



SOIRÉE DÉGUSTATION DU 14 MAI 2009

LE GRAND RETOUR DE L'AMERTUME

CHAPITRE I : LA BELGIQUE

Un peu de théorie : EBU

European Bitterness Units : c'est la mesure de l'amertume communément utilisée pour la bière. C'est l'équivalent d'un milligramme d'acide iso-alpha par litre de bière. L'EBU d'une bière peu amère se situe entre 5 et 10, et l'EBU d'une bière très amère est supérieur à 40. Il faut cependant noter que la perception de l'amertume sera moindre pour une bière plus sucrée, ou brassée avec une grande quantité de malt. D'autre part, une bière blonde légère, qui titre 25, paraîtra très amère.

	<p><u>Dénomination</u> : Hopus <u>Brasserie</u> : Lefebvre (Belgique) 8,5% alc. vol. 40 EBU <u>Présentation</u> (synthèse de dégustation de Projet Amertume) : la dernière création de la brasserie Lefebvre utilise cinq houblons différents. La bière est servie dans deux verres distincts : un verre tulipe et un petit verre dans lequel on verse le dépôt de levure. Il s'agit d'une ale blonde forte au corps plein, alcoolisé et biscuité, soutenu par un solide houblonnage. La finale est sèche et amère, sans aucune âcreté. La dégustation du petit verre contenant la levure renforce l'amertume</p>
	<p><u>Dénomination</u> : Gouden Carolus Hopsinjoor <u>Brasserie</u> : Het Anker (Belgique) 8% alc. vol. 50 EBU <u>Présentation</u> (synthèse de dégustation de Projet Amertume) : magnifique attaque gouleyante combinant habilement l'alcool, les malts blonds, le sucre et les légumes crus. Rapidement, c'est une amertume piquante, puissante et tranchante, qui prend le relais (houblons Golding belge, spalt allemand, tradition français et Saaz). La finale est toujours dominée par l'amertume et un peu de levure</p>
	<p><u>Dénomination</u> : Chouffe Houblon Dobbelen IPA Tripel <u>Brasserie</u> : Achouffe (Belgique) 9% alc. vol. 130 EBU <u>Présentation</u> (synthèse de dégustation de Projet Amertume) : La Houblon Chouffe a été brassée pour la 1ère fois en 2006. Un India Pale Ale saisissant par son extraordinaire amertume (houblons Amarillo, Tomahawk et Saaz) qui se prolonge par un corps moelleux, levuré et alcoolisé. Un IPA à la sauce belge!</p>

Plus de notes de dégustation sur Projet amertume (<http://projet.amertume.free.fr>)