



mieux connaître la bière

## ZOOM SUR LES INGRÉDIENTS

• **Des céréales** : le malt d'orge, suivant qu'il soit plus ou moins grillé, va influencer sur la couleur (de très clair au noir dense), le goût (de très doux à fortement grillé), la rondeur (côté sucré), le corps (côté liquoreux) et le degré d'alcool de la bière.



• **Du houblon** : il est un conservateur naturel pour la bière et lui donne son amertume. Riche en huiles essentielles, il peut lui offrir une grande diversité de parfums (fleuris, fruités, épicés, etc). Il en existe des dizaines de variétés.

• **De l'eau**, généralement sous forme liquide.

• **Des additifs** : ils font partie de la recette et tout peut être imaginé. Cela peut être simplement du sucre, des céréales, des épices, des fleurs ou même des fruits entiers. On va préférer les brasseurs qui travaillent avec des produits naturels à ceux qui utilisent des concentrés aromatiques comme des sirops de fruits.

• **De la levure** : elle génère la fermentation de la bière.

### IDÉES REÇUES !

*Ce n'est pas parce qu'une bière est plus foncée qu'elle est plus forte...  
La couleur va dépendre du malt utilisé, pas de la façon de faire la bière.*

*Elle n'aura donc pas d'incidence directe sur la puissance en alcool  
ou en amertume de la bière. Elle peut avoir un rapport avec le goût,  
mais pas son intensité.*

*En France, toutes les bières de blé s'appellent blondes  
à cause d'une erreur de traduction de l'allemand confondant  
**Weisse** (Blanche) et **Weizen** (Blé).*

### BON À SAVOIR !

*Contrairement au vin, la bière se conserve debout.*

*Les bières vendues sont mûres pour la consommation.*

*Rares sont celles qui s'affinent avec les années.*

*Le froid casse le goût. Les mauvaises bières se boivent donc très  
fraîches. La plupart des bières de La Louve peuvent se boire à tem-  
pérature ambiante. Souvent les brasseurs indiquent la température  
qu'ils jugent idéale pour déguster leur produit. Si vous aimez votre bière  
fraîche, il y a un test tout simple : s'il y a de la condensation sur votre  
verre, c'est qu'elle est peut-être un peu trop froide...*

Il existe plusieurs classifications des bières. Le Cercle des bières de La Louve a choisi celle par type de fermentation (basse, haute, spontanée) qui dépend de la levure utilisée.

## LES LEVURES ET LEUR INFLUENCE

**Les levures de fermentation basse** ont la particularité d'avoir une plus grande efficacité à basse température (entre 5 et 12°C). Elles fabriquent moins d'alcool et de saveurs, car la présence de l'alcool génère de la chaleur et donc "gêne" leur travail. Idéal pour des bières très rafraîchissantes aux goûts fins et traditionnels.

Originaires de Bohême, où elles étaient brassées l'hiver par températures basses, elles sont moins victimes des bactéries et se conservent donc plus longtemps. Dès l'invention de la réfrigération, au XIX<sup>e</sup> siècle, les bières de basse fermentation sont vite devenues les plus répandues de par le monde.

Comme pour les bières de fermentation haute, plus le malt utilisé est torréfié, plus elles seront foncées et auront un goût caramélisé, épicé ou grillé. La lager de base peut donc être blonde (pale), rousse (red ou amber) ou brune (dark). Après fermentation elles auront tendance à sédimenter en bas de la bouteille.

**Les levures de fermentation haute** ont la particularité d'avoir une plus grande efficacité à température plus élevée (entre 15 et 25°C). Étant actives à température ambiante elles sont plus faciles à contrôler et sont donc les plus utilisées par les brasseurs amateurs. Leur action n'étant pas ralentie par l'alcool, elles vont pouvoir produire plus de corps et des arômes plus complexes. Ces bières sont plutôt considérées comme des bières de dégustation.

Plus le malt utilisé est torréfié, plus la bière sera foncée et aura un goût caramélisé, épicé ou grillé. On trouve notamment dans cette famille les bières blanches (ou bières de blé), les ales (principalement d'Angleterre, d'Amérique ou de Belgique), qui proposent une grande variété de couleurs, et les bières noires aux malts très torréfiés. La levure aura également tendance à s'activer et à sédimenter vers le haut de la cuve.

**Une fermentation est dite spontanée** quand elle a lieu grâce à des "levures sauvages". On en trouve sur les fruits, sur les grains de malt, dans les aspérités du bois des fûts et même dans l'air. L'idée est donc de laisser le mélange d'ingrédients à l'air libre pour que ces levures initient leur travail. On observe donc quelque chose qui se rapproche plus de la macération que de la fermentation contrôlée. Pendant ce processus sont fabriqués des acides lactiques et acétiques qui rendent le breuvage de acidulé à aigre. C'était le mode de production de la bière avant la culture de la levure, maîtrisée au cours du Moyen Âge. Aujourd'hui il n'est guère plus utilisé que dans les bières belges de type lambic.

On parle de **fermentation mixte** lorsque deux types de micro-organismes vont fermenter la bière. Le maître brasseur utilise, d'une part, des levures identiques à celles utilisées dans le cas de la fermentation haute et, d'autre part, des bactéries. Autrement dit, on mélange les processus de fermentation haute et fermentation spontanée. Par exemple dans un premier temps on fait une bière de fermentation haute et une fermentation secondaire se passe lors de la maturation en fût de chêne. La flore bactérienne et les levures sauvages présentes à l'intérieur du fût (fermentation spontanée) forment d'abord des acides organiques convertis par la suite en esters fruités. Quand ces ferments lactiques prennent le pas sur des ferments classiques, on parle de **Sour Ales**, de **Wild Ales** et parfois même de **Funky Ales**.



## LES BIÈRES DE FERMENTATION BASSE - LAGER

*Globalement des bières moins fortes en goût et en alcool. Parfois considérées comme des bières de soif. Suivant le malt utilisé, les Lagers peuvent être Blondes, Brunes ou Rousses (Pale, Red, Dark) avec des arômes allant du caramel au café en passant par les épices.*



**Pale Lager ou Lager blonde** : blondes, aqueuses, avec quelques notes de houblon. C'est le style de lager le plus vendu.

**Pils ou Pilsner** : pale lager originaire de République tchèque assez légère (autour de 5 %) avec des notes de céréale et de miel et une amertume franche, éventuellement des saveurs de houblon et de fleurs. On distingue notamment les bohemian pilsner, proches de la pils d'origine et assez maltées, des pils allemandes qui peuvent être très sèches.

**American standards** : bières américaines brassées avec 25 à 40 % de riz et de maïs, ce qui leur confère très peu d'arôme malté, peu de corps, voire même peu de goût. Elles sont légèrement houblonnées.

**California common** : style très confidentiel issu de Californie. Ces bières sont fermentées avec des levures de fermentation basse à des températures plus haute que d'habitude. Le résultat donne beaucoup d'esters fruités.

**Bockbier** : les bockbier peuvent être blondes ou brunes et se distinguent par un degré d'alcool élevé, à partir 6°.

- **Hesse Bock** : une lager forte et maltée, relativement pâle. Le houblon doit être plus évident qu'avec les autres bocks.

- **Bock** : cuivrées à brunes, ces lagers d'Europe centrale et du nord ont des goûts de malt, un corps un peu liquoreux et très peu d'influence du houblon. On trouve quelques bocks de fermentation haute.

• **Doppelbock** : toute bière qui serait rangée dans la catégorie Bock, mais qui dépasse les 7,5°. Blonde à très sombre, elle est offre toutefois plus d'amertume qu'une bock.

• **Eisbock** : c'est une Bock qui a été gelée et dont on a enlevé la glace (donc l'eau) pour faire artificiellement monter le taux d'alcool autour de 10 à 14° !

**Märzen** : les märzen, avant la démocratisation des systèmes de réfrigération, étaient brassées en mars et bues jusqu'à l'automne puisqu'on ne pouvait pas brasser de lager en été. Les arômes de malt et de houblon sont de mise. La robe est blonde ou cuivrée et la force est autour de 6°.

**Oud bruin** : les oud bruins de Hollande sont des brunes très légères en alcool, très douces avec des notes de réglisse voire de mélasse. À ne pas confondre avec les oud bruins belges issues de fermentation mixte (haute et spontanée).

**Rauchbier** : bière douce dont le malt a été séché au feu de bois de hêtre. Cela lui apporte un goût fumé caractéristique. Elle se décline en plusieurs variétés : lager, bock, weizenbier...

**Schwarzbier** : bière noire en allemand, les schwarzbier sont aussi en vogue au Japon. Peu à moyennement amère avec des notes de torréfaction et un corps moyen.

**Baltic porter** : les porters, bières noires originaires d'Angleterre, ont été adaptées dans les Balkans en fermentation basse, plus courante dans la région. L'alcool est autour de 8°: on retrouve des notes de malt et un corps assez doux.



## LES BIÈRES DE FERMENTATION HAUTE

*Globalement des bières plus fortes en goût et en alcool, plutôt considérées comme des bières de dégustation.*

### BLANCHE ou BIÈRE DE BLÉ

Ce sont des bières brassées avec du malt d'orge et du blé (souvent du froment) malté ou non. Les levures utilisées donnent également un parfum d'agrumes. Ajout possible d'épices (clou de girofle, canelle, noix de muscade, etc.).

**Weissbier, Weizenbier, HefeWeizenbier** : bières de blé douces, plutôt pétillantes et légèrement houblonnées originaires de Bavière.

**Berliner Weisse** : bière blanche de Berlin, très acide. Peu alcoolisée et peu amère, bue en général avec du sirop (voir fermentation mixte).

**KristallWeizen** : bière blanche allemande filtrée pour éliminer le trouble naturel des bières de froment (contraire des Hefe-Weizen).

**Blanche en Wallonie ou Wit** en Flandre : brassée avec des blés non maltés et souvent épicée à la coriandre et l'orange amère. Elle offre ainsi plus de corps et un goût plus prononcé.

**Weizen, Wheat Beer** : bières de froment généralement très légères, douces, sans aucune amertume.

**DunkelWeizen** : bière de froment contenant du malt d'orge torréfié. Une blanche à la robe brune.

**WeizenBock** : bière de froment allemande forte (autour de 7°) et de robe brune. Un goût complexe et fruité.

## BIÈRES ANGLAISES - ALE - PALE ALE

Le terme Pale Ale a été utilisé au XVIII<sup>e</sup> siècle en Angleterre pour désigner les bières dont le malt était séché au charbon, ce qui permettait de ne pas trop le foncer.

**Pale Ale** : aujourd'hui cela désigne des bières blondes, autour de 5° d'alcool et jouant surtout sur les arômes de houblon.

**Red Ale** : bière rousse à l'amertume et à la puissance variables, avec des arômes de malts rôtis dominants.

**Brown Ale** : une Ale foncée, légère en alcool, douce avec des malts caramélisés, donc un peu sucrée.

**American Pale Ale** : rafraîchissante et houblonnée avec un appui substantiel provenant du malt.

**American Amber Ale** : comme la Pale Ale américaine, mais avec plus de corps, plus de caramel et un équilibre davantage du côté du malt que de celui du houblon.

**American Brown Ale** : une interprétation plus maltée, plus houblonnée et plus robuste que la brown ale anglaise, ou un porter moins malté et plus houblonné.

**India Pale Ale, IPA** : pour exporter la bière vers leurs colonies d'Inde, les anglais eurent l'idée de la faire avec beaucoup plus de houblon que d'habitude, car c'est un conservateur naturel. Plus amère, plus parfumée et plus forte qu'une ale anglaise habituelle (autour de 7°), elle combine les caractéristiques propres aux malts et aux levures anglaises.

- **American IPA** : réinterprétation du style, de blondes à ambrées ces bières jouent aussi la carte du houblon, mais essentiellement sur l'aromatique. Une pale ale américaine très houblonnée et amère.

- **Imperial IPA (I2PA) double IPA** : une version fortement alcoolisée et intensément houblonnée.

**Irish Red Ale** : style irlandais de bières rousses légères avec des notes de malt (biscuit) et une amertume finale.



**Old Ale** : bière britannique à la robe brune. Douce et maltée, en général autour de 5° d'alcool.

**Scottish Ale** : bière d'origine écossaise, de force moyenne à haute. Elles sont d'un ambré foncé avec des notes de caramel, un côté réchauffant et peu d'amertume.

**Scotch Ale (strong scottish ale / Wee Heavy)** : parmi les plus fortes des scottish ales, plus rondes avec quelques notes tourbées. On utilise aussi abusivement ce terme pour désigner des bières au goût fumé obtenues grâce à du malt de whisky (voir bière fumée).

## BIÈRES BELGES

**Bières blondes Belges - Belgian Pale Ale** : fruitées, douces, avec des arômes de malt, d'épices, et très peu d'amertume.

**Bière d'abbaye** : gouleyantes malgré le fort taux d'alcool grâce au travail du sucre (candi, cassonade) et des épices.

- **Simple** : bière belge assez légère (autour de 6%) avec des notes fruitées. Rafraîchissante et complexe à la fois.

- **Double** : bières brunes assez alcoolisée (autour de 7%) avec une douceur maltée.

- **Triple** : une bière blonde forte en alcool (au moins 7%), ronde, plus ou moins sucrée, puissant bouquet aromatique. Une douceur maltée évidente avec des notes de levure et une amertume de moyenne à forte.

- **Quadruple** : bières très maltées avec une douceur et un corps très imposants. Elles font plus de 10% d'alcool et sont entre ambrées soutenues et brunes.

**Bières Trappistes** : une appellation plus qu'un style : dernières bières à être brassées par des moines. La plupart des bières trappistes sont de style bières d'abbaye.

**Bières d'enfer - Strong Belgian pale Ale** : proches des triples d'abbaye, blondes assez amères avec une présence du malt plus discrète et en

général sans notes de levure. Parfait pour se mettre en appétit.

- **Belgian IPA - Extra houblonnée** : bières blondes en général proches d'une bière d'enfer, d'une triple ou blonde d'abbaye belge, mais avec une part belle au houblon tant au niveau de l'amertume que des arômes, pour redécouvrir ce noble produit. Ce n'est donc pas un "style" à proprement parler.

- **Spéciales belges - Belgian amber Pale Ale** : bières inventées au début du XXe pour opposer un style de bière belge au raz de marée des pale lagers. Ambrées, légères, peu amères avec des notes de malts.

- **Saison** : bières typiques belges destinées à rafraîchir les ouvriers agricoles pendant les travaux d'été. Un corps assez serré et une amertume marquée pour un maximum de désaltération. Autour de 5° d'alcool.

## BITTER ALES

Typiquement anglaises, ces bières sont assez amères du fait de leur houblonnage. Légères, les Bitters titrent entre 3,5 et 4,5°. Elles offrent une large palette de couleurs, de blond clair à roux foncé.

**Ordinary Bitter** : une faible densité, un faible pourcentage d'alcool et une faible effervescence rendent cette bière facile à boire. Certaines peuvent jouer davantage dans un créneau malté, mais sans jamais écraser l'amertume. La facilité à boire est une composante essentielle du style. L'emphase demeure du côté du houblon d'amertume, à l'opposé du houblon aromatique des ales américaines.

**Special/Best/Premium Bitter** : une bière savoureuse, un peu plus alcoolisée que la précédente, mais toujours facile à boire.

**Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)** : une bière de force moyenne, savoureuse mais facile à boire. L'équilibre peut être égal entre le houblon et le malt, avec un faible penchant pour l'amertume. C'est un style très large, offrant beaucoup de latitude au brasseur.

## AUTRES SPÉCIALITÉS

**Altbier** : bières allemandes de haute fermentation, originaires de Düsseldorf, elles sont amères et maltées à la fois. En général de couleur cuivrée.

**Kölschbier** : bière régionale allemande, fruitée, pâle, douce, elle vient de Cologne.

**Bière de Garde** : spécialité du Nord de la France. Bières blondes à ambrées, rarement brunes, de force moyenne (autour de 7°). Avec des notes de caramel ou de foin.

**Bières de printemps** : légères et fruités souvent faibles en alcool.

**Bières de Noël** : généralement plus forte et avec beaucoup d'épices.

## BIÈRES NOIRES

### Porter

Bières d'origine anglaise, cousines de la stout. Parfois les deux termes sont utilisés sans distinction. Lorsqu'on les différencie, la porter désigne une bière noire obtenue avec beaucoup de malt légèrement torréfié plutôt qu'avec un peu de céréales très torréfiées. Équilibrée par un houblon très présent, c'est une brune très foncée, voire noire. Ce sont des bières relativement gourmandes, qui sont torréfiées au goût, mais sans le côté brûlé ou le corps sec que peuvent présenter certaines stouts.

### Stout

Bière à la robe noire, d'origine britannique. Elle doit sa couleur à l'utilisation de grains (malt ou céréales crues) très torréfiés. Le rendu donne des notes de café, cacao...

- **Milk stout** : c'est la stout en version "british". Adoucie au lactose (sucre de lait) et au malt "chocolat", elle est d'autant plus légère qu'elle ne subit pas de houblonnage. Son degré d'alcool se situe autour de 3°.
- **Oatmeal stout** : littéralement "repas d'avoine", ce terme est utilisé

pour qualifier les stouts dans lesquelles une petite proportion d'avoine est ajoutée, ayant pour effet de donner un côté soyeux à la bière et des arômes de porridge. Plus aromatique et épaisse, elle offre également un goût assez sucré de caramel et de noisette avec des arômes de malts rôtis dominants.

- **Dry stout** : vous en avez sûrement bu au moins une : la Guinness. Irlandaise par excellence, la Dry Stout a une amertume prononcée à forte. Certaines sont additionnées d'orge non malté pour amoindrir l'amertume du houblon.

- **Imperial stout** : ces stout sont dites "sèches", puissantes avec un degré d'alcool élevé. Fruitées, avec un final de café, titrant de 7 à 9° d'alcool et parfois plus, elles ont aussi un goût d'alcool assez présent.

## BIÈRES ORIGINALES

**Bières fumées** : produites à partir de malts séchés par fumage soit au bois de hêtre, soit à la tourbe, qui communiquent un parfum fumé à la bière.

Ex : **Gratzer, Grodziskie, Lichtenhainer** (fermentation mixte)

**Barley Wine** : littéralement "vin d'orge" en français. La plus riche et la plus forte des Ales britanniques. Très parfumée, avec un taux d'alcool élevé (au moins 9°), peu ou pas amère. En général vieillie en fûts, son caractère varie beaucoup avec le temps.

### BON À SAVOIR

L'appellation **sessions** peut être rajoutée à un type de bière pour indiquer qu'elle est tout aussi savoureuse, mais plus faible en alcool (moins de 4°).

On trouve des IPA Session, des Pale Ale Session, etc.

## LES BIÈRES DE FERMENTATION SPONTANÉE

*Issues de l'action des ferments lactiques et acétiques que l'on trouve dans la nature, elles sont plutôt acides.*

### LAMBIC

C'est le principal style de fermentation spontanée. Il peut être bu tel quel, mais va surtout servir d'ingrédient de base pour le Faro, la Gueuze ou la Kriek. Pour faire du Lambic on utilise environ deux tiers d'orge malté et un tiers de froment auxquels on ajoute du houblon suranné pour ses qualités conservatrices sans le côté amer du houblon jeune. Le Lambic est fermenté en cuve ouverte, mûri et vieilli en fûts de bois. Acide, peu pétillant et donc peu mousseux, il titre généralement autour de 5°.



**Jeune lambic - Jonge lambic** : vieilli entre 6 et 12 mois en fût de bois. Il a encore beaucoup de sucre résiduel.

**Vieux lambic - Oud lambic** : vieilli de 1 à 3 ans, le liquide est dépourvu de sucre et le lambic a atteint une finesse exceptionnelle et une acidité racée.

**Faro** : le lambic, habituellement produit acide, peut être adouci à l'aide de sucre candi. Ces produits donnent un goût légèrement caramélisé, mais fait perdre en complexité et en désaltération. Très sucré, il est à boire très rapidement car il refermente vite.

**Gueuze** : assemblage de lambics jeune (plus de sucre) et vieux (plus d'alcool et de finesse) provoquant une refermentation en bouteille qui rendra la bière pétillante. Vieilli plusieurs années en bouteille pour atteindre sa maturation, l'alcool reste autour de 5°. On a une fraîcheur due à une bonne pétillance et une belle acidité. Les arômes sont très complexes entre fruité, boisé et animal.

Certaines Brasseries font de la Gueuze avec des Lambics plus jeunes

pour qu'elle soit plus douce et sucrée et plaise à un public plus large. Certaines brasseries "traditionnelles" labellisent donc leur bière par l'appellation **Oude Gueuze** pour signifier qu'au moins une partie du mélange est un Lambic d'au moins trois ans d'âge et qu'elle est ainsi plus gazeuse et plus fine.

• **Kriek, Framboise et autres lambics aux fruits** : ces bières sont le résultat d'un mélange de lambic jeune avec des fruits entiers. La peau, le noyau ainsi que les levures présentes sur le fruit donnent ce goût particulier. Le sucre des fruits provoque une refermentation, ces bières sont donc légèrement pétillantes et peu sucrées.



### BON À SAVOIR

L'appellation **Kriek** n'est pas réglementée. Toute bière ayant le goût de cerise peut donc légalement s'appeler comme ça, pour le meilleur (Oud Bruin ou Blanche à la cerise) comme pour le pire (pils ou plus fréquemment lambic industriel avec ajout de sirop de cerise).

Pour se différencier, certains brasseurs traditionnels utilisent donc l'appellation contrôlée **Oud - Oude** (Vieux ou Traditionnel en flamant) qui assure une certaine qualité dans le processus de fabrication.

**Oude Kriek** signifie donc que la bière est faite par mélange d'une macération de lambic jeune avec des cerises, et de lambic vieux (trois ans) avant refermentation en bouteille. Comme pour la Gueuze, le sucre des fruits et du lambic jeune va être transformé en alcool et en CO<sub>2</sub>. On obtient alors une bière très fine, pétillante, quasiment pas sucrée et avec un véritable goût de cerise.

• **Kriekenlambic, Frambozenlambic** : contrairement aux krieks, refermentées en bouteille, celles-ci le sont en fût de bois et ne sont donc pas gazeuses. Elles sont acides et ont un fort goût de fruit.

## LA FERMENTATION MIXTE

Mélange des processus de fermentation haute et de fermentation spontanée.

**Oud bruin (vieille brune) et Rouge des Flandres** : elle est élaborée à partir d'un mélange de bières jeunes et vieilles ainsi que de variétés particulières de malts, de houblons, de sucres (bruns et candis) et de levures. Toutefois, elle n'est pas toujours vieillie en fût de chêne mais de cuivre. Elle a un goût vineux et tannique, parfois un goût caramélisé ou sucré est très prononcé. Elle titre de 4 à 8° d'alcool. Elle se marie très bien aux cerises krieks et entre parfois dans la composition de la bière **kriek**, telle que la Glühkriek, une bière servie chaude.

**Gose** : elle est brassée à base de froment malté (50 % environ), aromatisée au sel et à la coriandre et acidifiée grâce à des bactéries lactiques.

**Berliner Weisse** : type de bière allemande de fermentation mixte, il s'agit d'une bière de froment légère rendue acide par des bactéries lactiques. Historiquement, il est probable que cette méthode soit l'héritière d'une fermentation spontanée.

**Lichtenhainer** : assez proche d'une Berliner Weisse, avec un côté fumé. Bière légère, brassée à partir de malt d'orge ou de froment, lequel est partiellement ou entièrement fumé. Acidifié par des bactéries lactiques.



## Bibliographie (non exhaustive)

**Biéographie** : comprendre tout l'univers de la bière en un clin d'œil,  
de Elisabeth PIERRE et Anne-Laure PHAM,  
Éditions Hachette, 2015.

**Bières, Leçon de dégustation**,  
de Elisabeth PIERRE et Pierre MONETTA,  
Éditions de la martinière, 2015.

**Le Guide Hachette des bières**,  
de Elisabeth PIERRE,  
Éditions Hachette pratique, 2016.

**Les Saveurs gastronomiques de la bière**,  
de David LEVESQUE-GENDRON et Martin THIBAUT,  
Éditions Druides, 2013.



Maintenant,  
vous savez presque tout !



Ale	p.08	Kriek	p.14
Altbier	p.11	Kriekenlambic	p.14
American Pale Ale	p.08	KristallWeizen	p.07
American standards	p.05	Lager	p.05
Baltic porter	p.06	Lambic	p.13
Barley Wine	p.12	Lichtenhainer	p.15
Belgian Ale	p.09	Märsen	p.06
Belgian IPA	p.10	Milk stout	p.11
Berliner Weisse	p.15	Oatmeal	p.11
Bière d'abbaye	p.09	Old Ale	p.09
Bière d'enfer	p.09	Ordinary Bitter	p.10
Bière de blé	p.07	Oud - Oude	p.14
Bière de Garde	p.11	Oud bruin (Hollande)	p.06
Bière de Noël	p.11	Oud bruin (Belgique)	p.15
Bière de printemps	p.11	Oud lambic	p.13
Bière fumées	p.12	Oude Gueuze	p.14
Bière Trappistes	p.09	Oude Kriek	p.14
Bitter Ales	p.10	Pale Ale	p.08
Blanche	p.07	Pale Lager	p.05
Bock	p.05	Pils - Pilsner	p.05
Bockbier	p.05	Porter	p.11
California common	p.05	Quadruple	p.09
Doppelbock	p.06	Rauchbier	p.06
Double	p.09	Rouge des Flandres	p.15
Double IPA	p.08	Saison	p.10
Dry Stout	p.12	Schwarz bier	p.06
DunkelWeizen	p.07	Scottish Ale	p.09
Eisbock	p.06	Scotch Ale	p.09
Faro	p.13	Simple	p.09
Framboise	p.14	Sour Ales	p.04
Frambozenlambic	p.14	Spécial	p.10
Funky Ales	p.04	Stout	p.11
Gose	p.15	Triple	p.09
Gueuze	p.13	Weiss	p.07
HefeWeizenbier	p.07	Weissbier - Weissebier	p.07
HesseBock	p.05	Weizen	p.07
I2PA	p.08	WeizenBock	p.07
Imperial IPA	p.08	Wheat	p.07
Imperial Stout	p.12	Wheat Ale	p.07
India Pale Ale	p.08	Wheat Beer	p.07
IPA	p.08	Wild Ales	p.04
Irish red ale	p.08	Wit - Witbier	p.07
jonge lambic	p.13		
Kölschbier	p.11		