

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA Pamplemousse

Echantillon n° : 35  
Note Totale 6 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

couleur etonnamment ambré - jdi col de mousse  
quelque peu fuyante. Grosse bulles. Léger voile.

### Nez

3 / 5

Très amer + mais écorce d'agumes -  
L'alcool est présent également.

### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque friki qui laisse vite place à  
une marque en puissance d'amertumes et sécheresse  
Très longue tenue en bouche  
Amertume modérée et maîtrisée

### Impression générale

2 / 5

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

Le nez est très cool, la bouche un peu  
plus décevante. L'amertume qu'elle laisse  
en bouche est très agressive

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA Pamplemousse

Echantillon n° : 35  
Note Totale 12/20

### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur ambrée. Belle bontaille!  
Bonne tenue

### Nez

4 / 5

Beau nez très floral  
Agrume puissant

### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Une assemblance légère et bien maîtrisée  
Manque un peu de puissance en goût  
à mon avis. En fin de bouche laisse une  
arôme de chanvre désagréable. Notamment

### Impression générale

3 / 5

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

Bonne équilibre avec une fin en bouche  
un peu décevant. Envoyer plus en cascade  
en dry hop pour avoir plus de goût  
Le contraste entre nez et bouche est un peu  
décevant.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Englemore IPA*

Echantillon n° : *35*  
Note Totale *12,5* / 20

#### Œil/Apparence

*2,5* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Ambrée, petit col de mousse qui se maintient.*

#### Nez

*4* / 5

*Bien sur le pamplemousse et tire sur des épices  
très fines.*

#### Bouche

*3* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Assez d'asse du goût. L'amertume est là mais il  
y a sûrement la partie douce des pample.  
Be assez d'arômes.*

#### Impression générale

*3* / 5

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

*N'aimant pas le pamplemousse je tente de  
rester objectif mais c'est dur.*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° 35  
Note Totale 13 /20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur cuivrée - Limpide - Mousse fine qui tient -

#### Nez

3/5

Nez fruité tirant sur les agrumes -  
Belle puissance - Un peu herbacé -

#### Bouche

3,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveurs fruitées et houblonnées -  
Texture légèrement soyeuse  
Manque de corps et de texture -  
Finale un peu dérangeante

#### Impression générale

3/5

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

Bon équilibre - Agréable à boire  
ok style - Pourrait être plus plaisant  
en bouche -

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA Poméranie

Echantillon n° : 35  
Note Totale 14,5/20

#### Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle robe  
Belle de mousse  
Peu de bulle

#### Nez

4/5

Nez très aromatiques (et agréable)

Ça sent l'agrumes

Notes poivrées.

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Amertume contenue et agréable, elle reste  
en bouche de manière agréable.

Un peu de douceur qui fait du bien.

#### Impression générale

3/5

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

Bien équilibrée

Correspond bien au style

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : *Saison légère*

Echantillon n° : *36*  
Note Totale *2/20*

#### Œil/Apparence

*1/3*

Couleur, transparence, bulles, mousse

- *miel, trouble, fade (très), très légère mousse*

#### Nez

*2/5*

- *céréales, fruits sucrés, confits*

#### Bouche

*2/7*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- *céréales, malt et levures. ne tient pas en longueur.*

#### Impression générale

*2/5*

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

- *très légère, presque fade. ni agréable ni désagréable, ne laisse pas de souvenir. On ne sent presque pas le houblon, peut-être une légère oxydation.*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Saison légère

Echantillon n° : 36  
Note Totale 9/20

## Œil/Apparence

1/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

ambri clair, trouble  
pas de mousse / ne tient pas

## Nez

3/5

miel  
fruits secs (alcyon, pamplemousse...)  
oranges confites (légères)  
légère nez résineux de houblon  
nez discret de levures saison (trop discret)

## Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

texture aqueuse  
houblon herbacé discret en fin de bouche / rétroolfaction  
légère acidité, amertume discrète  
résineux en bouche  
légère astringence

## Impression générale

9/5

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

nez agréable, mais trop peu expressif en bouche  
→ plus de carbonatation et davantage d'amertume  
en feraient une bière rafraîchissante  
on retrouve à peine les caractéristiques d'une saison

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :

Saison Légère

Echantillon n°

36

Note Totale

9 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Niel, trouble, bulles très fines quasi inexistantes,  
pas de mousse

#### Nez

3 / 5

céréales, très maltée, sucrée, fruits confits/secs,  
prunes jaunes / confiture

#### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

aqueuse, bulles légères, court en bouche,  
maltée, légèrement herbacée (foin)

#### Impression générale

2 / 5

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

Bière trop maltée, aqueuse, sans intérêt,  
on ne sent pas assez les houblons, ne plaît  
pas au public féminin...! ☹



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :  *Saison légère*

Echantillon n° : *36*  
Note Totale *9* / 20

#### Œil/Apparence

*2* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- ↳ miel, trouble / opaque
- ↳ quant pas de bulles / pas de tenue de mousse

#### Nez

*3* / 5

nœc caramélisé  
riche  
Confiture de mirabelle

#### Bouche

*2* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Une très fine pétillance, très très light, un goût ~~quel~~  
pas très agréable, sur fond de malt très léger et fade.  
A la fin un léger goût de levure avec un peu dans le  
style belge mais trop léger.

#### Impression générale

*2* / 5

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

Une peu de malt et levure correspondant au style  
mais le tout reste trop léger et fade. Le goût  
d'eau est peu agréable.

### FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Saison légère

Echantillon n° : 36  
Note Totale 10/20

#### Oeil/Apparence

4,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ambrée claire, plutôt opaque, bulles discrètes (mousse)

#### Nez

3/5

Malté, caramélisé, sucré, fruité sur le sucré → abricot  
prune

#### Bouche

3/5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Peu de corps (un peu aqueux), manque de longueur en  
bouche, goût sur le malt & la céréale, amertume  
très discrète, peu de pétillance

#### Impression générale

2,5/5

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

Correspond à la description "bière de soif" → facile à boire  
en quantité, mais manque de saveur, d'esters & de  
pétillance. Arômes agréables qui ne se retrouvent pas  
assez en bouche

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : SAISON

Echantillon n° : 36  
Note Totale 11,5/20

### Œil/Apparence

1,5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

ASSET TROUBLE, COULEUR PAILLE DANS LE STYLE  
MOUSSE CORRECTE PEU PERSISTENTE  
ÇA PASSE POUR LE STYLE

### Nez

4/5

AGRUME, SUR L'ORANGE, ASSET SUCRÉ - PARFUMADE  
PRUNE, ABRICOT AUSSI  
ESTERS DE SAISON SUBTILS AU NEZ

### Bouche

3,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

TEXTURE ULTRA AQUEUSE, PARAIT DILUÉE  
AGRUME COMME AU NEZ, MAIS TROP LÉGER  
J'AI PAS SENTI LA CANNELLE  
LA LEVURE DE SAISON EST UN PEU TROP EN RETRAIT  
FINES BULLES RAFFRAICHISSANTES PAR CONTRE  
FIN DE BOUCHE UN POIL ASTREINGENTE ET TRÈS COURTE  
(OXYDATION)

### Impression générale

2,5/5

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

TROP AQUEUSE/DILUÉE  
LEVURE TROP EN RETRAIT  
ÇA RESTE TRÈS FACILE À BOIRE  
ATTENTION À L'OXYDATION  
(PAS PRIS EN COMPTE DANS LA NOTATION, MAIS MERCI  
D'ÉVITER LES CATEGORISATIONS SEXISTES DANS LA DESCRIPTION.)

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière: Shank au café

Echantillon n° 32  
Note Totale 16 / 20

**Œil/Apparence** 3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur noire opaque  
beac coll de mousse crem, loge et corbe  
bulles fines

**Nez** 4 / 5

Aromes de torréfaction, café, pain grillé

**Bouche** 5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

texture soyeuse, carbo fine.

grosse saveur de café, amertume maîtrisée

**Impression générale** 4 / 5

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

Plaisante, grosse note de café

Réalisation maîtrisée, du bon travail.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 37  
Note Totale 17/20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

robe bien sombre, très opaque  
mousse verdâtre

#### Nez

4 / 5

café un peu sec  
légèrement métallique puis fond de fumée saline.

#### Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

café bien torréfié  
presque seigle toasté  
c'est peu sucré, légèrement amer, chicorée  
tout est brun.  
la bouche, la rétro, c'est cohérent

#### Impression générale

4 / 5

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

c'est agréable, plein de personnalité, cool

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 37  
Note Totale 17/20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Noir intense avec un léger col de mousse persistant.  
Couleur de la mousse beige vers le "vert".

#### Nez

4 /5

Nez puissant sur le café, des notes très vertes/acides. Le nez est gourmand et donne envie.

#### Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Robe plutôt onctueuse offrant une avalanche d'aromatiques café et un final bien amer et sec. Très belle tenue.

#### Impression générale

4 /5

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

Bel équilibre général, de beaux arômes de café et de malts toastés grillés. On préfère de la journée.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout au café

Echantillon n° : 37

Note Totale 18 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Noir profond. Beau col de mousse persistant.  
Poli !

#### Nez

4 / 5

Notes de houblons et de café vert qui  
s'assemblent bien aux malts torréfiés,  
on y sent aussi des pointes de chocolat.

#### Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

En bouche les arômes se marient bien,  
on sent bien le café et la base maltée ne  
vient pas masquer l'ensemble. C'est bon,  
on y revient !

#### Impression générale

5 / 5

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

Un peu stout, aromatique et équilibré.  
Rien à dire. Bravo !

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : stout

Echantillon n° 37  
Note Totale 18 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Noire, bien profond,  
Belle mousse.

#### Nez

4 / 5

- Nez café,

#### Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Corps généreux, assez rond en bouche  
le café est bien présent.

#### Impression générale

5 / 5

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

Bel équilibre, agréable à boire  
correspond au style



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Trappist  
goji

Echantillon n° 38  
Note Totale 85 / 20

**Œil/Apparence** 25/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe sombre et cuivre - Belle mousse  
fine tirant sur le jaune / ocre -  
Bonne tenue

**Nez** 2/5

Odeurs maltées, de fruits sec,  
épices - Puissant - Légère odeur  
de fromage à pâte molle -

**Bouche** 25/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque trop légère - Staque  
Seconde bouche puissante mais  
pas forcément agréable - ~~Dece...~~

**Impression générale** 15/5

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

Déséquilibre entre le nez et la  
bouche - Staque les marqueurs  
du style : corps, levures ----

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Trappiste / Gij

Echantillon n° : 38  
Note Totale 9,5 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

rouge beigel/jaune qui reste.  
Très trouble fine bulle

#### Nez

2,5 / 5

les promesses d'une trappiste alcool et  
lèvre en pré dominante.  
Quelque chose de fruité / fruits confits.

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Robe grasse libérant une fin de bouche  
bien alcool. Les arômes de fruits confit / prunes sont  
agréable. Le tout marqué de folie / relief.  
Robe quelque peu minérale

#### Impression générale

2 / 5

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

Le rondur, lèvre et alcool présent pour et dans  
le style. Peut être trop minérale par le style.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Trappiste

Echantillon n° : 38

Note Totale 10/20

### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Rouge jaune (vinant vass) c'est bien et sympa

### Nez

3/5

Nez agréable, rond et frais

Notes caramels et d'alcools légers au la fin  
Arômes de fruits secs

### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Minéral goût magnésium

Impression de texture grasse mais fluide en bouche  
Un goût étonnant non reconnu

Légèrement épicé.

### Impression générale

2/5

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

Trop inégale en bouche et en nez  
détévant en bouche.

Pas assez de corps → température d'égoutage  
trop basse ?

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *style trippiste avec bière de goji*      Echantillon n° : *38*  
 Note Totale *10/20*

Œil/Apparence *3* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Belle mousse, belle couleur de mousse  
 Aspect general cool*

Nez *4* / 5

*On est sur des notes de fruits secs (noisettes)  
 avec cette note de fruits à pepin (raisin)  
 Assez cool, on en attend beaucoup.*

Bouche *1* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Décevant... Elle est assez grasse <sup>sur la</sup> en lèvre  
 et de qu'elle passe sur la langue, elle disparaît  
 Pas vraiment de longueur en bouche  
 Pas trop de caractère et de puissance. Très fuyant*

Impression générale *2* / 5

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

*Trop "plat". Pour une trippiste, on s'attend  
 à une bière bien plus ronde.  
 Augmenter la température d'égoutage?*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Troquet Gaja*

Echantillon n° : *38*  
Note Totale *10,5/20*

Œil/Apparence *2,5/3*

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Robe marron foncé, mousse moelleuse jaune  
C'est rigolo*

Nez *2/5*

*Fruits mêlés, un peu amiral pour air.*

Bouche *3/4*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Tres sucrée, puresse, fruits mêlés.*

Impression générale *3,2/5*

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

*Je note à 10,5 par l'originalité mais  
le soucis vient de la note, pas  
de l'aspect.*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Stout*

Echantillon n° : *39*

Note Totale *14* / 20

#### Œil/Apparence

*3* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Très noire. Belle mousse!*

#### Nez

*5* / 5

*Bel équilibre entre malts torréfiés,  
impression ronde et gourmande de l'avoine,  
coté chocolaté...*

#### Bouche

*3* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Arôme très torréfié, impression crémeuse  
mais qui retombe assez vite. Manque de  
longueur en bouche. Léger coté poussiéreux.*

#### Impression générale

*3* / 5

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

*Conforme au style mais les promesses  
du nez pèchent un peu en bouche...*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : ~~IPA~~

Stout.

Echantillon n° 39

Note Totale 15/20

## Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

couleur bien noire, mousse crémeuse

## Nez

5/5

nez café, très agréable, une  
certaine rondeur.

## Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

on retrouve le café la petite  
d'amer stout, c'est crémeux  
chocolat en fin de bouche.  
manque

## Impression générale

3/5

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

Il manque un peu plus de  
corps. dommage!!  
C'est équilibré, agréable à  
boire mais manque un peu  
de corps.  
correspond au style.  
un peu de... en bouche

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° 39  
Note Totale 15,5 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Noir profond. Mousse fine, compacte et persistante.

## Nez

5 / 5

PAS DE DEFECTS AU NEZ. Café, Chocolat, Légèrement fruits confits. Torréfié  
ÇA SENT TRÈS BON. BCC ÉQUILIBRÉ

## Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

CRÈMEUSE. CORPS AGREABLE. ~~TRÈS~~

MANQUE UN PEU DE LONGUEUR EN BOUCHE. UN  
PEU ACQUÉVIE EN FIN DE BOUCHE.

UN PEU TROP EMPYREUMATIQUE. ON RESSE UN PEU TROP  
SUR UN GOÛT DE BRÛLÉ AU DÉTRIMENT DES AROMES DE CHOCOLAT  
CAFÉ QU'ON ATTENDAIT.

## Impression générale

3,5 / 5

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

BEAU NEZ, TEXTURE TRÈS AGREABLE, 17,5

MANQUE UN PEU DE RONDEUR. PEUT ÊTRE UN PEU  
TROP DE ROASTED BARLEY. IL FAUDRAIT AVOIR  
UN PEU LES PROPORTIONS DE LAIT.  
MAIS ÇA RESSE BIEN RÉUSSI.



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : stout

Echantillon n° : 39  
Note Totale 17 /20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Très belle robe noire, petit col jaune -

#### Nez

5/5

doux - cacao, toffee, tout léger  
Champignon, bien agréable.

#### Bouche

5/5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Peu de bulles conformément au style -  
Le côté crémeux de l'avoine ressort bien,  
onctueux sans être sucré - Les arômes  
retombent un peu en fin de bouche.

#### Impression générale

4/5

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

Un peu plus de tannins en fin de bouche  
mais moka crémeux bien agréable -  
Personnellement, j'aime les stouts encore  
plus sèche, mais elle est bien conforme au  
style et bien bonne.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 39

Note Totale 17 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Noire intense, mousse fine + compacte  
comme un tapis, qui disparaît rapidement.

## Nez

5 / 5

Nez café, chocolat, réglisse + ~~sucre~~  
caramel torréfié.

Bien complexe + équilibré.

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bien torréfié/grillé en bouche avec un  
rondeur généreuse, mais pas écoeurant.

Toffee grillée qui reste en fin de bouche.

Corps crémeuse + très bien équilibré

Peut-être un touche trop d'acidité, ~~parce qu'il y a~~ pourrait  
avoir plus de profondeur

## Impression générale

4 / 5

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

Cette bière est très bien équilibré, mais  
manque un poil de complexité niveau malts.  
A revoir un peu la base maltée, mais  
en gros très joli stout facile à boire  
et goûteuse. Bravo!

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : **STOUT**

Echantillon n° : **39**  
Note Totale **17** /20

Œil/Apparence **3** /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

**NOIR AVEC FINE MOUSSE MARRON CLAIR**

Nez **5** /5

**MALTS TORRIFIÉ . CHOCOLAT UN PN DE CAFÉ  
AGRÉABLE**

Bouche **5** /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

**TEXTURE SOIEUX, AROME DE CAFÉ  
J'ATTENDAIS À UN POU PLUS DE CHOCOLAT MAIS  
PLUTÔT AGRÉABLE**

Impression générale **4** /5

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

**AGRÉABLE À BOIRE . CORRESPOND AU STYLE**