

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : APA

Echantillon n° : 70  
Note Totale 9 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe dorée légèrement orange. Léger col de mousse  
fuyante.

### Nez

2.5 / 5

Discret voir presque radin. La coriandre est  
là, mais efface la note fruitée auquel je  
m'attendais.

### Bouche

2.5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Amerume modérée et sèche mais l'aromatique  
est décevante. Longue tenue en bouche, mais  
malheureusement pas très agréable.

### Impression générale

2 / 5

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

La robe pourrait être plus ronde/lépaisse, l'amerume  
franche est intéressante mais beaucoup trop  
faible en aromatique, dommage.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : APA

Echantillon n° : 70  
Note Totale 10/20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur ambrée  
Mousse peu persistante

#### Nez

3 / 5

- Très léger, quelques notes fruitées...
- Absence de défaut

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Corps assez épais comme il faut
- Houblon peu présent voir pas
- Amertume en fin de bouche mais pas d'aromatique...

#### Impression générale

2 / 5

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

- Ne correspond pas au style,
- Pas d'équilibre, malt trop présent

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière American  
Pale Ale

Echantillon n° 76  
Note Totale 18 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur ambrée, très léger voile  
peu de carbo, pas de col

#### Nez

2 / 5

Arome houblonné  
pointe de coriandre  
légèrement caramel, ~~alcool~~  
très légèrement alcoolisé

#### Bouche

3,77

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Carbonatation légère, amertume contenue assez  
sèche, peu aromatisée.

#### Impression générale

2,5 / 5

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

Ensemble manquant d'expressivité mais  
globalement maîtrisé

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American pale ale Echantillon n° : 70  
Note Totale 11 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Blond cuivré légèrement trouble. Col de mousse fin et légèrement persistant.

#### Nez

4 / 5

Le nez est fruité : pêche voire même framboise, la coriandre est discrète mais bien présente.

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

En bouche la base maltée prend le pas sur le reste. Le houblon est du coup trop peu expressif. L'amertume sèche est là cela dit. Texture OK.

#### Impression générale

2 / 5

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

Le nez est prometteur mais la bouche décevante. Quelque chose dérange dans cette bière sans qu'on puisse vraiment mettre le doigt dessus. Au final une impression d'entre-deux insatisfaisante.

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : APA

Echantillon n° : 70  
Note Totale 12/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

légèrement trouble - fine, pas de gaz

#### Nez

3/5

Épicé, coriandre, réglisse

#### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

La coriandre grain est bien présente, yum - aussi bien en bouche qu'en rétroolfaction - retour pavot - légère menthe - très sèche - jusqu'en fond de bouche - pas de longueur - tout.

#### Impression générale

3/5

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

La promesse de la coriandre est respectée - Le résultat général est intéressant mais sans émotion - Laiter peu d'impression.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American Wheat Ale

Echantillon n° : 71

Note Totale 6/20

### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

très peu de mousse étrangement  
belle note  
apaisante

### Nez

2/5

- 1/ solvant en 1<sup>re</sup> approche  
agrumes. acidulé
- 2/ le nez est léger, il faut chercher
- 3/ retour de fraîcheur au bout de quelques minutes qui donne plus envie -

### Bouche

1/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

mousseuse, légèrement grasse rétroolfaction poudre à canon  
ferraille à la déglutition  
persistance toastée  
amertume, peut être liée au pomp', peut être aux houblons..?

### Impression générale

1/5

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

Pas pour moi. Pas très agréable, pas très réussi.  
La promesse de l'acidulé des agrumes n'est pas tenue.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *American Wheat  
Ale*

Echantillon n° : *71*  
Note Totale *4* / 20

### Œil/Apparence

*2* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Couleur blond cuivré. Très peu de mousse.  
Quasiment translucide.*

### Nez

*2* / 5

*Au premier abord il y a un coté très frais,  
mais rapidement une odeur de solvant se  
détache ... et vient agresser le nez!  
Le pamplemousse est passé sous silence ...*

### Bouche

*1* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*La bouche est franchement agressive ... il y  
a clairement eu un problème pendant la  
fermentation ! Le résultat est une impression  
de carton alcoolisé ... Et où est le froment ?*

### Impression générale

*2* / 5

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

*Ce n'est pas agréable et on n'y revient pas,  
en plus de ne pas correspondre au style  
annoncé ... A revoir !*

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American Wheat Ale      Echantillon n° : 71  
Note Totale 7 / 20

### Œil/Apparence 1.5 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Gol de mousse fuyant mais persistant.  
Un peu trop forcé/doré pour une wheat ale.

### Nez 2 / 5

Très marqué et puissant. Quelque chose de menthole très surprenant. Pas forcément à mon goût. Je m'attendais à plus de fruits.

### Bouche 2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Entrée de bouche terriblement astringente et astringente. Je m'attendais à plus de légèreté. L'alcool pointe son nez en fin de bouche.

### Impression générale 1.5 / 5

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

La dégustation n'a pas été très agréable, je pense que la recette mérite encore un petit peu de travail.



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : wheat Ale

Echantillon n° : 71  
Note Totale 7/20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

- Fine mousse, peu persistante
- Dorée, fines bulles

#### Nez

1 / 5

- ~~odeur~~ de produit de fermentation au pamplemousse, très agressive au nez

#### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- léger corps
- ou sent l'alcool, (l'acidité du pamplemousse?)
- oxydation? ou c'est le pamplemousse qui donne cette acidité?

#### Impression générale

2 / 5

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

Elle ne ressemble pas à une wheat Ale.  
Manque de rondeur du wheat Ale, peut-être qu'avec la rondeur cela aurait atteint le côté pamplemousse acide. et se sent l'alcool par une 3.8%

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : 79  
American wheat ale

Echantillon n° : 71  
Note Totale 9 /20

### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur paille, légèrement voilé  
peu de mousse / pas de col, faible corbe

### Nez

2 /5

Arome d'agrumes, pamplemousse  
légèrement blé

premières désagréables savon, produit d'entretien  
note d'alcool

### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

assez aigreux, légère amertume, pamplemousse  
peu marqué

### Impression générale

2 /5

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

impossible de reconnaître une American  
wheat ale. Pamplemousse difficilement reconnaiss  
Pas agréable en final, interprétation du  
style non maîtrisé

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 72  
Note Totale 11,5/20

## Ceil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe sombre et joliment irisée  
la mousse est peu presant

## Nez

4,5 /5

Superbe cohérence

On sent bien de côté fruit rouge du cacao  
avant de partir vers des note plus sombre  
et tannique.

On regrette presque de ne pas sentir plus de  
subtilité

## Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

L'entrée simple et aqueuse est agréable  
mais c'est l'après qui est étrangement de  
tannique, le whisky n'aime pas non plus  
Une grande douceur. La finale reste dans le  
même esprit

## Impression générale

2 /5

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

Le nez qui s'oppose et surtout bien fait  
rend la suite encore plus décevante  
C'est triste un peu car ça met en  
avant les défauts de manque de  
Cohérence

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 72

Note Totale 19.5/20

#### Œil/Apparence

2.5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur café avec des reflets dorés.  
Mousse un peu faible

#### Nez

5/5

Nez bien fondue, très fin. On sent le whiskey  
qui apporte une dimension supplémentaire  
On trouve les note de choco et café avec le  
côté vanille ~~et~~ du bois

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche choco vanille avec la note chaleureuse  
du whiskey en fin de bouche.  
Les copeaux apportent un côté astringent qui  
gache un peu la rondeur.

#### Impression générale

2/5

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

Dommage que la bouche soit trop astringente,  
cela nuit à l'équilibre général de la bière  
Peu être trop de copeaux

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Stout*

Echantillon n° : *72*

Note Totale *16* /20

## Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Couleur noire rougeoyante.*

*Belle mousse très fine, couleur café.*

## Nez

*Première impression cacao  
puis boisé, puis légèrement whisky.*

## Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Amertume cacao agréable.*

*Puis boisé trop fort.*

*Longue finale cacao agréable*

## Impression générale

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

*Le whisky apporte une puissance, mais peu de goût.  
Le bois apporte peut-être trop d'astringence,  
mais reste agréable.  
Le cacao s'exprime de manière intéressante.*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : ..... 1 tout .....

Echantillon n° : ..... 72 .....  
Note Totale 17 / 20

## Oeil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

tres belle couleur  
brun foncé  
mousse fine très omogene

## Nez

4 / 5

Un nez où on sent le  
chocolat  
nez complexe  
nez whisky

## Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

plu peu amer, pour une stout  
très interessante  
un arôme choco très subtil  
café en longjeu en bouche

## Impression générale

4 / 5

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

très belle biere  
plein de subtilité  
des saveurs café chocolat  
whisky tout en finesse  
aucune saveur ne surmonte  
une autre  
equilibre parfait

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 22  
Note Totale 18 / 20

## Œil/Apparence

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Mousse brune, biere noire

## Nez

puis ↓ chocolat amer  
café  
Agreable

## Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

un peu alcool.  
- Café  
- du corps  
Attaque Café | puis bouche  
Café sucré

## Impression générale

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

amertume  
- Agreable, équilibrée  
- du corps  
- nez correct  
bouche correcte

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 73

Note Totale 8 /20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Brune, mousse légère blanche <sup>chambré</sup>

#### Nez

2 /5

fambrière, pas très agréable

#### Bouche

2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

fambrière et beaucoup d'amertume

#### Impression générale

2 /5

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

manque de bruefacteur par en  
tout les amers -



# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Stout.*

Echantillon n° : *73*

Note Totale *13* /20

## Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

*peu de mousse.*

## Nez

*maïs, pain d'épice, chocolat et un peu cacao*

## Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*une attaque légère, la l'acidité de la panache vient en second, juste avant l'amertume du houblon et un peu râlé. laisse une belle persistance*

## Impression générale

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

*la l'attaque me semble un peu légère pour une stout et une amertume un peu trop persistante aussi pour une stout.*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 13

Note Totale 13/20

## Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur foncée Mousse fine peu persistante -  
Manque un peu de tenue en mousse.

## Nez

4/5

Arôme un peu terneux -  
Très fort arôme de chocolat noir/cacao.  
Arôme un peu fort.

## Bouche

4,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Assez aqueux manque un peu de corps pour  
une stout.  
Goût de chocolat grillé qui remplace la  
légèreté de la bière. Goût terne  
Goût léger de framboise. Très fort.

## Impression générale

2/5

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

Grillé trop prononcé et manque de corps -  
La framboise est bien utilisé car douce  
(légère acidité) -

Pas une stout car pas de corps.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : ..... Stout Cacao framboise ..... Echantillon n° : ..... 73 .....  
Note Totale 14 /20

#### Œil/Apparence

1 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Pas extrêmement foncée, mousse peu  
abondante. Des ~~morceaux~~ morceaux de levure.

#### Nez

4 /5

Pim's ! Framboise chocolat. Très  
gourmand. On sent les molles tonalités

#### Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche en accord avec le nez, notes  
framboise / chocolat. Pas café. Finalement  
plutôt légère en bouche, corp léger.  
Amertume en accord.

#### Impression générale

4 /5

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

Bonne bière : stout léger avec une belle  
aromatisation. Bonne longueur en bouche  
Je ne sens pas la fleur de sel. Pas de  
défaut.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout Framboise

Echantillon n° : 43

Note Totale 15/20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe marron foncé opaque. fine mousse

#### Nez

3 /5

cacao fêlé / grillé / chocolat noir.

#### Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Gaût de Pils framboise / chocolat. Très archeaux.  
Cacao fêlé acidulé. Bonne longueur en bouche.  
Sel léger en fin de bouche

#### Impression générale

4 /5

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

Bonnes notes de cacao très ~~fort~~ fort / noir avec une  
note acidulée framboise. Vraiment ça me fait penser aux  
Pim's! En fin de bouche, peu hop amère au grillé / brûlé.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout 1240  
fran-boise

Echantillon n° 73  
Note Totale 15 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

OK

## Nez

3 / 5

Inédit / fran-boise  
et grillé - cacao

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

1240. légèrement grillé.  
Corps assez léger.  
Requête d'effervescence.  
Anerstume OK  
Alcool très discret

## Impression générale

4 / 5

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

Bon équilibre général, grande buvabilité  
(ce qui le rend dangereux à 7%)  
Pour être lui donner 1 peu plus de corps.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sur framboise

Echantillon n° : 74

Note Totale : 19,5 / 20

### Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

légère trouble - couleur cuivrée tirant sur le rose - léger voile sous la surface -  
Mousse fine - Tenue légère -

### Nez

Nez fruité mais légèrement phénolique -  
S'efface rapidement -

### Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveurs de framboise légèrement mâtée  
Fugasse, manque de texture et de longueur -

### Impression générale

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

Manque de texture - Dans le style -  
Reste agréable et rafraîchissant -  
Demanderait à être plus acide  
et plus fruitée -

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

Style de bière : *Sour Framboise*

Echantillon n° *74*  
Note Totale *11/20*

**Œil/Apparence**

*1* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Belle couleur rose assez orangée.  
Gros dépôt et gushing malheureusement*

**Nez**

*2* / 5

*Très léger*

*Plus sur le malt que le fruit*

**Bouche**

*4* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Très légère. Glisse subtilement sur la finit  
avec des notes de florale.*

*Texture assez aqueuse intéressante pour ma part.  
Fuite douce en bouche mais subtile.*

**Impression générale**

*4* / 5

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

*Bonne équilibre. Je ne vois pas la cote "sour"  
mais comme bière de sorf je la trouve intéressante  
Ne correspond pas au style malheureusement*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Spécial Franboise*

Echantillon n° : *74*  
Note Totale *17,5/20*

## Œil/Apparence

*15/3*

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Base pale mousse quasi-absente*

## Nez

*2/5*

*Très léger, rappelle le vinaigre de framboise  
mais dans un bon sens.*

## Bouche

*4/7*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Acidité très discrète, c'est bon, la finale  
est un peu sucrée. Yeux de gâteau mais  
ça reste discret. L'épave disparaît rapidement.*

## Impression générale

*4/5*

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

*Beu essaye ocide pour le style, mais <sup>peu</sup> vers  
son ex amateur c'est pas mal.  
Faut développer le nez.*



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sour Framboise

Echantillon n° : 74  
Note Totale 12 /20

#### Oeil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Bière trouble à la couleur ambre/rose  
mousse fuyante - léger dépôt.

#### Nez

3 /5

On reconnaît un nez fruité/frais mais la  
framboise est très discrète.

Plus sur le céréale/malt voir légèrement alcool

#### Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

La robe est plutôt minérale et libre des  
arômes de malt principalement. Framboise discrète  
malgré une fin de bouche sweet.

#### Impression générale

3 /5

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

J'aurais aimé plus de fruit, la bière reste  
agréable et facile à boire. Peut être  
plus de framboises.

table F

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : San Franboise

Echantillon n° : 74

Note Totale 13/20

#### Œil/Apparence

15 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Franboise pâle peu effervescence  
Tranble

#### Nez

35 ~~44~~ / 5

Acidité présente  
Léger Franboise  
Un tout petit peu Boisée

#### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

sèche ~~assez~~ léger côté sinop  
Peu de longueur en bouche  
Acidité présente et modeste  
Arômes fruités léger

#### Impression générale

4 / 5

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

Assez équilibré et agréable à boire peu forte chalo  
Respect du style (peut être trop léger en acidité)  
Arômes franboises en bouche trop léger.