



SOIRÉE DÉGUSTATION DU 28 MAI 2009

LE GRAND RETOUR DE L'AMERTUME

CHAPITRE II

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> : Ruddles County <u>Brasserie</u> : Greene King brewery (Bury St Edmunds, UK) 4,7% alc. vol. 30 EBU <u>Présentation</u> (synthèse de dégustation de Projet Amertume) : Attaque douce sur les agrumes et le caramel au beurre. Le corps, relativement aqueux, devient rapidement amer, sur les houblons résineux. Sensation de picotement sur le palais provoquée par la saturation en gaz carbonique</p>
	<p><u>Dénomination</u> : Poperings Hommel Bier <u>Brasserie</u> : Van Eecke (Belgique) 7,5% alc. vol. 40 EBU <u>Présentation</u> : Il s'agit d'une bière de haute fermentation. Elle a un couleur dorée-ambrée et possède un caractère très houblonné. Elle a un arôme épicé et de levure et un goût doux agréablement malté et fruité. Son volume d'alcool est de 7,5%.</p>
	<p><u>Dénomination</u> : Samuel Adams Boston Lager <u>Brasserie</u> : Boston Beer Company (USA) 4,9% alc. vol. 34 EBU <u>Présentation</u> : Dans le style viennois, une solide amertume équilibrée par une pointe de caramel. S'agissant d'une bière de fermentation basse, le résultat reste très désaltérant</p>