

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : ..... *ambrée belge* .....

Echantillon n° : ..... *5* .....  
Note Totale *8,5* /20

## Œil/Apparence

*1,5* /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*mousse fine.*

## Nez

*2* /5

*odeur de la banane la même !*

## Bouche

*3* /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*ça passe un peu en fin de bouche.  
une allongée. banane.*

## Impression générale

*2* /5

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

*du mal à faire le verre mais  
je peux comprendre que ça plait*

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : .....

Echantillon n° : 5  
Note Totale 12/20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur, trouble léger. Bonne mousse.

#### Nez

3 ~~2~~ / 5

Banane!!! → Fair penser à une  
levure à ~~weizen~~ weizenbier. Prendre  
dessus sur le reste.

#### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche toujours sur la banane, un  
coté épicé qui équilibre l'ensemble.  
Forte en alcool. Amertume en accord.

#### Impression générale

3 ~~2~~ / 5

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

Trop forte en alcool pour moi. Pas de  
défauts, levure très (trop) présente.  
Bière sympa dans l'ensemble.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ambée Belge

Echantillon n° : 5  
Note Totale 12,8 / 20

## Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Un peu foncé - Belle mousse + bonne tenue -  
Un peu trouble

## Nez

3 / 5

Arôme de bonbon + fruits + banane  
Un peu de note de caramel -  
Arôme d'alcool pas trop présent au nez.  
Nez pas désagréable mais pas non plus  
très agréable.

## Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bien sucré - Peu d'amertume -  
Saveur toujours très bonbon et fruité -  
Le goût est bon pour les amateurs de  
bières sucrées -  
Bonne longueur en bouche -

## Impression générale

3 / 5

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

Pas de défaut très perceptible -  
Agreeable à boire pour les amateurs de  
bière forte en alcool très sucré et  
arôme bonbon.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ambree Belge

Echantillon n° : 5  
Note Totale 13 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Acbe mamon assez trouble

#### Nez

3 / 5

Barane / secretate d'isamyte (bonbon Arlequin)

#### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Barane, assez pétillante, chauffe pas mal avec les 90.  
Note légèrement maltée / caramel, assez ronde,  
légèrement pain

#### Impression générale

4 / 5

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

Peut-être un peu trop barane au nez donc essayer  
de réduire. C'est moins fort en bouche. Assez ronde  
caramel. d'alcool se sent aussi peut-être un peu  
trop

**FICHE D'EVALUATION**  
Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : .....

Echantillon n° : 5

Note Totale 14/20

**Œil/Apparence**

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Boire ambrée, mousse abondante  
bulles fines. limpide

**Nez**

4/5

ne banane, agréable

**Bouche**

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche très ronde, l'après le brenon  
présente, un peu d'amertume  
en fin de bouche  
l'alcool est présent.

**Impression générale**

4/5

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

Bien ronde, présence important  
de l'alcool, un peu hot  
de fraîcheur  
manque peut être un peu  
de corp.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Andrieu Belg

Echantillon n° : 5  
Note Totale 14 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

OK

#### Nez

2 / 5

Acétate isoamyl



Banane

Trop

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Casa. Beaucoup d'esters fruités  
Alcoolés  
Épicé.

#### Impression générale

4 / 5

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

Réussi à éviter la pièges du style.  
Pas trop de sucre, fermentation OK. pas de côté  
solvant, carbonat à fusée.  
Trop de banane sur le nez

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière White IPA

Echantillon n° 6  
Note Totale 8 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Jaune pâle, trouble  
Mousse retombe vite

### Nez

1 / 5

Nez fruité sur l'agrumes parasité par des  
notes poivrées

### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Aqueuse, arômes de citron et de zest d'orange  
vite recouverts par une franche amertume qui  
dure en bouche. En se réchauffant, les arômes fruités  
du houblon reprennent (légèrement) du poil de la  
bière.

### Impression générale

2 / 5

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

Déséquilibrée sur l'amertume  
Deviens plus agréable en se réchauffant  
Bonne longueur en bouche

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : White IPA

Echantillon n° : 6  
Note Totale 5 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Tone pâle légèrement trouble. Fin colleret de mousse retombant vite

#### Nez

2 / 5

Tendre d'agrumes, faussé par un parfum un peu désagréable de légume bouilli. Tendre piquante alcoolisée, limite saison, sur du fin

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Entrée en bouche plaisante, assez légère, mais devient vite confus. L'agrumes du début vire vite sur le zeste amère et une vague puissante (la sauge ?) s'efface sur le palais. Manque d'aromatiques et de subtilité.

#### Impression générale

2 / 5

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

Le front est peu discernable. L'ensemble est trop confus pour être dans le style. Les ingrédients annoncés ne sont pas tous discernables. Pas désagréable néanmoins.



## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : light IPA

Echantillon n° : 6  
Note Totale 10 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

fine mousse avec quelques grosses bulles -  
jaune trouble/opaque      mousse persistante sur une  
fine épaisseur

#### Nez

2 /5

agrumes /épici / légèrement végétal.  
rien de très marqué.

#### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

légère pétillance agréable  
amertume franche en entrée de bouche qui revient  
plus tardive en fin de bouche

corce agrume en fin de bouche mais peu marquée  
lè bien présent.      un peu aqueuse

#### Impression générale

3 /5

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

IPA bien équilibrée sur l'alcool et l'amertume  
peu aromatique en revanche  
peut-être trop d'ingrédients?

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière WHITE IPA

Echantillon n° 6

Note Totale 10,5/20

## Oeil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle mousse, bonne tenue, bien vivante

Une couleur blanc doré, très trouble, quasi opaque

Un peu trop opaque pour voir les bulles

## Nez

2,5/5

Nez bien frais, un peu fraîche et fruitée en fin

de pommes et de pêche blanche mais qui tourne

Un peu trop vite acide, pas assez sucré équilibré

je trouve

## Bouche

3,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

L'attaque est surprenamment plate, peu bulleuse

ce qui m'empêche de bien digérer les composants

le houblon s'affine par l'absence sur la fin mais

pas trop avant très sèche, possible la sauge.

Un peu plat et amer à la fin de la gorgée.

très subtile mais goût

## Impression générale

6,5/15

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

ça laisse littéralement un goût amer si

il a trop d'absence de sucre pour bien

sentir le aromatique.

Pos mal mais décevant dans l'ensemble

possible trop de ingrédients à la fois

### FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : White IPA

Echantillon n° : 6

Note Totale 11 /20

#### Oeil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

blanc voilé, pas de col, peu de carbo

#### Nez

3 /5

Neg de houblon et vegetal léger

houblon: ananas

agréables confus

#### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Amerume sèche assez présente, un peu dominante

amougout

arômes en retrait, manque de longueur

#### Impression générale

3 /5

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

Amerume trop marquée

manque d'aromatique / légèrement aqueuse

Je n'ai pas apprécié

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : White IPA

Echantillon n° 6  
Note Totale 13 /20

## Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Bien

## Nez

3 /5

Puissant. Agrume, mais un peu  
brouillon.

Trop de choses.

## Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Frischeur. Acidité  
Balance aromatique bien faite entre aromatiques  
with beer et l'amerume  
Le corps est OK  
petite pointe de diacétyle

## Impression générale

3 /5

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

Attention au diacétyle.

Pour être trop d'ingrédients aromatiques

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blonde Ale

Echantillon n° 8  
Note Totale 8 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Plus sur l'orange/ambrie que blonde. Léger voile avec des grosses bulles et un petit col de mousse persistant.

#### Nez

2,5 /5

Dévoile une présence de breit pas annoncé. Le côté fermier/paille est bien présent également.

#### Bouche

2,5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Le côté fermier annoncé est très marqué, des notes de cuir/cheval, la tenue est très longue et envahit terriblement le palais.

#### Impression générale

1 /5

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

L'équilibre générale mérite peut-être d'être repensé. La présence des breit peut être très cool, peut être creusé par là.

**FICHE D'EVALUATION**  
Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : blonde ale

Echantillon n° : 8

Note Totale 8 / 20

**Ceil/Apparence**

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

ambré, trouble, mousse épaisse à la verse  
une résiduelle.  
dépot

**Nez**

2 / 5

floral, tubéreux

saveurs

urée

malté

**Bouche**

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

amère, sèche,

aigreux, poivre noir

troupe longue sur l'arrière en rétrogoût

**Impression générale**

2 / 5

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

non conforme

pas agréable au nez et à la dégustation.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blonde Ale

Echantillon n° : 8  
Note Totale 9 / 20

#### Oeil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Blonde, un peu sombre tirant vers le cuivre.

#### Nez

3 / 5

Ça sent un peu l'écurie, la ferme, ça sent la Brett.

#### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bière sèche, amère goût bretté, acide, oxydation? Infecté?

Persistance en bouche mais on a surtout le défaut en bouche

#### Impression générale

2 / 5

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

Manque d'équilibre, l'oxydation a pris le dessus.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blond Ale

Echantillon n° : 8

Note Totale 10 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur blond cuivré, belle mousse persistante.  
Légèrement trouble.

#### Nez

3 / 5

Notes caractéristiques des bretts !

Foin, mirabelles...

(Étaient-elles prévues ?)

#### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

En bouche le goût est rapidement dérangeant :  
impression de poussière, carton. La tenue  
en bouche est longue mais désagréable !  
On sent vraiment que quelque chose s'est mal  
passé pendant la fermentation.

#### Impression générale

2 / 5

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

Le nez est équilibré et agréable, mais en  
bouche on voit qu'il y a clairement eu un  
problème quelque part. Attention aux  
infections !



## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Blond

Echantillon n° 3  
Note Totale 10 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur clair, pas de col  
peu de mousse  
grosse bulles au service

#### Nez

3 / 5

Arome de brut, cheval, écurie, léger fruité

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveur légèrement céréale écrasé par l'amertume  
de la brut

Assez sec, peu de carbo

#### Impression générale

2 / 5

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

Confuse, manquant de personnalité, ne correspond  
pas à la description  
brut prenant le dessus  
Merci de vérifier les échantillons avant  
de les présenter