

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - BIÈRE

LISTE DES CATÉGORIES



N°	Catégorie	Description	Degré	IBU
Basse Fermentation Lager				
101	Light Lager	Paille à doré clair, très équilibrée, arômes légers de malt. Amertume légère.	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	Export	Version plus forte de la "Helles", de couleur paille à doré, très équilibrée, goût intense. Outre les versions claires, il existe également des versions plus foncées.	4.5% - 5.5%	15-25
104	Helles	Paille à jaune clair, origine Bavière. Amertume de légère à moyenne, très équilibrée, intensité moyenne.	4.5% - 5.5%	15-25
105	Festbier Style Allemand	Bière jaune de densité moyenne à élevée. Saveur douce de malt prononcée. Bien houblonnée. Amertume moyenne. Contrairement à la bière export, le caractère malté ou houblonné peut prédominer.	5.5% - 6.3%	18-35
106	Kellerbier Style Allemand	Couleur blond clair à noir. En général, bien équilibrée. Caractère malté ou houblonné prononcé voire dominant. Densité moyenne à élevée. Amertume de légère à moyenne. Faible carbonisation. En général, non filtrée, facile à boire.	4.5% - 5.5%	18-40
107	Pils Style International	Paille à jaune. Amertume du houblon faible à modérée. Bien équilibrée. Peut être également faiblement maltée suite à l'utilisation de riz ou de maïs.	4.7% - 5.3%	17-30
108	Pils Style Czech	Mousse dense. Jaune à jaune foncé. Amertume modérée. Moyennement corsée. Peut avoir des arômes de diacétyle (beurre). Bière équilibrée.	4% - 6%	25-45
109	Pils Style Allemand	Mousse dense. Paille à jaune. Amertume relativement forte. Bière au corps moyennement voir faiblement prononcé. Pas d'arômes de diacétyle (beurre).	4.5% - 6%	22-50
110	Pils Style Américain	Paille à jaune. Pils bien houblonnée qui a du corps. Léger caractère de malt. Pas d'arômes de diacétyle (beurre).	4.5% - 6%	25-40
111	Red et Amber Lager	Bière filtrée de basse fermentation. Cuivré à rougeâtre, corps moyen. Amertume du houblon moyenne avec des arômes houblonnés caractéristiques. Le caractère malté prédomine avec une saveur légère et douce de malt torréfié, plutôt caramélisé. Si nécessaire, arômes légers de bois de barrique possibles. Généralement filtrée.	4.5% - 5.5%	8-35
112	Märzen Style Allemand	Couleur ambrée. Corsée, souvent avec une note maltée douce. Caractère caramel peu prononcé à léger. Version plus forte de la bière de cave, mais généralement filtrée de manière claire. Couleur allant du jaune paille à l'acajou, selon la bière de cave de base.	5% - 6.3%	18-28
113	Dark/dunkel	Cuivré à noir profond. Arômes prononcés de malt. Bière corsée. Notes de caramel et arômes doux de torréfaction.	4.5% - 5.9%	15-28
114	Schwarzbier	De brun foncé à noir intense. Saveur pure de malt. Amertume faible à modérée (houblonnage et torréfaction). Très fermentée, arômes de café.	4.0% - 5.9%	18-32
115	Heller Bock Style Allemand	Couleur blond clair à ambré. Corps rond à épais. Teneur élevée en alcool. Amertume du houblon moyenne. Contient souvent des notes de miel.	6% - 8%	23-35
116	Dunkel Bock Style Allemand	Cuivre à noir profond. Corps épais. Teneur élevée en alcool. Saveurs maltées très marquées. Amertume légère voire faible. A souvent des notes de chocolat et de café.	6% - 8%	20-27
117	Heller Doppelbock Style Allemand	Couleur blond clair à ambré. Beaucoup de corps. Teneur élevée en alcool. Amertume du houblon moyenne. Contient souvent des notes de miel.	7% - 10%	16-26
118	Dunkel Doppelbock Style Allemand	Cuivre à noir profond. Beaucoup de corps. Teneur élevée en alcool. Saveurs maltées dominantes. A souvent des notes de chocolat, de café, de réglisse et de fruits secs. Légère amertume.	7% - 10%	16-26
Haute Fermentation - Ale				
201	Blonde	Blond pâle. Blonde légère, l'arôme du houblon est présent de façon perceptible, sans dominer. Amertume de légère à moyenne. Arômes fruités de fermentation (esters).	3.5% - 6.9%	15-30
202	Kölsch	IGP - Blond pâle - de Cologne et environs. Généralement légère et douce avec une note de houblon prononcée et des notes fruitées. Pas trop amer sur la fin. Bière filtrée.	4.5% - 5.5%	18-30
203	Bitter	Blond à doré. 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
205	Best or Special Bitter	Blond à légèrement ambré-cuivré, modérément amère à amère.	4% - 6%	25-40
206	Saison	Bière Saison de style belge. Jaune pâle à ambré. Pour les bières "New Style Saison" : arômes dominants de houblon voire de levure (Brettanomyces).	3.5% - 9%	20-35
207	Pale Ale	Or à cuivrée, amertume moyenne à élevée, corps moyen. Version américaine : bien houblonné avec des arômes intenses de houblon au nez.	4.5% - 6.2%	20-45
208	Esb	Blond à ambré - arômes intenses de houblon et fort caractère de malt.	5% - 6%	30-50
209	Biere De Garde	Ale française, généralement ambré à cuivré. Arômes toastés de malt. Amertume légère à moyenne. Notes de malt torréfié ou caramélisé.	6% - 8%	18-30
210	Trappiste Abbaye Blonde	Bière d'abbaye de blond à ambré. Arômes fruités de fermentation (esters).	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. Arômes fruités de levure (banane, clou de girofle, ...). Utilisation d'épices possible (p. ex. coriandre, piment).	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. Pas de notes typiques de houblon américain. En règle générale pas de Dry Hopping (houblonnage à cru).	5% - 7.5%	40-80
214	American IPA	Couleur entre moyennement dorée et roux cuivré. Saveur houblonnée d'intensité élevée et caractère houblonné américain. Corpulence moyenne-légère à moyenne sans astringence provenant des houblons. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru).	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. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru).	7.5% - 11%	60-120
216	New England IPA (NEIPA)	Une American IPA avec des saveurs et des arômes de fruits intenses, un corps doux et une sensation en bouche douce. Moins d'amertume perçue que les IPA traditionnelles.	6% - 9%	25 - 60
217	Session IPA	India Pale Ale de blond à ambré. Légèrement maltée, avec saveur et amertume de houblon de léger à moyen. Contrairement aux IPA plus lourdes, elles permettent de se désaltérer et profiter des saveurs équilibrées du malt et du houblon (le malt joue un rôle moins important, le corps est en général plus léger et le houblon est clairement au premier plan).	3% - 5%	30-50
Ambrée & Rousse Ale				
301	Ambrée Légère	Légèrement ambrée, Allemagne, Belgique. Arômes torréfiés, de caramel. Amertume modérée à forte.	4.5% - 5.5%	20-50

302	Ambrée	Couleur ambre profond à brun cuivré, parfois avec une teinte rougeâtre. Arôme de houblon faible à modéré pouvant aller sur des notes telles que : agrumes, floral, pin, résineux, épicé, fruits tropicaux, fruits à noyau, baies ou melon. Un houblon citronné est possible, mais pas obligatoire. Arômes de malt de faible à modérément élevé, généralement avec note de caramel modéré. Les esters varient de modérés à nuls. Saveur de houblon modérée à élevée. Les saveurs de malt sont de modéré à fort, et montrent généralement une douceur maltée initiale suivie par une saveur modérée de caramel parfois grillée ou biscuitée. Amertume modérée à moyennement élevée.	6% - 8%	20-45
303	Ale Rousse	Couleur ambrée à cuivrée. Saveurs maltées assez marquées avec léger goût de caramel. Les versions plus modernes peuvent également avoir une saveur de houblon prononcée.	4% - 6%	18-28
304	Oud Rood (Rousse Des Flandres)	Couleur cuivré foncé à brun sombre. Très fruitée. Peut présenter une certaine acidité et des arômes de fût.	4.5% - 7.0%	7-25
305	Altbier	La Altbier est une bière de fermentation haute brassée essentiellement dans la région de Düsseldorf en Allemagne. Titrant entre 4,5 et 5 % d'alcool et de couleur cuivre à brun, elle se caractérise par un goût combinant l'amer et le sucré.	4.5% - 5%	20-50

Brune & Noire Ale

401	Ale Brune	Ambré à brun sombre - mousse dense. Légers parfums de houblon. Arômes prononcés de malt. Bien équilibrée.	4% - 6%	18-35
402	Abbey Trappist-Style Dubbel	Cuivre à noir profond - mousse dense. Modérément forte et complexe. Corps moyen à dense avec une amertume moyenne et de légères notes de houblon. Arômes de levures fruitées et/ou épicées. Tonalités de bonbon, notes florales.	6% - 12%	15-25
403	Noire Forte	Cuivre à noir profond - mousse dense. Bière riche, complexe, crémeuse au caractère de malt doux et avec un taux d'alcool élevé clairement perceptible.	6% - 12%	15-35
404	IPA Noire	Brun cuivré à noir profond. Amertume de moyen à fort. Teneur élevée en alcool. Arômes de torréfaction autorisés. Cette bière vit du jeu des arômes fruités du houblon au nez et du caractère prononcé du malt en bouche. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru).	5,5% - 9%	50-90
405	Oud Bruin (Brune Des Flandres)	Bière brune des Flandres, très fruitée. Peut présenter une certaine acidité et des arômes de fût.	4% - 9%	5-25

Stout/porter

501	Porter	De brun à noir profond. Arômes de café ou de chocolat. Notes douces de malt faibles à moyennes. Une amertume équilibrée. Corps moyen à dense.	4% - 7%	18-35
502	Milk Stout	Une bière très foncée, douce, corsée et légèrement torréfiée. A souvent le goût de l'espresso sucré. Une sensation crémeuse en bouche est généralement due à l'ajout de lactose.	3,2 - 10%	15-40
503	Dry Stout	Porter très sombre, noir intense. Saveurs de malt et de caramel. Forte amertume du houblon. Hautement fermentée.	4% - 5%	30-40
504	Stout Export	Marron très foncé. Versions douces à sèches. Notes fruitées d'ester. Légère acidité et arômes de levure sauvage possibles.	5.5% - 8%	30-70
505	Stout (Style Américain)	De brun foncé à noir intense. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru) ce qui lui donne des notes fruitées de houblon. Arômes de caramel et de malt torréfié.	4.5% - 8%	35-80
506	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 - souvent avec épice type coriandre ou écorces d'orange. Faible amertume et faiblement houblonné.	4.3% - 5.5%	6-20
602	Kristallweizen - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)	Bière de froment filtrée, paille à blond. Faible amertume, légèrement fruitée (Banane, clou de girofle et agrumes) 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, très dense, de faible amertume, très parfumée avec une forte teneur en dioxyde de carbone. Bière fruitée (Banane, clou de girofle et agrumes).	4.5% - 6%	10-20
604	Hefeweizen Dunkel / Bernsteinweizen - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)	Bière de froment, cuivre à brun foncé, très dense, de faible amertume, nette douceur de malt avec une teneur très forte en dioxyde de carbone. Bière fruitée (Banane, clou de girofle et agrumes) avec des notes de caramel /de chocolat. Les ambrées auront des notes de caramel, tandis qu'un dunkel aura plutôt des notes de chocolat et de café.	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. Teneur en alcool moyenne à élevée. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru). Arômes de fruits provenant du houblon et de la fermentation (fruits tropicaux, clous de girofle, etc.).	5.5% - 8.5%	40-70

Bière Spéciale

701	Bière Spéciale Autre			
702	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
703	Lambic Et Gueuze	Fermentation spontanée. Jaune à ambré. Goût aigre doux. Arômes de fût. Acidité prononcée, de préférence de caractère lactique ou citrique (pas vinaigré).	5% - 10%	0-30
704	Style Barley Wine Ale	Bière d'orge, ambré à brun, fort degré. Bière moyennement à fortement houblonnée.	8% - 12%	35-100
705	Smoke Beer	De fermentation haute ou basse. Par exemple: Bamberg-style smoke beers, Smoked Ale, Smoked Porter, Grodziskie/Grätzer. Pas d'esters fruités ni de diacétyle.	>4,5%	20-45
707	Grape Ale (Bière de raisin)	Fermentation avec du raisin, du moût, du marc ou du jus de raisin.	4.8% - 10%	10-30

Autres Bières

803 **Boissons mixtes à base de bière**

Informations



- Bière aromatisée ou sans alcool : veuillez d'abord l'inscrire dans sa catégorie principale (IPA, German-StylePilsner, etc.). Vous pourrez ensuite préciser les arômes et le taux d'alcool utilisés dans la bière.
- Une bière peut être présentée dans plusieurs catégories, plusieurs styles.
- Les définitions et les degrés sont indicatifs et correspondent aux normes généralement admises par catégorie. Un % d'alcool légèrement différent est accepté.
- Plus d'informations sur : <https://www.concourslyon.com/faq.html>