



Brauer

Family Overview

Styles

Brauer Thin
Brauer Thin Italic
Brauer Light
Brauer Light Italic
Brauer Regular
Brauer Italic
Brauer Bold
Brauer Bold Italic
Brauer Black
Brauer Black Italic
Brauer Extra Black
Brauer Extra Black Italic

About the Font

LL Brauer references the former branding typeface of the Zürich-based Hürlimann brewery, which had been drawn as part of its corporate design by Pierre Miedinger, a nephew of legendary Helvetica designer Max Miedinger.

Following 1974, the font had been used on everything from beer mats and bottle labels to street posters and pub signs; from the company's letterheads and car fleet to the brewery signage system. But when Hürlimann was acquired by the Carlsberg Group and shut down in 1997, the distinctive brand sign disappeared quickly, and so did the typeface.

Two years later, Elektrosmog revived this typographic feature of Zürich's cityscape for an arts festival taking place on the brewery's former premises. With Miedinger's permission, they reworked his original ink drawings, extending the minimal glyph set into a proper headline font. The brewery's phased-out brand logos were included in a bonus set.

In 2006, Elektrosmog revisited the design with the help of Philippe Desarzens, creating additional weights to make up a family of three. Five years later, Marco Walser produced further weights for a popular mass-market magazine in the US. After the extension of the character set, some formal revisions and additional polishing, the full family was released in 2019. It is made up of six weights, from a thin to an extra black, with matching italics.

In the meantime, things came full circle in 2017, when Hürlimann chose LL Brauer to rebrand, strengthening the beer's local ties by taking cues from its 1970s graphics. Where this 'local beer' is being brewed, one can only guess – it's definitely not in Zürich.

Encoding

LL Brauer:
Standard Western

LL Brauer Pro:
Latin Extended

File Formats

Opentype CFF, Truetype, WOFF, EOT

Design

Elektrosmog/Marco Walser (1999 – 2016)

Contact

General inquiries:
service@lineto.com
Technical inquiries:
support@lineto.com

Sales & licensing inquiries:
sales@lineto.com

Lineto GmbH
Lutherstrasse 32
CH-8004 Zürich
Switzerland

Telephone +41 44 545 35 00
www.lineto.com

Glyph Overview

Uppercase	A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
Lowercase	a b c d e f g h i j k l m n o p q r s ß t u v w x y z
Proportional	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Ligatures	ff fi fl
Std Accented Characters - Standard Western	À à Á á Â â Ã ã Ä ä Å å Æ æ Ç ç È è É é Ê ê Ë ë Ì ì Í í Î î Ï ï Ð ð Ł ł Ñ ñ Ò ò Ó ó Ô ô Õ õ Ö ö Ø ø Š š Ù ù Ú ú Û û Ü ü Ý ý ÿ Ž ž Ɓ ɓ
Pro Accented Characters - Latin Extension	Ā ā Ă ă Ą ą Ą ą Ą ą Ą ą Ą ą Ą ą Ą ą Ą ą Đ đ Ē ē Ĕ ĕ Ė ė Ę ę Ğ ğ Ġ ġ Ģ ģ Ĥ ĥ Ħ ħ Ĩ ĩ Ī ī Ĭ ĭ Ĵ ĵ Ķ ķ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ļ ļ Ō ō Ŏ ŏ Ő ő Œ œ Ŕ ŕ Ŗ ŗ Ř ř Ś ś Ŝ ŝ Ş ş Ş ş Ţ ţ Ţ ţ Ţ ţ Ţ ţ Ţ ţ Ţ ţ Ţ ţ Ţ ţ Ů ů Ű ű Ų ų Ŵ ŵ Ŷ ŷ Ź ź Ż ż Ź ź Ź ź Ź ź
Punctuation	(. , : ; ? ! ; i ...) [& @ #] { - - - } « » ‹ › ” “ ” , ‘ ’ _ / \ ' " † ‡ * • ¶ § © ® ™

Case Sensitive Forms	() [] { } - - - < > « » ¿ ¡
Currency, Mathematical Operators	€ \$ £ ¥ ¢ ¤ % ‰ + - × ÷ = ≠ ≈ < > ≤ ≥ ± ~ ¬ ∅ ∂ ∆ ∏ ∑ ∏ μ π ∫ ∞ √ / ^ ¡ ¢ ° /
Superscripts, Fractions, Ordinals	H ^{1 2 3} 1 ^{1/4 1/2 3/4} 1 ^{0 a}
Arrows	← → ↑ ↓ ↗ ↖ ↘ ↙
Ordinals	1 ^{a 0}
Numerators, Denominators	1 ^{0 1 2 3 4 5 6 7 8 9}
Superscripts, Subscripts	H ^{0 1 2 3 4 5 6 7 8 9} H _{0 1 2 3 4 5 6 7 8 9}

Layout Features

Case Sensitive
Forms

[Secret]
May–July
«Hello»

[SECRET]
MAY–JULY
«HELLO»

Standard
Ligatures

flat file

flat file

Tabular
Lining
Numbers

4.9.1984
1.1.2011

4.9.1984
1.1.2011

Arbitrary
Fractions

32 3/4

32 ³/₄

Superscript

North¹, East²

North¹, East²

Subscript

H₂O

H₂O

16 Points

La blanche est une bière composée d'une large proportion de froment. Selon les brasseries, le taux de froment varie de 30 à 60 %. Outre cette céréale, le brasseur utilise les ingrédients habituels tels que l'orge malté et différentes épices comme de la coriandre et du curaçao. Les bières blanches constituent une boisson désaltérante et généralement non filtrées. Elles se CARACTÉRISENT PAR UN ASPECT TROUBLE ET BLANCHÂTRE, CE QUI LEUR CONFÈRE L'APPELLATION «BLANCHE». LES BIÈRES BLANCHES SE

13 Points

White beer is one of the most versatile beers to pair with food. As with wine, the best beers to enjoy with a meal are often not the high-octane blockbusters but the more subtle, balanced ones. Just like food, you don't want one aspect of a flavor experience to overwhelm everything else. Spaghetti with tomato sauce and meatballs can be great, for example, but not if all you taste is garlic and salt. The same is true with pairing beer and food: Big, dramatic bruisers may be fantastic at the end of the night with CHOCOLATE CAKE, A CIGAR OR A STEAK, BUT WHEAT BEER WILL TEND TO WORK BETTER THROUGHOUT A MEAL, FROM THE SALAD TO THE MEAT OR FISH, AND ALL THE WAY THROUGH TO THE CHEESE COURSE. THE BALANCE AND

10.5 Points

Pšeničné pivo je podle platné české legislativy takové, při jehož výrobě byla nejméně jedna třetina z celkového extraktu dodána pomocí pšenice či pšeničného sladu. Například u bavorských pšeničných piv je však pšeničného sladu použito více než 50 %. Pšeničné pivo tak, jak je známe dnes, bývá nejčastěji světlé až slámové barvy (přestože existují i tmavší typy) a vyznačuje se vysokou nasyceností a bohatou penou. Pšeničné pivo se také převážně prodává nefiltrované. Vůně pšeničného PIVA JE TAKÉ VELMI ODLIŠNÁ OD BĚŽNÉHO LEŽÁKU ČESKÉHO TYPU. JSOU V NÍ CÍTIT KVASNICE, MÍRNÁ KYSELOST A MNOHO ROZLIČNÝCH OVOCNÝCH VŮNÍ, HLAVNĚ BANÁN A HŘEBÍČEK. CHUŤ PŠENIČNÝCH PIV

8.5 Points

Les bières blanches sont appelées de la sorte car les brasseurs utilisent du froment (blé) dans la recette. Il faut utiliser minimum 30 % de blé dans une recette pour que la bière soit considérée comme blanche. Si l'apparence d'une bière de blé est parfois blanche, le mot vient surtout d'une traduction approximative de L'ALLEMAND. EN EFFET, LES ALLEMANDS BRASSENT DES « WEIZENBIER » AUSSI APPELÉE « WEISSBIER ». WEIZEN EST LA TRADUCTION DE BLÉ TANDIS QUE WEISS

signifie blanc. Le marché français n'a gardé que le mot blanc pour décrire les bières de blé perdant au passage la partie la plus importante de l'information. Car en effet, une bière de blé n'est pas toujours blanche, en témoigne les dunkelweizen (bières de blé noires) de Bavière. Il suffit d'ajouter un petit peu des malts chocolats, caramels ou noirs pour donner une couleur foncée à sa bière blanche. Si VOTRE BIÈRE EST ROUGE, VERTE OU BLEU, IL FAUDRA CHERCHER AILLEURS QUE DANS

6.5 Points

Les bières blanches se rencontrent abondamment en Allemagne, où les « Weisse » représentent un style de bière populaire. A Berlin, il existe notamment la « Berliner Weisse » qui se démarque par un goût très acidulé. En Belgique, les origines de la bière blanche remontent au XIV^e siècle dans l'Est du Brabant, aux alentours de Louvain (Leuven). Historiquement, la blanche reste FORTEMENT LIÉE AU VILLAGE D'HOEGAARDEN, SITUÉ DANS UNE RÉGION PROPICE À LA CULTURE DU FROMENT ET DES BETTERAVES SUCRIÈRES. AU XVI^e SIÈCLE, L'EN-

tité comptait même une Guilde des Brasseurs dont les membres étaient des agriculteurs qui utilisaient leur propre production d'avoine et de froment pour brasser. A la fin du XIX^e siècle, on recensait environ 35 brasseries à Hoegaarden, une belle performance pour une bourgade d'à peine 2000 habitants ! Vers 1930, les bières de types pils firent leur apparition en Belgique, et LEUR POPULARITÉ CROISSANTE VINT FORTEMENT CONTRARIER LA CONSOMMATION DE BLANCHES. A TEL POINT QUE LA DERNIÈRE BRASSERIE D'HOEGAARDEN MIT LA

clé sous le paillason en 1957. Mais c'était sans compter l'initiative d'un certain Pierre Célis, qui nostalgique du succès de la bière blanche dans la région, remit à l'honneur la production de ce style de bière dans sa brasserie à Hoegaarden. Soutenus par les jeunes de l'entité, Pierre Célis permit à la bière blanche de connaître une seconde jeunesse, et de rencontrer UN SUCCÈS EXCEPTIONNEL AUPRÈS DES CONSOMMATEURS. ORIGINAIRE DU BRABANT, LA BIÈRE BLANCHE A FAIT DES ÉMULES ET SE RENCONTRE AUJOURD'HUI DANS

80 Points

Andechser
Blue Moon
COLOMBA

55 Points

Diosa Blanca
Edelweiss
Fagnes Blanche
HOEGAARDEN

45 Points

Korenwolf
Limburgse Witte
METEOR

32 Points

Blanche de Namur
Oxymore
Paulaner Hefe-Weissbier
PINK KILLER

25 Points

Světlé Výčepní
La Trappe Witte Trappist
Vedett Extra White
Vlaskop
WITTE WIEVEN

16 Points

Als Weizenbier oder auch Weißbier werden Biere bezeichnet, die mit Weizen und/oder Weizenmalz hergestellt werden. Bezeichnungen für diese Biere sind Weizen, Weißes und Weiße. „Weizen“ und „weiß“ besitzen denselben etymologischen Ursprung. Weizenbiere werden meist obergärig gebraut. Die Herstellung von Bier mit Weizen erfolgte bereits vor Jahrtausenden in Babylon UND ÄGYPTEN. IN EUROPA WAR ES BIS IN DAS SPÄTE MITTELALTER ÜBLICH, SÄMTLICHE GETREIDEARTEN ZUM BRAUEN ZU VERWENDEN

13 Points

Technologie se velmi liší dle regionu výroby. Zde popíšeme základní odlišnosti. Nejčastěji se používá pro zcukřování infuzního nebo jednormutového způsobu. Vystírá se tedy na cca 62 °C a konečná teplota nepřesáhne teplotu 75 °C. Pšeničná piva jdou obvykle trochu hůře scezovat, protože pšeničné zrno na rozdíl od ječného nemá pluchy, které pomáhají udržovat vrstvu mláta ve scezovací kádi méně kompaktní a propustnější pro tekutinu. Kvašení probíhá nejčastěji s přispěním kvasnic *Saccharomyces cerevisiae*. SAMOTNÉ KVAŠENÍ PROBÍHÁ PŘI TEPLITÁCH 15–25 °C. PŘI TĚCHTO TEPLITÁCH VZNIKÁ VYŠŠÍ MNOŽSTVÍ ESTERŮ A VYŠŠÍCH ALKOHOLŮ. PO PROKVAŠENÍ MLADÉHO PIVA NA CCA 70 % JSOU Z POVRCHU KVASNÉ KÁDĚ KVASNICE

10.5 Points

Weizenbiere werden mit obergäriger Hefe gebraut. Für die Maische wird neben Gersten– auch Weizenmalz in unterschiedlichen Anteilen verwendet, oft bis 70 % Weizenanteil. Weizenjungbier gelangt in der Regel endvergoren zur Nachgärung, auch Reifungsphase genannt, in die Flasche. Um während der Reifung den Bierextrakt zu erzeugen und somit eine genügende Anreicherung mit CO2 zu gewährleisten und die Reifungsgeschwindigkeit zu erhöhen, erfolgt eine „Speisegabe“. Dem JUNGBIER WIRD DAZU „SPEISE“ AUS VORDER–/AUSSCHLAGWÜRZE ODER KRÄUSEN ZUGESETZT, DEREN GEHALT AN FERULASÄURE KANN DIE AUSPRÄGUNG EINER PHENOLISCHEN NOTE (AN GEWÜRZNELKEN ERIN-

8.5 Points

Like Sean Combs, white beer is a beer that goes by a number of names. Depending on where you're ordering it or what you're specifically asking for, white beer and wheat beer generally refer to the same basic thing. That said, it should be noted that you'll likely end up drinking rather different beers depending upon WHICH ONE YOU ASK FOR. WHITE BEER AND WHEAT BEER ARE TYPICALLY BOTH LIGHTER IN COLOR AND CLOUDIER THAN MOST OTHER ALES, AND BOTH ARE

made with a higher proportion of wheat than their more barley-based cousins. Belgian Witbier (or white beer) is typically, according to Garrett Oliver's excellent book *The Brewmaster's Table*, brewed from "an evenly split blend of very pale barley malt and raw wheat," and enlivened with citrus and other often-mysterious SPICES. BAVARIAN WEISSBIER, WHICH ALSO TRANSLATES TO "WHITE BEER" BUT IS OFTEN ORDERED IN BARS AS "WHEAT BEER," IS BREWED FROM "A GRIST CON-

6.5 Points

Unlike its Belgian counterpart, however, Bavarian Weissbier is unspiced and relies on the yeast that facilitates fermentation for the major flavors of its profile (in addition to that wheat). In fact, the most famous German beers in this style are called Hefeweizen, which literally translates to "yeast wheat." What's important to remember is this: Though Belgian white beer AND GERMAN WHEAT BEER SHARE A COMMON LINEAGE, THEIR INDIVIDUAL STYLES ARE QUITE DIFFERENT. WHATEVER STYLE YOU ORDER – WHETHER YOUR WHEAT/

white beer is produced in Belgium, Germany, America (Blue Moon Brewing Company makes an excellent one), or elsewhere – one thing is fair to generalize: Your beer will fall on the fruitier, crisper end of the spectrum. Spiced or not, these beers are generally more mouthwatering than other ales. In fact, depending on the style you order, you may find yourself needing TO CUT THE ACIDIC QUALITY. "BERLINER WEISSE," ACCORDING TO MICHAEL JACKSON'S ULTIMATE BEER, "HAS A QUENCHING STYLE SO ACIDIC THAT IT TENDS TO BE

sweetened with a herbal or fruit syrup..." Whatever wheat or white beer you drink, it is perfect for the warmer season for just this reason: They're thirst-quenching, not overly boozy and fantastic with lighter foods, as well as certain slightly richer ones. Aside from the more coupe-shaped glasses that you're likely to see Berliner weisse served in, I generally prefer TALLER GLASSES FOR MY WHEAT BEERS. THEY GIVE THE HEAD A CHANCE TO FLUFF UP TO ITS FULL POTENTIAL. THIS, OF COURSE, SEEMS COUNTERINTUITIVE TO MANY

80 Points

Akerbeltz
Brugs
CANAILLE

55 Points

Dubbel Wit
Ezel Blanche
Flupke
GRIMBERGEN

45 Points

Haechts Witbier
Joseph
KLOEFKAPPER

32 Points

La Madelon Blanche
Newton
Original Schneider
PARADIJSVOGEL

25 Points

Ramée, Brunehaut
Saint Monom Brune
Toetèlèr Special
VI Wheat
WHITE BY MYSTIC

16 Points

Blonde Ale is a light, slightly malty beer popularized by the American craft beer movement. This week we take a look at the history of Blonde ale, how to brew it at home and some recipes. It is difficult to trace the precise origin of the term “Blonde Ale”, but it is clear that Blonde Ales are a modern style. The American Blonde Ale style is largely an invention of the US craft beer REVOLUTION OF THE EARLY 1990’S. IN THE UK, JOHN GILBERT OF HOP BACK BREWERY IS WIDELY CREDITED WITH DEVELOPING A BLONDE

13 Points

Blonde ales are light in color and generally have a malty aroma. Some variations have a slight hop aroma as well reflecting the hop variety chosen, but the flavor balance should be towards the malty side. They generally are light yellow to gold in color, clear, and brewed with moderate carbonation. Some variants such as the English may have a slight fruitiness, but they should not have diacetyl or harsh bitterness. Some also have a slight toasted malt flavor (biscuit, bread, toast, or wheat) but they should not have any caramel or ROASTED FLAVORS. THE STYLE IS BREWED TO A MODERATE ALCOHOL LEVEL OF 3.8 – 5.5 %, WITH AN ORIGINAL GRAVITY OF 1.038 – 1.054. COLOR IS LIGHT – GENERALLY 3 – 6 SRM AND THE BEER IS HOPPED TO PROVIDE A SLIGHTLY

10.5 Points

Een blond is een bier met een goudgele kleur. In principe is een blond bier van hoge gisting, blonde bieren van lage gisting worden doorgaans pils of dort genoemd. Net als bij deze ondergistende bieren wordt voor blond bier van lichte moutsoorten als pilsnermout gebruikgemaakt. Het alcoholpercentage kan variëren. De smaak van een blond bier is over het algemeen soepel. De lichte mouten hebben meestal niet zo’n uitgesproken smaak, zodat hop en gist de boventoon voeren. Met name BELGISCHE BLONDE BIEREN KUNNEN DOOR DE GEBRUIKTE GISTEN EEN FRUITIG BOEKET HEBBEN. IN NEDERLANDSE BLONDE BIEREN ZAL DEZE FRUITIGHEID EERDER MET AROMATISCHE HOP WORDEN BEREIKT

8.5 Points

Une bière blonde est une bière désignée ainsi de par sa couleur. Il est souvent fait une confusion entre le terme bière blonde qui désigne plutôt la couleur de la bière et les types de bières à proprement parler qui servent quant à eux à différencier plutôt le procédé de fabrication, de brassage ou le type de fermentation. Ainsi une bière blonde PEUT AUSSI BIEN ÊTRE : UNE LAGER DE TYPE PILS, UNE ALE DE TYPE TRAPPISTE OU UNE BIÈRE D'ABBAYE, UNE LAMBIC DE TYPE FARO. LA BIÈRE PILS, ÉGALEMENT

appelée pilsener, pilsen ou pilsner, du nom de la ville Plzeň en République tchèque (Pilsen en allemand), est un type de bière blonde et limpide, de fermentation basse apparenté au type lager. Elle titre environ 5 degrés d'alcool et possède une amertume moyenne, dépendant du type de houblon utilisé. La pilsener se boit plus fraîche qu'une BIÈRE DE FERMENTATION HAUTE, MAIS NON GLACÉE, GÉNÉRALEMENT ENTRE 10 ET 12 DEGRÉS, AFIN D'EN FAIRE RESSORTIR LES ARÔMES. CE TYPE DE BIÈRE A ÉTÉ

6.5 Points

Ce type de bière a été créé le 5 octobre 1842 par Josef Groll, dans la « Brasserie des Bourgeois », à Pilsen, en Bohême. La nouvelle bière rencontre un succès très rapide à tel point qu'en 1859, la Brasserie des Bourgeois juge bon de déposer le mot allemand Pilsner (« de Pilsen »), à la fois marque et label d'origine. Le mode de brassage révolutionnaire permet la production d'une bière CLAIRE ET DORÉE, À UNE ÉPOQUE OÙ LES BIÈRES SONT SOIT BRUNES, SOIT TROUBLES EN RAISON DU RÉSIDU DE LEVURE DANS LA BOUTEILLE OU LE FÛT. LE SUCCÈS DE LA

Brasserie des Bourgeois devient bientôt mondial mais les imitations fleurissent, et chacun appose le mot pilsner (ou pils) sur sa bouteille. En 1898, la Brasserie des Bourgeois dépose un nouveau nom allemand pour sa bière : Pilsner Urquell, qui signifie « authentique source de la Pilsner ». Mais le style est toujours copié, à tel point qu'il devient le plus répandu au monde. Depuis LES ANNÉES 1970, LA VENTE DE PILS TEND À BAISSER EN EUROPE, AU PROFIT DES BIÈRES SPÉCIALISÉES À FERMENTATION HAUTE ET FERMENTATION SPONTANÉE. LA BRASSERIE

qui produisit la Pilsner Urquell, la première pils, est toujours en activité à Plzeň. Elle a pris le nom de sa bière phare (Plzeňský Prazdroj, en tchèque – le nom allemand Pilsner Urquell, et la commercialise toujours. La densité primitive de moût est de l'ordre de 11 à 12,5 °P. La fermentation a lieu entre 5 et 10 degrés. La bière est ensuite filtrée ce qui lui confère sa limpidité. ELLE EST GÉNÉRALEMENT PASTEURISÉE QUAND ELLE EST MISE EN BOUTEILLE. AUJOURD'HUI LE TERME N'EST PLUS RÉSERVÉ À LA SEULE PILSNER URQUELL, ET BIEN D'AUTRES

80 Points

Akila Pils
Barbär
CAULIER

55 Points

Duvel 8
Extra Pilsener
Facon Export
GOLDEN

45 Points

Hapkin
Hubertus Světlé
JUPILER N.A.

32 Points

Kronenbourg Light
Mai-Bock
Neyt Pils, Plzeň
RIVA 2000

25 Points

Světlý Ležák
Triple Moine, Brasserie du Bocq
Ultra Fraîche
Velkopopovický Kozel
WITKAP PATER STIMULO

16 Points

Erfunden wurde das Bier nach Pilsener Brauart von einem bayrischen Braumeister, den man im Jahr 1842 in die böhmische Stadt Pilsen berief, um ein gutes, untergäriges Bier nach bayrischer Art zu brauen. Anstelle der in Bayern verbreiteten, dunklen Variante kreierte Josef Groll ein helles Pendant. Die speziellen Rohstoffe prägten bereits damals den Charakter des Bieres: **BÖHMISCHE BRAUGERSTE, SAAZER HOPFEN UND DAS EISENHALTIGE PILSNER WASSER, DAS GROLL ÜBER EINE WEISSDORNHECKE RIESELN**

13 Points

Il est très rare de boire une blonde aux saveurs de café et de torréfaction. Le profil est donc important et la couleur permet au consommateur d'orienter sa dégustation et ses attentes vers un profil apprécié. Bien entendu, nous parlons de bières 100 % céréales sans ajouts de colorants et les saveurs sont également influencées par d'autres paramètres tels que le houblon, les épices, la levure, la fermentation ou les méthodes de brassage par exemple. En tenant compte des éléments ci-dessus, on arrive à la **CONCLUSION QUE LA BIÈRE EST UNE COULEUR AVEC DU GOÛT ET DES ARÔMES. QUE CETTE COULEUR INFLUENCE LE GOÛT DE LA BIÈRE ET QUE LES SAVEURS DE LA BIÈRE NE SONT PAS FORCÉMENT ATTACHÉES À SA COULEUR MAIS**

10.5 Points

Blonde ales are traditionally brewed as an all malt beer, though some examples do use up to 25 % wheat malt or sugar adjuncts to lighten the beer. Many are made with 100 % pale malt. Cara-Pils/Dextrine malt is often added for head retention. Caramel/Crystal malt is used only to add color, and generally only the lightest variants (10–15L) as a caramel flavor is not desired. Some brewers do add small quantities of Munich, Vienna, Biscuit or lightly toasted malt to enhance either the malty or toasted/biscuit FLAVOR. FRUIT VARIANTS OF BLONDE ARE ALSO POPULAR (STRAWBERRY BLONDE FOR EXAMPLE) SINCE THE LIGHT PALETTE OF A BLONDE GOES WELL WITH MANY FRUITS. JUST ABOUT ANY HOP VARIETY CAN BE USED IN

8.5 Points

Der Alkoholgehalt von Lagerbieren liegt im Durchschnitt zwischen 4,5 bis 5,6 Prozent. Nach wie vor ist die untergärige Brauführung das Hauptcharakteristikum des Lagers. Ein helles Lager ist meist etwas weniger gehopft als ein Export. Der Grund hierfür ist ähnlich dem eines IPAs: Eine stärkere Hopfung macht das Bier durch den damit ERHÖHTEN ALKOHOLANTEIL HALTBARER, WAS FÜR EINEN LÄNGEREN EXPORT VON VORTEIL IST. DIESE STÄRKERE HOPFUNG MIT EINHERGEHENDER VOLLMUNDIGKEIT ist auch der wesentliche Unterschied zum Pilsner Bier. Rein optisch betrachtet zeichnen sich die meisten Lagerbiere durch eine helle goldgelbe Färbung aus. In der geschmacklichen Eigenschaft des Lagers ist vor allem die vollmundige Aromatik mit einer leichten Süße zu nennen. Der Gehalt der Stammwürze liegt im Durchschnitt BEI EINEM LAGER BIER ZWISCHEN 10 UND 12 PROZENT, DIE MEISTEN HABEN EINEN ANTEIL VON 12 PROZENT. SOWOHL BEIM LAGER BIER ALS AUCH BEIM EXPORTBIER

6.5 Points

Cette bière populaire brabançonne typique (appelée Witbier ou tarwebier en Belgique) était initialement brassée dans les fermes à partir de froment mélangé avec de l'orge malté. La bière blanche est une vieille spécialité belge pour laquelle on utilise seulement 50 % de moût de seigle et 50 % de froment naturel. En fait « bière de froment » serait un terme plus approprié. C'est d'ailleurs le blé qui donne son APPARENCE LAITEUSE VOILÉE À LA BLANCHE, CAR LE BLÉ QUI CONTIENT PLUS DE PROTÉINES QUE L'ORGE, APPORTE UNE BONNE DOSE DE CELLES-CI À LA BIÈRE, QUI SE VOILE lorsque les protéines se coagulent au froid. Jusqu'au 11^{ème} siècle la bière de froment représentait 75 % de la production belge, rôle repris aujourd'hui par la pils. La dernière brasserie de bière blanche dans le Brabant a cessé ses activités à Louvain au milieu des années 70. Puis, un certain Pierre Selis recommença à brasser la Hoegaarden. Par le succès fulgurant que connut LA BIÈRE BLANCHE ET APRÈS LA REPRISE DE LA BRASSERIE DE HOEGAARDEN PAR INTERBREW, DE NOMBREUSES AUTRES BRASSERIES ONT COMMERCIALISÉ LEUR version de la bière blanche, chacune épicée à leur goût, comme au bon vieux temps. Les bières blanches traditionnelles sont de fermentation haute, refermentées en bouteilles, d'où leur aspect trouble résultant de la levure en suspension, avec un dépôt en fond de bouteille. Deuxième branche principale de la famille des bières, le nom de « lager » s'applique en général à toutes les bières de FERMENTATION BASSE. LA « LAGER » EST UN PEU LA BIÈRE UNIVERSELLE ! C'EST CELLE QUI SE CONSOMME ET SE FABRIQUE LE PLUS COURAMMENT AUJOURD'HUI.

80 Points

Abdijbier
Block Pils
CINEY

55 Points

Deugniet
Export Artois
Forst
GAMBRINUS

45 Points

Het Kapittel-Abt
Judas
KEIRERSBERG

32 Points

Lowie Kators
Malmedy Blonde
Postřižiny
ROMY LUXE

25 Points

Summer Love
Toison d'Or
Unkerzak, de Proefbrouwerij
Vedett, Moortgat
WIELEMANS-CUEPPENS

16 Points

As with drinkers of other alcoholic beverages that switch to lighter concoctions for the summer months, many beer drinkers seem to switch to something lighter as well and we don't mean light as in Bud Light. Is this indeed a trend, a sub-conscious thought or a real physical craving? Who knows? In fact, it's probably a combination of all three. Over the past several years we've SEEN A MICRO BEER MOVEMENT TOWARD SUMMER SEASONAL BEERS, AS WELL AS YEAR ROUND BEERS LEANING TOWARDS LIGHTER

13 Points

Obviously this is what the masses want, however, there are alternatives to that usual "summer-like" American or imported lager or ale without getting too complex or bitter for that heat stricken head of yours. Golden and Blonde Ales come to mind, as does the old German-Style Kölsch Ale that has seen a mini revival throughout the US, and is quite similar to Golden and Blonde Ales. These are simple beers, meaning they are balanced and again not too complex. They are often very drinkable with a deep refreshing quality THAT COMES IN HANDY DURING THE SUMMER. SO HOW DID GOLDEN AND BLONDE ALES COME ABOUT? SOME SAY IT WAS JUST A PART OF THE MICROBREW REVOLUTION, WHILE OTHERS TURN TO LEGENDARY OLD-SCHOOL BEERS LIKE

10.5 Points

So how did Golden and Blonde Ales come about? Some say it was just a part of the Microbrew Revolution, while others turn to legendary old-school beers like Ballantine XXX Ale or lighter English style ales as the explanation for the inspiration. Regardless, Golden and Blonde Ales actually have many lager characteristics, like a clean crisp flavor, light color and good balance between hops and malt. Malt base is primarily American pale ale malt, which is the base of most ales in the US. SOME USE MALTED WHEAT, WHICH IS ALSO LIGHT IN COLOR AND ADDS TO THE CRISPNESS AND HEAD RETENTION. THESE BREWS ALSO EXHIBIT A THIN MALT SWEETNESS, BUT NOTHING TOO DOMINANT AND

8.5 Points

An old and original style, that in our opinion has inspired many American breweries, is the German-Style Kölsch Ale from the city of Köln, Germany. To give you some depth, without getting carried away in beer history, the first recorded document of this style of beer dates back to 873 AD! Though the style is indigenous to the Köln area, many US BREWERIES HAVE MORE THAN EMBRACED THE STYLE. THEY MIGHT NOT CALL IT A KÖLSCH, BUT BREWERIES ARE PRODUCING THE STYLE, OR RATHER USING IT AS A guide and adding their own twist. Now in our experience, the biggest difference from the Kölsch and American Golden and Blonde Ales is the Kölsch's use of German ingredients, primarily where the hops are concerned. In a Kölsch the hop bitterness will not have any kind of citric flavor but rather more of a spicy bite. And sometimes A LAGER YEAST STRAIN IS USED IN THE BOTTLE OR IN THE FINAL COLD CONDITIONING PROCESS. BOSTON GARDEN GOLDEN, BUZZARDS BAY GOLDEN ALE, CATAMOUNT 8

6.5 Points

Une couleur blonde, dorée, claire, limpide, lumineuse, une mousse aérienne d'un blanc franc, c'est la bière de tous les instants, la plus consommée en France (2/3 de la consommation). Les bières gold sont brassées avec des malts blonds pâles. On y retrouve fréquemment des arômes de houblon, de malt, de caramel, de miel et de levures. Elles se dégustent très fraîches, entre 0 et 4°, À L'APÉRITIF OU EN ACCOMPAGNEMENT D'UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PLATS. ELLES ENTRENT AUSSI DANS LA COMPOSITION DE NOM-BREUSES RECETTES, NOTAMMENT du Nord et de l'Est de la France. Les blondes spéciales, quant à elles, sont un peu plus chargées en alcool (supérieures à 5.5 % d'alcool). D'une couleur « blond doré », leur mousse blanche et crémeuse ainsi que leur rondeur en bouche en font des bières de caractères. Brassées avec des malts légèrement torréfiés, et des malts « spéciaux », elles font appel à différentes variétés de houblon, dont IL RÉSUITE UNE INFINITÉ DE GOÛTS! EN BOUCHE, LA TEXTURE FRANCHE ET LES NOTES DE CÉRÉALES DE LA BIÈRE BLONDE LA PRÉDESTINENT AUX ACCORDS AVEC LES VIANDES, comme un lapin à la moutarde, mais aussi aux mets de force aromatique moyenne, comme un hachis parmentier. Avec un pouvoir désaltérant très persistant, elle s'adapte bien aux desserts, comme une tarte aux pommes. Quelques accords : asperges, salades, crudités, tarama, guacamole, sandwiches, moules, sushi, poulet rôti, carpaccio, charcuterie, rôti de veau, viandes blanches ou rouges grillées, FROMAGES À PÂTE PRESSÉE CUITE, FROMAGES DE CHÈVRE, DESSERTS AUX FRUITS. CONTRAIREMENT AUX BIÈRES BLANCHES QUI SONT BRASSÉES

80 Points

Adler
Boréale
CHIMAY

55 Points

la Divine
Estrella Damm
Gueuze
KRUŠOVICE

45 Points

Lindemans
Meduz Dorée
NINKASI

32 Points

Orvée, Sint-Jozef
Ops-Ale
Rochus de Ryck
RHYME & REASON

25 Points

la Source
La Tramasure Dorée Bio
Ursulines
Vleteren Westvleteren
ZYWIEC

16 Points

Nothing defines Golden Ale styles better than the very approachable and highly drinkable characteristics that make them ideal for any occasion, in any season. With balanced characters and relatively low alcohol levels, Blonde Ales and Golden Ales share common flavor notes that impart a balance of malt sweetness and hop bitterness. This style includes several ALES THAT RANGE IN COLOR FROM LIGHT BLONDE DEEP GOLDEN. THEIR COMMON TRAITS MAKE BLONDE AND GOLDEN ALES TERRIFIC

13 Points

Une couleur cuivrée très chaude, une mousse teintée aux reflets d'ivoire, qui met en éveil l'odorat et le goût par l'exaltation de ses notes de céréales, malts, caramel, réglisse, guimauve, café vert, coing ou encore de levures avec des odeurs de crêpes. Les bières ambrées sont brassées avec des malts plus grillés et torréfiés que les bières blondes. De toutes les bières, elles sont les plus aromatiques : levures, malts grillés, fruits et épices s'y retrouvent harmonieusement. Avec leur taux d'alcool plus élevé (4.5 à 8 % d'alcool DITES SPÉCIALES OU DE SPÉCIALITÉ), ELLES SE DÉGUSTENT À DES TEMPÉRATURES PLUS TEMPÉRÉES, PROCHES DE 8–10°. QUELQUES ACCORDS : FOIE GRAS, SAUCISSON FUMÉ, TERRINES, GIBIERS, VIANDES EN SAUCE, AGNEAU RÔTI

10.5 Points

Golden Ale is a straw to medium blonde ale that has moderate bitterness and maltiness. The style is closely related to traditional mass market lagers, and was originally intended as a way of transitioning mass market consumers to craft beers. Blonde Ale's originated in North America. Craft Beer brewers created blonde ale as a moderate introduction for mass market American consumers used to traditional American mass market beers such as American Pilsner. Dry, light to medium body with LIGHT MALTY SWEETNESS. LOW TO MEDIUM HOP BITTERNESS WITH MINIMAL AROMA. SLIGHT FRUIT FLAVOR. LIGHT YELLOW TO GOLDEN BLONDE COLOR WITH NO CHILL HAZE. MED TO HIGH CARBONATION. ALL MALT, DRY

8.5 Points

s Že se pivo říká také naše tekuté zlato je obecně známo. Jak ale dopadne, když se toto úsloví uvede do praxe, si už málokdo dokáže představit. Nová limitovaná edice piva FAUST spojuje obě tyto věci dohromady a poprvé v historii můžeme ochutnat výjimečné pivo s obsahem 24– karátového zlata. Ano, čtete správně. Od listopadu JE NABÍDKA ČESKÝCH LÁHVOVÝCH PIV OBOHACENA O PIVO S RYZÍM ZLATEM A NA TRHU SE TAK OBJEVUJE NOVÝ GURMÁNSKÝ A SBĚRATELSKÝ UNIKÁT. PODLE SLÁDKA

Marka Pietoně trvaly přípravy projektu FAUST déle než rok, než se podařilo pivo dotáhnout zdárně do konce a byla to cesta někdy skutečně hodně trnitá, která místy připomínala středověkou alchymii. Jak sám sládek říká: „Běžných piv nebo piv, která se piva jen nazývají je na našem trhu čím dál tím více. Vlastně současného SPOTŘEBITELE UŽ NENÍ ČÍM PŘEKVAPIT. RÁD BOURÁM ZAVEDENÉ TRADICE, TAKŽE NAŠÍM CÍLEM BYLO VYTVOŘIT NĚCO JEDINEČNÉHO. A TO NENÍ NIKDY SNADNÁ

6.5 Points

Pivní znalci na severní Moravě jeho jméno dobře znají například z Městského pivovaru ve Štramberku a později i z Valašského pivovaru v Kozlovicích, kde léta úspěšně působil. I tady předkládal hostům neobvyklé pivní chutě. V jejich výčtu musíme určitě zmínit švestkové a vanilkové pivo anebo třeba pivní speciály vařené při příležitosti tradičních keltských svátků (Beltai-mové PIVO, SVĚTLO ZEMĚ), COŽ DÁVALO DO BUDOUCNA TUŠIT, ŽE PŮJDE VŽDY CESTOU NEOKÁZALÝCH PIVNÍCH ROZMANITOSTÍ. V SOUČASNÉ DOBĚ SPOLUPRACUJE POD

hlavičkou Pivo Franc v realizaci svých nápadů s hlúčinským pivovarem AVAR a návštěvníci letních slavností se s ním i letos setkávali na různých pivních akcích. Ale zpět ke „zlatému pivu“. Netradiční řešení FAUSTA začíná už u samotné láhve, která je z čirého skla uzavřeného šampusovou zátkou, v níž si lze opákován prohlížet magický tanec zlata v pivu. „Zlato je netečný kov, NEPŮSOBÍ NA NĚJ Tedy KOROZE A UŽ VE STARÉM EGYPTĚ SI JEJ PŘÍDÁVALI TEHDEJŠÍ VLÁDCI DO JÍDLA PRO JEHO KRÁSU,“ ŘÍKÁ PIETOŇ. „V NAŠEM PIVU JE OBSAŽENO

ve formě nadrobených zlatých plátků a každá láhev má tedy své jedinečné kouzlo. I proto jsou láhve ručně číslovány a budou patřit konkrétním majitelům.“ Ano, krása zlata je mámivá. I v pivu na nás působí tajemným kouzlem, stejně jako historický nositel legendárního jména Faust, který si podle staré legendy zahrával se samotným peklem. Ale protentokrát může být FAUST vánočním DÁRKEM, KTERÝ PŘEKVAPÍ A URČITĚ POTĚŠÍ POD STROMEČKEM NEJEDNOHO PŘÍZNIVCE PĚNIVÉHO MOKU. NA TRH SE DOSTÁVÁ NOVINKA, KTERÁ VŠECHNY

80 Points

Ar-Men
732 Bière
DOMUS

55 Points

La Fantôme
à Érezée
Grand Cru
HOEGAARDEN

45 Points

India Pale Ale
Joe Beef Lager
KORTRIJK 800

32 Points

Lambik Girardin-Jonge
Mont d'Or
Prior Tongerlo
RED RACER I.P.A.

25 Points

Spanik Eylenbosch
Tuque Dorée
Vieux Foudre, Vander Linden
Westmalle Triple
ZLATÝ BAŽANT

16 Points

Brown ale is a style of beer with a dark amber or brown colour. The term was first used by London brewers in the late 17th century to describe their products, such as mild ale, though the term had a rather different meaning than it does today. 18th-century brown ales were lightly hopped and brewed from 100 % brown malt. Today there are brown ales made in several REGIONS, MOST NOTABLY ENGLAND, BELGIUM AND AMERICA. BEERS TERMED BROWN ALE INCLUDE SWEET, LOW ALCOHOL BEERS SUCH AS

13 Points

Kasteel is een Belgisch biermerk dat gebrouwen wordt in Ingelmunster door Brouwerij Van Honsebrouck. Er bestaan zes soorten kasteelbier: blond, donker, tripel, rood, hoppy en cuvée. Het zijn zware bieren, Oorspronkelijk heette het bier Kasteelbier en zo wordt het nog steeds genoemd. Het eerste Kasteelbier, in de donkere variant, werd gebrouwen in 1989. Een aantal jaren geleden werd de naam van het bier gewijzigd in Kasteel. Kasteelbier dankt zijn naam aan het kasteel van Ingelmunster, dat ook IN BEZIT VAN DE BROUWERIJ IS. DIT KASTEEL STAAT ZOWEL OP HET ETIKET ALS OP DE KROONKURK AFGEBEELD. DE BIEREN WORDEN GESCHONKEN IN EEN VOETGLAS MET EEN ZEER LANGE STEEL EN ZIJN IN VERSCHILLENDE

10.5 Points

Pojem Svrchní kvašení vychází z chování kvasnic při konci hlavního kvašení. Svrchní kvasnice vyrobí na hladině jakousi “krustu” podobnou tomu co udělají pekařské kvasnice při výrobě kvásku. Svrchně kvašená piva vznikají při teplotách okolo 15–20 °C s využitím kvasinek z rodu *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae* či za pomoci spontánního kvašení vlivem mikroflóry mléčných či octových bakterií. Využívá se k výrobě veškerých svrchně kvašených pšeničných piv. Vznikající KVASNICE JSOU Z HLADINY KÁDĚ SBÍRÁNY A ZKVAŠENÁ MLADINA SE NÁSLEDNĚ UKLÁDÁ DO SUDŮ A NEBO DO TANKŮ, KDE DOZRÁVÁ ZA PŘÍROZENÉ ČI SKLEPNÍ TEPLoty PO DOBU NĚKOLIKA DNÍ AŽ MĚSÍCŮ.

8.5 Points

La bière brune est une bière de couleur brune, du brun acajou au noir ébène, obtenue grâce à l'utilisation de malt plus ou moins torréfié et/ou de colorant (généralement une variété de E150) ou de bière colorante (un brassin non destiné à la consommation directe, brassé avec des malts extrêmement colorés, mélangé AVEC LA BIÈRE À COLORER) POUR LES PAYS INTERDISANT L'UTILISATION DE COLORANTS. DANS LE CAS DE LA BIÈRE BRUNE, L'ORGE EST À SON DEGRÉ LE PLUS

élevé de torréfaction. Donnant ainsi naissance à un malt très brun, il donne à la bière cette couleur qui va de l'acajou au noir ébène. Plus « cuit » que celui que l'on utilise pour les bières précédentes, l'orge utilisé dans la conception des bières brunes est à l'origine des arômes de café ou de cacao qui déconcertent PARFOIS CERTAINES PAPILLES. ATTENTION, CONTRAIREMENT AUX IDÉES REÇUES, CE N'EST PAS PARCE QU'UNE BIÈRE A UNE ROBE TRÈS FONCÉE QU'ELLE SERA AMÈRE

6.5 Points

In the 18th century, British brown ales were brewed to a variety of strengths, with original gravities (OG) ranging from around 1.060 to 1.090. These beers died out around 1800 as brewers moved away from using brown malt as a base. Pale malt, being cheaper because of its higher yield, was used as a base for all beers, including Porter and Stout. An Edinburgh BREWER'S BROWN ALE LABEL THE TERM "BROWN ALE" WAS REVIVED AT THE END OF THE 19TH CENTURY WHEN LONDON BREWER MANN INTRODUCED A BEER WITH THAT NAME.

However, the style only became widely brewed in the 1920s. The brown ales of this period were considerably stronger than most modern English versions. In 1926, Manns Brown Ale had an original gravity of 1.043 and an ABV of around 4 %. Whitbread Double Brown was even stronger, an OG of 1.054 and more than 5 % ABV. The introduction of these beers coincided WITH A BIG INCREASE IN DEMAND FOR BOTTLED BEER IN THE UK. IN THE 1930S SOME BREWERIES, SUCH AS WHITBREAD, INTRODUCED A SECOND WEAKER AND CHEAPER BROWN ALE

that was sometimes just a sweetened version of dark Mild. These beers had an original gravity of around 1.037. After World War II, stronger brown ales, with the exception of a handful of examples from the northeast of England, mostly died out. The majority had an OG in the range 1.030 – 1.035, or around 3 % ABV, much like Manns Brown Ale today. North American brown ales trace their heritage to AMERICAN HOME BREWING ADAPTATIONS OF CERTAIN NORTHERN ENGLISH BEERS, AND THE ENGLISH INFLUENCE ON AMERICAN COLONIAL ALES.

80 Points

**Achel
Brunehaut 8
CAULIER**

55 Points

**De Koninck
Extra Bruin
Felix Oud Bruin
GAULOISE**

45 Points

**Herkenrode
Kasteel Donker
LOEBAS**

32 Points

**Magnum Gulden Draak
Nostradamus
Okells
POLOMAVÉ VÝČEPNÍ**

25 Points

**Straffe Hendrik Triple
Troubadour Obscura
Urthel Samaranth
Viven Bruin
WATERLOO STRONG DARK**

16 Points

Bière brune, des arômes de fleur épicee et de giroflée: des teintes foncées, de l'acajou au noir ébène, une mousse épaisse, crémeuse, onctueuse et moelleuse en bouche. Les bières brunes sont brassées avec des malts bruns fortement torréfiés qui leur confèrent des notes de café au lait, de café moka, de cacao, de pain d'épices, ou encore des arômes de fruits MURS. LEUR TAUX D'ALCOOL EST GÉNÉRALEMENT COMPRIS ENTRE 4,4 ET 6° ET N'EST PAS DONC PAS PLUS ÉLEVÉ QUE CELUI DES AUTRES

13 Points

Früher war das heutige Braunbier aufgrund der Farbe auch als "rotes Bier" bekannt. Bayerns Herzog Wilhelm V. ließ es 1590 in seiner eigenen Brauerei auf Burg Trausnitz in Landshut brauen. 1602 starb das Geschlecht der Degenberger im Mannesstamm aus und die Wittelsbacher erhielten mit dem Erbe auch das Privileg Weißbier zu brauen. Weißbier und Braunbier unterschieden sich in erster Linie in den Zutaten: Nach dem Reinheitsgebot von 1516 durften die Brauer in Bayern nur Gerste für ihr BIER VERWENDEN. DARAUS ERGAB SICH DIE BEZEICHNUNG BRAUNBIER. IN DIESER ZEIT WAR BRAUNBIER IM KOMPLETTEN SÜDDEUTSCHEN RAUM SEHR BELIEBT, WURDE ABER AB DEM 17. JAHRHUNDERT IMMER MEHR VOM

10.5 Points

English brown ales range from beers such as Manns Original Brown Ale, which is quite sweet and low in alcohol, to northeastern brown ale such as Newcastle Brown Ale, Double Maxim and Samuel Smith's Nut Brown Ale. North American examples include Sam Adams Brown Ale and Brooklyn Brown Ale. They range from deep amber to brown in colour. Caramel and chocolate flavours are evident. Brown ales from north-eastern England tend to be strong and malty, often nutty, while those from SOUTHERN ENGLAND ARE USUALLY DARKER, SWEETER AND LOWER IN ALCOHOL. NORTH AMERICAN BROWN ALES ARE USUALLY DRIER THAN THEIR ENGLISH COUNTERPARTS, WITH A SLIGHT CITRUS ACCENT AND

8.5 Points

Quand on entend « Irlande », on pense bien souvent à la bière puisque sa consommation est ancrée dans la culture. Avec une consommation de 131 litres de bière par an et par habitant (soit 0,36 litre tous les jours, rien que ça...) l'Irlande se classe à la deuxième place des plus gros consommateurs de bière dans le monde, après la BELGIQUE ET SES 152 LITRES. LA GUINNESS EST LA BIÈRE BRUNE LA PLUS RÉPANDUE DANS LE MONDE ENTIER, NOUS EN AVONS D'AILLEURS DÉJÀ PARLÉ DANS CET ARTICLE.

Ce stout (bière brassée avec une haute teneur en grains torréfiés qui apportent la couleur noire) vient de Dublin et a une manière très particulière d'être servie. En effet, ne vous étonnez pas si votre commande arrive un peu après celle des autres : la Guinness a besoin d'être tirée deux fois. La première fois jusqu'à 70-80 %, IL FAUT ENSUITE ATTENDRE QUE LES BULLES REDESCENDENT AINSI QUE LA CRÈME PUIS ENSUITE TIRER UNE SECONDE FOIS. LA MURPHY'S RESEMBLE

6.5 Points

La Beamish est une bière brune typiquement irlandaise, servie dans la plupart des Pubs d'Irlande. Brassée à Cork par Beamish and Crawford, cette bière connaît un succès très légèrement inférieur à la Guinness, et est consommée chaque jour par des milliers d'amateurs du monde entier. Tout a commencé en 1792, lorsque Richard Henrick Beamish et Arthur Frederick Sharman Crawford DÉCIDENT DE S'ASSOCIER POUR CRÉER UNE BRASSERIE. LEUR BUT : BRASSER DES BIÈRES BRUNES DE TYPE STOUT, POUR CONCURRENCER LA BIÈRE MONTANTE GUINNESS QUI

brasse des bières d'exception depuis 1759. Ils se mettent alors à produire en masse leurs premières Beamish, une bière brune à la mousse onctueuse, et aux arômes particulièrement affirmés. Le succès ne tarde pas à pointer son nez, et très vite, l'enseigne est obligée de s'étendre et de produire d'avantage pour répondre à la demande. Malgré leur succès, Beamish ne parviendra CEPENDANT PAS À DÉPASSER SA CONCURRENTE, ET RESTERA UNE BIÈRE RÉPUTÉE, FIGURANT DANS LE TOP 5 DES PLUS GRANDES BIÈRES IRLANDAISE... DE NOS JOURS, LA

Beamish connaît toujours le même succès, et figure parmi les bières irlandaises les plus connues. Elle a d'ailleurs été rachetée par le groupe Scottish & Newcastle et est distribuée en Irlande et dans d'autres pays comme la France. La Beamish est une bière qui possède de nombreux points communs avec des bières comme Guinness ou encore la Murphy. Servie à la PRESSION, ELLE POSSÈDE UNE COULEUR TRÈS SOMBRE, VIRANT AU NOIR PROFOND, REHAUSSÉE PAR UNE COUCHE DE CRÈME ÉPAISSE ET LÉGÈRE À LA FOIS. SES ARÔMES

80 Points

***Almaza
Beamish
COREFF***

55 Points

***Dremmwel
Elfique
Floreffe
GOUDEN CLASSIC***

45 Points

***Lupulus
Maredsous
NEWCASTLE***

32 Points

***Oerbier
Polotmavé
Queue de Charrue
ROUGET DE LISLE***

25 Points

***St Bernardus Xmass
Tembo
Velkopopovický Kozel
Westvleteren
ZULTE OUD BRUIN***

20 Points

Als Rotbier werden verschiedene Biersorten bezeichnet. Regional unterscheidet man insbesondere das Belgische Rotbier und das Nürnberger Rotbier. In anderen Regionen wird auch Rauchbier UND BRAUNBIER ALS ROTBIER BEZEICHNET. IM ANGELSÄCHSISCHEN KULTURRAUM GEHÖREN RED ALES

16 Points

Es hat rund 5 % Alkohol, einen fruchtig-sauren Geschmack und eine typische rötliche Färbung, die bei der Reifung in Holzfässern entsteht. Unterscheidungsmerkmale dieses Bieres sind ein intensiver gedörrtes Malz, eine Gärung mit einer Mischung von gewöhnlicher obergäriger Hefe und einer MILCHSÄUREBAKTERIEN-KULTUR SOWIE DIE REIFUNG IM EICHENFASS. ORIGINAL NÜRNBERGER ROTBIER WIRD BEREITS SEIT DEM FRÜHEN MITTELALTER DORT NACH EIGENEN

13 Points

Überregional bekannt wurde Rotbier mit der Verbreitung von Kleinbrauereien, zu deren Spezialitäten häufig Rotbiersorten gehören. Heutigentags haben sich Möglichkeiten, ein „rotes“ Bier zu erzeugen, vermehrt. Eine Rotfärbung durch geeignete Lagerung ist somit nicht mehr die einzige Biersorte. Alternativ wird die Färbung durch Zugabe bestimmter färbender Malze (Rotmalz) erreicht. Zudem ist die Färbung zwischen einem rotstichigen Gelb bis zu Rotbraun durch die Verteilung von Hopfen und Malz beeinflusst, ebenfalls wie der Geschmack. Die irische Brauerei Murphy's stellt die bekannte Biersorte Irish Red Beer her. Dabei handelt es sich wie beim Kilkenny um ein Red Ale, das ebenfalls durch Malz diese Färbung erhält – eine insbesondere in England HÄUFIG ANZUTREFFENDE BIERSORTE. AUSSERDEM GIBT ES BEISPIELE, WO IM BIERNAMEN DER WORTTEIL „ROT-“ ENHALTEN IST, WIE BEIM ROTKEHLCHEN DER BÜRGERBRAUEREI, DAS BIS ANFANG 2010 IN BERLI FRIEDRICHS-

10.5 Points

Bière intermédiaire, la bière ambrée est fabriquée à partir malt brun, lui-même issu d'une torréfaction plus appuyée de l'orge. Adoptant ainsi une couleur roux clair, la bière ambrée est appréciée pour ses arômes fruités, à l'image de la bière blonde, mais aussi pour ses subtilités épicées ou légèrement caramélisées. Il y a une INFORMATION À RETENIR : TOUT VIENT DU MALT, C'EST À DIRE DE LA CÉRÉALE GERMÉE QUE L'ON MÉLANGE AVEC L'EAU, LA LEVURE ET LE HOUBLON POUR OBTENIR VOTRE AMIE LA BIENNE. EN CE QUI CONCERNE LA BIÈRE BLONDE, LA BRUNE ET L'AMBRÉE, LA CÉRÉALE

80 Points

**Artevelde
Bush Beer
CAVES**

55 Points

**Dvanáctka
Faro Pertotale
Ginder-Ale
JACK-OP ERNEST**

45 Points

**Martzen Bier
Nakouřený
ŠVIHÁK**

32 Points

**Pater Lieven
Riva Triple
Steenbrugge Dubbel
STER ALE**

25 Points

**Trappistenbier Tripel
Triple Villers
Vieille Saison, Voisin
Vieux-Temps
ZEELSE HOUTEN KOP**

20 Points

Irish red ale, red ale, or Irish ale is a name used by brewers in Ireland; Smithwick's is a typical example of a commercial Irish Red Ale. There are many other examples being produced by Ireland's expanding craft BEER INDUSTRY. O'HARA'S, 8° AND FRANCISCAN WELL ALL BREW EXAMPLES OF IRISH RED ALE. THERE

16 Points

In the United States, the name can describe a darker amber ale or a "red" beer that is a lager with caramel colouring. Smithwick's has introduced a Pale Ale product advertised as 100 % pale ale malt and aromatic hops with a 4.5 % alcoholic content. India Pale Ale or IPA is a style of pale ale developed in England FOR EXPORT TO INDIA. THE FIRST KNOWN USE OF THE EXPRESSION "INDIA PALE ALE" IS IN AN ADVERTISEMENT IN THE "SYDNEY GAZETTE AND NEW SOUTH WALES ADVERTISER" ON 27

13 Points

Amber ale is a term used in Australia, France and North America for pale ales brewed with a proportion of amber malt and sometimes crystal malt to produce an amber colour generally ranging from light copper to light brown. A small amount of crystal or other coloured malt is added to the basic pale ale base to produce a slightly darker colour, as in some Irish and British pale ales. In France the term "ambrée" is used to signify a beer, either cold or warm fermented, which is amber in colour; the beer, as in Pelforth Ambrée and Fischer Amber, may be a Vienna lager, or it may be a Bière de Garde as in Jenlain Ambrée. In North America, American-variety hops are used in varying degrees of bitterness, although very few examples are particularly HOPPY. IN AUSTRALIA THE MOST POPULAR AMBER ALE IS FROM MALT SHOVEL BREWERY, BRANDED JAMES SQUIRE IN HONOUR OF AUSTRALIA'S FIRST BREWER, WHO FIRST BREWED BEER IN SYDNEY IN 1794.

10.5 Points

Typickou vůni a rubínovou barvu mu dává několik bylin, které ovšem sládek bedlivě střeží. Ale jednu redakci MF DNES nakonec prozradil, je jí červenoplodý jalovec. Není to první červené pivo, které Hauskrecht uvařil. „První červené pivo Červený Drak jsem vytvořil v Brně a vymýšlel jsem ho rok. Tohle druhé jsem v LABORATOŘI DĚLAL UŽ JEN 14 DNÍ,“ POPSAL SLÁDEK. KROMĚ ČAROVNÉ CHUTI JE PRÝ PIVO VÝJIMEČNÉ I TÍM, ŽE DÍKY BYLINKÁM MÁ VYSOKÝ OBSAH ANTIOXIDANTŮ, KTERÉ LIKVIDUJÍ NĚKTERÉ KARCINOGENNÍ LÁTKY. „ANTIOXIDANTŮ MÁ PIVO VÍCE NEŽ ČERVENÉ

80 Points

**Antiek
Binchoise
BOSKEUN**

55 Points

**Cuvée de
L'Ermitage
Facon
GOUDEN**

45 Points

**Jedenáctka
Kwak
LEFFE DE NOËL**

32 Points

**Old Numbskull
Punch Beer
Ramée Ambrée Triple
SAISON 1900**

25 Points

**Troubadour Magma
Urbock 23
Viven Imperial IPA
Whitbread Pale Ale
ZUNDERT TRAPPIST**

20 Points

Stout is a dark beer made using roasted malt or roasted barley, hops, water and yeast. Stouts were traditionally the generic term for the strongest or stoutest porters, typically 7% or 8%, produced by a brewery. There are a number of variations including Baltic Porter, Milk

16 Points

The first known use of the word stout for beer was in a document dated 1677 found in the Egerton Manuscript, the sense being that a stout beer was a strong beer not a dark beer. The name porter was first used in 1721 to describe a dark brown beer that had been made with roasted malts. Because of the huge popularity of porters, brewers made them in a variety of strengths. The beers with higher gravities were called “stout

13 Points

Porter originated in London, England in the early 1720s. The style quickly became popular in the City especially with porters (hence its name): it had a strong flavour, took longer to spoil than other beers, increased in alcohol content with age, was significantly cheaper than other beers, and was not easily affected by heat. Within a few decades, porter breweries in London had grown “beyond any previously known scale”. Large volumes were exported to Ireland, where by 1776 it was being brewed by Arthur Guinness at his St. James’s Gate Brewery. In the 19th century, the beer gained its customary black colour through the use of black patent malt, and became stronger in flavour. Originally, the adjective stout meant “proud” or “brave”, but later, after the 14th century, it took on the connotation of “strong”. The 1st known use of the word stout for beer was in a document dated 1677 found in the Egerton

10.5 Points

La Guinness est une bière qui appartient à la famille des stouts. Ce terme désigne des bières fortes en goûts et/ou en alcool, dont la haute fermentation exalte tous les arômes de la bière. La couleur de la Guinness est particulièrement sombre, proche du noir, du fait de l’utilisation de malts torréfiés et de grains d’orges grillés... Contrairement aux idées reçues, la bière arbore un liquide fluide et léger, et n’est en aucun cas, un liquide « épais ». Quand à la mousse, elle souligne élégamment la bière, créant un contraste fort entre sa

80 Points

**Alaskan
Buffalo
CHARBON**

55 Points

**Dobřanský
Elav Dark Metal
Flying Monkeys
GIFT TO GASPAR**

45 Points

**Hoppin Frog
Ichtegem's Oud
KARL STRAUSS**

32 Points

**Left Coast Voodoo
Malheur Dark Brut
Ola Dubh
POLOTMAVÝ SPECIÁL**

25 Points

**Scotch de Silly
Trappistenbier Dubbel
Watneys Stout
X-Mas
ŽATEC DARK**

20 Points

Das sehr dunkle, vollmundige und oft malzbetonte Bier findet seit der Wiedervereinigung Deutschlands immer mehr Freunde. Das mag daran liegen, dass der Konsument von heute die Abwechslung liebt und GERN EINMAL ETWAS ANDERES PROBIERT. IN VIELEN SZENEKNEIPEN HAT SICH DAS SCHWARZBIER

16 Points

Bier mit einer „dunklen“ Vergangenheit Damit meldet sich das Bier in seiner ursprünglichsten Form zurück. Denn der Siegeszug der hellen Biere begann erst vor etwa hundert Jahren. Die Brau- und Mälztechnologie hatte sich so weit entwickelt, dass es möglich wurde, auch mit HELLEM, WENIGER LANG GEDARRTEM MALZ EIN WOHLSCHECKENDES BIER ZU BRAUEN. DAVOR WAREN ALLE BIERSORTEN MEHR ODER WENIGER DUNKEL.

13 Points

Vor dem Fall der Mauer war dunkles Bier östlich der Elbe eher ein Nischenprodukt. Doch mit der Wiedervereinigung wurde die alte Brautradition in Ostdeutschland wiederbelebt. Heute wird dort ein hochwertiges Bier gebraut, das dem modernen Geschmack der Verbraucher entspricht. Das gilt sowohl für das Produkt als auch für den Markenauftritt. So liegt der Schwerpunkt des Schwarzbierbrauens in den neuen Bundesländern, vor allem in Thüringen und Sachsen, aber auch in Mecklenburg-Vorpommern. Ähnlich wie Bautzener Senf oder Spreewälder Gurken gehört das Schwarzbier zu den kulinarischen Spezialitäten aus Ostdeutschland, die zunehmend ihren Weg in die alten Bundesländer FINDEN. GERADE AUCH FRAUEN HABEN DAS SPRITZIGE SCHWARZBIER, DAS BEI EINER TEMPERATUR VON ACHT GRAD CELSIUS AUS DEM TYPISCHEN SCHWARZBIERPOKAL AM BESTEN SCHMECKT, ZU SCHÄTZEN

10.5 Points

Anders, als seine kräftige Farbe vielleicht vermuten lässt, ist Schwarzbier kein Starkbier. Es wird mit einer Stammwürze von mindestens elf Prozent gebraut und gehört damit zu den Vollbieren. Der Alkoholgehalt liegt bei 4,8 bis 5 Prozent. Hergestellt wird es auf der Grundlage alter, traditionsreicher REZEPTUREN, UNTER EINSATZ MODERNSTER TECHNOLOGIE UND DEM ENTSPRECHENDEN KNOW-HOW. SEINE TIEFDUNKLE FARBE ERHÄLT SCHWARZBIER ÜBRIGENS AUSSCHLIESSLICH DURCH DIE VERWENDUNG VON DUNKLEN SPEZIAL- ODER RÖST-

80 Points

***Adriaen
Brouwer
COEDO***

55 Points

***De Dolle
Extra Export
Fullers Ale
GREENE KING***

45 Points

***Hercule Stout
Imperial Stout
LEROY STOUT***

32 Points

***Monk's Stout Dupont
Nomada Imperial
Primátor
RESERVA***

25 Points

***Svijanská Kněžna
Tmavé Výčepní Pivo
Vichtenaar
Yellow Belly Peanut Butter
ZOTTEGEMSE GRAND CRU***

Technical Information

Latin	Afrikaans	Tanzania)	Upper Sorbian
	Albanian	Luxembourgish	Uzbek
	Asu (Tanzania)	Luyia	Volapük
	Basque	Machame	Vunjo
	Bemba (Zambia)	Makhuwa-Meetto	Walser
	Bena (Tanzania)	Makonde	Welsh
	Breton	Malagasy	Western Frisian
	Catalan	Maltese	Zulu
	Chiga	Manx	
	Cornish	Meru	
	Croatian	Morisyen	
	Czech	North Ndebele	
	Danish	Northern Sami	
	Dutch	Norwegian Bokmål	
	Embu	Norwegian Nynorsk	
	English	Nyankole	
	Esperanto	Oromo	
	Estonian	Polish	
	Faroese	Portuguese	
	Filipino	Quechua	
	Finnish	Romanian	
	French	Romansh	
	Friulian	Rombo	
	Galician	Rundi	
	Ganda	Rwa	
	German	Samburu	
	Gusii	Sango	
	Hungarian	Sangu (Tanzania)	
	Icelandic	Scottish Gaelic	
	Inari Sami	Sena	
	Indonesian	Serbian	
	Irish	Shambala	
	Italian	Shona	
	Jola-Fonyi	Slovak	
	Kabuverdianu	Slovenian	
	Kalaallisut	Soga	
	Kalenjin	Somali	
	Kamba (Kenya)	Spanish	
	Kikuyu	Swahili	
	Kinyarwanda	(macrolanguage)	
	Kölsch	Swedish	
	Latvian	Swiss German	
	Lithuanian	Taita	
	Lower Sorbian	Teso	
	Luo (Kenya and	Turkish	

Open Type Features	aalt	Access All Alternates	salt	Stylistic Alternates
	case	Case-Sensitive Forms	sinf	Scientific Inferiors
	dnom	Denominators	ss01	Stylistic Set 01
	frac	Fractions	subs	Subscript
	hist	Historical Forms	sup	Superscript
	liga	Standard Ligatures	tnum	Tabular Figures
	numr	Numerators	zero	Slashed Zero
	ordn	Ordinals		

Codepage Please refer to the Technical Document

Copyright

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written consent of the publisher. This publication and the information herein is furnished AS IS, is subject to change without notice, and should not be construed as a commitment by Lineto GmbH.

Lineto GmbH assumes no responsibility for any errors or inaccuracies, makes no warranty of any kind (express, implied or statutory) with respect to this publication, and expressly disclaims any and all warranties of merchantability, fitness for particular purposes and non-infringement of third party rights. Brand or product names, used in this publication, are the trademarks or registered trademarks of their respective holders.