

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : Pale Ale

Echantillon n° : 20

Note Totale 8,5/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle mousse, tenue moyenne  
Couleur un peu tenue

#### Nez

2/5

Odeur de phénol assez présente (fait un peu mal au crâne)

Fruit exotique, raisin sec

Note de vanille

#### Bouche

2,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

On retrouve la note phénolique au goût

Bouche assez douce avec des notes d'abricot sec

Houblon très discret

#### Impression générale

2/5

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

Bière plutôt décevante. Peu d'arôme de houblon, base maltée plutôt agréable en texture et en sucrosité, mais les phénols sont vraiment trop présents et gâchent l'impression et donne mal au crâne.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : PALE ALE

Echantillon n° : 20  
Note Totale 9 / 20

## Ceil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

couleur correcte / aspect trouble

## Nez

2 / 5

fruits exits  
1er nez avec odeur désagréable

## Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Légère texture légère  
amertume légère  
Seueur peu marquée  
longueur amère et fruitée

## Impression générale

2 / 5

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

Equilibre moyen  
peu de seueur  
nez désagréable

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Pale Ale

Echantillon n° : 20  
Note Totale 10 / 20

## Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Blond doré - trouble  
Mousse abondante grosses bulles, mais  
se lève vite - tient au verre

## Nez

2 / 5

Nez dominique - fruits cités

## Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

céréales - manque d'arômes  
reste un goût douçâtre <sup>peu</sup> agréable  
en fin de bouche

## Impression générale

3 / 5

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

Bière peu agréable à boire  
car laisse un arrière goût douçâtre  
faisant penser à la saccharine  
d'autrefois. On a envie de se  
suicer la bouche après

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Pale Ale

Echantillon n° : 20  
Note Totale 14/20

## Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

belle couleur  
belle mousse qui retombe bien  
belle tenue générale

## Nez

/5

nez agréable  
nez fruité  
mais pas prononcé

## Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

amertume légère et  
agréable

## Impression générale

3 /5

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

bière agréable à boire  
n'est pas au point  
manque un peu de  
personnalité pour se  
distinguer  
une Pale Ale classique  
peut être un peu trop classique  
domage !

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Ambrée épicée*

Echantillon n° : *21*  
Note Totale *13,5/20*

#### Œil/Apparence

*2,5/3*

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Tenue de mousse moyenne  
Jolie couleur, un peu trouble*

#### Nez

*4/5*

*Le poivre de Sichuan et la coriandre saute au  
nez. Note de citation  
On sent un sucrosité au nez*

#### Bouche

*3/7*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Manque de matière pour supporter les arômes  
des poivres.  
On retrouve les notes citrines, de poivre et de  
coriandre.  
Manque un peu d'équilibre*

#### Impression générale

*4/5*

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

*Belle idée, association de goût intéressante.  
Dommage que la base malté ne soutiennent  
pas bien les arômes.*

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Bière Ambrée  
Épicée

Echantillon n° : 21  
Note Totale 13,5 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

ambre doré  
tenue de mousse faible voire nulle

### Nez

4 / 5

- thé noir, poivre vert, thym, coriandre, laurier
- riz malté caramel
- nez globalement équilibré et subtil

### Bouche

4 / 5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- légère acidité, poivre coriandre bien présents mais
- rétro-olfaction herbale - et fugaces
- globalement plat : arômes décevants par rapport
- au nez
- manque de corps

### Impression générale

3,5 / 5

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

- déséquilibre nez / bouche
- agréable à boire
- manque de corps pour une ambrée
- trop peu de longueur en bouche

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ambree  
Ale Epicee

Echantillon n° : 21  
Note Totale 14/20

## Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur un peu trouble  
rouge jaune peu abondante

## Nez

4 / 5

poivre, thé noir ?  
coriandre

nez extracte un peu fort

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

— complexe  
— pleines aromatiques  
— épicées

Saveur  
poit au feu  
Thym  
laurier  
bouquet garni

## Impression générale

3 / 5

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

Texture trop légère  
un peu plus de matière  
serait intéressant pour  
contenir la saveur épicée  
bien travaillée

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : *Bières ambrées épicées*

Echantillon n° *21*  
Note Totale *14* / 20

#### Œil/Apparence

*2* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*du rose ne tient pas du H.  
Couleur ambrée - gubbe.*

#### Nez

*4* / 5

*Nos épicé et frais  
Un peu une odeur de pin / quelque chose de végétal*

#### Bouche

*5* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Gout végétal, bon au pin (pointe sèche / pointe fraîche)  
Petite pointe de poivre qui reste en bouche. à l'après, de la douceur  
des saveurs sont assez équilibrées ~~et un peu~~  
Nous manque un peu de corps*

#### Impression générale

*3* / 5

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

*Agréable à boire et rafraîchissante  
C'est dommage qu'il manque un peu de corps pour équilibrer l'ensemble.  
Correspond au style  
Les après sont présents sans être envahissants.*



# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Ambree Epicee Echantillon n° 21  
Note Totale 17/20

## Oeil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Beaux reflets cuivrés  
Peu de mousse

## Nez

5 /5

~~Le nez est très herbacé~~  
1er nez très herbacé  
2e nez plutôt sucré

## Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bel équilibre malt-caramel en attaque  
poivré en fin de bouche  
manque un peu de longueur

## Impression générale

4 /5

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

Bière bien équilibrée, mériterait  
un peu plus de matière pour  
accentuer le caramel en bouche  
et pour la couleur.  
Originale et bien travaillée

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ambre Echantillon n° : 21  
 Note Totale 18 / 20

## Ceil/Apparence

/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ambre léger  
 moussure bien équilibrée  
 belle couleur

## Nez

/5

nez équilibré  
 poivre bien dosé  
 fruité  
 coriandre bien équilibré  
 ➔ nez vraiment très intéressante  
 et subtil

## Bouche

/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

présence poivre vert prononcée  
 mais vraiment très intéressant  
 belle combinaison  
 très équilibré malgré tous les  
 ingrédients utilisés  
 thym citron

## Impression générale

/5

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

une bière qui se démarque  
 tout en finesse  
 un mariage des épices pas facile  
 à équilibrer  
 une amertume très subtile  
 originale et agréable à boire  
 une découverte intéressante  
 bravo !!

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Bière de garde*

Echantillon n° : *22*

Note Totale : *13* / 20

## Œil/Apparence

*2* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Transparence. Ambré. Petite mousse qui se délite vite*

## Nez

*4* / 5

*Caramel, céréales, épices*

*Nez épicé de... et caramel.*

## Bouche

*4* / 5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Texture un peu aqueuse.*

*Peu de saveurs en bouche, fruits mûrs (raisins)*

*Astringent en finale.*

## Impression générale

*3* / 5

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

*On aurait attendu une bière un peu plus ronde en bouche. Sinon l'équilibre est respecté.*

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : bière de garde

Echantillon n° : 22  
Note Totale 14 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

bel ambrée  
 fines bulles, peu persistante

### Nez

3 / 5

caramel légèrement épicé. peu marqué (une fois un peu plus claudé si)  
(presque brûlé)

### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

premières notes sur le caramel/épices  
Céréales en fin de bouche  
assez sèche  
on ne sent pas les 8%...

### Impression générale

4 / 5

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

douce, caramel bien géré  
moins riche en bouche qu'au nez; plus agréable du coup

style pas évident mais bien réalisé.

(dangereuse !!)

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : BIERE DE GARDE

Echantillon n° : 22  
Note Totale 14 /20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

AMBRÉE ET TRANSPARENTE AVEC UNE MOUSSE FINE  
ET PEU PERSISTENTE

#### Nez

5 /5

ARÔME ÉPICÉ, CARAMEL, FRUITS NOIRS

#### Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

AVEC UN TEL NEZ J'ATTENDAIS À PLUS DE CORPS

SAVEURS DE CÉRÉAL, UN PEU ÉPICÉ MAIS MOINS QU'AU NEZ  
ON NE SENT PAS LES 8%

#### Impression générale

3 /5

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

AGRÉABLE À BOIRE MAIS PEUT BÉNÉFICIER D'UN PEU  
PLUS DE CORPS

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : bière de garage

Echantillon n° : 22  
Note Totale 15 / 20

#### Oeil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ambre orange-sanguine, assez clair avec  
une mousse qui rest au bord.

#### Nez

3 / 5

Caramel, épices, céréales, fruits secs.

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Riche, douce & céréale, biscuits et toffee  
grillée en fin de bouche. Une touche d'acidité  
qui aide à équilibrer. On ne sent pas trop  
les 8%!

#### Impression générale

4 / 5

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

Très intéressante, douce mais équilibrée - au nez  
on attend plus de caramel, mais en bouche ça va.  
Pttt on peu mince niveau corps, mais assez  
chouette.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Bière de garde*

Echantillon n° : *22*  
Note Totale *15/20*

### Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- Robe *ambrée orangée* et assez transparente
- Peu de mousse, pas persistante.

### Nez

4/5

- Caramel
- Légèrement épicé
- Fruits secs

### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- On a bien le caramel du malt en début de bouche
- On s'attend à plus de sucre avec le nez mais bel équilibre au final.
- On a les céréales en fin de bouche avec une belle tenue.
- Manque un peu de corps, texture trop légère.

### Impression générale

4/5

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

- Bon équilibre général, elle se boit bien car pas trop sucrée même si la texture en patie. Le style est respecté avec des aromatiques cohérentes.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : imperial stout

Echantillon n° : 23  
Note Totale : 13,5 / 20

## Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

- ↳ forcé, joli, pas de bulles
- ↳ par contre, la mousse est bizarre, elle colle aux parois en formant des ponts et tire sur le vert

## Nez

3 / 5

- ↳ un côté gourmand, note cacao
- ↳ un côté poussiéreux
- ↳ on sent bien l'alcool
- ↳ un côté sauce soja salé/mûré

## Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

4,5 / 7

- ↳ agréable en 1ère bouche on retrouve le goût de imperial stouts, assez alcoolisés mais restés doux
- ↳ par contre, l'amertume sur la fin est un peu trop forte et dure trop.
- ↳ texture très agréable.

## Impression générale

3 / 5

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

- ↳ Le style est bien respecté, fort en alcool, texturé, la note de cacao reste très discrète.
- ↳ l'amertume est toutefois peu agréable et trop persistante.



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

Style de bière : *Imperial Stout*

Echantillon n° : *23*  
Note Totale *13/20*

**Œil/Apparence**

*2/3*

Couleur, transparence, bulles, mousse

*petrole, noir intense, belles bulles et mousse persistantes*

**Nez**

*2/5*

*fumé*

**Bouche**

*5/7*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*suave, amer en fin de bouche, moment amené par le cacao.*

**Impression générale**

*4/5*

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

*correspond au style, se boit bien*

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

Style de bière : IMPERIAL STOUT

Echantillon n° : 23  
Note Totale 14,5/20

**Œil/Apparence**

**3/3**

Couleur, transparence, bulles, mousse

BELLE NOIRCEUR, BELLE MOUSSE, RIEN À REDIRE

**Nez**

**2/5**

TRES ALCOOLEUSE, SAUCE SOTA, PRUNE  
LE TORREFIÉ EST DISCRET DERRIERE, PLUTOT CHOCO

**Bouche**

**5,5/7**

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

TRES CACAO EN POWDER, EPAISSE COMME IL FAUT MAIS PAS  
TROP NON PLUS.  
UN PEU ACIDE EN ATTAQUE, ASSEZ SECHE EN FIN, C'EST  
CE QUE J'AIME  
UN PEU TROP ALCOOLEUSE ET J'AURAIME UNE PETITE TORREFACTION  
GRILLÉE EN PLUS, MAIS C'EST BON

**Impression générale**

**4/5**

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

UN BON IRS BIEN CHOCO AVEC UNE FIN SECHE (PEUT ETRE  
UN PEU TROP), UN PEU TROP ALCOOLEUSE, ET MANQUE UN  
PEU DE COMPLEXITE AU DELA DU CACAO,

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Stout

Echantillon n° : 73

Note Totale 15 / 20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Noir, bien dense, belle mousse colorée, belle tenue

#### Nez

2/5

Chaud, un peu acide, esters, pas de torréfié

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Épais, sirupeux, amertume marquée, saveur torréfiée et chocolatée subtile et agréable, acidité en début de bouche, l'alcool se ressent un peu

#### Impression générale

4/5

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

Correspond au style, agréable, cacao un peu trop léger, acidité un peu trop marquée

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial Stout

Echantillon n° 93  
Note Totale 16 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Beau brun chaud, transparent  
mousses fines persistantes

## Nez

4 / 5

nez alcoolisé  
nez animal (laine, "marmite", puces de soja --)  
fruits secs (pneaux), vanille  
nez confiné imp stout

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

légère acidité  
corps agréable, raisonnablement chargé pour le genre  
arôme de vanille, torréfié divers + sauce soja -  
goût chocolat léger, passant derrière les autres arômes  
longue amertume

## Impression générale

4 / 5

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

bon équilibre, agréable à boire  
conforme au style

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Imperial Stout*

Echantillon n° : *23*  
Note Totale *17* / 20

#### Œil/Apparence

*3* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Bonne lueur, opaque, belle mousse couleur café*

#### Nez

*3* / 5

*Forte odeur d'alcool, pruneaux, fruits secs*

#### Bouche

*6* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Douce, ronde, tonifiée, arrière goût amer, légèrement vanillée, texture épaisse, longue en bouche, goût cacao léger après réchauffement*

#### Impression générale

*5* / 5

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

*Bière équilibrée, ronde, correspondant au style, manque un peu de cacao mais globalement bonne !*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 24

Note Totale 15 /20

## Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur avec une base terne

## Nez

3 /5

Le nez agréable même si  
je tiens qu'il manque de puissance  
Après agitation on a vraiment un  
nez de nouilles, lait, on s'attend beaucoup!  
pruneau...

## Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

On est dans la stout !!  
Manque peut-être de côté milky à mon  
gout. Mais après très agréable un léger goût  
bruler en fin de bouche...

## Impression générale

4 /5

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

Bonne équilibre  
En effet, elle se boit en hiver et en été!

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 24  
Note Totale 16 / 20

## Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Bonne mousse et robe

## Nez

3,5 / 5

Notes de noisette et café

~~Amande sympa.~~

Nez noté très léger

## Bouche

4,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Amande sympa

texture sympa aussi. Fraîche et agréable à boire.

Peu de rondeur. Grasseuse juste ce qu'il faut.

## Impression générale

4,5 / 5

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

Conforme le style

Bien équilibrée

très agréable

Je dis oui !

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 26

Note Totale 17 /20

#### Oeil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle robe noir et dense mousse persistante uniforme et beige

#### Nez

4 /5

on retrouve le côté torréfié/cacao.

il y a également des notes fruitées.

Ça donne envie de goûter

#### Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Robe terriblement onctueuse libération amertume agréable et modérée C'est maîtrisé et équilibré.

#### Impression générale

4 /5

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

J'aurai aimé ~~gouter~~ goûter la version café.  
Cette version est maîtrisée, il est temps d'évager un peu de folie ! Bon travail.



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 24

Note Totale 17 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Super visuel - Mousse fine et crémeuse.  
Belle tenue - J'aime

#### Nez

4 / 5

Nez puissant et torréfié, légèrement  
alcooléux.

#### Bouche

5,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Belle texture - Saveurs de café et  
de torréfié - Pas trop astringent.  
Pétillance ok. Belle longueur

#### Impression générale

4,5 / 5

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

Belle réussite - Agréable à boire  
Ok style

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 24  
Note Totale 17.5 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Noire, mousse marbrée. *me*

#### Nez

4 / 5

Nez sur les notes rôties, il manque un  
petit truc mais c'est propre.

#### Bouche

5.5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveurs torréfiées, assez épaisses, légèrement lactées.  
L'acidité des notes torréfiées reste un peu.

#### Impression générale

5 / 5

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

Parfait dans le style. J'aimerais  
goûter la version infusée avec du café.