

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *American Strong Ale*

Echantillon n° *60*
Note Totale *10* /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

belle couleur, mousse

Nez

2 /5

*nez miel et alcool
un peu ressemblant à il y a un côté fruité*

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*du sucre, du miel de l'alcool et
pas grand chose d'autre.
l'amarutance du houblon vient en fin de
bouche avec une petite persistance*

Impression générale

3 /5

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

*un peu effervescent en bouche, un
peu trop sucré à mon goût.
cohérence dans la bière.
AB Vivantien en painier. difficile à boire*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *American style*

Echantillon n° : *60*
Note Totale *13/20*

Œil/Apparence

Couleur, tranparence, bulles, mousse

OK

Nez

Agrum - Nèl - Caramel

Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Attzque sucre/anerbune. caramel bien ch ^{grillé} _{grillé}
Alcooloux
1 pointe de diacetyl
~~très peu de diacetyl~~
Heureusement que l'anerbune équilibre le sucre*

Impression générale

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

*Pour-être aller vers moins sucré.
Sinon fermentation très propre
Gagnerait sans doute à vieillir*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American Strong Ale

Echantillon n° : 60
Note Totale 13,5/20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe marron acajou légèrement orangé. Jolie mousse.

Nez

3/5

Note caramel doux, fruité épice cannelle.

Note miel épice légèrement animal type miel de châtaignier.

Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Caramel, amertume modérée bien dosée. Assez onctueuse en bouche. On sent en fin de bouche les notes maltées caramel légèrement grillées / torréfiées.
Un peu peu d'épices

Impression générale

3,5/5

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

Plutôt bien équilibrée en amertume / alcool / aromatique.
Des notes épicées / miellées au nez et légèrement caramel.
Agréable en bouche car assez ronde donc on ne sent pas trop l'alcool (mais l'amertume équilibre, pas trop sucrée pour moi). facile à boire

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :

Echantillon n° : 60

Note Totale 14 / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

ambree, bulles fines, mousse ~~cremeuse~~ ^{saiee}

Nez

4 / 5

nez agreable, fruits airts
un peu metallique chi au hubli

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Beaucoup de rondeur, avec une
amertun en fin de bouche.
hop de teillance

Impression générale

4 / 5

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

Bière rache, avec un amertun
persistante, mais hop effervescent
peut etre mise hop 134 en
hauteulle
comme aimerai la rebane dans

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : America Strong Ale Echantillon n° : 60
Note Totale 14.5/20

Œil/Apparence 3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur rouge brique / ruby. Belle
mousse fine et tenace malgré l'alcool.

Nez 4 / 5

Nez sur les fruits secs, raisin, pruneaux,
notes de pain de froment. Alcool bien
perceptible. Fait pensé à un barley
wine presque. Florale.

Bouche 4.5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche complexe : fruits secs, malts,
floral. Beaucoup de sucres. Heureusement
que l'amertume est bien présente pour
équilibrer. Notes mielées comme le miel de
châtaignier.

Impression générale 3 / 5

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

Bonne bière, pas de défauts. Un poil
trop sucrée pour moi mais bien. Manque
un peu de pep's dans l'ensemble.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American strong Ale Echantillon n° : 60
Note Totale 17 / 20

Œil/Apparence

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Un peu trouble - Belle mousse - Très
cremeuse et persistante

Nez

Note boisée - caramel grillé - Très légèrement
café - Arôme de miel / un peu sucré -
Arôme au nez agréable -
quelques notes alcoolique -

Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveur sucrée et caramélisée
Alcool bien présent - l'amertume arrive en
fin de bouche et persiste un peu -
toujours le côté miel -

Impression générale

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

Bon équilibre, légèrement trop sucré -
l'alcool n'est pas excessif en goût
Agréable à boire mais un peu trop patillont

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American
Brown ale

Echantillon n° : 61
Note Totale 4 /20

Œil/Apparence

1 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Une opacité étrange, tirant sur le kaki. Couleur peu grise.
Pas de bulles, mousse fine mais persistante.

Nez

1 /5

Peu de choses ressortir, sensation d'eau. Une
odeur de paquette de chocolat noir faiblement
dosé en cacao.

Bouche

1 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Un côté café américain, ultra dilué.
Des notes de houblon vert.
Amertume désagréable sur fond aqueux.
Pas de texture.

Impression générale

1 /5

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

Pas très agréable, un peu de houblon vert,
aqueux.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *American brown Ale*

Echantillon n° : *61*
Note Totale *8* / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

maison / noir. légèrement trouble / opaque, bulles fines et, belle mousse

Nez

1 / 5

légèrement cacao, caramel

Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

plate, très plate, café en fin de bouche, peu de durée, amertume astringente.

Impression générale

2 / 5

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

fade et plate, on dirait un black IPA sans le houblon..

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Americain

Echantillon n° : 61

Brown Ale

Note Totale 9,5/20

Œil/Apparence

4,5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

brun terne, trouble
jolie mousse, tenue correcte

Nez

3/5

nez caldo
fruits tonifiés (noisette, noix)
phénol ? nez chimique
nez peu expressif

Bouche

2/17

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

très aqueuse
arômes tonifiés + café + amande grillée
faible amertume, mais persistante en bouche
très court en bouche, peu présent
pas d'arômes de houblon

Impression générale

2/5

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

agréable à boire
mais trop insipide, trop peu de texture

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American Brown Ale Echantillon n° : 61
Note Totale : 10/20

Œil/Apparence 3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Brunne foncée, opaque (couleur de coca-cola),
nombreuses fines bulles, belle mousse persistante

Nez 2/5

odeur de cacao, légère odeur chimique, peu
aromatique.

Bouche 3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

grillée, café, pas amère, goût cacao qui reste
au fond de la gorge et le goût chimique sur le
bord de la langue... ~~Peu de corps~~

Impression générale 2/5

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

Bière ayant une belle couleur mais peu de corps,
pas d'arômes, un goût chimique assez désagréable
qui prend le pas sur le cacao, dommage...

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Americain Brown Ale

Echantillon n° : 51

Note Totale 10 / 20

Œil/Apparence

1,5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Brun rubif, plutôt opaque, mousse abondante qui tient bien

Nez

4/5

Sucré, caramélisé, chocolaté, noisettes grillées

Bouche

2,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Peu de corps, caramélisé et torréfié, trop peu de longueur en bouche, houblonnage non détecté

Impression générale

2/5

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

Correspond au style pour la couleur & le nez, mais trop opaque & pas assez de texture ni de tenue en bouche -

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : AMERICA BROWN ALE

Echantillon n° : 61

Note Totale 11 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

SUR LE COTE FONCÉ DU STYLE, UN PEU TROUBLE
MOUSSE CORRECTE AVEC UNE BONNE TENUE

Nez

3 / 5

CARAMEL FONCÉ ET CHOCOLAT AU LAIT
PAS VRAIMENT SENTI LE HOUBLON, UN PETIT COTE
UN POIL FRUITÉ, MAIS C'EST PEUT ETRE LA LEVURE

Bouche

3,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

TRES AQUEUSE POUR LE STYLE
DES GOUTS DE MALT SYMPAS SUR LE CARAMEL ET LES
FRUITS À CORUES MAIS ÇA MANQUE DE COMPLEXITÉ
PAS SENTI LE HOUBLON
PAS TRES LONGUE EN BOUCHE
CARBONATATION UN PEU TROP LEGERE

Impression générale

2,5 / 5

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

TROP AQUEUSE, MANQUE DE COMPLEXITÉ, PEUT ETRE
IL FAUT COMPLEXIFIER LE GRAIN BILL
PAS ASSEZ DE HOUBLONS, TENE LES A PAS SENTIS
ATTENTION À LA CARBO !

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sour pale ale
riesling

Echantillon n° : 62
Note Totale 8 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- ↳ miel d'acacia
- ↳ assez transparent
- ↳ pas de bulles, la mousse ne tient pas longtemps

Nez

2 / 5

- Gâteaux de sarrasin aux raisins flambés
- sucre, caramel (fruité)

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- ↳ goût de peau de raisin vert
- ↳ cidre doux peu sucré
- ↳ l'acidité est légère en bouche mais on la sent nettement davantage dans l'estomac.

Impression générale

2 / 5

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

Assez original, assez sé, on dirait davantage du cidre que de la bière. Il manque de la texture du sucre en bouche, un fini à cette acidité.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sau Pale Ale Riesling Echantillon n° : 62
Note Totale 8 / 20

Œil/Apparence 2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Blond chaud, claire/transparence, bulles légères,
mousse peu présente

Nez 2 / 5

odeur de chair, nez vimeux, raisins, acide
lactique, pomme verte, amande

Bouche 1 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

légère acidité, rondur, goût réglisse en
fin de bouche, sensation de vin jeune

Impression générale 3 / 5

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

Bière assez équilibrée correspondant au style
mais peu agréable à boire (selon mes goûts) mais
qui peut plaire aux amateurs.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Sour Pale ale Riesling* Echantillon n° : *62*
Note Totale *11* / 20

Œil/Apparence

4 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ocre, légèrement trouble, fine bulles, mousse absente

Nez

2 / 5

acide, vineux

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

acidité liée à la carbonatation, qui disparaît avec les bulles. Tenue correcte en bouche, tirant sur le vin, le cidre, le pinon des charentais.

Impression générale

3 / 5

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

agréable à boire, mais ne correspond pas au style car on n'est pas sur de boire une bière.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Sour ale*
au riesling

Echantillon n° : *62*
Note Totale *12/20*

Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

belle couleur blonde, très peu de trouble
peu de carbonatation
bel aspect général

Nez

3/5

odeur de chair (raisin, vinaigre ---)
nez acide
nez lactique : beurri
liger nez d'amande / noyau (sensible surtout
après verre au repos)

Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

arômes vireux
acidité peu marquée pour une sour
très peu de corps, un peu de rondeur
longueur moyenne en bouche
poignée en rétroolfaction + amande

Impression générale

3/5

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

agréable à boire, nez agréable
manque de corps
arôme de chêne non présent
acidité trop timide : pourrait être plus
rafraichissant avec une acidité plus assumée

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

Style de bière : SOUR ALE

Echantillon n° : 62
Note Totale 15 /20

Œil/Apparence **3/3**

Couleur, tranparence, bulles, mousse

BELLE COULEUR PAILLE, BIEN TRANSLUCIDE
MOUSSE UN PEU FAIBLE MAIS OK POUR LE STYLE

Nez **4/5**

BIEN FRUITÉ, DOUX, DU RAISIN DOUX ET UN
CÔTÉ FRUIT CUIT /TARTIGLAIN
UN PEU DE DIACETYL EN RENQUANT LE VERRE

Bouche **4/7**

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

TRES PEU DE BULLES, CELLES QUI SONT LÀ PIQUENT
UN PEU (DANS UN BON SENS) C'EST LE SEUL INDICATEUR QUE
J'AI TROUVÉ DE L'ACIDITÉ, SINON LE SUCRÉ LA RECOURRE
(APRES NOUVEAU SERVICE, PLUS D'ACIDITÉ ET PLUS DE BULLES)
DOUCE, UN PEU MIELLEUSE MAIS S'APART VITE DU VERRE
CÔTÉ DE RAISIN DOUX UN PEU VÊMEUX, MAIS AUSSI UN PEU LIÈRE.
FIN DE BOUCHE UN PEU GÂCHÉ PAR UNE PELLICULE GRASSE SUR
LA LANGUE (DIACETYL ?)

Impression générale **4/5**

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

MANQUE DE CARBO, MANQUE D'ACIDITÉ PAR RAPPORT
AU SUCRÉ
GOUT BERTHELING BIEN RENDU, MAIS J'AURAI PREFERÉ
UNE BASE PLUS SÈCHE, LE SUCRÉ ETOUFFE UN PEU LE RESTE.

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

Style de bière : Sour pale ale

Echantillon n° : 62
Note Totale 15,5 / 20

Œil/Apparence 2,5 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Dorée, assez limpide, peu de mousse

Nez 4 / 5

Fruité, sucré, goût de raisin, tarte aux fruits
(pommes, poires)

Bouche 5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Petite acidité, peu de corps, légèrement sucré,
Début sur le fruit puis arrière goût de malt
Pas d'amertume, reste en bouche, laisse un peu
de gras sur la langue, très peu gazeux

Impression générale 4 / 5

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

Agreable, fruité, équilibré -
Gagnerait à être plus acide & pétillant

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière White IPA

Echantillon n° 63
Note Totale 7 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Petite mousse qui disparaît vite, grosses bulles
Cerve, orange

Nez

1 / 5

Levure + Agrumes

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Astringe en bouche, bonne texture.
Céréales + pomme verte.

Bonne longueur en bouche mais avec une finale un
peu désagréable

Impression générale

7 / 5

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

Nez à revoir (problème de fermentation), on sent
pas l'appart de fromage.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : White IPA

Echantillon n° : 63
Note Totale 11 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

trouble, orangée.

fines bulles. mousse persistante. chovette

Nez

2 /5

levure. température de fermentation?

légèrement fruitée

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

pâtillance marquée. mais bien à propos.

levure à nouveau marquée

fruit un peu plus présent qu'au nez (agrumes).

amertume qui s'installe au finet à mesure

manque d'amertume pour une IPA.

Impression générale

3 /5

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

Surement un soucis à la fermentation (t°?)

fruit présent mais la levure prend le dessus.

autrement la recette est cool!

(peut-être un peu légère en alcool pour une IPA
mais pas bien grave...)

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière White IPA

Echantillon n° 63
Note Totale 11 /20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur ambrée presque orange, mousse blanche au
fine bulles compacts qui restent. Plutôt trouble
avec le bleu.

Nez

2/5

Houblons + agrumes, esters de levure (un peu
trop), pteet un peu d'oxydation - qui s'empire
avec le chaleur.

Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Assez pétillante en bouche, texture légère
un peu de biscuit et fruits, levure - l'amertu
est bien équilibré. Mais il y a toujours un
petit goût étrange en fin de bouche - problème
de stress de levure ou oxydation?

Impression générale

3/5

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

Je pense que la recette de base est bien
travaillée, mais il y avait une problème
pendant la fermentation.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : WHITE IPA

Echantillon n° : 63

Note Totale 11 /20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle robe dorée/orangée qui tinte sur le cuivre. Trouble.
Mousse légère, aérienne, persistante
Petites bulles.

Nez

2/5

Nez un peu agrumes

On sent les levures

Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

On a beaucoup les levures en bouche.

On retrouve très légèrement les agrumes avec le pamplemouss

Amentume un peu légère pour une IPA malgré une tenue correcte en longueur.

Impression générale

3/5

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

Correcte mais pas équilibré à mon goût.

Amentume un peu brouillonne et agrumes trop en retrait. On est pas à 100% dans le style avec une amentume pas assez mise en avant.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : WHITE IPA

Echantillon n° : 63

Note Totale 12 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

AMBRÉE UN PEU TROUSLE

MOUSSE ÉPAIS ET PERSISTANTE

Nez

3 /5

BEAUCOUP D'ESTERS DE LA LEVURE QUI DOMINENT LE NEZ
PEUT ÊTRE UN PEU D'ACCUMÉS MAIS TRÈS LÉGERS

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

BIEN CARBONATÉ, UN PEU MOINS DE CORPS QUE J'ATTENDAIS
AVEC L'AJOUT DE BLÉ

PLUTÔT BONNE AMERTUME MAIS ÇA PEUT ÊTRE PLUS.

DES SAVEURS ISSUS DE LA LEVURE, PEUT ÊTRE UNE
FERMENTATION TROP CHAUDE?

Impression générale

3 /5

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

UNE RECETTE AVEC POTENTIAL MAIS IL S'EST PASSÉ
QUELQUE CHOSE PEUT ÊTRE PENDANT LA FERMENTATION.