

# *Sous le kilt, les bières écossaises...*

**31 Octobre 2011**

## **Punk IPA**

**Brasserie : Brewdog**

**Genre : Indian Pale Ale**

**Titre alcoolique : 5,6%**

L'utilisation de houblons américains et la force du houblonnage font de cette bière une "american IPA", (*Rappel : l'appellation IPA ou Indian Pale Ale vient du temps où les Anglais expédiaient en Inde des bières par bateaux. Pour qu'elles se conservent, il fallait utiliser des bières assez fortes, plus de 6°, et très chargées en malt et Houblon. La variante « american IPA » date du milieu du 20<sup>ème</sup> siècle, lorsque, adoptées aux Etats-Unis, les IPA y ont été réinterprétées avec un houblonnage costaud d'houblons locaux, dont beaucoup tirent sur le pamplemousse et les fruits exotiques*).

Houblon exotique, puissance amère dès la première goutte, force et puissance en bouche, longueur et endurance. Le genre de bière qui dans l'arène reste debout, mode Gladiator, bang bang. Hops, Hops.



## **La 5 am Saint**

**Brasserie : Brewdog**

**Type : Ale Ambrée**

**Titre alcoolique : 5 %**

Ambrée, voire rouge. La bière est totalement limpide. La mousse est fine et serrée, de couleur beige assez foncée par rapport à d'autres bières rousses. Cette bière est à fond sur des houblons ultra aromatiques. Et ça donne des effluves très puissants de pamplemousse rose accompagnés de divers fruits exotiques. Cette bière donne l'impression étrange que l'amertume et le sucré, au lieu de se combattre, se valorisent l'un l'autre. Cela donne un équilibre très sympa. L'amertume est là mais équilibrée, maîtrisée, moins agressive que dans beaucoup d'autres Brewdog.



## **Douglas Celtic Brown**

**Brasserie : Martin's (eh oui en Belgique désormais...)**

**Genre : scottish Ale**

**Titre alcoolique : 8%**

Une odeur très fumée et un goût fumé et torréfié. Elle possède une amertume des plus plaisantes, enivrante. Une démarque par rapport à la Gordon Scotch Ale dont elle n'a pas pu reprendre le nom lors du rachat par le brasseur Belge, ce qui l'a forcée à évoluer différemment.

*Les Scottish Ales : Le froid écossais rend le houblon incultivable et les ales y mûrissent à des températures plus basses que la normale. C'est donc naturellement qu'un style de bière typique est né dans les alentours de Edinbourg : les Scottish ales sont des bières très maltées, les levures sont costaudes pour travailler à froid et donnent des bières plus fortes que la moyenne anglo-saxonne. On retrouve souvent des saveurs de caramel très agréables, ainsi qu'un goût tourbé qui donne des notes fumées.*

## **La Tokyo**

**Brasserie : Brewdog**

**Type : Stout vieillie en fût**

**Titre alcoolique : 18,2%**

Une robe d'un noir opaque au reflet acajou, qui évoque la couleur du marc de café. Légère effervescence, une mousse fine tirant sur l'acajou. Au nez, des arômes très puissants et complexes : des fruits macérés, puis des senteurs très liquoreuses rappelant le porto et les fruits secs, et ensuite des notes plus portées sur les malts grillés avec des senteurs de chocolat aux effluves de "Mon Chéri ». L'entrée en bouche est puissante et très intense, avec une explosion de saveurs multiples et très complexes. De fortes saveurs de fruits macérés et de fruits secs, accompagnées par l'alcool immédiatement perceptible. S'en suivent des notes de malts torréfiés, de chocolat et de café. Des touches de malts caramélisés et de sucre sont également présentes pour offrir un aspect légèrement anisé à cette bière. Une amertume légère fait une apparition fugace. Un retour de porto et de malt torréfié se fait ensuite ressentir.

Les qualités olfactives et gustatives de cette bière sont très évolutives en fonction de la température de dégustation. Il est donc conseillé de boire cette Tokyo lentement, en la laissant se réchauffer progressivement dans le verre, afin de saisir toutes les nuances et subtilités de ce produit unique !

