

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Berliner Weiss.

Echantillon n° : 65  
Note Totale 16 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur Rose "demi-fraise". Mousse  
Pas trop de mousse.

#### Nez

4 / 5

Nez doux framboise

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Aide comme une Berliner Weiss typique, bon goût  
de framboise fraîche. Corps léger acidulé.

#### Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Une bonne Berliner Weiss bon dans son genre  
Peut être un peu plus de bulles mais c'est bien  
fait

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : BW Framboise

Echantillon n° : 65

Note Totale 18 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

rouge framboise très vif, opaque, plate comme une BW  
Nice :)

## Nez

4 / 5

framboise puissant! Fruits rouge forte!

## Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

framboise, acide, vanille, texture d'une BW  
roté groseille  
fruits rouge vif!  
~~petite~~ Lactique bien équilibrée.

## Impression générale

5 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

correspond totalement au style  
(OOL ! Très bien forte  
Impressionné par la puissance des fruits  
de framboise en

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Berliner Weisse  
Framboise

Echantillon n° : 65  
Note Totale 18 /20

#### Ceil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

rouge / rose style GRENADINE - FLASKY !

#### Nez

4/5

Nez Framboise, gaout

#### Bouche

7/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Arome acidité ~~rien~~ pas trop agressive,  
très fruitée, framboise bien présente,  
légères notes lactiques -

#### Impression générale

5/5

Equilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

TRÈS BEL EQUILIBRE !

Fruit bien présent, je regrette bien  
equilibre, agréable à boire !

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Belgian White*  
*Framboise*

Echantillon n° : *65*  
Note Totale *18/20*

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Rose forcée, rouge grenadine et fraise tagada*  
*Un mix de tout ça Mousse rose*

#### Nez

5/5

*de rose*

*Vraiment framboise, il y a une touche avec*  
*l'acidité qu'il y a avec,*

#### Bouche

6,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*C'est acide comme je faut, légèrement sucré,*  
*bien fruité.*

#### Impression générale

4/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

*LA FRAMBOISE C'EST COOL*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Belgique brasseur  
Franco belge

Echantillon n° : 65  
Note Totale 19 /20

## Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

jaune rouge vif et rose et légèrement trouble

## Nez

4 /5

fruité et acidulé, sent très bon la framboise

## Bouche

7 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

fruité, groseille et vanille, super fruité et acidulé, goût de fruit très perceptible

## Impression générale

5 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

un goût de fruit acidulé, un vrai regal, c'est drôle, c'est bon, sa note légère

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière: Stout

Echantillon n°: 66  
Note Totale 7 /20

### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Noir, opaque.

Mousse avec de grosses bulles  
et une tête non visible (cf description)

### Nez

1 /5

Nez surprenant? Savon, légumes cuits, sucrés...  
prend le dessus sur le café et le chocolat

### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Chocolat et café.

Aérien, semi-aqueux.

Persistant sur le chocolat.

### Impression générale

1 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Nez fait penser d'hygiène, de fraîcheur?  
Pour le rendre équilibré?

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout.

Echantillon n° : 66  
Note Totale 8 /20

### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

bien noire. mousse peu persistante  
petit reflet ambé fines bulles

### Nez

1/5

bière/camembert. / faux goût. / ~~légumes~~?  
caneve légumes  
note de chocolat épate mais pas fermenté.

### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

douce -  
grille peu marqué, qui laisse place à une pointe d'acidité.  
assez aqueuse.

### Impression générale

2/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

problème sur le nez - soit lié à un couvercle sur la casserole pendant l'ébullition  
ou un refroidissement trop long?  
éventuellement lié au malt également.

(bonus pour les bouteilles complètement noires!)

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 66  
Note Totale 8/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Bien noir en couleur mousse fine mais  
qui ne rest qu'au bords.

#### Nez

2/5

Notes torréfiées (café & chocolat) mais aussi  
autre chose... - ail / fromage / légumes  
cuits ... il y avait une problème quelque  
part.

#### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

En bouche il y a des notes grillées avec  
un touche d'acidité sur un corps mince...  
mais elle a un côté métallique un poil  
bizarre.

#### Impression générale

2/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Je ne sais pas si la problème vient de  
maïs torréfiés en trop grande quantité (ça peut  
donner beaucoup d'acidité), ou s'il y a le faux  
goût type légumes qui vient d'ailleurs. Comme  
il y a des notes d'ail / fromage / légumes cuits...



## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 66  
Note Totale 9 / 20

### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

- Robe noire, reflets marrons foncés.
- Mousse bulles très fines peu persistante.

### Nez

1/5

- Odeur désagréable de légumes cuits / fromages
- Sauce brune

### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Acidité presque métallique
- Aqueuse, (douce mais plate)
- Café / chocolat très discret
- Petit côté torréfié.

### Impression générale

2/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Stout décevante au nez comme en bouche.  
La rondeur annoncée n'est pas présente, le café et chocolat se font trop discrets. Une acidité désagréable gâche le tout à mon goût.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 66  
Note Totale 11 /20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

NOIRE, MOUSSE TRÈS FINE LÉGÈREMENT MARRON  
MAIS PEU PERSISTANTE

#### Nez

2/5

MALTS TORRIFIÉS

UN LÉGER AROME DE DMS (LÉGÈRES CÔTES)

POT-ÊTRE DÙ À UNE ÉBULLITION COUVERTE OU  
UNE RÉFROIDISSEMENT PAS SUFFISAMMENT RAPIDE

#### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

CHOCOLAT, CAFÉ

UN PEU DOUCE MAIS PAS TRÈS ROND EN BOUCHE

#### Impression générale

3/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

PAS MAL MAIS IL Y A POT ÊTRE DES PROBLÈMES  
DANS LA PROCESSUS

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière: IPA

Echantillon n°: 67  
Note Totale 12 /20

#### Oeil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Rose bande claire ~~se~~. Presque limpide  
Mousse qui brist. Gros bulles.

#### Nez

3/5

Pas de surprises: fruits exotiques. Puis se dissipe  
assez vite. Pointe épicée après quelques minutes.

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Rose ambré, soyeuse. Pamplemousse qui domine  
Astringence en fin de bouche persistante

#### Impression générale

2/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Bière agréable à boire mais un peu à côté  
du style: plus d'aromatiques et de caractère dans le  
nez avant être en plus. Peut-être également à  
travailler plus de corps.

## FICHE D'EVALUATION

### Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 67

Note Totale 13/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe orz légèrement trouble  
Mousse légère peu persistante.  
Bulles fines

#### Nez

3/5

- Fruits jaunes
- Fruits exotiques en majeure.
- Aromes très légers.

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Assez "Flat" en début de bouche.
- Aromatiques présentes avec un certain équilibre.
- Amertume ténue avec une belle longueur
- Petite pétillance, légère en bouche

#### Impression générale

3/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Agréable en bouche avec les aromatiques du houblon présents. Amertume très correcte mais se mériterait d'être encore plus houblonnée.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 67  
Note Totale 13 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Blonde légère, assez clair, des bulles de mousse de tailles variées, qui disparaissent rapidement.

#### Nez

3 / 5

ça sent l'houblon - agrumes, nectarines, mais elle pourrait être plus aromatique.

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Fruité et pas mal équilibré, mais l'houblon semblera plus présent avec un poil plus de pétillance. Assez mince niveau corps.

#### Impression générale

3 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

C'est pas mal, mais pas très très houblonné - je pense que ça mente un dry hop un peu plus costo. Et peut-être un poil plus de sucre de refermentation.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 67  
Note Totale 15 / 20

### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

jaune / dorée  
trouble.

bulles fines et mousse persistante (jusqu'à un certain point)

### Nez

3 / 5

fruits tropicaux épicés.

nez assez volatil (encore plus de dry-hop!)  
Toujours plus!

### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

belle longueur en bouche - peu de pétillance

fin sèche rafraîchissante  
fruitée (melon, tropicaux).

amertume bien amenée

### Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

peut-être un poil légère en alcool pour une IPA  
mais bel équilibre.

body bien présent mais pas long en bouche et finement placé  
mais pas explosif.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 67  
Note Totale 15/20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

PLUTÔT CLAIR JUNE COULEUR NICE!  
MOUSSE FINE ET BLANCHE

#### Nez

4/5

SMELLS LIKE HOPS!  
FRUITS EXOTIQUES

#### Bouche

4/5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

BON EQUILIBRE DE CORPS + AMERTUME  
TRÈS FRUITÉ ET "JOICY"  
~~QUA~~ PAS TRÈS CARBONATÉ

#### Impression générale

4/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

BIEN EQUILIBRÉ, AGREABLE À BOIRE, CORRESPOND AU STYLE  
J'AIME BIEN, JUSTE UN POU PEU PLATÉ.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sauv. Bergamote  
Menthe

Echantillon n° : 58  
Note Totale 15 /20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Dorée, limpide  
peu de carbonatation, pas de col de mousse, bulle  
fine

#### Nez

4 /5

Arôme légèrement lactique  
petite note d'agrumes, légèrement herbacée  
menthe  
légère note de gingembre

#### Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Pas assez de carbo  
note iodée  
belle équilibre des saveurs  
bonne longueur en bouche des saveurs

#### Impression générale

3 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Bière agréable dans son ensemble  
équilibre manque peut-être un peu d'expressivité  
dans les saveurs, un peu plus de carbo ce serait pertinent



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Beliner Noisse

Echantillon n° : 68  
Note Totale 16 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

couleur jaune paille  
transparence, bulles présentes, mousse  
non persistante

#### Nez

4 / 5

on sent le Pseudo, petite présence de la  
menthe.

#### Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

on sent la menthe, la bergamote aussi  
légère acidité mais comme il faut

#### Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

ça se boit facilement, c'est frais,  
bien équilibré, amersuel, bravo!

## FICHE D'EVALUATION

### Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sauv

Echantillon n° : 68

Note Totale 16 / 20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

limpide, jaune pâle reflets dorés, légèrement gazeux  
# peu de dépôt écumux-

#### Nez

4/5

légèrement poivré, limite basilic  
acidulé mais pas très frais-  
légèrement sucré, mielléux, fruit jaune mûr

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

carbonat° présente et fine. menthe? en retroolfacto?  
acide sec en bouche  
acidulé en retroolfacto  
bergamote peu poivrée, presque bonbon  
froid gras, un peu salin

#### Impression générale

4/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

agréable à boire  
dérivation sur la menthe mais agréable malgré tout  
(en retroolfacto néanmoins)-

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sour

Echantillon n° : 68  
Note Totale 16 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur jaunâtre d'apparence plate, bulles absentes. Mousse très fugace.

#### Nez

4 / 5

Terriblement épicé, la bergamote est bien présente, la menthe plus discrète (est-elle fraîche?)

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque bien acide qui offre une belle longueur. Robe légèrement "liqueuse". S'imaginer que la menthe apporte l'harmonie. Carbonatation peut-être trop discrète. Final légèrement salin très agréable.

#### Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

L'équilibre est bien maîtrisé, seul bémol sur la carbonatation presque inexistante, la pousser un peu pourrait créer un relief intéressant.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Sauv. bergamote  
menthe*

Echantillon n° : *68*  
Note Totale *17* / 20

#### Œil/Apparence

*3* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Blond doré clair. Translucide.  
Fines bulles.*

#### Nez

*4* / 5

*Nez acidulé. On sent la bergamote mais  
pas trop. La base maltée reste bien présente.*

#### Bouche

*6* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*En entrée de bouche les arômes sont fleuris.  
Le côté acidulé remonte en fin de bouche.  
L'acidité n'est pas trop tranchante ce qui fait  
qu'elle se boit facilement. La fraîcheur de la menthe  
apporte de l'équilibre. C'est bien fait !*

#### Impression générale

*4* / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

*Simple. Goutu. Consensuel (même pour de  
l'acide). → Good job !*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gose

Echantillon n° : 69  
Note Totale 13 /20

## Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Jaune, léger trouble

## Nez

4 /5

Citron. lactique léger fiziche  
odeur propre - (gingembre(?))  
Assez engageant

## Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

lactique. léger capritique. bouche  
final aqueux. manque de corps  
~~pas assez~~ manque de sel  
et d'effervescence

## Impression générale

3 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Bien dans le style  
Gagnerait : plus d'effervescence.  
Gingembre bien dosé

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : G-05E

Echantillon n° : 69  
Note Totale 13 / 20

## Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Dore légèrement rosé, très clair, faible, belle

## Nez

3 / 5

Gingembre bien présent mais le citron, un peu suave donne un côté un peu médicamenteux à l'ensemble. Surprenant. Légèrement désagréable ou original. C'est rare à tant ça.

## Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

attaque fraîche et acide, sèche, desbulles et onomatopée peu marquée par le gingembre et assez plate, dominante aqueuse. Le gingembre arrive subit dans la gorge après la dégustation.

## Impression générale

4 5,5 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Je regrette surtout le manque de bulles qui génère un léger manque de relief.

C'est dommage car l'ensemble est plutôt homogène et cohérent.

Dommage qu'il pleut car c'est une bière qui mérite le soleil !

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gose

Echantillon n° : 69  
Note Totale 13,5 / 20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur jaune dorée, limpide, bulles très fines  
Pas de mousse

#### Nez

4/5

Le gingembre est bien présent, suivi du citron.  
Note de raisin  
Équilibré, agréable,

#### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Le citron domine le gingembre qui revient en fin de bouche, aidé en cela par le sel.

Texture soyeuse, quasi plate

Durée plutôt courte, même si le gingembre se rappelle à nous un peu plus longtemps.

#### Impression générale

3,5/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Équilibré, rafraichissant, bien dans le style.

Le nez est particulièrement agréable.  
Manque de pétillance pour plus de pep's

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gose

Echantillon n° : 69  
Note Totale 14 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

jaune doré. jolis.  
aucune bulle. / mousse

#### Nez

3 / 5

citronné très marqué. il n'en fallait pas plus  
gingembre  
petite pointe d'agrumes et lactique

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

petite pétillance sur la langue  
gingembre présent, citron un peu moins  
petite acidité.  
fin sur la céréale  
sel sur la fin.

#### Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

un peu plus de pétillance aurait  
été très cool!  
bel équilibre lactique / arôme / corps.



## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gose

Echantillon n° : 68  
Note Totale 16/20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Joli jaune limbe, brillant, aucune carbo visible.  
Joli vin blanc

### Nez

4 / 5

Le style annonce est là, un citroné légèrement piquant. Agréable parer de gingembre

### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Confirmation du nez, avec la touche de gingembre qui évolue vers une chaleur épicée. Pointe de sel qui rehausse le finale. Relativement courte en bouche

### Impression générale

3 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Dans le style. Une légère effervescence aurait ~~été~~ peut-être relevé l'ensemble.

L'arôme se confirme au fur et à mesure des gorgées. Agréable

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gose

Echantillon n° : 09

Note Totale 15 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

blond, legere ment voilée, pas de col de mousse  
fine carbo

#### Nez

4 /5

Neg de gingembre, legere ment gingembre et yaourt  
legere ment agreable

#### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Carbonation fine, acide present mais equilibre  
les saveurs de gingembre se confondent  
Profil salin peu present

#### Impression générale

4 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Belle equilibre mais le profil salin pourrait etre  
plus marque. Bonne maitrise generale.