



# Catégories France Bière Challenge 2026

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
<b>1</b>	<b>Ale</b>						
1.1	Blonde française	Couleur paille à ambrée clair. Limpide à trouble. Caractère malts et céréales bien présent, perception de sucres acceptée. Amertume faible à moyenne. Houblons aromatiques présents mais non dominants. Cette catégorie inclut les bières d'inspiration de style belge (Belgian Style Blond Ale), anglais (Golden Ale), américain (American Golden Ale). Le diacétyl et le caractère acide ne doivent pas être perçus. Perception de notes phénoliques acceptée. Le taux d'alcool est faible à moyen.	13,3 - 16,6	2,1 - 3,6	4 - 6,5 %	15 - 30	6 - 16
1.2	Ambrée française	Couleur ambrée, acajou, cuivrée, brun-rouge. Limpide à trouble. Flaveurs malts rôtis, toastés, fruits secs. Le sucre, le caramel sont perçus. Corps mince à moelleux. Carbonatation faible à forte. Les houblons sont peu perceptibles à marqués selon les styles. Esters de levures acceptés. Pas de diacétyl. La catégorie comprend les bières d'inspiration style Belgian Speciale Ale, Amber Ale anglaise, ainsi que les rousses, Red Ale.	11,9 - 14,7	2,6 - 6,3	4 - 6,5 %	15 - 30	16 - 28
1.3	Brune française	Couleur ambrée foncée à brune très foncée. Mousse moyenne à dense. La dominante est maltée torréfiée, le sucre peut être perçu, flaveurs de caramel cuit, réglisse, café, chocolat, esters plus ou moins marqués. Amertume faible à présente. Houblons aromatiques autorisés. Le diacétyl ne doit pas être perçu. Faibles esters fruités (banane) possibles. Le goût est doux/sucré avec des notes de caramel, noix/noisette, une légère amertume des malts et parfois une touche épicée venant du houblon. Le goût est moyennement intense mais complexe. La catégorie comprend les bières d'inspiration type belge (Abbey), Dark Ale, Black Ale, Brown Ale.	10 - 12,4	2,1 - 3,6	4 - 6,5 %	15 - 30	28 - 50
1.4	Bière forte blonde	Couleur paille à dorée-ambrée. Claire à légèrement trouble. Le gout peut aller d'épicé, doux et malté à légèrement acidulé ou amer. Dans le goût on retrouve les mêmes caractéristiques qu'au nez. En bouche elle est moyennement à très ronde grâce au taux d'alcool. L'arrière-goût peut aller de doux à amer et sec. Le taux d'alcool est moyen à élevé (sous cette catégorie on retrouve les bières de type Blonde alcoolisée/forte, Bières d'Abbaye).	13,6 - 21,1	2,1 - 6,1	6,5 - 9,5 %	15 - 30	6 - 20
1.5	Bière ambrée forte	Couleur doré intense à ambré, cuivré. Caractère malté dominant, arômes toastés, rôtis, fruits secs. Le sucre, le caramel sont perçus. Corps mince à moelleux. Carbonatation faible à forte. Les houblons sont peu perceptibles à marqués selon les styles. Esters de levures acceptés. Pas de diacétyl. La catégorie comprend les bières d'inspiration style Belgian Speciale Ale, Amber Ale anglaise, Brown Ale et recouvre aussi les rousses, Scotch Ale, Red Ale, Altbier.	14 - 21,6	2,6 - 7,1	6,5 - 9,5 %	15 - 40	16 - 28
1.6	Brune forte, double	Couleur cuivrée à brune foncée. Au nez elle est légèrement brûlée/torréfiée, maltée avec des notes de caramel/sucre candie et de fruits secs. Le gout est doux/sucré avec une certaine amertume provenant des malts, un coté épicé et des notes de caramel de noix/noisette. L'arrière-goût est persistant, malté, légèrement amer et alcoolisé. Le goût est intense et complexe. La catégorie comprend les bières d'inspiration type belge (Abbaye, Double), Dark Ale, Strong Ale, Scotch Ale.	14,7 - 18,2	3,1 - 10	6,5 - 9,5 %	15 - 30	28 - 60
1.7	Triple	Couleur blond pâle à ambré. Mousse dense, trouble accepté. Arômes complexes, céréales et levures dominants, sucres perceptibles, aucune perception de malts grillés. Equilibre malts et houblons. L'amertume peut être faible à marquée. Caractère complexe, épicé, phénolique, fruité pouvant inclure les arômes de banane. Perception de l'alcool et d'esters.	17,1 - 22	2,1 - 4,6	7 - 10 %	20 - 45	10 - 25
1.8	Pale Ale, American Pale & Amber Ale	Couleur blond pâle à blond soutenu, doré, peut aller jusqu'à ambrée clair. Léger trouble accepté, arômes de malts moyens, flaveurs légères caramel acceptées. Arômes houblons présents. elle est fort maltée avec des accents fruités et des arômes de levure. Amertume moyenne à élevée, le caractère houblonné peut être terreux, herbacé, fruité, selon l'origine géographique des houblons. Esters fruités perceptibles de légers à marqués. Absence de diacétyl désirée, légères notes acceptées. La catégorie comprend les Belgian Style Pale Ale, English Pale Ale, American Style Pale Ale, Bitter, Summer Ale.	10 - 13,8	2,1 - 4,1	4 - 6,5 %	20 - 50	10 - 40
1.9	Session IPA	Couleur jaune dorée à légèrement ambrée/cuivrée. Claire à légèrement trouble. Au nez elle est moyennement à fort houblonnée. Le goût est principalement houblonné/amer avec sur l'arrière-plan des notes maltées et fruitées. Légère en bouche avec en arrière-goût une amertume prononcée (et parfois légèrement astringente). Mentionnez les variétés de houblon utilisées. La catégorie comprend les English style Session IPA, American style Session IPA, Session IPA française	8,5 - 10	1 - 2,6	1,2 - 4 %	30 - 55	6 - 28

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
1.10	IPA	Couleur jaune dorée à légèrement ambrée/cuivrée. Claire à légèrement trouble. Au nez elle est moyennement à fort houblonnée. Le goût est principalement houblonné/amer avec sur l'arrière-plan des notes maltées et fruitées. Légèrement à moyennement ronde en bouche avec en arrière-goût une amertume prononcée (et parfois légèrement astringente). Mentionnez les variétés de houblon utilisées. La catégorie comprend les English style IPA, American style IPA, IPA française.	14,7 - 18,2	3,1 - 4,6	4 - 7 %	35 - 65	12 - 30
1.11	Double IPA	Couleur dorée à cuivrée. Claire à légèrement trouble. Au nez elle est fort à extrêmement houblonnée. Le goût est également fort à extrêmement amer, dû au houblon utilisé, mais une base maltée/fruitée donne l'équilibre nécessaire. En bouche elle est moyennement à très ronde avec en arrière-goût une amertume prononcée (et parfois astringente) qui reste longtemps en bouche. Mentionnez les variétés de houblon utilisées. La catégorie comprend les styles Imperial ou Double India Pale Ale.	NA	NA	7 - %	40 - 70	12 - 30
1.12	Session New England IPA	Couleur paille à doré profond. Bière voilée à très voilée, mais jamais trouble ou présentant des particules visibles. Malt : faible à moyen-faible. Houblon : arôme et saveurs fruitées moyens à très élevés (les notes de fruit de la passion et de caractère résineux sont courantes). Amertume : faible à moyenne. Levure : esters moyens à élevés. Corps : léger à moyen. L'astringence due au houblon et le diacétyl doivent être absents. Très axé sur le houblon, mais avec une faible amertume perçue. Intensément fruité avec une texture en bouche douce et agréable.	70 - 90	9,5 - 12	3,5 - 5,5 %	30 - 70	8 - 20
1.13	New England IPA	Couleur paille à doré profond. Bière voilée à très voilée, mais jamais trouble ou contenant des particules visibles. Malt : Faible à moyen-faible. Houblon : Arôme moyen à très élevé avec des saveurs fruitées, souvent marquées par des notes de fruit de la passion et de caractère résineux. Amertume : Faible à moyenne. Levure : Esters moyens à élevés. Corps : Léger à moyen. L'astringence du houblon et le diacétyl doivent être absents. La bière doit être très axée sur le houblon, mais avec une faible amertume perçue, offrant un caractère intensément fruité et une texture en bouche douce et agréable.	NA	9,5 - 12	6 - 8 %	30 - 70	8 - 20
1.14	Specialités IPA : White IPA, Black IPA, Rye IPA, Red IPA, Brut IPA	La couleur dépend du style spécifique dans cette catégorie. L'apparence peut être limpide à trouble. Les arômes de houblons sont moyennement à fort présents. Des notes légères de céréales sont acceptées. Carbonatation moyenne. Des flaveurs de houblons sont attendues avec une intensité allant de moyenne-forte à très prononcée. Les notes de céréales doivent être légères à moyennes. Le final est sec à très sec. Le taux d'alcool varie selon les types de 5 à 8 %. On peut donc sentir une touche délicate alcoolique dans certaines bières. Les styles précis devront être indiqués spécialement dans cette catégorie, y compris toute information utile à la lisibilité de la bière. La liste n'est pas exhaustive et peut inclure tout autre bière à dominante IPA non définie dans les autres catégories.	NA	NA	NA	30 -	NA
1.15	Cerveise	Couleur blonde à ambrée foncée. Elaborée sans houblon. Celui-ci étant remplacé par une mixture d'herbes, épices, gruyt, ... En général, le taux d'alcool en volume pour cette catégorie se situe entre 5,0% et 6,5%. Pour rappel, une cervoise (pas de houblon) n'est pas une bière au sens légal du terme dans la définition officielle d'une bière en France depuis le 1er janvier 2017 (une bière doit être composée de houblon).	NA	NA	NA	15 - 40	14 - 35
1.16	Bières de ferme/rustique/saison /brettées	Couleur jaune à jaune orangé. Catégorie rustique, on recherchera ici une bière avec une teneur en alcool moyenne (5,5 à 7% alcool), avec des extrêmes comme une grisette (3,5%). Une bière très gazéifiée, fruitée, sèche avec une acidité désaltérante. La présence de «Brett» est autorisée, de même qu'un houblonnage significatif	NA	NA	NA	20 - 40	8 - 28
1.17	Blères de garde	Couleur dorée à cuivre soutenu ou brun clair. La texture est 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. Les esters de fruits peuvent être d'une intensité faible à moyenne.	14,7 - 20,2	3,1 - 6,1	6 - 8,5 %	20 - 30	14 - 32
<b>2</b>	<b>Lager</b>						
2.1	Pils / Lager	Couleur paille à jaune doré, claire, limpide et brillante. Bière de fermentation basse. Au nez elle est relativement neutre avec des accents légèrement maltés et houblonnés. Une légère présence de diacétyl est tolérable. Le goût est malté (sucré), houblonné et propre. Arrière-goût (légèrement) amer, houblonné et rafraichissant (la Urtyp Pils fait également partie de cette catégorie). Léger niveau de DMS accepté.	11 - 14,7	1,5 - 5,1	4 - 6 %	15 - 35	4 - 14
2.2	Bock / Doppelbock	Couleur ambrée à cuivrée/brune. Au nez elle est maltée avec des notes de noix/noisette et de caramel. Le goût est malté avec des notes de caramel et parfois fruitées. Le corps peut être de moyen à rond. L'utilisation de houblons traditionnels européens lui donne une amertume faible à moyenne. L'arôme et le goût de houblon est peu à moyennement présent. Pas d'épices, pas de notes grillées ou de diacétyl.	16,1 - 19,3	3,6 - 6,1	5 - 8,5 %	20 - 35	20 - 60
<b>3</b>	<b>Stout / Porter</b>						

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
3.1	Stout / Porter / Baltic Porter	Couleur brun foncé à très foncée (opaque); Bière de Fermentation haute (fermentation basse dans le cas des Baltic Porters) . Au nez/en bouche on retrouve des notes de cappuccino, de réglisse, de fruits noirs (acides), de malt torréfié, de chocolat et/ou café ainsi qu'une amertume provenant du houblon. Le corps peut aller de plutôt léger à rond et velouté. L'arrière-goût varie de sec, léger, acidulé, amer à velouté, sirupeux, alcoolisé. Le sous-type de la bière (Dry Stout, Oatmeal Stout, Milk Stout, Export Stout, Porter, Baltic Porter) ainsi que les matières premières utilisées doivent être spécifiés.	9 - 20,5	1,4 - 4	3,5 - 8 %	15 - 95	45 - 80
3.2	Russian Imperial Stout	Couleur sombre à très sombre (non translucide). Haute fermentation. L'arôme et le goût varient de fruits noirs/acides, raisins secs, réglisse et chocolat à café, malt torréfié et amertume houblonnée. La texture varie de pleine à très pleine, et la finale va de sèche-amère à ronde et réchauffante avec l'alcool.	19,3 - 23,7	5,1 - 7,6	7 - 12 %	50 - 90	60 - 140
4	<b>Bières de blé et autres céréales</b>						
4.1	Bière de blé sans ajout d'ingrédients type weizen	Couleur jaune paille à jaune cuivré (cuivré à brun foncé pour les Dunkelweizen). Bière de blé de type allemand, doit contenir idéalement à minima 50% de malt de blé (froment). La bière ne doit pas contenir de grain cru ni d'épices. La présence de levure donne un aspect trouble à la bière. Les arômes sont résolument fruités (ester de banane) et phénoliques (clou de girofle, noix de muscade, légèrement fumée ou même de la vanille). L'amertume n'est pas perceptible. Aucun diacétyl ne devrait être perçu. La bière doit être bien carbonatée avec une mousse généreuse. Dans cette catégorie sont aussi autorisées les bières blanches dites foncées (EBC <= 50) : Dunkelweizen	11,6 - 13,8	2 - 4,1	4,5 - 5,6 %	8 - 15	6 - 50
4.2	Bière blanche belge	Couleur : Jaune pâle à blond clair, trouble à très trouble. Présence maltée très faible à faible. Présence houblonnée peu perceptible. Pas de diacétyl. Corps : faible à moyen avec une onctuosité amylacée. Peu alcoolisée, elle est fruitée et rafraîchissante. Peut être épicée avec des graines de coriandre et de l'écorce d'orange séchée. Bière de blé de type belge, doit contenir à minima 30% de blé/froment (malté ou non)	10,9 - 13,8	1,5 - 4,1	4,5 - 5,6 %	8 - 20	4 - 15
4.3	Bière blanche française	Couleur : Jaune pâle à blond clair, légèrement trouble à trouble. Bière de blé, peut contenir à minima 30% de malt de blé/froment, peut aussi contenir du grain cru. La différence avec une bière blanche de type belge se situera sur le choix d'ajout d'éléments spécifiques de type épices, fruits, etc.	10,9 - 13,8	1,5 - 4,1	4,5 - 5,6 %	8 - 20	4 - 15
4.4	Bière de blé forte, double blanche, weizenbock	Couleur de pâle à foncée, caractère malté, phénolique possible, esters fruités présents, dont banane, pas de diacétyl. L'alcool est perçu, l'amertume est variable, de faible à prononcée. Bière de blé, plus forte en alcool et peut être plus amère aussi.	13,8 -	4,1 -	6 - %	8 - 30	4 - 60
5	<b>Bières acidulées, sures</b>						
5.1	Berliner Weisse, Gose	Couleur paille pâle à légèrement teintée. Corps mince, carbonatation marquée. Le côté lactique est recherché pour la Berliner Weisse. Le côté citronné, salé et épicé (coriandre) est recherché côté Gose. Les saveurs de malts et de houblons sont faibles. La présence de fruit est autorisée, si elle n'est pas dominante.	7,1 - 13,8	1 - 3,1	2,5 - 5,5 %	3 - 12	NA
5.2	Autres bières acides, sûres, (brett, fruit possible)	Couleur : voir le style de base. Brillante à très trouble. Malt, houblon et amertume selon le style de base. Le caractère de levure doit être présent sans dominer le caractère de la bière. Corps : La bière devrait être sèche / fortement atténuée et vive. Des notes typiques de fruits et de fleurs développées par la levure peuvent être présentes, ainsi qu'un profil phénolique (poivre, terreux, fumé) et des notes animales (sueur, couverture de cheval) pour les versions brettées. Pour permettre une évaluation précise, le brasseur doit fournir des informations supplémentaires sur le style de bière de base.	NA	NA	NA	NA	NA
6	<b>Bières avec ajouts d'ingrédients</b>						
6.1	Bière au miel	Toute bière élaborée avec du miel de façon observable mais sans excès. Le type de miel devra être indiqué, ainsi que la proportion dans la mesure du possible.	NA	NA	NA	NA	NA
6.2	Bières aux fleurs et plantes, baies, racines, épices	Couleur : selon le style de base. Limpidité : brillante à très trouble. Toute bière élaborée avec des plantes, des feuilles, des racines, des baies ou des épices. Le ou les ingrédients doivent être en équilibre avec les autres ingrédients et leur expression peut varier de subtil à intense. Pour permettre un jugement précis, le brasseur doit clairement indiquer le type d'ingrédient utilisé ainsi que le style sur lequel la bière est basée.	NA	NA	NA	NA	NA
6.3	Bières fruitées	Toute bière avec des fruits sous différentes formes, macération, pulpe, infusion, purée, etc .... Le goût provoqué doit être perceptible et dominant. La bière peut être acide, mais si le niveau d'acidité se révèle trop prégnant, elle devra concourir dans la catégorie des bières acides.	NA	NA	NA	NA	NA

Num	Catégories	Description	Gravité originale (° Plato)	Gravité finale (° Plato)	Alcool par volume	Amertume (EBU)	Couleur (EBC)
6.4	Bières au jus de raisin ou moût de raisin	Toute bière conçue avec du jus ou du moût de raisin. Il devra être précisé la nature du ou des raisins et éventuellement le pourcentage utilisé dans la recette. Les bières vieillies en barriques de vin ne sont pas autorisées, elles devront faire partie de la catégorie bières vieillies en fût. La recherche d'un équilibre est important, on doit trouver la bière et la partie raisin sans que l'un domine l'autre.	NA	NA	NA	NA	NA
6.5	Bières aux épices, café, chocolat	Toute bière avec des épices, du café, du chocolat. Le ou les ingrédients devront être perceptibles, merci de les indiquer ainsi que le moyen d'utilisation, mais toujours dans l'esprit de reconnaître la bière, l'équilibre est un point très important.	NA	NA	NA	NA	NA
<b>7</b>	<b>Bières particulières</b>						
7.1	Bière fumée	Tout style de bière fumée. Il peut s'agir de malt fumé, mais aussi d'ingrédients fumés utilisés, par exemple du thé fumé. Il est important d'atteindre des notes fumées distinctives mais aussi un équilibre dans la bière.	NA	NA	NA	NA	NA
7.2	Bière élevée en fûts ou avec adjonction de copeaux de bois	Toute bière murie en barriques ou avec des copeaux de bois. Il devra être précisé la durée de vieillissement et l'alcool (si présent) présent dans le bois utilisé. Les arômes peuvent être apportés par le bois (chêne, vanille) ou par les vins ou alcools (sherry, rhum, bourbon, scotch, porto, vin, doivent être précisés). De légères notes de «Bretts» sont acceptables.	NA	NA	NA	NA	NA
7.3	Quadruple / Barley Wine / Eisbock / bières très fortes >= 9,5	Couleur en fonction du style. Catégorie pour les bières fortes en alcool. Saveurs complexes et esters fruités élevés. Un faible taux de diacétyl est acceptable. Corps : riche, complexe et équilibré malgré une forte présence d'alcool. Les arômes et les saveurs de fruits vineux, de malt biscuité et de houblon sont fréquents.	20,2 - 28,1	3,6 - 7,1	9,5 - %	25 - 60	NA
7.4	Bière expérimentale	Toutes bières n'entrant pas dans les autres styles, avec un ou des ingrédients particuliers qui devront être impérativement spécifiés ainsi que leur forme d'utilisation : décoction, liqueur, poudre, etc ... bières qui sont une combinaison d'autres catégories ex : porter, fumé, épices, ...	NA	NA	NA	NA	NA
7.5	Bière sans gluten	Tout style de bière élaborée avec des céréales et des ingrédients qui ne contiennent pas de gluten ( pas de malts orge, blé, seigle,... ). Pour permettre un jugement précis, le brasseur doit identifier les ingrédients et le type de fermentation utilisés pour élaborer la bière.	NA	NA	NA	NA	NA
<b>8</b>	<b>Bières sans alcool</b>						
8.1	Bières sans alcool 0.0 à 0.4	Couleur : Conforme au style de base. Clarté : Brillante à très voilée. Malt : Conforme au style de base. Houblon : Conforme au style de base. Amertume : Conforme au style de base. Levure : Conforme au style de base. Corps : Conforme au style de base. Les bières sans alcool et à faible teneur en alcool ne doivent pas être jugées négativement uniquement en raison de l'absence d'alcool.	NA	NA	0 - 0,4 %	NA	NA
8.2	Bières sans alcool 0.5 à 1.2	Couleur : Conforme au style de base. Clarté : Brillante à très voilée. Malt : Conforme au style de base. Houblon : Conforme au style de base. Amertume : Conforme au style de base. Levure : Conforme au style de base. Corps : Conforme au style de base. Les bières sans alcool et à faible teneur en alcool ne doivent pas être jugées négativement en raison de l'absence d'alcool.	NA	NA	0,5 - 1,2 %	NA	NA
<b>9</b>	<b>Bière "Amateur"</b>						
9.1	Bières aux fleurs et plantes, baies, racines, épices	Couleur : selon le style de base. Limpidité : brillante à très trouble. Toute bière élaborée avec des plantes, des feuilles, des racines, des baies ou des épices. Le ou les ingrédients doivent être en équilibre avec les autres ingrédients et leur expression peut varier de subtil à intense. Pour permettre un jugement précis, le brasseur doit clairement indiquer le type d'ingrédient utilisé ainsi que le style sur lequel la bière est basée.	NA	NA	NA	30 - 85	NA