

Saison

Saisonit olivat perinteisesti Vallonian kesäkauden oluita. Koska kesällä ei voitu ennen jäähdytysjärjestelmien yleistymistä panna olutta, tehtiin olut viileän kevään aikana ja varastoitettiin odottamaan kesähelteitä. Valmistuksessa käytettiin runsaasti säilymistä edistävää humalaa ja oluen vahvuuskin (5–8 t-%, 13,5–15 plato) edisti säilymistä. Pitkä varastointiaika teki oluista hiukan happamia ja lisäsi makukuvaan erilaisia makuja. Tyypillistä saisoneille on runsas hiilidioksidipitoisuus, joka tekee niistä shampanjan lailla kuohuvia oluita. Nykyään saisonit vaihtelevat laidasta laitaan; toisessa päässä ovat lähes pale ale tyyppiset suodatetut oluet, toisessa perinteiset suodattamattomat ja maultaan raikkaat, mutta äärimmäisen monimutkaiset oluet. Mausteiden käyttö saisonissa on yleistä.

Esimerkkejä: Dupont Saison Vieille Provision, Saison de Pipaix (Vapeur), Saison 1900 (Lefébvre), Fantôme.



Scotch ale

Belgialainen scotch ale on erikoinen oluttyyli, koska muutamat sen parhaista edustajista valmistetaan Edinburgissa Skotlannissa eikä näitä oluita kuitenkaan myydä Isossa Britanniassa.

Brittiläiset oluet tulivat suosituiksi Belgiassa maailmansotien aikaan. Muutamat oluttyyleistä jäivät elämään Belgiassa ja ajan myötä ne muuttuivat vastaamaan paikallisia kulutustottumuksia. Nykypäivän scotch alet ovat vahvoja, tummia, yleensä yli kuusiprosenttisia sekä hyvin maltaisia ja makeita nautiskeluoluita.

Skotlannissa tämän tyyppisten oluiden valmistus loppui 1900-luvun puolen välin tienoilla, mutta on elpynyt viime vuosikymmeninä Belgian-vientiä varten.