

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :

~~Stout~~  
Imperial stout

Echantillon n° :

~~1~~ 1

Note Totale

7/20

### Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe brun très foncé, jolies carbon, mousse assez persistante

### Nez

1 / 5

une grosse note dominante. Quelque chose à la  
crème de tartre trop acide et note de  
cassonole froide. Pas mal d'alcool

### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

L'alcool domine l'ensemble. Caramel moelleux,  
bonbon légère de cacao. En fin de bouche,  
un côté très minéral. Tu riches du grain!

### Impression générale

2 / 5

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

Malgré le déséquilibre général vers l'alcool de la  
bouche et le nez pas mauvais, elle me plaît plutôt  
Pas vraiment dans le style torréfié mais définitivement  
riche en alcool

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : *Imperial stout*

Echantillon n° : *1*  
Note Totale *8* / 20

#### Œil/Apparence

*1* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Brun foncé*  
*Mousse peu persistante*

#### Nez

*2* / 5

*café, alcool, artichaut*  
*Fruits noirs, pointe d'acidité*

#### Bouche

*3* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*pétillance fine*  
*café, compote de pruneaux, éthanol, levure*

#### Impression générale

*2* / 5

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

*qq faux goûts et un côté alcoolisé*  
*déséquilibre l'ensemble*

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

Style de bière : Imperial Stout

Echantillon n° : 1  
Note Totale 10 / 20

**Œil/Apparence**

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

belle mousse persistante.  
reflets roux.

**Nez**

2 / 5

fruit de cacao cuit.  
légumes en boîte. (faux goût?)

**Bouche**

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

épice / caramel / fruité / équilibre ok  
sucre résiduel | bien qu'un peu trop  
porté sur l'alcool.

**Impression générale**

2 / 5

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

plus grosse double belge qu'Imperial Stout.  
quelle levure a-t-elle été utilisée?  
sucre de refermentation?

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IMP. STOUT

Echantillon n° : 1  
Note Totale 10/20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Modèle riche et ferme  
robe sombre et opaque mais pas noire

### Nez

2 / 5

Fort en levure et fermentation  
légère gazeuse (artificialité)

### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Pas très ample à l'entrée de bouche tant elle est gazeuse.

Le corps est sympa <sup>un peu alcoolisé</sup> mais la finale est trop sèche pour un impérial stout c'est dommage car mais gazeuse ça restreint mieux la structure

### Impression générale

3 / 5

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

C'est décevant car pas dans le style  
c'est plus un double belge au final, mais un double très lourd  
Ce défaut de fermentation mène à ce travail  
c'est dommage

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imp Stout

Echantillon n° 1  
Note Totale 11 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

## Nez

2 / 5

~~Grain bouilli~~ Etzble  
Grain bouilli - Alcool  
Régliasse fruits mûrs

## Bouche

3 ~~2.5~~ / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Caramel Riche  
Cacao - fruits mûrs  
Alcoolaux

## Impression générale

3 / 5

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

Les deux difficultés sont le côté alcoolaux  
et le nez un peu fermier.  
On s'interroge sur le type de levure et les conditions  
de fermentation

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IMPERIAL STOUT

Echantillon n° : 1

Note Totale 13 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe noire légèrement Acacia  
pas de col pas de carbonation

### Nez

4 / 5

arômes : café, réglisse / un peu fumé

logement : odeur de cuisson d'artichaut

arômes : épices

### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveurs équilibrées mais peu expressives

amertume équilibrée manque de texture

un peu alcool

### Impression générale

3 / 5

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

agréable manque de gourmandise, légèrement aqueux

un peu trop alcoolisé, manque de texture

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison

Echantillon n° : 3  
Note Totale 9 /20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ambre moyen. trouble

#### Nez

2 /5

~~Fruit de saison~~ fruit boisé (fermentaire)  
banane

solvant

#### Bouche

2 /5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Malt c22.

Fruits mûrs

levuré

Diacetyl

#### Impression générale

2 /5

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

Pas dans le style Saison

dont on ne retrouve pas les arômes fermentaires.

Trop de malts aromatisés

(Présenté dans le style Tripel, elle aurait eu plus de succès)

→ Travailler sur les conditions de fermentation

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison

Echantillon n° : 3  
Note Totale 10 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

mousse dense, persistante  
fine bulles.

### Nez

3 / 5

Caramel. épices. / très levurée  
banane

### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

~~assez~~ douce en entrée de bouche.  
fin sèche fruits secs  
bonne sur l'alcool.

### Impression générale

2 / 5

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

pas dans le style saison. / autrement bel équilibre  
quel sucre a-t-il été utilisé ? bien qu'un peu trop  
chaudeuse



## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : SAISON

Echantillon n° : 3

Note Totale 10 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle tenue de mousse, grosse bulle persistante  
robe cuivrée rouge, un peu sombre pour le style  
un peu trouble

### Nez

2 / 5

Nez intense de fermentation de fruit type banane  
peu voire pas d'acide on dirait plutôt un  
nez de Kriple au de Doppelbock. Pas assez  
nostalgique pour une saison

### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

entrée rapide, suive par alcool alcoolique un  
peu salé, effet prolongé par le caractère  
sec de la finale.  
C'est franchement pas une saison. Plus une Kriple  
mais elle manque un peu de cohérence dans l'ensemble

### Impression générale

3 / 5

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

Une bière qui a des défauts, notamment la fin trop  
sèche mais pas mal dans l'ensemble.

son principal problème c'est son style  
ce n'est pas vraiment une saison.  
le problème de style lui fait perdre des points

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison

Echantillon n° : 3  
Note Totale 11/20

#### Oeil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe ambrée opaque. Beau col de mousse, bulles moyennes, retombe assez vite

#### Nez

1 / 5

Le côté "ambri" se confirme. Esther hype  
banane trop mûre domine.

#### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Plutôt douce en bouche malgré l'acidité présente.  
Sucre candi / bonbon orange en milieu de bouche  
assez court

#### Impression générale

3 / 5

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

Pas dans le style saison, plutôt une double  
lodge / allemande

### FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Saison.....

Echantillon n° : 2.....  
Note Totale 11 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Ambrée

bonne carbonation

leger col de mousse

#### Nez

3 / 5

Tres banane, pas un nez de saison, plutot "allemand"

leger profil solant, acétone

#### Bouche

3 / 5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

assez sèche

legerement caramel, legerement candy

#### Impression générale

3 / 5

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

Pas vraiment une saison

Esther de banane trop present au nez

Alcool un peu present

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

Style de bière : Saison

Echantillon n° : 3  
Note Totale 11 / 20

**Œil/Apparence**

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Jolie mousse liant sur le brige  
Ambre, légèrement trouble

**Nez**

3 / 5

Fruits cuits / compotes pruneaux, banane  
Pain, levure

**Bouche**

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Banane, caramel, pain, levure, fruits mûrs  
Notes d'éthanol.

Texture et pétillance agréable  
Fin de bouche sèche et amère

**Impression générale**

3 / 5

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

Plutôt équilibrée avec son amertume qui  
contrebalance le côté rond et gourmand.  
C'est plus un bock qu'une saison.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Brune*

Echantillon n° : *4*

Note Totale *2* / 20

#### Œil/Apparence

0 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Couleur marron peu plaisante*  
*Nombreux flocons de levure.*  
*Mousse grossière.*

#### Nez

2 / 5

*Alcoolique sucré.*  
*Banane en état avancé.*

#### Bouche

0 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Piqué acide, peu agréable.*

#### Impression générale

0 / 5

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

*Fort gerbage à l'ouverture.*  
*Infecté.*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Brune

Echantillon n° : 4  
Note Totale 25/20

#### Œil/Apparence

4.5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Boueuse avec des morceaux. Beaucoup de bulle (douche collective)

#### Nez

1/5

Neg très alcoolisé avec une forte odeur de levure. Odeur de banane trop même

#### Bouche

1/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Ethanol, banane même, un peu de pruneau.  
Pas agréable

#### Impression générale

0/5

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

Bière ratée ! Sûrement fermentée trop chaud...

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : **BRUNE**

Echantillon n° : **4**  
Note Totale **5** / 20

## Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe brune non pas très intense se dégrade vite à la lumière. Beaucoup de mousse d'autant de moelleux en suspension. Boilering

## Nez

2 / 5

Banane sèche dominante et une acidité de fruit vert au début

## Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Raison attaque acide, fruit vert puis Cassis, on sent rien d'autre derrière que cette acidité forte accompagné d'une note alcoolique blanche brûlée

## Impression générale

1 / 5

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

Noté.

Poss. blanchi mûrie, on voit défaut de maturation / vieillissement  
Domage car ça rend le produit peu consommable

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *brune*

Echantillon n° : *4*

Note Totale *10* / 20

#### Œil/Apparence

*1* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*très jaune moune*

#### Nez

*3* / 5

*très alcoolisé*

#### Bouche

*3* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*très alcoolisé  
très acide*

#### Impression générale

*2* / 5

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

*trop alcoolisé*



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Brune

Echantillon n° : 4  
Note Totale 11 /20

#### Œil/Apparence

1 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Dirle - Mousse moyenne  
Cushing

#### Nez

3 /5

~~Rais~~ Raisin Alcool  
frais cassis

#### Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Trop d'alcool

#### Impression générale

3 /5

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

Trop dur l'alcool  
Manque de corps