

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Baltic Porter*

Echantillon n° : *10*
Note Totale *17* / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Couleur uniforme
belle mousse fine, belle tenue*

Nez

4 / 5

- levures, nez animal prédominant
- nez torréfié ensuite, assez discret
- fruits secs et grillés discrets ensuite
- nez globalement discret, mais très agréable
et équilibré

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- pénétrant, fruits secs prédominants, devant
le torréfié, légère qualité rafraîchissante
- torréfié long in bouche
- amertume diluée, mais assez présente
- bon équilibre

Impression générale

4 / 5

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

- bon équilibre, nez peut-être trop discret
- goût alcoolisé rattaché au style
- style OK
- belle complexité avec de la retenue

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Baltic Porter

Echantillon n° 40
Note Totale 18 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Noire Belle couleur
Mousse colorée

Nez

5 /5

Café avec des notes de fruits
très mûrs.

Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque café très subtile
ouverture du grillé en fin de
bouche. On retrouve également
les notes de fruits cuits/secs.
L'alcool revient en fin de bouche

Impression générale

4 /5

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

Très bel équilibre entre le nez
et la bouche (café, fruits cuits/secs)
Belle complexité

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : belgie

Echantillon n° : 10

Note Totale 18 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

belle mousse, ~~noir~~, persistante
robe noire

Nez

4 /5

Alcool, nez agréable
assez ~~subtile~~ doux
pointe d'acidité, café froid

Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Alcool, rondeur
léger acidité, pointe d'amertume

Impression générale

5 /5

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

Très agréable, douce,
saveurs bien mêlées

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : pilsen

Echantillon n° : 10

Note Totale 18 /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

belle couleur
belle mousse

Nez

4 /5

souple très subtil
parfait équilibre
pas agressive
beau travail des saveurs
~~café, bonification citronnée, un peu~~
~~fumé~~

Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

très subtil acidité sympa
café pas prononcé, juste équilibre
une arrière saveur de citron
une arrière saveur de fumé
un peu torréfié, juste ce qu'il faut
parfait !!!

Impression générale

4 /5

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

une bière très bien travaillée
un parfait équilibre
beau travail!!!

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Bullic Porter*

Echantillon n° : *10*
Note Totale *18* / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur foncée, beau col, mousse marine et bulles fines.

Nez

4 / 5

Nos légères tannins, odeur de café

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Goût de pain et fruits secs
~~Prêt à boire~~
Le côté café noté en bouche
Il y a un côté frais*

Impression générale

5 / 5

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

*Très bon équilibre, des arômes subtils
Une dernière fois
Correspond au style et à la présentation donnée
Très réussi.*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière: Baltic Porter

Echantillon n°: 10
Note Totale 15,5/20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Jolie mousse qui tient plutôt bien
Couleur... moine!

Nez

5 / 5

Nez chocolat, café. Note de porto
Vanille

Bouche

6,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche bien structurée. Le tanin est bien
présent. On retrouve un côté vin cuit,
pruneaux.
Très long en bouche

Impression générale

5 / 5

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

Très belle bière, tout en complexité
et en expressivité. Des arômes très profonds

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : gingembre IPA

Echantillon n° : 11

Note Totale 12 / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle mousse, belle couleur dorée, transparence ok.

Nez

4 / 5

gingembre marqué - citron vert, pamplemousse
gingembre dominant.

Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Plutôt doux, gingembre très présent... un peu trop.
amertume en fin de bouche couverte par le
gingembre - on retrouve des notes de pamplemousse.

Impression générale

3 / 5

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

déséquilibrée par le gingembre - ça n'en
fait pas une bière désagréable mais
elle aurait mérité un peu moins de gingembre
(ou à mettre en équilibre), plus de houblon
pour pouvoir l'appeler IPA ?
C'est plutôt une golden ale au gingembre finalement.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA
Ginger

Echantillon n° : 11
Note Totale 11 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

claire, légèrement trouble. Mousse
abondante

Nez

3 / 5

gingembre ++
un peu de mandarine.
certaine rondeur.

Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

agréable, fruité
gingembre, en fin de bouche
l'amertume est ~~un~~ peu marquée
par le gingembre

Impression générale

2 / 5

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

un peu hop de ginger
agréable à boire par celui
qui aime le ginger.
pas assez d'amertume par
une IPA
le piquant du ginger reste
un peu mais rien en amertume

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : **GINGEMBRE**
IPA

Echantillon n° : **11**
Note Totale **14** /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

MOUSSE FINE ET ÉPAISSE PERSISTANTE
COULEUR D'ORÉE ET TRANSPARENTE

Nez

4 /5

GINGEMBRE ! DOMINANT MAIS PAS TROP AGRESSIF
DIFFICILE DE DETECTER AUTRE CHOSE...

Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

GINGEMBRE QUI DOMINE LE GOUT, DES NOTES MALTÉES
ASSEZ AMÈRE MAIS C'EST LE GINGEMBRE QUI PERSISTE
A 7.5% IL Y A LA CHALEUR D'ALCOOL AUSSI

Impression générale

3 /5

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

ASSEZ AGRÉABLE À BOIRE MAIS ~~JE TROUVE~~ JE TROUVE
QUE CE N'EST PAS VRAIMENT UN IPA. L'ÉQUILIBRE EST
À TRAVAILLER, POU ÉTRE PLUS DE GINGEMBRE ET
PLUS D'HOUELS

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gingembre IPA

Echantillon n° : 11
Note Totale 14/20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Jaune orangé légèrement opaque, beau
col de mousse persistant.

Nez

3/5

Très gingembre ! Marque sans doute
un peu trop le reste (où est le houblon ?).
Pas trop prononcé cela dit - ne rebute pas au
premier abord.

Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Clairément, le gingembre domine (trop) l'ensemble.
Impression assez agréable cela dit, la fin de bouche
n'est pas crispante. Alcool présent en fin mais OK.
Manque de sensation d'amertume.

Impression générale

3/5

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

Pour du gingembre, c'est réussi ! Manque
d'équilibre vers le côté IPA toutefois.
Bonne buvabilité cela dit !

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Gingembre IPA

Echantillon n° : 11

Note Totale 14 / 20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur golden, bien clair, mousse fine & compact qui reste.

Nez

3/5

Le nez est très gingembre, ça masque des éventuelles notes provenant des houblons. Un peu pamplemousse, agrumes, mais dominé par le gingembre.

Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Beaucoup de gingembre en bouche, un peu d'amertume, mais elle aussi est masquée par le côté épice de gingembre. La pétillance & corps sont très bien.

Impression générale

3/5

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

Cette bière se boit bien, mais elle est complètement dominée par le gingembre. Des notes houblonnées & l'amertume sont perdues ~~devant~~ en face. Ça ne fait pas très IPA, mais plutôt golden ale. Peut-être plus d'houblon amersant & un houblonnage à cru supplémentaire pourrait aider. Hormis le déséquilibre, le reste est bien ~~avec~~ (corps pétillance me de four enif)

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA Gingembre

Echantillon n° : 11

Note Totale 14 / 20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle ROSE DORÉE. TRANSPARENT. Mousse légère
MAIS PERSISTANTE

Nez

3/5

forte PRÉSENCE DU GINGEMBRE.

ON NE SENT PAS LE MOUSSE CONTRAINTEMENT À CE
QU'ON POURRAIT ATTENDRE. Peut-être qq notes
D'AGRUME AIGRE

Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Le GINGEMBRE enfonce un peu tout. Trop faible

Aucune pour une IPA. ~~Avec une~~

Assez belle longueur en bouche. Petillance agréable

Impression générale

4 ~~3~~ / 5

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

Ce n'est PAS VRAIMENT une IPA. Elle aurait
mérité un HOPPOUNAGE + Gencieux, pendant
l'ébullition et à cru pour contrebalancer la
forte présence de GINGEMBRE.

Plutôt AGRÉABLE à boire, MAIS ne correspond PAS
AU style ANNONCÉ. Pourtant c'est une bonne
bière, assez bien équilibrée. Le GINGEMBRE est

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° 14

Note Totale 9 / 20

Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

brun, trouble, grosse bulle,
bonne mousse

Nez

3 / 5

Belle amertume au nez
fruit jaune
agréable

Bouche

2 / 3

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveur d'abord sur le fruit
cuit puis rosiné -
plus résineux que amer.
très acide.

Impression générale

2 / 5

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

neq très agréable et prometteur
en bouche beaucoup acreté
légère - par le 7.4% alcool

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 12

Note Totale 10/20

Ceil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Hazy comme un jus de mangue, couleur pale orange. La mousse à des bulles taille moyen qui disparaissent assez rapidement.

Nez

3/5

Très fruitée au nez, de fruits très mûres.

Nectarines mûres, agrumes

• Notes légère de oxidation (carton mouillé)

Bouche

3/5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très fruitée en bouche (raisin, pêche très mûre), l'amertume est bien équilibré mais il y a un faux goût d'oxidation qui persiste.

Impression générale

2/5

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

C'est une bonne tentative, mais il y a clairement un faux goût d'oxidation.

Peut-être pendant un transfert ? Un houblonnage

à cru supplémentaire pourrait aussi augmenter

le côté aromatique « jus de fruits » attendue dans un NEIPA.

Le corps & pétillance sont au point.

10
couplets
reillis.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 12

Note Totale 10/20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur jaune clair. Mousse peu persistante. Un peu hazy.

Nez

3/5

Bon nez, frais, fruité, mais un poil d'oxydation derrière tout ça ? ...

Bouche

2/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bien fraîche et fruitée en attaque, mais retombe très vite sur une impression "carton mouillé" = assez désagréable (!). Fin aigre. Quelques notes résineuses...

Impression générale

2/5

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

Prometteur au nez, mais la bouche ne tient pas ses promesses. Sensation désagréable, malgré un effort notable sur le style. Dommage !

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NE IPA

Echantillon n° : 12
Note Totale 10/20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle apparence de jus d'orange clair.
Non-transparence conforme au style sans être
trop - Mousse un peu faible -

Nez

3/5

Nez capiteux, fruit mûr, avocat sec -

Bouche

2/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

bouche fruit pourri un peu, une
acété en tant fin de bouche, longue
en bouche, amertume prononcée mais
finale déséquilibrée

Impression générale

2/5

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

Le nez a quelque chose de prometteur
mais la bouche n'est pas agréable,
déséquilibrée et âcre -
Peut-être lié au matos, trop de contact
avec l'air? Style super dur à maîtriser,
la tentative n'est pas si mal. courage!

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Neipa*

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

Oeil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Bien HAZY. APPARENCE DE JUS DE FRUIT.
CORRESPOND A CE QU'ON ATTEND DU STYLE
MOUSSE NON PERSISTANTE. GROSSES BULLES.*

Nez

4 / 5

*J'ai noté de fruits murs, confits.
Légèrement résineux.
Essence fruitée*

Bouche

2,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*LA BOUCHE EST UN PEU EN DECALAGE AVEC LE NEZ.
FORTS AROMES DE FRUITS, MAIS UN PEU FRUIT POURRI,
CARBON NOUVEAU (OXIDATION?).
GOÛT RESINEUX
ON NE SENT PAS VRAIMENT L'AVOINE*

Impression générale

2,5 / 5

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

*APRÈS LE NEZ TRÈS PROMETTEUR, ON EST UN PEU
DÉÇU PAR LE GOÛT, UN PEU ÂGRÉ.
LE STYLE EST TRÈS DIFFICILE À OBTENIR, SURTOUT
AVEC DU MÂCHÉ AMATEUR. TRÈS SENSIBLE À
L'OXIDATION.
POUR UN 3^e BRASSIN, IL AURAIT PÊU ÊTRE BIEN VALU
UN ...*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière **NEIPA**

Echantillon n° **12**
Note Totale **14** /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

**ASSET HAZY ET TROUVE COMME IL FAUT, BELLE COULEUR
UNE MOUSSE POU PERSISTANTE**

Nez

4 /5

NEZ AGREABLE ET FRUITÉ ET FLORAL

Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

**UNE RICHESSE ET DOKER SUR PAR UN SAVOIR FRUITÉ
PUIS CACHÉ PAR L'AMERTUME ET SAVOIR RESINOUS PERSISTANT**

Impression générale

3 /5

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

**UNE BIÈRE AGREABLE À BOIRE (IL FAUT AIMER L'HOUBLON!)
QU MANQUE UN PEU D'EQUILIBRE.**

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Dark IPA*

Echantillon n° : *13*
Note Totale *8,5* / 20

Œil/Apparence

12,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Trouble, pp que rouler "mauvais" qui live sur le vert?!
Gros à l'origine
bulles plutôt fines*

Nez

1 / 5

dégant amaraire

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Attache, fraîche qui persiste avec le nez direct.
Comme le côté aigre
Il y a du corps*

Impression générale

3,5 / 5

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

*Il manque un peu de subtilité au niveau des notes.
C'est le goût caféiné qui arrive directement.
Il manque également un peu d'arômes.
Le côté aigre n'est pas très agréable*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Darkle IPA

Echantillon n° : 13

Note Totale 14 / 20

Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ambre très trouble
pas de mousse

Nez

3 / 5

cereales (drèches) - un peu de café
mais ~~pas~~ de notes de houblon
jute un peu en 3^e nez lorsque
la bière s'est réchauffée.

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très amère et très sèche en attaque
mais aucune longueur en
bouche. Seul l'alcool reste

Impression générale

2 / 5

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

Très déséquilibrée - Aucune
longueur en bouche, contrairement
à ce que l'on pourrait
attendre d'un IPA.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière DIPA

Echantillon n° 13
Note Totale 15 / 20

Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Gris ! Très trouble

Nez

4 / 5

flou blonci (se mérisent)

Légèrement Café

un peu acide

peu d'épices

Villep
leir

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

attaque agréable ronde

puis café très amère

finale un peu amère

un peu épicée

Impression générale

4 / 5

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

Equilibré, bon nez

bonne saveur

agréable

finale longue et agréable

dans le style

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : DIPA

Echantillon n° : 13

Note Totale 15,5 / 20

Œil/Apparence

9 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- trouble - brun léger, terre : apparence boueuse
- mousse fine, retombe vite

Nez

4,5 / 5

- litchi, malto toniques : café, chocolat, fruits grillés, réglisse discrète
- au repos, bière oxydée, les nez toniques / caramel ressortent
- fin de nez : levures

Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- un peu de fruits, qui laissent vite la place à des arômes grillés et résineux
- belle amertume
- corps agréable et rond, belle base maltée
- sensation alcooluse

Impression générale

4 / 5

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

- bel équilibre ! - IPA basée sur le malt, enfin !
- correspond au style.
- très agréable à boire

mais :

- sensation alcooluse désagréable en longueur

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Double IPA

Echantillon n° 13
Note Totale 16/20

Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

1/3

opaque
mousse équilibrée

Nez

3/5

Classique pour une IPA

Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

6/7

Amerume très prononcée
Pour une double IPA, c'est parfaitement
bien fait.
un goût de café pas intéressant
arômes parfaits

Impression générale

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

4/5

bonne IPA
bien travaillée
bien équilibrée
une bière intéressante à boire
un retour en bouche comme on attend
d'une IPA

→ l'arôme café, tonifiant est ce qui démarque

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Double IPA

Echantillon n° : 13

Note Totale 16,5 / 20

Œil/Apparence

1/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Trouble, mousse faible
Pas très apétissant

Nez

9,5/5

Litchi, chocolat, café, caramel, muscade
Nef complexe et plutôt intrigant

Bouche

6/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche café, chocolat avec un peu de fruit à l'arrière
arrière bouche amère qui tient bien
Belle longueur en bouche
Toute en générosité et en complexité

Impression générale

5/5

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

Bière très agréable avec une bouche
généreuse et très complexe
Je finis le verre avec plaisir

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : GOLDEN ALE

Echantillon n° : 14

Note Totale 11 /20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

PALÉ ROUSSE FINE

Nez

3/5

CEREAL, BLT. FRUIT

Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée..

PEU GAZEUSE. TROP PLAT

MORS DE NICE ET D'APRÈS (CARBONNE?)

LEGÈRE ACIDITÉ.

CEREAL

Impression générale

2/5

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

MANQUE UN PEU DE ROUGEUR POUR UNE GOLDEN ALE.

LE MANQUE DE CARBONATION "APPLATIT" UN PEU LE

GOÛT.

ELLE MANQUE UN PEU DE CORPS.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Golden Ale

Echantillon n° : 14

Note Totale 11/20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Golden! Un peu pâle, mousse fine et un peu persistante. Fines bulles, agréable.

Nez

3 / 5

Céréales, foin, quelques fleurs

Côté épicé?

Léger effet "ethanol" quand le verre est remué.

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Manque franc de pétillance.

Attaque céréales, miel. Peu de longueur.

L'alcool chauffe (un peu trop) la gorge quelques secondes après la déglutition.

Impression générale

2 / 5

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

Malheureusement un peu trop de déséquilibre par rapport à ce qui est annoncé. Ne me semble pas correspondre à une haute buvabilité. Sans doute accentuée par le manque de pétillance. dommage!

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Golden ale

Echantillon n° : 14

Note Totale 12 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

pale, trouble, mousse peu persistante

Nez

3 /5

céréale, foie, fin épice mais quoi

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

pas bulleuse - petit vinyle - céréales
douce mais ok dans le style
petit côté alcoolique en toute fin de bouche pour
le taux au nez -

Impression générale

3 /5

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

la quasi absence de suile est dommage
le tout petit côté acide et alcoolique
ressort d'autant plus -
l'arôme peut-être un peu de houblon
ou de corps pour une goldenale - ↳ peut-être une touche aromatique

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Golden Ale

Echantillon n° : 14

Note Totale 12/20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur golden, mousse fine & compact.
pale
Assez transparente.

Nez

4/5

Nez céréale et légèrement fruitée, fin
- légèrement solvantée ? C'est peut-être
c'est seulement les épices.

Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

céréale, une touche d'acidité, faible
amertume, miel & épices
Assez plate. Chaleureuse, très mince
niveau corps, pas assez équilibré.

Impression générale

2/5

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

• Très intéressante comme recette, pour moi
elle est un peu trop acide / mince pour le style
ça serait intéressante de savoir à quel moment
les épices étaient ajoutées, peut-être intéressante
de travailler des autres méthodes. Trop plate aussi.
Une base maltée plus ronde & complexe pourrait
aller mieux avec le style. Ou employer plus
légèrement les épices ?

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : **GOLDEN ALE**

Echantillon n° : **14**
Note Totale **12** / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

GOLDEN ✓ **PÂTÔT CLAIR, FINE MOUSSE PEU PERSISTANTE**

Nez

4 / 5

NOTES DE CÉRÉALES

LEGÈREMENT FRUITÉ

**UN PETIT ODEUR CHIMIQUE QUAND LA BIÈRE EST AGITÉE
POUT ÊTRE DU AU FERMENTATION UN PEU TROP CHAUD ?**

Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

(LOWE)

MIEL, DOUCEUR, UN POU TROP SUCRÉ POUR UN MOUMENT

**ESTIVALG A MON GOUT (ATTN A NE PAS EMPÂTER TROP CHAUD)
TRÈS PEU DE BULLES**

**65°-60° EST
10ème**

Impression générale

2 / 5

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

UNE BIÈRE QUI CORRESPOND AU STYLE

**MAIS IL Y A DES POINTS À AMÉLIORER DANS LA
TECHNIQUE**

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *gelélen Ale*

Echantillon n° : *14*
Note Totale *13* / 20

Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

Blanche, trouble, mousse normale

3 / 3

Nez

3 / 5

malté, agréable.

Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

ronde

*longueur en bouche moyenne
un peu de fin*

4 / 7

Impression générale

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

*équilibre agréable, correspond
au style*

4 / 5