

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Rauchbier*

Echantillon n° : *25*
Note Totale *13* /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur cuivrée foncée
Fine Mousse Paille.

Nez

3 /5

Caramel.
Malts grillés
fumée

Bouche

4 /5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Texture légère, souple.
On retrouve la saveur fumée sans
être trop prononcée

Impression générale

4 ~~*4.5*~~ /5

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

Bel équilibre
Correspond au style

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Rauchbier*

Echantillon n° : *25*
Note Totale *15/20*

Oeil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*marron, opacité légère
petites bulles nombreuses*

Nez

3 /5

*Nez agréable caramel fumé
mais pas trop fort*

Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*agréable
caramel fumé
Durée en bouche agréable et suffisante*

Impression générale

4 /5

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

*équilibré, facile et agréable à boire
le caramel et le fumé n'est pas trop
prononcé et donc pas écœurant
Elle est bien dans le style*

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

Style de bière : *Ranchblau*

Echantillon n° : *25*
Note Totale *16* / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*ambrée / rubis peu de mousse
assez limpide*

Nez

4 / 5

Nez fumé , caramel agréable

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Gaût fumé
Corps moyen , gaût caramel*

Impression générale

4 / 5

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

*Fumé bien dosé , bien équilibrée , pas trop
ronde , le fumé ne prend pas le dessus.
Amertume discrète
C'est propre et bon !*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Rauchbier*

Echantillon n° : *25*

Note Totale *16* /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

léger brun, marbré.
belle mousse

Nez

4 /5

Nez fermé, un peu timide mais c'est
présent

Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Goût aqueux mais ça colle au style
Goût fermé léger.

Impression générale

4 /5

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

Équilibré, 100% style rassis, un poil trop léger
sur le fumé.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ranchbier

Echantillon n° : 25
Note Totale 17 /20

Oeil/Apparence

25/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

~~pas~~ couleur, trouble, mousse cohérente
avec le style

Nez

4 /5

bon nez, fumée présent mais pas
prédominant

Bouche

6/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très équilibrée, belle longueur, fumée
pas écoeurant, un petit peu épaisse

Impression générale

4,5/5

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

Très agréable à boire. Se ne suis pas
fan des styles habituellement et là très
agréable. Surtout car la fumée n'est
pas écoeurant. Bravo

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blonde

Echantillon n° : 26

Note Totale 9 /20

Œil/Apparence

1 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Blonde dorée, relativement foncée -
Mousse peu abondante -

Nez

2,5 /5

Nez peu prononcé. Arômes de
fruits murs et de miel -

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Mêmes arômes de miel qu'au nez -
Trop peu pétillante - Faible
amertume -

Impression générale

2,5 /5

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

Manque de finesse et de
fraîcheur - Arômes trop basiques -

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Golden Ale

Echantillon n° : 26

Note Totale 9 /20

Œil/Apparence

1,5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur caramel, ~~scotch~~ robe de scotch ale

Nez

2 /5

- Caramel, miel, esters banane, alcool
- Une petit faux goût difficilement identifiable (cuir, pain trop grillé ??)

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- On retrouve le coté mielleux, un peu collant en attaque, de la noisette, du cuir, pop-corn
- vite plate.

Impression générale

2,5/5

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

Je reste sur l'impression de boire plutôt une Scotch ale / alt beer légère.

Il y a sans doute une ou deux étapes à revoir dans le process, c'est déséquilibré.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : blonde dorée

Echantillon n° : 26
Note Totale 9,5/20

Œil/Apparence

1,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

un peu trouble, peu de mousse, plutôt
ambrie que blonde, pas de bulle

Nez

2/5

peu voir vers le soignant qui donne
pas envie de la goûter. L'odeur est à la
limite de sentir l'alcool de la bière

Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

peut sucré, il y a une note de miel, amertume
très légère
un peu piquant partout, qui ne me procure
pas d'émotion particulière

Impression générale

3/5

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

pas très agréable à boire avec du pain, d'ailleurs
entre l'attaque, le principal et la fin de
bouche.

pas convaincant et ne correspond pas à l'idée
de blonde dorée que je me fais.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blonde

Echantillon n° 26
Note Totale 10 /20

Œil/Apparence

1 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur trop foncée pour une blonde. Légère trouble sans dépôt. Fines bulles, mousse peu abondante.

Nez

2,5 /5

Notes caramel, et notes fruitées très présentes (fruits mûrs, confiture). ~~Légère~~ Bière fermentée trop chaude? Notes épicées, miel → agréable.

Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Longueur en bouche moyenne, notes épicées fruitées. Flaveurs de malt un peu trop perceptibles comme sur une amber. Fermentation à trop haute température? → Fruité léger

Impression générale

2,5/5

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

Facile à boire, amertume faible, fruité mais presque trop. Pas totalement en accord avec le style d'un point de vue apparence / flaveurs, un peu trop ronde. Température de fermentation?

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blonde française
(fermentative)

Echantillon n° : 26
Note Totale 10,5 / 20

Œil/Apparence

4,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe caramelée, opaque, fines bulles

Nez

3 / 5

Nez caramelé, épicé, fruit fermenté / légèrement
banane, miel

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Note de pain/céréales, peu amère, ~~longueur en~~
~~bouche~~, Note légèrement savon / piquant à
la gorge.

Impression générale

3 / 5

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

Robe un peu trop ambrée.

Nez fruité, marque un peu de longueur
en bouche et peut-être un peu d'amertume

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blond de Garde

Echantillon n° : 27
Note Totale 8 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- Mousse persistante
- Couleur jaune dorée

Nez

2 / 5

Nez levuré, répond au style

Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Casque, aqueux pour le style, ou a le côté
levuré... manque de corps, de puissance,
un côté un peu rance...

Impression générale

2 / 5

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

Répond peu au style, le côté casque
est là, la levure un peu trop présente
mais manque de corps et de puissance
aromatique.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Blonde de Gede Echantillon n° 27
Note Totale 9,50/20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur cuivrée - orangée -
Fine collerette Blanche - Fines Bulles
Bel aspect

Nez

3,5 /5

Nez caramel - sucré - pain d'épices

Bouche

2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveur mielleuse.
Arôme de Malt désagréable

Impression générale

2 /5

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

Manque de corps
Saveur désagréable
Manque de complexité

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Blonde de garde

Echantillon n° : 27
Note Totale 10 /20

Oeil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur, mousse disparaît rapidement

Nez

2,5/5

Belge et sucré, malt très présent
caramel

Bouche

2,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très sucré, caramel, très aqueux
corps très léger, DI un peu pisse
Amertume correct

Impression générale

2,5/5

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

Manque de corps, trop légère pour le style, belle couleur. La base maltée mériterait d'être retravaillée, un peu trop sèche

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : fermentation
haute Blonde de garde

Echantillon n° : 27

Note Totale 10/20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Couleur jaune cuivrè, transparence ex. blante
peu de mousses - Bulles legères

Nez

2 / 5

nez levurè, caramel, sucrè

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Caramel, miel, pas trop amère
Assez sucrè
Restè pas trop en bouche

Impression générale

2 / 5

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

La levure et le sucrè est trop prononcé
Elle est trop légère et ne reste pas en
bouche donc ne correspond pas au style.
Elle n'a pas assez de caractère

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Bière de Garde

Echantillon n° : 27
Note Totale 10,5/20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Limpe, peu de carbonatation et de mousse.

Nez

3 / 5

caramel, sucré

Esters épicés, levure

Bouche

3,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Sucre, caramel, épicés

Niellense

pas trop amère

Très (voire trop légère)

Impression générale

2 / 5

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

Elle est légère, pourrait et devrait être plus forte en corps et en alcool.

pas spécialement intéressante à présenter à un concours actuellement

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Irish Stout*

Echantillon n° : *28*

Note Totale *7* /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Monon foncé, mousse brune épaisse.

Nez

1 /5

*Assez faible, légèrement confus et
fruité mûre.*

Bouche

2 /5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Épicée, sur les notes tonifiées.

Impression générale

3 /5

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

Elle a eu trop d'oubli yendont se forcé

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Irish stout

Echantillon n° : 28

Note Totale 10/20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle apparence avec une belle mousse

Nez

3 /5

Nz très floral, ~~un peu~~ Tourne
vers la pomme (acétaldehyde?)
Assez frais. Perturbant par une stout.

Bouche

2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très légère, manque de longueur.
On est sur des notes intéressent de pain
grille mais après une acidité vient gacher la
stout. Puis une astringence peut être malheureuse.

Impression générale

2 /5

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

Un équilibre ^{précario} ~~pas~~
Sans cette acidité, l'acidité elle serait
~~bon~~ à boire. dommage.
vraiment cod

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Irish Stout*

Echantillon n° : *28*

Note Totale *11* / 20

Œil/Apparence

25 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle mousse et robe

Nez

3 / 5

Fruit sec et porto

Notes d'amandes

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Minéral et épicé

café et petit amertume légère

un peu crémeuse

assez douce mais assez complexe

Impression générale

25 / 5

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

Manque d'équilibre (un trop brutale)

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Irish Stout

Echantillon n° : 28
Note Totale 11 / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle robe bien noir et dense
Mousse beige épaisse et compacte / qui reste.

Nez

3 / 5

Des notes sucrées → réglisse
Ney gourmand mais alcool bien présent.

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Le réglisse prédomine
Robe minérale et plate.

Impression générale

2 / 5

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

Ga part quelque dans tout les sens en bouche,
il y a un manque d'équilibre. Malgré les belles
promesses de l'œil et de la bouche

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Irish Stout

Echantillon n° : 28
Note Totale 115/20

Œil/Apparence

25/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur sombre - Mousse moyenne à fine - Bonne tenue

Nez

3,5/5

Nes puissant - Odeurs de Café, chocolat, tabac - légèrement alcoolisés -

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque légère - Retour légèrement acide - Saveur de terre fine - légèrement houblonné -

Impression générale

25/5

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

Manque d'équilibre entre le nez et la bouche - la bouche parle un peu dans tous les sens -

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Belgian Gose

Echantillon n° : 29
Note Totale 13 /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur champagne, trouble -
Belle mousse, fines bulles.

Nez

4 /5

Nez très agréable, fruité
Arômes de fruit sucré (≈ coing)

Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Levure très présente, acidité
légère - Notes salées mais pas
de trace de coriandre -

Impression générale

3 /5

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

Mélange de style très intéressant.
Bien dosée, mériterait davantage
d'acidité et de pétillance -

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

13

Style de bière : Belgian Gose

Echantillon n° : 29
Note Totale : 29 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

couleur claire, légèrement trouble
mousse légère, fines bulles

Nez

3 / 5

léger acidité, assez léger,
chaude espère un peu mûre, lipuoreux

Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

acidité légère en attaque puis s'estompe
rapidement pour laisser la place à une
legère amertume.
sel bien dosé

Impression générale

3 / 5

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

agréable à boire, l'annonce de belgian
gose est cohérente avec ce que j'ai goûté
le point de la coriandre s'est perdu tout
comme le houblon peu présent

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gose (Belgian)

Echantillon n° : 29
Note Totale 13,8/20

Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- paille trouble, champagne
- mousse fine, bulleuse (yeux)

Nez

3,5 / 5

- Nez acide, pointe sauvage levurée
- coriandre, fenouil, un peu masqué par la levure
- Semble plus forte que 3,5°
- levure sur l'abricot, le champagne, la mirabelle

Bouche

4,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- L'effervescence et l'acidité que j'espérais // nez est faible : ça tombe vite.
- le sel est bien dosé,
- finale plus massépain que coriandre.
- le levure reste prégnant.

Impression générale

3 / 5

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

- correspond au style et au cross-over Alld-Belgian!
- le travail sur la levure sauvage est bien mené, marqué et équilibré -
- travailler plus l'acidité, pour que le sel ne prenne pas trop le dessus

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gose

Echantillon n° : 29

Note Totale 15/20

Oeil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe jaune pâle, trouble, bulles fines

Nez

3,5 /5

Fruité abricot/pêche, un peu liquorueux
légèrement épicée

Bouche

5,5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Seul bien présent (peut-être trop?) mais j'apprécie personnellement
Bien équilibrée, peu amère, agréable à boire, un
peu épicée

Impression générale

4 /5

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

Bière pas trop classique dans son style avec
un nez fruité très agréable et ensuite un
ressenti agréable en bouche et une bonne saveur salée.
Très chapelette!

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Göse

Echantillon n° : 29

Note Totale 15,5/20

Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Bien claire, léger trouble, fines bulles, mousse persistante.

Nez

4/5

Très expressif, nez très fruité, note de minabettes, confiture de fraise abricots

Superbe levure!

Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bonne longueur en bouche. Salinité un peu forte, manque léger d'effervescence, bon côté ~~propre~~ propre au style. Un peu trop ronde en bouche. Notes fruitées agréables. Amertume bien.

Impression générale

4/5

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

Très agréable à boire. Quelques ribambelles par rapport au style mais très bien réalisée. Acidité peu marquée j'aurais préféré un peu + acide.