



Brussels Beer
Challenge

Formulaire d'Inscription

Un formulaire par produit
Disponible sur le site:
www.brusselsbeerchallenge.com

La photocopie du présent formulaire est acceptée

Cadre réservé à l'organisation

E V
N° R.
.....

Brasserie

Nom de la brasserie:

Adresse:

Code postal:

Ville:

Pays:

TVA:

Téléphone:

Email:

Site web:

Personne de contact / département

Email:

Téléphone:

Production annual total (en HL)

Bière

Marque commerciale complète (Nom de la bière et/ou de la cuvée, et millésime tel qu'indiqué sur l'étiquette):

Pays:

Numéro de la catégorie choisie (voir document en annexe)

Type de bière		Caractéristiques du produit		
<input type="checkbox"/> Pale-Ale	<input type="checkbox"/> Wheat	Gravité originale (Plato):	Taux d'alcool acquis (%vol):	Volume (cl)
<input type="checkbox"/> Dark-Ale	<input type="checkbox"/> Flavoured beer	Gravité finale (Plato):	Amertume (IBU)	Production (de cette année) (in HL)
<input type="checkbox"/> Red Ale	<input type="checkbox"/> Speciality beer			
<input type="checkbox"/> Lager	<input type="checkbox"/> Other			
<input type="checkbox"/> Stout / Porter			

Circuits de commercialisation des bières présentées

- Vente à la brasserie
- Internet
- Grand distribution
- Via un circuit de distributors
- Magasins spécialisés
- Autre

Bière importée en Belgique?

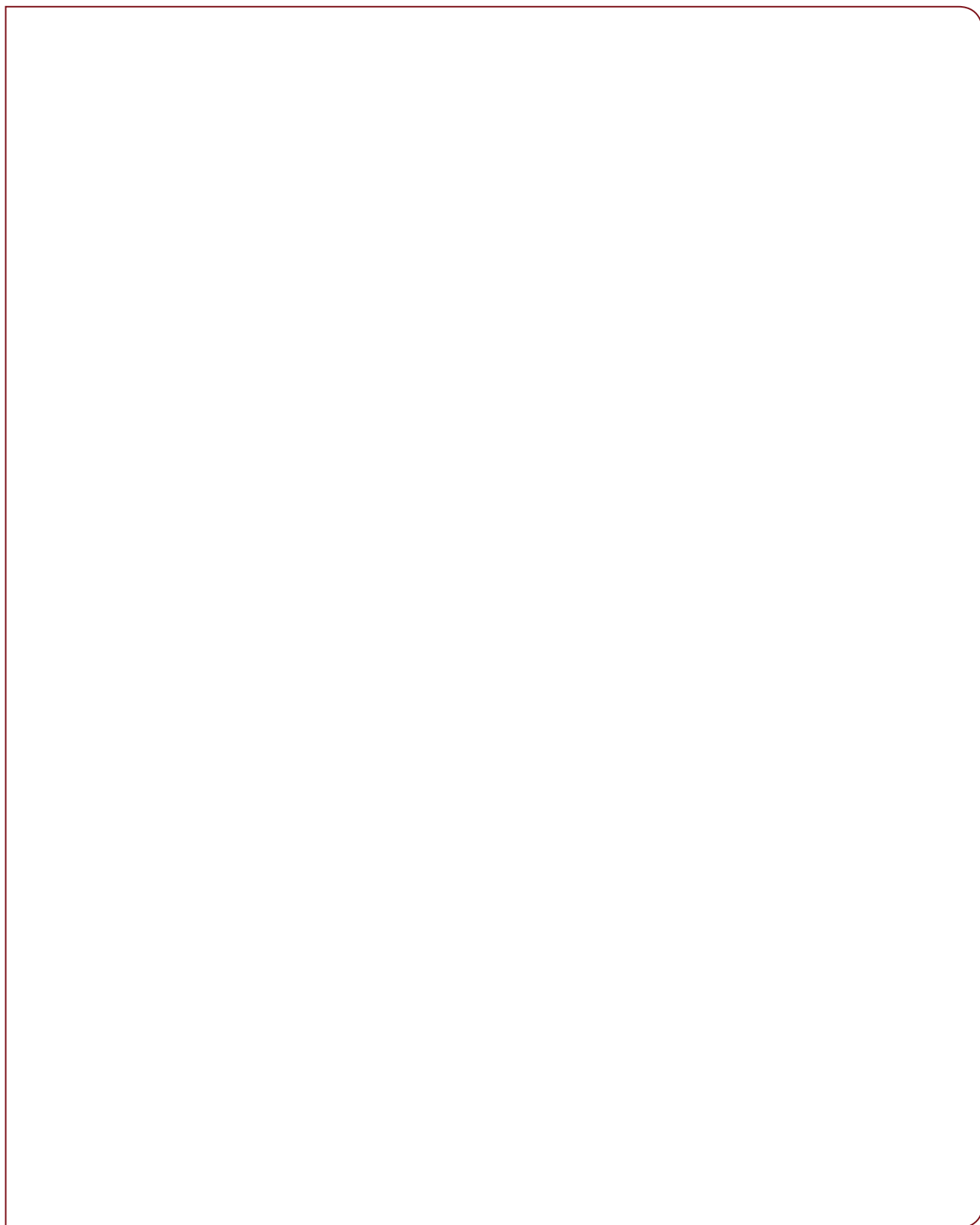
- Si Non

*Information confidentielle non diffusée sans votre accord

Indication des prix (prix pour les consommateurs dans votre pays)

- Inférieur 1 €
- Entre 1 € et 3 €
- Entre 3 € et 5 €
- Entre 5 € et 10,00 €
- Supérieur à 10 €

**Merci de coller un exemplaire de l'étiquette du produit présenté dans l'emplacement ci-dessous.
Si la bouteille est sérigraphiée, merci de joindre un visuel de la bouteille.**





Brussels Beer
Challenge

Catégories

Brussels Beer Challenge 2012

Numbering	Categories	Description
1	Pale&amber-Ale	
1.1.	Abbey / Trappist	Aucun style particulier et une palette de couleurs allant de pâle à ambre. Caractère floral et houblon herbacé apportant de l'équilibre au malt riche et aux agrumes. Bouche moelleuse à épicée.
1.2.	Altbier	La couleur varie entre ambre et brun clair, gazéification moyenne avec un bel équilibre entre le malt et les houblons.
1.3.	Amber	Arôme de malt riche et une bouche équilibrée par un fruité discret et des houblons aromatiques. Finale douce-amère avec du malt et des notes persistantes de houblon.
1.4.	American IPA	La couleur oscille entre moyennement dorée et roux cuivré moyen. La saveur houblonnée est d'intensité moyenne à élevée et elle devrait refléter un caractère houblonné américain avec un côté agrumes, floral, résine, pin ou fruité. Bouche moelleuse, d'une corpulence moyenne-légère à moyenne sans astringence provenant des houblons.
1.5.	Best bitter	Le best bitter est plus charpenté que le bitter classique. Sa couleur varie entre or soutenu et brun clair. L'amertume houblonnée devrait être d'intensité moyenne et dépourvue d'âpreté. Une gazéification moyenne caractérise traditionnellement les versions pression mais dans les formats conditionnés, une légère augmentation de la teneur en dioxyde de carbone est acceptable.
1.6.	Bière de Garde	Les bières de garde présentent une couleur dorée à cuivre soutenu ou brun clair. Ils sont d'une corpulence légère à moyenne. Ce style de bière se caractérise par un arôme de malt grillé, une saveur douce maltée et une amertume houblonnée faible à moyenne. Des arômes et saveurs nobles de houblon devraient être légers à moyens. Les esters de fruit peuvent être d'une intensité faible à moyenne.
1.7.	Bitter	Le bitter classique présente une couleur dorée à cuivre avec une amertume moyenne, une corpulence légère à moyenne et une douceur résiduelle maltée faible à moyenne. Des saveurs houblonnées et le caractère aromatique peuvent être présents, selon les souhaits du brasseur. Une gazéification légère caractérise traditionnellement les versions pression mais dans les formats conditionnés, une légère augmentation de la teneur en dioxyde de carbone est acceptable.
1.8.	Blonde/Golden	Une ale d'une teneur en alcool moyenne qui présente une complexité subtile, un goût légèrement sucré et une finale sèche.
1.9.	English IPA	La couleur varie entre or ambré et cuivre clair mais la plupart d'entre eux présentent une couleur pâle à ambrée moyenne avec des reflets orangeâtres. Bouche moelleuse d'une corpulence légère-moyenne à moyenne sans astringence provenant des houblons, même si une gazéification moyenne à moyenne-forte peut contribuer à créer une sensation d'ensemble sèche en présence d'une douceur maltée. La saveur houblonnée est moyenne à forte avec une amertume houblonnée moyenne à prononcée. La saveur houblonnée devrait se rapprocher des arômes (floraux, terreux, fruités et/ou légèrement herbacés). La saveur maltée devrait présenter une intensité faible-moyenne à moyenne-forte, mais elle devrait être perceptible, agréable et soutenir le côté houblonné.
1.10.	Imperial IPA	La couleur varie entre ambre doré et roux cuivré moyen. Amertume houblonnée forte à excessivement forte même si la charpente maltée soutient en général le caractère houblonné prononcé. Bouche moelleuse et corpulence moyenne-faible à moyenne-élevée.
1.11.	Kölsch	La Kölsch se caractérise par une couleur dorée à paille et une bouche légèrement sèche avec à la fois un moelleux sucré discret et un caractère acidulé. Il est souhaitable de garder une bonne mousse bien dense. Un léger fruité peut être perceptible mais il n'est pas indispensable pour ce style. Comme le Champagne, la dénomination Kölsch est une appellation contrôlée protégée par la loi ; ainsi, seules les bières élaborées à Cologne et dans ses environs peuvent indiquer cette dénomination.
1.12.	Saisonal/Saison	Un style saisonnier estival élaboré en Wallonie, la partie francophone de la Belgique. A l'origine, ce style était brassé à la fin de la période fraîche de l'année pour pouvoir durer pendant les mois les plus chauds, avant le développement de la réfrigération. Une ale d'une teneur en alcool moyenne à élevée avec une couleur jaune-orange typée, très gazéifiée, au houblon abondant, fruitée et sèche avec une acidité désaltérante.
1.13.	Strong/Extra Special	L'extra special bitter est doté de qualités houblonnées moyennes à prononcées sur le plan des arômes, du goût et de l'amertume. Le malt résiduel et la douceur caractéristique de ce bitter corpuent et riche en saveurs sont plus prononcés que dans d'autres bitters. Sa couleur oscille entre ambre clair et cuivre.
1.14.	Strong Blonde/ Golden Ale	Les ales blondes fortes présentent une couleur pâle à dorée avec une corpulence plutôt faible pour une bière de cette teneur en alcool. Souvent brassées à partir de sucre belge « à confiserie » à la couleur peu soutenue, ces bières sont bien atténuées. La perception de l'amertume houblonnée est moyenne-faible à moyenne-forte, les saveurs et arômes houblonnés présentant une intensité identique. Ces bières sont fortement atténuées et possèdent un caractère alcoolique élevé qui trompe au niveau de la perception – leur corpulence est en réalité faible à moyenne et non élevée.
2	Dark-Ale	
2.1.	Abbey / Trappist	Une ale maltée et complexe, d'un rouge soutenu, d'une teneur en alcool moyennement forte.
2.2.	Brown	La couleur des brown ales varie entre cuivre foncé et brun. Elles présentent une corpulence moyenne et un caractère malté allant de sec à doux avec très peu de saveurs ou d'arômes houblonnés.
2.3.	Dark IPA	L'IPA foncée est dotée d'une amertume moyenne-forte à forte, des saveurs et des arômes avec une teneur en alcool moyennement forte équilibrée par une corpulence moyenne.
2.4.	Oud Bruin (Flanders Brown Ale)	Une brown ale maltée, vieillie et plutôt amère de style belge.
2.5.	Strong Dark	Une ale très forte, d'une couleur foncée, très riche et complexe. Complexe, riche et moelleuse.
3	Red Ale	
3.1.	Irish Red Ale	Une ale rousse de style irlandais dont la couleur varie entre rouge clair-cuivre ambré et brun clair. Ces ales présentent une amertume et une saveur houblonnées moyennes.

Numbering	Categories	Description
3.2.	Oud Rood (Flanders Red Ale)	Cette ale d'une corpulence faible à moyenne se caractérise par une aigreur lactique légère à forte.
4	Lager	
4.1	American-Style Pilsner	Une Pilsner consistante, capable d'affronter les Pilsners européennes classiques tout en révélant les céréales et houblons autochtones américains à la disposition des brasseurs allemands qui l'ont brassée à l'origine aux Etats-Unis.
4.2	Bohemian-Style Pilsner	Les Pilsners bohémiennes présentent une corpulence moyenne et leur couleur peut être aussi soutenue qu'ambre clair. Ce style parvient à un équilibre entre une amertume moyenne, un arôme et un goût houblonnés nobles d'une part, et d'autre part une corpulence moyenne, maltée au goût légèrement sucré.
4.3	"Dark/Dunkel (including Schwarzbier)"	Ces bières de couleur brun clair à brun foncé présentent des arômes et des saveurs maltés prononcés qui prédominent sur l'amertume houblonnée franche, acidulée et modérée.
4.4.	German-Style Märzen	Les Märzens sont caractérisées par une corpulence moyenne et une palette de couleurs étendue. Elles peuvent varier entre une couleur dorée et rouge-orange. Une douceur maltée devrait prédominer légèrement sur l'amertume houblonnée franche.
4.5.	German-Style Pilsner	Une Pilsner allemande classique présente une couleur paille très claire ou dorée et est fortement houblonnée. Une bière acidulée, franche et désaltérante qui montre principalement une amertume houblonnée noble allemande accentuée par des sulfates dans l'eau.
4.6.	Helles	Il s'agit d'une bière à corpulence moyenne dont le malt est accentué et le caractère malté est souvent équilibré par de faibles teneurs en levures provoquées par des composés soufrés.
4.7.	Ice	D'une corpulence faible à moyenne, elle présente une douceur résiduelle maltée faible. Elle contient peu ou pas d'adjuvants. Elle est d'une couleur très pâle à dorée. L'amertume houblonnée est faible mais assurément perceptible. Les arômes et les goûts houblonnés sont faibles.
4.8.	Light Lager	Ces bières sont d'une couleur extrêmement claire et d'une corpulence faible. Elles sont fortement gazéifiées. Des adjuvants de type maïs, riz ou d'autres céréales ou du sucre sont souvent utilisés. Le goût est modéré et l'amertume et l'arôme houblonnés sont négligeables ou très faibles.
5	Stout/ Porter	
5.1.	Baltic Porter	Une vraie bière moelleuse fermentée et vieillie à froid et brassée avec des levures à bière blonde. La couleur varie entre noire et rubis-grenat très soutenu. D'une manière générale, les Baltic Porters présentent un caractère très moelleux de type bière blonde avec des sucres caramélisés typés, de la réglisse et des notes chocolatées de malt rôti et de sucre brun.
5.2.	Dry Stout	Les stouts secs présentent au départ un profil gustatif malté au caramel léger avec une amertume typée de grillé à sec en fin de bouche. Le caractère grillé à sec dans les stouts secs provient de l'utilisation d'orge rôtie. Les stouts secs ont une corpulence moyenne-faible à moyenne. Les esters de fruits sont minimes et dominés par le malt, une amertume houblonnée forte et un caractère d'orge rôtie.
5.3.	Oatmeal Stout	Les oatmeal stouts contiennent des flocons d'avoine dans le grist, apportant ainsi une richesse de saveur et un profil moelleux qui est riche sans pour autant être granuleux. La couleur varie entre brun foncé et noir. L'amertume est modérée, pas forte. La saveur et les arômes houblonnés sont facultatifs mais ne devraient pas dominer.
5.4.	Porter	Arômes riches de grain foncé, café et chocolat et une bouche présentant une amertume houblonnée robuste. Finale longue et désaltérante, devenant sèche et houblonnée mais avec un caractère riche de grain foncé.
5.5.	Russian Imperial Stout	Cuivre foncé à noir, opaque. Riche et complexe avec des quantités variables de céréales rôties, goût malté, esters de fruit, houblons et alcool.
5.6.	Stout	Les stouts présentent au départ une douceur maltée et un goût de caramel avec une amertume caractéristique de grillé à sec en fin de bouche. Ils présentent en général une couleur noir de jais mais certains peuvent avoir un aspect brun très foncé.
5.7.	Stout export	Une roasty ale de couleur très sombre, d'une teneur en alcool moyennement élevée. Les styles tropicaux peuvent être relativement sucrés tandis que d'autres types peuvent être plus secs et assez charpentés.
6	Wheat	
6.1.	DunkelWeizen	Ce style de bière se caractérise par une douceur maltée typée et un caractère chocolaté provenant du malt rôti. La couleur peut varier entre brun cuivré et brun foncé. La Dunkel Weissbier est bien atténuée et très gazéifiée. Son amertume houblonnée est faible.
6.2.	Weizen	Couleur dorée à ambre pâle. L'arôme et le goût peuvent être qualifiés de clous de girofle et de banane.
6.3.	Witbier	Les bières blanches belges présentent une couleur très pâle et sont brassées à base de froment non malté et d'orge maltée. Elles sont épicées à la coriandre et à l'écorce d'orange.
7	Flavoured beer	
7.1.	Chocolate	Les bières au chocolat intègrent du chocolat noir ou du cacao dans toutes ses formes à la place, ou en complément, de houblons afin de créer un caractère spécifique (qui varie entre subtil et intense).
7.2.	Fruit Beer	Les bières aux fruits couvrent l'ensemble des bières qui intègrent des fruits ou des extraits de fruits comme adjuvants à tout stade de l'empâtage, dans la chaudière, lors de la première ou seconde fermentation, apportant des qualités fruitées à la fois évidentes (variant de subtiles à intenses) et harmonieuses.
7.3.	Herb&Spice	Les bières aux herbes et aux épices intègrent des herbes ou des épices (à partir de racines, graines, fruits, légumes, fleurs etc) à la place, ou en complément, de houblons afin de créer un caractère spécifique (qui varie entre subtil et intense), même si les caractéristiques propres des herbes et/ou épices ne sont pas toujours identifiables.
7.4.	Smoked Beer	Tout style de bière fumée ; l'objectif est d'atteindre un équilibre entre le caractère de ce style et les caractéristiques fumées.
7.5.	Sweet/Milk Stout	Une ale très foncée, douce, corpulente et légèrement rôtie. Le lactose apporte une douceur qui contrebalance l'amertume traditionnelle du stout. Présente souvent un goût d'expresso sucré.
7.6.	Wood Aged	Une bière vieillie en bois ou en barrique se réfère à toute bière, que ce soit un style traditionnel ou une bière expérimentale unique, ayant vieilli en barrique en bois ou ayant été en contact avec du bois pendant une certaine période.
7.7.	Coffee	Les bières au café intègrent du café sous toutes ses formes à la place, ou en complément, de houblons afin de créer un caractère spécifique (qui varie entre subtil et intense).
8	Specialty Beer	
8.1	Barley Wine	La plus riche et la plus alcoolisée de toutes les ales. Des arômes massifs de fruit vineux et en bouche l'ensemble est caractérisé par du malt biscuité et des houblons épicés. Une finale douce-amère mais avec un bon équilibre de l'amertume houblonnée. Le caractère de ces ales peut évoluer de manière significative au fil du temps.

Numbering	Categories	Description
8.2	Brut Beer	Ces bières subissent en général une maturation prolongée. Certaines sont même vieilles dans des caves situées dans la région de Champagne en France puis sont soumises à un remuage et à un dégorgement. Elles sont délicates, d'une teneur en alcool élevée, fortement gazéifiées et parfois épicées. La robe peut varier entre très pâle et foncée.
8.3	Hybrid	Une bière hybride dont le caractère présente des éléments à la fois de bière blonde et d'ale, obtenue en général en brassant des levures de bière blonde à des températures de fermentation des ales. Extrêmement effervescente.
8.4	Lambic&Gueuze	Des sour ales issues d'une fermentation spontanée, provenant de la région de Bruxelles et de ses environs (la vallée de la Senne). Sa couleur varie entre jaune pâle et or profond. Complexe, aigre/acide, pâle.
8.5	Specialty Beer	"This is explicitly a catch-all category for any beer that does not fit into a previous style category."
9	My Beer	
9.1		Il s'agit explicitement d'une catégorie fourre-tout pour toute bière qui ne correspond à aucune des autres catégories.



Brussels Beer Challenge