

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 50  
Note Totale 1 / 20

#### Œil/Apparence

0 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Trouble ? → non boueuse ! Bcp bcp trop de levure ... Mousse absente.

#### Nez

0 / 5

Solvant ! → Fermentée trop chaude ?  
Embouteillée trop tôt aussi. Nez mauvais

#### Bouche

0,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Que dire ... Absence de pétillance, de mousse, Solvant encore. Léger fruit exotique mais côté vent du houblon.  
Très sucrée aussi → mal refermentée & bouteille.

#### Impression générale

0,5 / 5

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

Vraiment pas bonne. Dommage, \$  
sur le papier c'était alléchant.  
Beaucoup de défauts.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Milkshake New England  
Imperial IPA Echantillon n° : 50  
 Note Totale 1 / 20

## Œil/Apparence

0 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

La couleur ne fait pas très envie - Bière  
 très laquée - Pas de mousse - Couleur verte du  
 houblon -

## Nez

0 / 5

Nez avec une forte odeur d'alcool  
 côté fruité - mais avec une odeur de parfum.  
 Note de bergamote -  
 La fermentation s'est faite à une température  
 trop élevée donc alcool de fusel -

## Bouche

0 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Gout d'alcool et jus de fruit (ananas/orange)  
 cela fait un peu cocktail avec alcool fort  
 et jus -

## Impression générale

1 / 5

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

Le style commence à être respecté mais  
 l'équilibre n'est pas agréable et  
 Pas agréable à boire -

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Milkshake  
NEIPA

Echantillon n° : 50  
Note Totale 2 /20

#### Œil/Apparence

0 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Marron/verte cacca d'oe - Pas de mousse

#### Nez

0.5 /5

Jus orange, éthanol, note sucrée efférée fraîche,  
note verte épinard/thé matcha/houblon/résineux

#### Bouche

1 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Pas de pétillant. Amertume ultra forte sans  
aromatique du houblon. Alcool très présent.

#### Impression générale

0.5 /5

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

Couleur marron/vert laqué, pas de bulles, pas de mousse.  
Un nez vert/légérol et en bouche, on sent l'amertume et  
l'alcool.

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

Style de bière : .....

Echantillon n° : 50  
Note Totale 3 / 20

Œil/Apparence

0 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Bonneux mousse incxyisante

Nez

1 / 5

his alcoolique, metallique

Bouche

1 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

l'acertien de IPA,

Impression générale

1 / 5

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

peu de petillance, mais peut  
penser à une bien mise en  
bouteille hop tôt, fermée  
jus terminée

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : .....  
Imp Milkshake  
NEIPA

Echantillon n° : ..... 50  
Note Totale 7 / 20

#### Œil/Apparence

0 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Bourbeux Noir

#### Nez

2 / 5

Fruité - Alcoolique  
Jus d'orange

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Pas pétillante.  
Après, classiques NEIPA

#### Impression générale

2 / 5

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

Des questions. Est-ce que la refermentation  
en bouteille est bien terminée ?

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Black IPA

Echantillon n° : 51

Note Totale 15,5/20

#### Œil/Apparence

2,5 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe chocolat, d'une belle opacité

#### Nez

3 /5

au nez ne dit pas grand chose. Un peu de café

#### Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Petit goût fumé. Le goût est bien meilleur que le nez  
le larmail présente. Bonne amertume en fin de  
bouche. Goût torréfié.

#### Impression générale

4 /5

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

Une Imperial Black IPA canonique ! Représente  
bien son genre

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial black IPA

Echantillon n° : 51

Note Totale 15.5 /20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Presque noir et opaque : couleur très foncée.

Petite mousse mais peu de bouche, mais la mousse tient bien

#### Nez

3/5

Discret, manque de puissance

#### Bouche

6.5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Épais, fumé, bonne satisfaction en bouche

On sent pas l'alcool pour 8% (bien !)

Très équilibrée !

#### Impression générale

4/5

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

Vraiment bien réussi. Totalement dans le style

ou être un peu aromatisé en plus.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Black IPA

Echantillon n° : 51

Note Totale 17/20

### Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

couleur noir tirant vers le marron - reflet amburn -  
mousse fine. OPAQUE -

### Nez

3/5

Nez léger torréfié, 1 peu yoshowt?, fruité.

### Bouche

6/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Belle texture, crémeuse / notes  
du houblon (fruité, pêche...) bien équilibré  
et belle persistance.

### Impression générale

5/5

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

Correspond au style, belle équilibre,  
entre le malt, le houblon, belle persistance.



# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Black  
IPA

Echantillon n° : 51  
Note Totale 17 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Sombre et-dunse, légère touche marron  
belle mousse

## Nez

3 / 5

Neg assez discret, s'accomplano  
à mesure que la bière  
rechange

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

bonne équilibrement tout bien en  
bouche, grainé et malté

## Impression générale

5 / 5

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

bien équilibré en accord avec le  
style, SI je t'aime!

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Black IPA

Echantillon n° : 51

Note Totale 18 / 20

### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe noire/rubis bonne mousse fine mais dense

### Nez

4.5 / 5

Concentre sur les malts rôtis. Torréfiés.  
Avec une petite fraîcheur mais c'est parce  
que j'ai le le style.

### Bouche

6.5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bière café mais très légère, légèrement fruitée  
ça pourrait être plus habillée mais c'est très  
bien~

### Impression générale

5 / 5

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

NICKEL!

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : DIPA

Echantillon n° 52  
Note Totale 9 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

caramel, impressionnant pour le style  
pâte et peu de bulles

#### Nez

2 /5

passion, coco, essentiellement, un peu alcool

#### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Manque clairement de corps : trop liquide  
on sent la passion et la coco, un peu plus  
discrète, mais ne tient pas beaucoup  
dans l'estomac

#### Impression générale

2 /5

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

style très particulier, ce n'est pas une DIPA

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Double IPA

Echantillon n° : 52

Note Totale 10 /20

## Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe couleur caramel. Très peu de mousse  
Bulle très fines. Écoulement superant sur une DIPA

## Nez

3 /5

Notes de coco. On s'attend à sentir davantage les  
houblons américains, fruits de la passion.  
L'odeur de Cara x amy présente, on sent trop l'alcool.

## Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très amère. Un peu de moelleux amené par la tannin.  
Petit goût de café en fin de bouche.

## Impression générale

2 /5

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

Bière moyenne. Surprenante pour le style. On sent  
un peu trop l'alcool.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Double IPA

Echantillon n° : 52

Note Totale 10 / 20

### Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

couleur marron / ~~AUBURN~~ : AUBURN -  
peu / pas de mousse -

### Nez

2 / 5

nez caramel, noix de coco, alcool (acétone?)

### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche noix de coco, notes de passion -  
manque de corps -

Très sur les fruits ajoutés = coco, passion

### Impression générale

3 / 5

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

Manque d'équilibre - on retrouve peu le côté  
double IPA.

Plus 1 ale noix de coco, passion avec  
peu de corps.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Triple ICA

Echantillon n° : 52

Note Totale 13 / 20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur caramel, mousse un peu  
legère

#### Nez

3/5

odeur assez légère, mais tout  
de même présente et agréable

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

On peut bien les sentir, surtout les  
sucrés. Manque peut-être un peu  
d'amentume pour le style

#### Impression générale

3/5

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

méritant un peu plus de corp  
et peut-être un peu plus de  
arômes, mais ça va très bien

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : DIPA


Echantillon n° : 52

Note Totale 14,5/20

#### Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Ambre bien sombre, caramel, petite mousse ~~épaisse~~  
mousse 

#### Nez

5/5

Noix de coco bien mûlée avec le fruit de  
la passion.

#### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bonne carbonatation, ouverture saisissante, on  
retrouve la noix de coco, le fruit de la  
passion puis les agrumes.

#### Impression générale

3/5

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

Robe surprenante vu le style  
Manque de corps. Mentirait en plus forte densité.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Rod ale

Echantillon n° : 53  
Note Totale 88 / 20

#### Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Orange pâle / cuivré ; peu de bulle, idem mousse

#### Nez

2 / 5

Assez discret, mielleuse / cidre

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

On a l'air de suite le malt, plutôt plate et "piquide" (par épais), un peu acide, manque vraiment de corps

#### Impression générale

2 / 5

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

Correspond au style mais y'a peut-être un défaut ? un truc cherché en bouche et vraiment trop plate, on veut de la mousse



## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Ale rousse

Echantillon n° : 53

Note Totale 8/20

#### Œil/Apparence

1/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

peu / pas de mousse, cuirée

#### Nez

2/5

notes de miel, peu aromatique

#### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

plate, acidité étonnante → défaut ?

attaque légèrement acide / piquante

fin de bouche légèrement si le miel / caramel

manque de corps.

#### Impression générale

2/5

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

manque un peu de complexité et de persistance.

surement un léger défaut dû à la fermentation.

manque de pétillance.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : ale rouge

Echantillon n° : 53

Note Totale 9/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

gros couleur cuivrée, belle mousse blanche  
meilleure part légère

#### Nez

2/5

~~Sent~~ Sent la campagne, très léger

#### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Un peu un petit goût acide le en bouche  
un peu sucré sinon, j'ai du mal à retrouver  
les bouillons dont il parle.

#### Impression générale

2/5

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

Très peu intéressante, effectivement  
c'est une ale

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ale Rouge

Echantillon n° : 53

Note Totale 11,5/20

## Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle robe cuivrée, trouble, bulles fines, peu de mousse

## Nez

3 /5

Le nez rappelle certains fromages ou certains cidres, c'est un nez un peu rustique

## Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Le goût de miel et malt en fin de bouche  
le corps est très léger. Trop léger peut être. Manque  
de persistance en bouche. Petite acidité en début de  
bouche qui n'est pas très agréable

## Impression générale

2,5 /5

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

Trop acide en début de bouche. L'arôme de miel est  
intéressant. L'ensemble est moyen mais acceptable

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *AB rouge*

Echantillon n° : *53*  
Note Totale *12/20*

## Œil/Apparence

*15/3*

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Plutôt claire, pas de mousse.*

## Nez

*3/5*

*Vaincu sur les malts, on dirait qu'on met sur  
un peu de sucre.*

## Bouche

*4/7*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*On s'attend à du caramel qu'on a pas,  
c'est très léger, des notes de orange.  
Elle est pas très carbonatée.  
Légère acidité.*

## Impression générale

*3/5*

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

*Mouche en petit peu de corps, trop aqueux,  
ça se dissout et ça refroidit mais sans  
grand effet.*

### FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 56

Note Totale 7 / 20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Brun rubis, pas vraiment limpide, belle mousse

#### Nez

2/5

Sucre, miel, caramel, un peu chimique (phénols?)  
Esters fruités de la levure  
Pas de torréfié, café, choco → dommage

#### Bouche

2/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Du corps, arômes trop chimiques alcools, caramélisés,  
très peu de torréfiés sauf en fin de bouche

#### Impression générale

1/5

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

Ne correspond pas au style annoncé, trop d'esters  
ou alcools fort, (Fermentation trop chaude?)  
complexes/de fusel

Trop sucré/caramel/levures & pas assez torréfié/café

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 54  
Note Totale 8 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

brune, clair, fines bulles, mousse non persistante

#### Nez

2 /5

cire d'abeille / miel fort, nez chimique pas agréable

#### Bouche

2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

légèrement torréfié, goût alcoolisé, chauffe la gorge, "café taillé", peu de texture

#### Impression générale

2 /5

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

Ne correspond pas vraiment au style, trop alcoolisée, manque de texture → probable souci de température

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 54

Note Totale 9/20

### Œil/Apparence

1,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

UN PEU CLAIR POUR LE STYLE (BRUNETES FONCÉES)  
MOUSSE OK MAIS PEU DE TENUE MAIS PAS NOIRE

### Nez

2,5/5

PLUS SUR DU NIEL / TOFFEE QUE DU  
TORREFIÉ, PAS DESAGREABLE MAIS PAS TROP DANS LE STYLE  
UN PEU DE FUSELS ALCOOLÉUX / LÉGER BANANE  
(FERMENTATION TROP CHAUDE?)

### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

TEXTURE OK MAIS PAS SI ÉPAISSE QUE ÇA  
AU COUT ATTAQUE SUR DU CARAMEL, UN PEU DE BANANE,  
UN PEU COMME UNE DUNKEL  
FIN SUR LE TORREFIÉ MAIS QUI RESSORT COMME DU CAFÉ  
DÉLAYÉ, GOUT ALCOOLÉUX TROP PRÉSENT EN FIN.

### Impression générale

2/5

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

UN PEU HORS STYLE, ÇA RESSEMBLE PLUS À UNE DUNKEL  
QU'À UNE STOUT POUR NOIR, SUREMENT UNE FERMENTATION  
TROP CHAUDE, ET BASE DE STOUT PAS ASSEZ TORREFIÉE.  
STOUT + NIEL C'EST PÉRICULEUX, LE NIEL ALLEGÉANT LE CORPS  
ET ADoucissant. J'AURAÏ PRÉFÉRÉ UNE BONNE STOUT SIMPLE

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : stout  
milk + avoine

Echantillon n° : 54  
Note Totale 9 /20

## Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

couleur ok, transparente  
peu de mousse, bulles, mousses ne tiennent pas

## Nez

2 /5

miel très fort (type miel de châtaignes) ou miel  
d'abeilles  
caramel, lait  
pas d'arôme torréfié  
léger nez "chimique" : esters, phénols ?  
nez peu conforme avec une stout

## Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

léger acidité, peu de texture  
torréfié (café) trop léger, arôme peu agréable de mauvais  
goût minéral : silice [café]  
amertume faible et courte en bouche  
arrière goût alcoolique "chaud" : fusels ?

## Impression générale

2 /5

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

ne correspond pas au style

defaut de fermentation : température trop haute ?



# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 56  
Note Totale 9 /20

## Œil/Apparence

Couleur, tranparence, bulles, mousse

marron - noir très opaque  
peu de bulles  
mousse assez persistante

## Nez

- Très miel style de châtaigner
- Café mais pas torréfié mais bûné froid dans un verre.

## Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Le goût café sucré froid se confirme, de manière pas agréable. Le miel évalue tout.
- Texture aqueuse.
- Sensat° de chaleur, due à l'alcool "pur" (sensation étrange)

## Impression générale

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

En déséquilibre cause du miel. Côté alcool aqueux au détriment du style stout.  
Il aurait fallu + de texture et un miel moins

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 54

Note Totale 9/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

couleur caramel, trouble, bulles fines,  
mousse présente sans pour autant remir

#### Nez

2/5

american coffee, ou est le miel?

#### Bouche

2/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

pas grande saveur, american coffee food.  
ou est le miel?

#### Impression générale

2/5

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

ne correspond pas au style, fait plus penser  
à une american brown ale.