

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - BIÈRES

LISTE DES CATÉGORIES



N°	Catégorie	Description	Degré	IBU
Basse Fermentation Lager				
101	Light Lager	Paille à doré clair, goût neutre, désaltérante.	3.5% - 4.5%	7-16
102	Leichtbier Style Allemand	Bière légère de type allemand. Arômes légers à moyen de malt. Amertume de légère à moyenne.	2.5% - 3.8%	14-28
103	Helles	Paille à jaune clair, origine Bavière.	4.5% - 5.5%	15-25
104	Festbier Style Allemand	Bière jaune de densité moyenne à élevée. Saveur douce de malt. Amertume moyenne.	5.5% - 6.3%	18-35
105	Kellerbier Style Allemand	Couleur blond clair à noir. Saveurs de malt prononcées voire dominantes. Densité moyenne à élevée. Amertume de légère à moyenne.	4.5% - 5.5%	18-40
106	Pils Style International	Paille à jaune. Amertume du houblon faible à modérée.	4.7% - 5.3%	17-30
107	Pils Style Czech	Jaune à jaune foncé. Amertume modérée.	4% - 6%	25-45
108	Pils Style Allemand	Paille à jaune. Amertume de moyenne à forte.	4.5% - 6%	22-50
109	Pils Style Américain	Paille à jaune. Pils qui a du corps.	4.5% - 6%	25-40
110	Red et Amber Lager	Bière filtrée de basse fermentation. Cuivré à rougeâtre, corps moyen. Amertume du houblon moyenne ayant un arôme pur. Saveur légère et douce du malt torréfié.	4.5% - 5.5%	8-35
111	Märzen Style Allemand	Doré à ambré. Bière de mars (ancienne bière de l'Oktoberfest)	5% - 6.3%	18-28
112	Dark/dunkel	Cuivré à noir profond. Arômes prononcés de malt.	4.5% - 5.9%	15-28
113	Schwarzbier	De brun foncé à noir intense. Saveur pure de malt. Amertume du houblon faible à modérée.	4.0% - 5.9%	18-32
114	Heller Bock Style Allemand	Couleur blond clair à ambré. Corps rond à épais. Alcool élevé. Amertume du houblon moyenne.	6% - 8%	23-35
115	Dunkel Bock Style Allemand	Cuivre à noir profond. Corps épais. Alcool élevé. Saveurs maltées très marquées. Amertume du houblon faible.	6% - 8%	20-27
116	Heller Doppelbock Style Allemand	Couleur blond clair à ambré. Corps rond. Alcool élevé. Amertume du houblon moyenne.	7% - 10%	16-26
117	Dunkel Doppelbock Style Allemand	Cuivre à noir profond. Corps rond. Alcool élevé. Saveurs maltées dominantes. Amertume du houblon faible à très faible.	7% - 10%	16-26
Haute Fermentation - Ale				
201	Blonde	Blonde légère, amertume de légère à moyenne.	3.5% - 5.5%	15-30
202	Kölsch	IGP - Blond pâle- légère - douce- de Cologne et environs très houblonnée	4.5% - 5.5%	18-30
203	Bitter	Blond léger. Amertume moyenne, corps léger à moyen.	3% - 5%	25-35
204	Bitter Blond - Golden Ale	Blond à blond ambré, légère amertume en finale.	5% - 8%	20-45

N°	Catégorie	Description	Degré	IBU
205	Best or Special Bitter	Blond à légèrement ambré-cuivré, modérément amère à amère.	4% - 6%	25-40
206	Saison	Bière belge d'été - jaune pâle à ambré - bien houblonnée.	3.5% - 9%	20-35
207	Pale Ale	Or à cuivrée, amertume moyenne à élevée, densité moyenne.	4.5% - 6.2%	20-45
208	Esb	Blond à ambré - avec un important goût de houblon et de malt.	5% - 6%	30-50
209	Biere De Garde	Ale française, généralement ambré à cuivré. Arômes toastés de malt. Amertume légère à moyenne.	6% - 8%	18-30
210	Trappiste Abbaye Blonde	Bière d'abbaye de blond à ambré	6% - 8%	15-30
211	Blonde Forte	Paille à doré, robe très légère. Bière douce, finale avec amertume de légère à moyenne.	7.5% - 10,5%	22-35
212	Triple (Belge)	Mousse abondante, compacte et dense - amertume de moyenne à forte - robe jaune à doré, ambré	7.5% - 10.5%	20-40
213	Traditional IPA	India Pale Ale de blond à ambré, voire cuivré. Moyennement maltée, avec saveur et amertume de houblon de moyen à élevé.	3% - 7.5%	40-60
214	American IPA	Couleur entre moyennement dorée et roux cuivré. Saveur houblonnée d'intensité moyenne à élevée et caractère houblonné américain. Corpulence moyenne-légère à moyenne sans astringence provenant des houblons.	5.5% - 7.5%	40-70
215	Impérial IPA	India Pale Ale de blond à ambré, voire cuivré - amertume de houblon élevée à très élevée- de fort caractère, assez alcoolisée.	7.5% - 11%	60-120

Ambrée & Rousse Ale

301	Ambrée Légère	Légèrement ambrée, Allemagne, Belgique	4.5% - 5.5%	20-50
302	Ambrée	Ambrée - Type belge. Riche en arômes de malt.	6% - 8%	20-45
303	Ale Rousse	Couleur ambrée à cuivrée. . Saveurs maltées assez marquées avec léger goût de caramel.	4% - 6%	18-28
304	Oud Rood (Rousse Des Flandres)	Couleur cuivré foncé à brun sombre. Très fruité.	4.5% - 7.0%	7-25

Brune & Noire Ale

401	Ale Brune	Ambré à brun sombre - mousse dense. Légers parfums de houblon.	4% - 6%	18-35
402	Abbey Trappist-Style Dubbel	Cuivre à noir profond - mousse dense. Modérément forte et complexe.	6% - 12%	15-25
403	Noire Forte	Cuivre à noir profond - mousse dense. Bière riche très forte et complexe.	6% - 12%	15-35
404	IPA Noire	Brun cuivré à noir profond. Amertume de moyen à fort. Alcool assez élevé.	5,5% - 9%	50-90
405	Oud Bruin (Brune Des Flandres)	Bière brune des Flandres, très fruitée	4% - 9%	5-25

Stout/porter

501	Porter	De brun à noir très sombre . Arômes, café et chocolat.	4% - 7%	18-35
502	Dry Stout	Porter très sombre, noir intense. Saveurs de malt et de caramel. Forte amertume du houblon.	4% - 5%	30-40
503	Stout Export	Marron très foncé. Versions douces à sèches. Ajout de sucres ou de fruits secs.	5.5% - 8%	30-70
504	Stout (Style Américain)	De brun foncé à noir intense . Très houblonnée, caramel, souvent avec des saveurs d'agrumes.	4.5% - 8%	35-80
505	Imperial Stout	Noir intense - Très forte et très amère.	8% - 15%	50-90

Froment

601	Froment Style Belge - Weissbier - Witbier	Couleur paille clair à blond clair- légère en alcool - avec épice type coriandre ou écorces d'orange	4.3% - 5.5%	6-20
-----	--	--	-------------	------

N°	Catégorie	Description	Degré	IBU
602	Kristallweizen - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)	Bière de froment filtrée, paille à blond, faible amertume, légèrement fruitée avec une teneur très forte en dioxyde de carbone.	4.5% - 6%	10-20
603	Hefeweizen Hell - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)	Bière de froment, paille à blond, faible amertume, très parfumée avec une forte teneur en dioxyde de carbone.	4.5% - 6%	10-20
604	Hefeweizen Dunkel - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)	Bière de froment, cuivre à brun foncé, faible amertume, nette douceur de malt avec une teneur très forte en dioxyde de carbone.	4.5% - 6%	10-20
605	Dubbelwit/ Imperial Froment	Couleur jaune à ambré. Alcool moyen à élevé, avec épices type coriandre ou écorces d'orange	6% - 8%	9-17
606	Ipa Froment/hoppy Weizen	Couleur jaune à ambré. Alcool moyen à élevé. houblonnée et épicée	5.5% - 8.5%	40-70

Bière Aromatisée

701	Autre Bière Aromatisée			
702	Fruit		3% - 12%	
703	Fumé		3% - 12%	
704	Boisé (Wood & Barrel aged beer)	Bière vieillie en fût ou barrique ou ayant été en contact avec du bois pendant une certaine période.	3% - 12%	
705	Seigle		3% - 12%	
706	Citrouille		3% - 12%	
707	Miel		3% - 12%	
708	Epices		3% - 12%	
709	Café		3% - 12%	
710	Chocolat		3% - 12%	
711	Lambic Aux Fruits	Traditionnellement à la cerise, framboise, pêche ou cassis	3% - 8%	

Bière Spéciale

801	Bière Spéciale Autre			
802	Sour Beer	Haute ou basse fermentation. Jaune pâle à brun foncé. Saveur houblonnée d'intensité légère qui se caractérise par son acidité (acide lactique ou citrique).	2.5% - 8%	5-25
803	Lambic Et Gueuze	Fermentation spontanée. Jaune à ambré. Goût aigre doux.	5% - 10%	0-30
804	Style Barley Wine Ale	Bière d'orge, ambré à brun, fort degré.	8% - 12%	35-100

Bière sans alcool

901	Bière sans alcool - Basse Fermentation	Cette bière peut-être filtrée ou non	< 0.5%	
902	Bière sans alcool - Haute Fermentation	Cette bière peut-être filtrée ou non	< 0.5%	