

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Oatmeal Pale Ale

Echantillon n° : 75  
Note Totale 9/20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Journe doré tirant sur le cuivré  
Belle mousse persistante

#### Nez

2 / 5

- légèrement fruité
- manque d'aromatique

#### Bouche

2 / 5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Bouche assez fade,
- Gout Oatmeal, on a un peu de corps mais ça reste timide,
- Petite amertume

#### Impression générale

2 / 5

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

- Si la texture est propre au style, on a une amertume fraîche mais peu fruitée ou ne sait pas si on a trouvé le ~~chaînon~~ chaînon manquant mais on a trouvé le maillon faible ..

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : oatmeal Rob Ale

Echantillon n° : 75  
Note Totale 10 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe orange très trouble, col de mousse dense et persistant. C'est beau

#### Nez

2 / 5

Quelque chose de très vert/acidé me dérange et prend le pas sur la promesse de fruits.

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Le contrat sur la rondeur et l'avoine est réussi, l'aromatique assez pauvre et on retrouve ce final très vert qui persiste en bouche et qui me dérange.

#### Impression générale

2 / 5

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

Le malt a l'air de fonctionner sur la recette, peut être revoir l'aspect houblonné. Pousser le côté aromatique

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Gatmoul Polo Ab

Echantillon n° : 75  
Note Totale 10,5/20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur ambrée, léger voile  
col de mousse, bulles fines

#### Nez

2 /5

Arome d'ouf, légèrement souffré  
légèrement boublonnée, fruit jaune

#### Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

peu de sucre, bonne texture

peu de dry hopping

#### Impression générale

2,5 /5

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

Sans grand intérêt, manque de personnalité  
général, ni trop pale ale ni NEIPA.

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Oatmeal PA.

Echantillon n° : 75

Note Totale 11 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

doré, belle mousse à la verse.  
écume résiduelle collante

#### Nez

2 /5

~~soigné~~, œuf dur, soufre  
juste j'ai une fois @ avant

#### Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

pyrogénée malgré présence masquée du sucre  
l'amertume verte annoncée est effectivement là -  
pas très épaisse malgré l'avant -

#### Impression générale

3 /5

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

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : oatmeal pale ale

Echantillon n° : 75  
Note Totale 11 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Blond doré. Belle mousse fine un peu persistante.

#### Nez

3 / 5

Le nez est partagé : d'un côté de belles notes de fruits du Nelson Sauvin, de l'autre une désagréable odeur de soufre (?). Une certaine minéralité se détache également.

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

La texture apportée par l'avoine se dessine bien, mais au-delà de ça on retient surtout la forte amertume effectivement verte / résineuse ? Le reste est effacé...

#### Impression générale

2 / 5

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

Rien n'est mauvais dans cette bière, mais une forte impression de déséquilibre s'en dégage. Le châtignon manquant mérite d'être un peu plus solide que ça...

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 76

Note Totale 8 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Apparence opaque, mousse fine peu persistante

#### Nez

1 /5

- Nez yaourt, Yoplait...
- Manque de houblon...

#### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Gout yaourt, on ressent peu le houblon  
un peu aqueuse pour une NEIPA.

#### Impression générale

1 /5

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

Ne répond pas vraiment au style, le houblon  
utilisé est compliqué pour le style, peu pertinent  
et bière infectée (yaourt)

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° 76  
Note Totale 10,5/20

#### Œil/Apparence

4,5/5

Couleur, transparence, bulles, mousse

trouble noir pas assez, mousse volatile

#### Nez

4,5/5

peut être très présent

#### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

la chose très présente, bouche en 2 étapes  
bouillonnant puis peut-être avec pas de  
sensation de jus de fruit

#### Impression générale

4,5/5

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

Style difficile, on retrouve pas les notes  
de ~~la~~ Saison Samois, un peu trop gorgée  
Bon courage sur les suivantes, bonne continuation

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 76  
Note Totale 12/20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Jaune pâle. Un peu opaque  
Pas trop carbo et moussoux

#### Nez

4 / 5

Un peu lactose  
Fruits exotiques

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

assez gazeux  
fruits exotiques et un peu lactose  
Les arômes partent vite, pas une  
longueur en bouche

#### Impression générale

2 / 5

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

Plus agréable au nez que au goût  
Le goût retombe aussitôt. Très gazeux  
Pas assez prononcé pour le style



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 76  
Note Totale 13 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Léger trouble, peu de mousse  
Peut être limite assez trouble pour une NEIPA

#### Nez

4 / 5

Nez lactique léger  
Aromatique des houblons sympathique

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Légère, pas trop ronde  
Fruitée, florale

#### Impression générale

3 / 5

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

Pourrait être un peu plus trouble et un peu plus ronde.

Légère en amertume, pourrait être plus fruitée et aromatique.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 76  
Note Totale 14,59/20

## Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur Jaune Cuivré -  
Fine Bulle - Apparence pas assez trouble  
pour une NEIPA

## Nez

4 / 5

Très fruitée → exotique  
Lactose

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveur douce, moelleuse et sucrée  
Attaque fruitée ~~point~~  
Fin de Bouche sur le yaourt  
Très fines Bulles -

## Impression générale

3,5 / 5

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

Interrogat° : Saveur lactique qui  
m'est pas décrite ds la présentat°  
est-ce voulue ou s'agit-il d'un défaut ?  
Sensation agréable

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison

Echantillon n° : 77  
Note Totale 5 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

## Nez

0 / 5

Eau de cologne. Suer de coille de vieux m<sup>l</sup> le  
Fermier  
La Brett n'a pas donné le meilleur d'elle-même

## Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

La fermentation de la Saison a l'air OK.  
Fraisier. arômes fruités  
En avalant, on retrouve toutes les saveurs  
désagréables de la Brett. et ça reste  
en bouche

## Impression générale

0 / 5

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

C'est la Brett qui a tout détruit.  
La Saison derrière a l'air sans doute pas mal

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison

Echantillon n° : 77  
Note Totale 6,5 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur clair, trouble léger avec quelques morceaux. Mousse fugace.

#### Nez

1,5 / 5

Nez particulière : odeurs florales, presque ~~sauvage~~, notes animales. Pas trop d'épices propre au style.

#### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Petite acidité. Après. Notes animales mais moins présentes qu'au nez. On retrouve difficilement les caractéristiques d'une saison. Côté presque savonneux floral.

#### Impression générale

1 / 5

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

Pas très agréable à boire, déséquilibrée, Brett mal maîtrisée.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison

Echantillon n° : 77  
Note Totale 8 /20

## Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur Peu de trouble -  
Peu de mousse avec faible tenue -

## Nez

2 /5

Nez très impuissant - Arôme très très faible.  
L'odeur n'est pas très agréable -  
L'odeur de Brett est bien présente

## Bouche

2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Amertume très très longue  
J'ai l'impression de boire une bière avec du  
savon -  
Corps assez présent pour une saison -  
Erais au début mais assez vite désagréable -

## Impression générale

1 /5

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

Repérage au style mais pas très agréable  
à boire -  
Les Brett n'ont pas été bien utilisés -

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Kaiser

Echantillon n° 77  
Note Totale 9 /20

## Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Blanche clérée, mousse blanche  
fines bulles

## Nez

2 /5

lauré, menthe, fleur de lactique  
puis métallique

## Bouche

2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

~~apre~~ apreté, une longueur  
en bouche pas très agréable.

## Impression générale

2 /5

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

pas équilibrée, pas agréable  
à boire, on a l'impression  
de sentir, puis le lactique  
et en fin de bouche l'amertume

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison Brett.

Echantillon n° : 77  
Note Totale 9 / 20

## Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

mousse légère

## Nez

2 / 5

nez prenant plutôt animal (limite  
cel de poule) un côté poivré apparaît  
au nez -

## Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Je trouve un côté dominé presque 2  
produits en 1 : la saison à l'allégance  
le Brett en 2<sup>nd</sup>. Une cohérence entre le  
Brett en nez et leur persistance en bouche  
l'amertume du houblon s'incorpore en fin de  
bouche

## Impression générale

2 / 5

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

Je la trouve pas assez équilibrée et qui ne  
donne pas envie de finir le verre  
À la suite une légère persistance de  
goût de citron après un petit moment

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :  Saison

Echantillon n° :  77   
Note Totale  10  / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe jaune dorée plutôt transparente.

#### Nez

2 / 5

Curry indien, note animale / femme.

Note florale légèrement note mais peut-être  
presque solvant / éthanol.

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Amerume assez longue en bouche. Côté un peu  
sacré / amer, notes fruitées / légumes zeste fraîches au  
départ mais très vite amer.

#### Impression générale

2 / 5

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

Nez assez étrange très animal / presque sueur.

En bouche, la note de saison fraîches laissent vite  
place à une amerume longue en bouche. Manque  
d'harmonie / équilibre.



## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ausre (Saison)

Echantillon n° : 78  
Note Totale 9 /20

### Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur - légère mousse, fines bulles.

### Nez

2/5

Nez assez fort la bière saison. Quelques esters indistincts (esters fruités), un peu animal

### Bouche

2/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Astringent en bouche. Chaleur, fermeté  
Alcoolique, sèche.  
Finale un peu désagréable.  
Très peu d'amertume.

### Impression générale

2/5

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

Bien très trop sucré et alcoolique ? Ne  
donne pas envie de poursuivre la dégustation.  
Si on la sèche sent vraiment mauvais  
à goûter ?

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : *Ambrée coriandre*

Echantillon n° : *78*

Note Totale *12/20*

#### Œil/Apparence

1/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- Robe foncée / cuivrée mais pas ambrée!
- Mousse épaisse et peu persistante

#### Nez

4/5

- Fenilier
- Coriandre
- Levure saison
- Agréable dans l'ensemble

#### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Malt bien présents en début de bouche (caramel)
- On sent la levure saison
- Coriandre et épices ... en retrait / légers.
- Sucres résiduels, manque un peu d'aération.
- Fin de bouche plutôt plate.

#### Impression générale

3/5

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

Plutôt engageante au nez, on retrouve la coriandre et le côté ambré de la bière même si on est plus sur une saison au final. Plaisante mais perfectible dans l'équilibre général.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *ambée coriandre*  
*(saison)*

Echantillon n° : *78*  
Note Totale *13/20*

### Œil/Apparence

*2/3*

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*bel orange profond / cuivré*  
*mousse peu persistante bulles relativement fines*

### Nez

*3/5*

*levure de saison bien marquée (frits confits)*  
*coriandre également - ferment*

### Bouche

*5/7*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*bel équilibre levure/coriandre - no fruité / épicé / caramel.*  
*sucres résiduels un peu dérangeant à la langue.*  
*pas très longue en bouche*

### Impression générale

*3/5*

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

*intéressant combo Saison/coriandre/cristal.*  
*peut-être surpâtée à une température un peu trop élevée*  
*(trop de sucres résiduels)*

*(elle n'a donné envie d'une pinte de chagignons -)*

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : AMBRÉE CORIANDRE  
(SAISON)

Echantillon n° : 78  
Note Totale 13 /20

### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

AMBRÉE ET TRANSPARENTE.

FINE MOUSSE PEU PERSISTANTE

### Nez

4 /5

UN NEZ AGREABLE, FORT AROME DE LEVURE SAISON  
QUI HARMONISE BIEN AVEC LE CORIANDRE

### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

UNE DOUCEUR CARMALISÉE DES SUCRES RESIDUELS  
PLUS DOUCE QUE J'ATTENDAIS POUR UNE SAISON.

IL MANQUE UN PEU D'AMERTUME POUR EQUILIBRER LA  
DOUCEUR, POUR-ETRE PLUS D'HOUBLONS OU UN PEU  
MOINS DE CRISTAL.

### Impression générale

3 /5

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

UNE BIÈRE AGREABLE À BOIRE, QUI CORRESPOND AU STYLE  
MAIS PEUT ÊTRE UN PEU PLUS EQUILIBRÉE

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ambree Coniandre  
(saison)

Echantillon n° : 78  
Note Totale 15 / 20

#### Œil/Apparence 3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ambree/orange avec une couche de mousse fine.

#### Nez 4 / 5

Coniandre surtout au nez, mais on capte aussi la levure saison. Sympa.  
↳ épicée, fermier

#### Bouche 5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Assez chquette - pétillante, épicée + maltée mais légère grâce au levure. Elle rest pour moi un peu trop sucrée en fin de bouche. Ça fait écœurante au fur & mesure.

#### Impression générale 3 / 5

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

Assez intéressante comme recette, je trouve que le coniandre et la levure de saison marche très bien ensemble. Le seul dommage c'est l'impression d'avoir trop de sucre en fin de bouche - ptet un empatage plus bas pourrait être intéressante?

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Stout

Echantillon n° : 79

Note Totale 13 /20

#### Œil/Apparence

2,5 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur cacao opaque, mousses fine

#### Nez

1,5 /5

Nez sec de vanille + alcool | a priment  
engalant.

#### Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

de fort impact agréable  
Bien équilibré, arôme de café, légèrement  
torréfié et finies.

#### Impression générale

4 /5

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

Bien dans son genre. L'été stoch

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imp. Stout

Echantillon n° : 79

Note Totale 14 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Noir, opaque, mousse et la remuant.

#### Nez

3 / 5

Boname v.l. fort :)

Ester alcoolique aussi un peu

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

café! Manque d'épaisseur et de persistance

#### Impression générale

3 / 5

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

Trop léger pour une Imp Stout.

Manque de corps, mais café sympa en bouche

Mais pas mal ds l'ensemble.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Stout

Echantillon n° : 79  
Note Totale : 14,5 / 20

**Œil/Apparence** 2,5 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

(très) sombre, mousse peut persister  
mousse présente, jolie

**Nez** 2 / 5

Reçue de bonhomme et de  
Jamaïque. Very strong Reçue.

**Bouche** 5 / 17

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Jaune et brune. On sent peut-être  
un peu trop l'alcool. On sent bien  
le café et le chocolat. Reçue  
trop alcoolisée

**Impression générale** 4 / 5

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

Bien pour le style, même si  
on sent un peu trop le goût  
d'alcool



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Stout

Echantillon n° 79  
Note Totale 15/20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

~~La~~ Bien mousse beurrée.  
La mousse est très bien.

#### Nez

2/5

Notes grillés, un peu feu de bois.

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bière épaisse, sur les notes torréfiées.  
Alcoolique - boozzy ☺

#### Impression générale

5/5

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

Pour une imperial stout "light" c'est très cool!

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Imperial Stout      Echantillon n° 73  
Note Totale 16 / 20

#### Œil/Apparence 3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur opaque, noir  
→ Belle

#### Nez 2/5

Nez / A peu s'aperçoit la vanille flambée  
→ Étonnant, pas des + engageant -

#### Bouche 6/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

très café, belles notes torréfiées, belle texture -  
Note cacao amer → belle longueur / persistance  
sur le torréfié / café agréable -

#### Impression générale 5/5

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

Bel équilibre, belle persistance -