des saveurs. L'acide acétique n'est pas approprié. 4,5-7,5% ABV.

Bière à faible teneur en alcool ou sans alcool (2% ABV ou moins) (4)

Bière à faible teneur en alcool ou sans alcool

Bières de tout style dont l'ABV est inférieur à 2,1 %. Les IPA doivent être inscrites dans le style Autre bière à faible teneur en alcool ou sans alcool.

Lager à faible teneur en alcool ou sans alcool

Bière blonde de tout style dont l'ABV est inférieur à 2,1 %.

Ale ou Lager houblonnée à faible teneur en alcool ou sans alcool

Bières houblonnées de n'importe quel style avec un ABV inférieur à 2,1 %. Cette catégorie comprend les IPA.

Autres bières à faible teneur en alcool ou sans alcool

Bières de tout autre style ayant un ABV inférieur à 2,1 %, y compris les bières de blé, les stouts et les porters, les bières aromatisées et les bières à fermentation mixte. Le Style de Base doit être indiqué et, si la bière est aromatisée, le ou les ingrédients aromatiques doivent être énumérés dans la section des ingrédients spéciaux du formulaire d'inscription.

Spécialité et aromatisé (8)

Sans gluten

Toute bière, quel que soit son style, qui contient moins de 20 parties par million de gluten et qui est fermentée au moins en partie à partir de grains de céréales. Les couleurs, les arômes, les saveurs et la force doivent être appropriés au style précisé.

Bières patrimoniales

Catégorie fourre-tout pour les styles de bière historiques qui ont récemment été remis au goût du jour. Peut inclure la Grodziskie, une bière de blé légère et légèrement fumée ; la Lichtenhainer, une bière légèrement acidulée et légèrement fumée qui peut ou non inclure du blé dans la mouture; et Lager Pré-Prohibition, une bière blonde propre et amère qui présente souvent des saveurs d'adjuvant; la bière d'épinette, aromatisée avec des branches, de l'écorce ou des pointes d'épinette; la Koyt ou Kuit hollandaise, un style de gruit à grains multiples; et d'autres encore.

Expérimentale

Toute bière qui est le résultat d'une expérience et qui ne correspond à aucune autre catégorie. Les soumissions doivent être accompagnées d'une explication sur ce qui fait que la bière est expérimentale.

Chocolat/Café/Erable/Miel

Toute bière aromatisée à un moment ou à un autre du processus de brassage et de fermentation avec du chocolat, du café, de l'érable (sous quelque forme que ce soit) ou du miel. Le(s) ingrédient(s) aromatique(s) doit (doivent) être noté(s) dans la section Ingrédients spéciaux du formulaire d'inscription. L'arôme et la saveur sont déterminés par le style choisi et l'ingrédient utilisé, mais l'arôme doit s'harmoniser avec les autres ingrédients. La couleur et le taux d'alcoolémie varient considérablement.

Fruits et légumes

Toute bière aromatisée à un moment donné du processus de brassage et de fermentation avec des fruits ou des légumes, autres que ceux clairement identifiés dans les autres catégories jugées. L'arôme et la saveur sont déterminés par le style choisi et l'ingrédient ou les ingrédients utilisés, mais l'arôme doit s'harmoniser avec les autres ingrédients et doit également être noté dans la section Ingrédients spéciaux du formulaire d'inscription. La couleur et le taux d'alcoolémie sont très variables.

Herbes et épices

Toute bière aromatisée à un moment donné pendant le processus de brassage et de fermentation avec des herbes et/ou des épices, autres que ceux clairement identifiés dans les autres catégories jugées. L'arôme et la saveur sont déterminés par le style choisi et l'ingrédient ou les ingrédients utilisés, mais l'arôme doit s'harmoniser avec les autres ingrédients. L'ajout d'arômes doit être noté dans la section "Ingrédients spéciaux" du formulaire d'inscription. La couleur et le taux d'alcoolémie varient considérablement.

Malt fumé

Tout style de bière fabriqué avec au moins un certain pourcentage de malt transformé sur un feu de bois ou de tourbe, ou fumé sur du bois ou de la tourbe après le maltage. L'arôme et la saveur rétro-olfactive de la fumée doivent être présents. La couleur et la force varient en fonction du style.

Influencée par le bois

Tout style de bière qui a été conditionné dans un tonneau en bois ou sur des douves en bois, y compris les bières finies dans des tonneaux précédemment utilisés pour le vin, les spiritueux, le cidre ou autres. La couleur, les arômes, les saveurs et la force varient considérablement.