

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Belgian White Echantillon n° : 55
Note Totale 13 / 20

Oeil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Le perement trouble, mousse peu importante. Pas d'effervescence.

Nez

3 / 5

Le nez est étrange avec une pointe d'acidité peu engageante.

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Belle attaque suive. Je ne sais pas quelle est la maturité des ananas mais ça ressemble à de l'ananas trop mûr en fait. C'est le dry hop qui transforme l'ananas. En se réchauffant je trouve plus le houblon. L'ananas reste toujours en bouche.

Impression générale

4 / 5

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

L'association Ananas et houblon est assez étrange, approche de la cacophonie mais la fin de bouche est agréable.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Berliner weisse

Echantillon n° : 55
Note Totale 16/20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

OK

Nez

4 /5

Frais clair. Ananas. y200K

Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Première attaque très acide. mais raisonnable sur la durée.

Fruité immédiat. Corps OK

Laisse sur la longueur 1 peu bitter

Un peu faible sur l'effervescence

Impression générale

4 /5

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

Frais. ~~Bonne~~ le corps est juste
Bonne structure. Pas de fausses notes sur la lèvre
chouette longueur en bouche des zones
fermentaires, fruits et honblon

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Berliner Weisse.

Echantillon n° : 55

Note Totale 17/20

Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Léger trouble propre au style, bulles moyennes peu tenaces

Nez

4,5/5

Très bon nez ! On sent bien les notes d'ananas, de sorashi et l'acide lactique issu de la fermentation lactique. Nez très coco grâce au sorashi : superbe !

Bouche

6/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Acidité très marquée ! Mais j'aime ça. Notes de pain apportées par le froment, notes d'ananas et coco très bon. Bon corp. Bonne longueur en bouche. Pas de faux goût dû à la fermentation lactique :)

Impression générale

4,5/5

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

Acidité plus marquée que d'habitude sur ce style mais bien maîtrisée, très propre pas de notes de fromage. J'aime le trouble sur ce style. Excellente bière ! Très équilibrée.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Berliner Weisse

Echantillon n° : 55

Note Totale 17,5/20

Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle robe jaune soleil. Bulles fines. Trouble

Nez

4/5

Fruité arancé jus avec une légère acidité.

Très expressif

Bouche

6,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bonne acidité en bouche. On sent aussi le blé qui donne une note céréale, de fruité et un peu moins présent qu'au nez. Texture agréable un peu onctueuse (pas aqueuse). Bonne longueur en bouche pr l'acidité.

Petite note coco du Sorachi qui fait plus plaisir avec l'arancé

Impression générale

4,5/5

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

Vraiment très bonne bière. Bien équilibrée, un bon goût d'arancé (surtout au nez) et j'aime beaucoup l'acidité marquée et longue en bouche!

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Berliner Weisse

Echantillon n° : 55

Note Totale 18 / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Sonne d'or, robe jolie
Peu de mousse mais persistante

Nez

4 / 5

Tuîs légère, acidité au nez
Arômes légèrement herbacé et fruité
Nez agréable
Le sorachi se ressent avec la température

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque bien acide qui honche pas mal
avec le nez
Corps présent malgré l'acidité
Peu d'effervescence, il en manque un tout
petit peu.

Impression générale

5 / 5

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

Bel équilibre - Agréable à boire.
Style ok.
Avec la description, on ressent effectivement
l'ananas.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Berliner Weiss*

Echantillon n° : *55*

Note Totale *18* / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Blanche dore, limpide, mousse blanche.
fine bulle*

Nez

5 / 5

*ng acide, présence de blé, en revanche
bien d'ananas.*

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*savon acide, l'ananas vient après
la bonne longueur en bouche.*

Impression générale

4 / 5

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

*Bière qui est bien dans le style,
bien équilibrée, fermentation
bien maîtrisée.
l'ananas est présent mais pas trop
Bien agréable à boire*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : MILK SHAKE FRUIT IPA

Echantillon n° : 57
Note Totale 10 / 20

Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

UN POIL TROUBLE MAIS SINON BELLE COULEUR
MOUSSE CORRECTE TENUE MOYENNE, ÇA VA

Nez

2,5/5

LES HOUBLONS ET LA FRAMBOISE RESSORTENT SO/SO
JE TROUVE PAS QUE ÇA MARCHE TRÈS BIEN, PEUT
ÊTRE LE CÔTÉ EXOTIQUE DU MOSAIC, Y A UN TRUC QUI
REND LE MÉLANGE CHIMIQUE.
C'EST PAS NON PLUS REPOUSSANT.

Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

COMME AU NEZ Y A UN TRUC QUI NE MARCHE PAS
BIEN ENTRE LE HOUBLON (AGRUME PLUTÔT) ET L'ACIDITÉ DE
LA FRAMBOISE.
LA BASE EST TRÈS AQUEUSE, ON SENT UN PEU D'ÉPAISSIEUR
ET DE SUCRE DE L'AVOINE ET DU LACTOSE, MAIS IL MANQUE
UNE BASE PLUS VELOUTÉE

Impression générale

2/5

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

NAL ÉQUILIBRÉE, HOUBLONS ET FRUITS NE SE
MÉLANGENT PAS BIEN
BASE TROP AQUEUSE POURQUE L'AUTOUT D'AVOINE ET DE LACTOSE
PRÉSENTE UN RÉEL INTÉRÊT, IL FAUT EMPÂTER PLUS HAUT!
SINON BON RENDU DE LA FRAMBOISE ET BIEN RÉALISÉE,
PAS DE GROS DÉFAUT

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Milkshake
fruit IPA

Echantillon n° : 57
Note Totale 11,5/20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- ↳ gelée de coings (rose orangé acidulé)
- ↳ transparent
- ↳ pas de bulles - mousse assez persistante

Nez

3 /5

- ↳ acidulé / acide (peut-être trop acide)
- ↳ fraise (pêlée de fraise)
- ↳ framboises (" " " framboises)

Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Un côté "monaco" = lafer + sirop de fruits,
l'alliance est bizarre.
Texture étonnamment légère pour un "milk-shake"

Impression générale

2,5 /5

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

Assez sympa, acidulé, mais un peu trop
aqueux, trop light. Ne correspond pas du
tout au style si ce n'est l'acidité du fruit

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Milkshake Fruit IPA

Echantillon n° : 57

Note Totale 13 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Rouge foncé, un peu voilée, mousse moyenne, peu de tenue

Nez

3,5 / 5

Fruit exotique, framboise, sucré, on sent le houblon et la framboise mais les arômes ne se mélangent pas beaucoup

Bouche

4 ~~3,5~~ / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

L'amertume se ressent bien, le côté sucré et framboise domine néanmoins, le corps est moyen, le lactose ne se ressent pas beaucoup

Impression générale

3,5 / 5

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

Tous les ingrédients se ressentent, mais le côté "milkshake" n'est pas très prononcé. Les goûts ne se mélangent pas assez.
Agréable et déshaltérante

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Milkshake Fruit IPA* Echantillon n° : *57*
Note Totale *13/20*

Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur sirop grenadine, vin rouge foncé, bulles fines mais présentes. mousse légère.

Nez

4/5

fraîcheur, fruit rouge, sirop.

Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*manque de texture
le jus de fruit emporte tout. l'amertume
reste en bouche*

Impression générale

3/5

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

*fraîcheur omniprésente, absence d'esprit
"IPA"... mais agréable à boire, belle de
soif*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Milk Shake Fruit IPA

Echantillon n° : 57
Note Totale 13 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

gélée de coing, claire, bulles fines, mousse légère et blanche

Nez

4 /5

Framboise très présente, moy acide, confiture, guimauve, frais et léger mais pas de houblons (dommage pour une IPA)

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Framboise, sensation de boire du jus d'orange après brossage des dents → désagréable -
Texture agréable, longue en bouche mais toujours absence de houblons...

Impression générale

3 /5

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

Bière équilibrée et originale mais manque de houblon, ressemble plus à un lait qu'à une bière.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Milkshake
fruit IPA*

Echantillon n° : *57*
Note Totale *13* /20

Œil/Apparence *2,5* /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*couleur vin rosé / gris, transparent
carbonatation et tenue de mousse moyennes*

Nez *4* /5

*framboise
lacté / beurri
au kys fruits rouges ? canis, groseille ?
acide
nez agréable*

Bouche *3,5* /5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*amertume franche et en avant-plan
framboise prédominante
texture aqueuse*

arôme de houblons non épicé

Impression générale *3* /5

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

*l'amertume se mélange mal avec la fraîcheur
et l'acidité des fruits rouges
globalement rafraîchissant
trop aqueux pour une IPA, manque de
houblon pour une IPA*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Black IPA

Echantillon n° : 58
Note Totale 12 /20

Œil/Apparence

4.5 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe très opaque/noire, belle mousse qui se tient.

Nez

3 /5

légèrement torréfié/grillé/café/fermé
Fénel de cacao/fruits exotique léger

Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Fénel de cacao : à b fois fruité et torréfié/cacao
Texture assez oncheuse. Bonne amertume.
Plus légère en fin de bouche qu'un stout mais
sûr assez proche

Impression générale

2.5 /5

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

Cacao en note dominante. fruité et torréfié.
Très agréable mais trop torréfié/stout
pour une IPA selon moi.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Black IPA

Echantillon n° : 58

Note Totale 13 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Apparence Porter / Stout. Très sombre. Mousse fine. Tenue moyenne. Mousse beige → Trop de malts torréfiés?

Nez

1,5 / 5

Notes peu intenses de Houblan. Notes torréfiées → Ressemble hop à un stout pour le moment. Notes d'agrumes.
Notes mentholées? → Houblan Pele?

Bouche

6,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bonne texture, agréable. Saveur torréfiées un peu hop présentes. Notes de Houblan agrum et florales mais manque d'intensité. Bon longueur en bouche mais saveur résiduelle comme un stout → hop torréfié. Amertume bien.

Impression générale

3 / 5

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

Très bonne bière, du plaisir à sa dégustation mais pas tout à fait en accord avec le style. Très bon équilibre. Très syens bonne longueur.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Black IPA

Echantillon n° : 58
Note Totale 13,5/20

Œil/Apparence

1,5 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Brune foncée - Mousse abondante,
bulles très fines.

Nez

3,5 /5

Nez agréable mais peu prononcé.
Notes torréfiées.

Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Gout bien houblonné. Arômes de
café bien présents. Liqueuruse en
fin de bouche.

Impression générale

3,5 /5

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

Boite agréable à boire, bien dans
le style annoncé.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :

Echantillon n° : 58

Note Totale 14/20

Œil/Apparence

4,5/5

Couleur, transparence, bulles, mousse

belle moussure qui persiste bien. bien
foncée, dark = OK.

Nez

3,5/5

je sens le vanille et un peu de houblon -
simple et direct.

Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

le café est bien présent en bouche. et le
houblon s'installe tranquillement. Une
note de fruit un peu poivrée.

Impression générale

3/5

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

pour moi plutôt une stout qu'une black
IPA = agréable en bouche. et un bon
équilibre.

Merci de la température plutôt pure.
sortie du réfrigérateur.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Black Ipa.

Echantillon n° : 58
Note Totale 16 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

- Bien sombre et opaque.
- Belle tenue de mousse, crémeuse et café crème.
- Impression de Stout avant d'y mettre le nez.

Nez

4 /5

- Nez clairement Bipa, avec dispute conjointe entre le houblon et le torréfié
- café et houblon vert
- bien torréfié café.

Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Ample, charnu, malts grillés + mēlasse (seige?)
- l'arôme devient prégnante, verte, un peu mentholée et poivrée
- Finale + sèche, très café grillé, relents mentholés

Impression générale

4 /5

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

Très bien dans le style !

Étonnante note mentholée poivrée.

Quels houblons ?

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Black IPA

Echantillon n° : 58
Note Totale 17,5 / 20

Œil/Apparence

7/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Sombre, fine bulle, mousse fine persistante

Nez

4/5

Eucalypté, herbacé, notes toniques

Bouche

6,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Revenche, verte, arômes poivrés.
- bien sèche mais persistante en bouche

Impression générale

5/5

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

Bel équilibre et agréable à boire, est tout à fait dans le style.

Petit conseil : pour atténuer un peu le côté "herbacé" du houblon (polaris), laissez le un ou 2 j de moins en dry hop.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : bière hawaïenne

Echantillon n° : 59

Note Totale 10 / 20

Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

couleur, légèrement trouble, peu de bulles, presque pas de mousse.

Nez

2 / 5

fraîche, bonne assez puissant

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

on sent le pils, texture de bière, un peu plus
bonne persistante, marque de bulle
résineuse sur la fin

Impression générale

3 / 5

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

ok sur le style, par contre trop plat

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : weissbier

Echantillon n° : 59

Note Totale 12 /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Légèrement cuivrée, jolie mousse blanche, bulle
fine et insaisissable. Beaucoup plus fine et
avec la texture de fin de moutarde

Nez

2 /5

Légère odeur de banane, avec peut
d'odeur dégagée

Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

un petit pectueux, mais léger
en bouche, laisse un goût frais et
fruité, mais pas trop perceptible,
le goût plus prononcé avec la fin de moutarde

Impression générale

9 /5

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

correspond au style, agréable à boire
après une journée chaude. Ce boit
facilement

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Weizenbier

Echantillon n° 59

Note Totale 14 / 20

Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe ambrée, peu de mousse, effervescence très légère, légèrement trouble

Nez

Esté de banane très prononcé, assez typique de ce genre de bière

Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très typique de ce style, goût fruité, fin de bouche marqué par les céréales

Impression générale

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

Bière bien faite, bonne représentante du style, pourrait rivaliser avec certaines munichaises.

Pourrait être plus juteuse et avoir une mousse plus dense

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Weissbier.....

Echantillon n° : 59.....

Note Totale 15/20

Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

mousse abondante, couleur dorée

Nez

4/5

note Banane typique des Weissbier
pas de défauts

Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Arômes fruités, banane persistance en bouche
peu gazeuse

Impression générale

4/5

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

agréable à boire, belle persistance en bouche

Axis d'améliorations : légèrement plus de mousse
et plus dense

et manque 1 peu de pétillance

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Weissbier*

Echantillon n° : *59*
Note Totale *16* /20

Œil/Apparence

19/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Blonde avec une fine mousse blanche qui part très vite.

Nez

4.5/5

Très frais, esther de banane.

Il y a aussi un peu de vanille.

Bouche

5.5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Légère, on retrouve la banane suivie d'une légère amertume qui part assez vite.

Impression générale

4.5/5

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

Parfaite pour le style, méritant plus de notes