

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :

White IPA

Echantillon n° :

40

Note Totale

11 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur cuivrée, très légèrement trouble.  
Mousse fine, mais pas persistante.

Nez

3 / 5

Délicat.

Nez floral, fruit blanc.

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Assez peu blé.

Pau houblonné.

Très ronde, couvrant le reste.

Impression générale

2 / 5

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

Nez prometteur, bouche moins intéressante.  
Pas très bière blanche.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : White IPA

Echantillon n° : 40

Note Totale 12 /20

## Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Mousse abondante  
mais fugace ~~blonde~~  
un peu trouble

## Nez

2 /5

bonne aération (très IPA)  
fruité agrumes  
Sucré fait au sirop

## Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque fraîche Ronde  
Bouche agréable  
Longueur un peu faible  
qui laisse surtout l'aération

## Impression générale

2 /5

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

Agréable, un peu trop  
Ronde pour une IPA

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 40  
Note Totale 12 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

belle couleur jaune paille  
belle mousse qui retombe rapide

#### Nez

2 / 5

très fruité  
très puissant

#### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

très puissant au niveau des fruits  
peu être trop marqué  
manque de subtilité

#### Impression générale

2 / 5

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

très fruité  
énormément de saveurs fruits  
litchi / ananas / citron  
très sucré  
très levuré, dommage!  
une bière intéressante !

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière WHITE IPA

Echantillon n° 40  
Note Totale 74 / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Robe dorée pâle, un peu trouble avec une belle mousse au service  
~~Proteuse~~

## Nez

3 / 5

Assez subtil de l'arôme  
C'est plein et pas forcément complexe mais il est riche et puissant.  
Fort côté sucré, un peu licoréux qui égare le palais.  
Je distingue peu de subtilité mais pas d'acidité au début.

## Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Un peu acide mais très pur / sucré  
arômes  
Un peu ternissant à la finale, ça complexifie bien le sucre résiduel / miel  
C'est très simple au final et c'est bien venu

## Impression générale

4 / 5

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

Un peu trop sucré mais sympa sur la côte belge du maltage / levurage  
Plutôt original et agréable  
Bonne cohérence  
Peut-être un peu trop court en amertume au final pour une IPA

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : White IPA

Echantillon n° : 40  
Note Totale 14,5/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Solide couleur or ; bulles un peu grasses  
Mousse généreuse mais sans grande tenue

#### Nez

4/5

Odeur de mangue, de lichi. On sent un côté sucré, un peu comme du miel.

#### Bouche

5,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

On sent un côté ananas confit au miel avec des notes fleuries.  
Plutôt bien équilibré entre malt et houblon.  
Le côté sucré va bien avec les notes d'ananas du mozaïc.

#### Impression générale

3/5

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

Bonne bière dans l'ensemble. Léger manque de subtilité.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Pilsner

Echantillon n° : 41  
Note Totale 8 /20

Oeil/Apparence

1/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur légèrement ambrée, pour très pilsner.  
Aucune pétillance. Peu de bulles.

Nez

2/5

Nez malté : malt caract.  
Houblon très très discret.

Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Céréolier : goût de malt. Très rond.  
Houblon très très discret.

Impression générale

2/5

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

Peu houblonné.  
Peu pilsner.  
Ne correspond pas tellement au style.  
Plutôt une ambrée de fermentation basse.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : PILSNER

Echantillon n° 41  
Note Totale 10 /20

## Oeil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Mousse assez faible. robe unifiée, sombre pour un pils. un peu trop trouble pour le style.

## Nez

2/5

Assez maté, voire un peu licoreux  
Pas désagréable mais je le trouve trop marqué pour le style.

## Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

La attaque est ronde, pas légère.  
Le milieu léger un peu aqueux  
La fin vraiment ronde. on sent le malt mais pas de boublon  
Léger goût de banane pas désagréable

## Impression générale

3,5/5

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

On est pas vraiment dans le style indigné.  
C'est une honnête bière sans défaut on sent le malt mais trop simple et ronde on sent le malt mais pas la finesse du

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Pilsner

Echantillon n° : 41  
Note Totale 10 / 20

## Œil/Apparence

1,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Légère turbidité. La couleur est un peu foncée pour le style. Mousse peu présente.

## Nez

3/5

Nez plutôt malté avec des notes de grain, de pain et de miel.

Nez plaisant, mais le houblon est assez absent du nez.

Le nez ne correspond pas beaucoup à celui d'une pilsner.

## Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bouche peu complexe. On retrouve un goût de malt avec pas mal de sucre résiduel.

Le houblon est aussi discret en bouche qu'au nez.

## Impression générale

3,5/5

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

Pas de gros défaut, mais un gros manque de complexité et d'équilibre. On ne retrouve pas la finesse et l'amertume des houblons.



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : PILSNER

Echantillon n° : 41

Note Totale 13 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

très sur le  
Bonne dorée ~~très~~ Toux  
assez limpide

#### Nez

3 /5

Agreable, levuré  
un peu d'ester, d'alcool

#### Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque fraîche  
Bouche → rondeur marquée  
finale meltée, acidulée

#### Impression générale

3 /5

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

Trop ronde, pour une pils  
mais agreable

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Dils

Echantillon n° : 4  
Note Totale : 15 / 20

## Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

moysne legere mais belle  
belle couleur ocre foncé  
la mousse retombe rapide mais c'est pas un defaut

## Nez

4/5

nez boisé  
très agreable  
~~bon~~  
fruité subtil

## Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

gout agreable  
saveurs subtils  
très rond en bouche  
un peu citron en arriere bouche

## Impression générale

4/5

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

bonne pils  
très agreable à boire  
correspond bien à ce que le  
brasseur a voulu faire

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : PALE ALE

Echantillon n° 42  
Note Totale 11 / 20

## Œil/Apparence

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Blond un peu roux  
mousse légère bulles fines

## Nez

bourbonné (amérissant)  
puis un peu désagréable  
un peu étale  
(Astringent)

## Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque amère / Limite  
bouche amère / désagréable  
finale moyennement (Astringent)  
longue

## Impression générale

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

Peu agréable  
au niveau du nez  
et en bouche

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : HAPPY PALE ALE

Echantillon n° 42

Note Totale 12/20

### Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle robe finement dorée, jolies robes  
très claires. Très peu de mousse

### Nez

3/5

Pas de défaut flagrant mais très peu si  
suffisant en houblon.  
C'est bien présent et surtout équilibré  
entre les deux variétés  
Jolie longueur

### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

L'entrée de bouche est plutôt pleine mais  
un peu pâte, nage légèrement de effervescence  
Milieu un peu aqueux mais pas gênant  
Ça ~~participe~~ aide bien à la buvabilité annoncée  
4-entrée bien fraîche et suive mais un peu  
très idéal

### Impression générale

3/5

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

C'est original, léger et bien cohérent  
Je regrette vraiment le léger manque  
de bulle.

Ça manque d'une note de complexité sur  
la fin.  
1) "une bulle" en amorce

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Hoppy Pale Ale*

Echantillon n° : *42*  
Note Totale *13* / 20

#### Œil/Apparence

*3* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Belle couleur cuivrée.  
Belle mousse fine persistante.*

#### Nez

*3* / 5

*Nez fortement houblonné, couvrant les céréales*

#### Bouche

*4* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Fort amertume, couvrant les saveurs.  
Léger manque de pétillance.  
Céréales très discrètes.  
Finale résineuse agréable, un peu courte.*

#### Impression générale

*3* / 5

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

*Equilibre trop houblonné et amer.*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Happy Pale Ale

Echantillon n° : 42  
Note Totale 19 /20

#### Oeil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Léger trouble, mousse faible.  
Couleur jaune avec des reflets dorés

#### Nez

4,5/5

Nez bien houblonné, fruité et acidulé.  
On retrouve bien le bouquet des deux houblons  
Très frais

#### Bouche

4,5/5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Arômes fruités du centennial et du hallertau blanc  
bien présent. Fin de bouche plutôt sèche et amère,  
cela la rend désaltérante ~~mais~~  
On peut regretter l'absence totale de côté malté  
ainsi qu'une amertume un peu trop prenante par rapport  
aux arômes.

#### Impression générale

3/5

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

Bière plutôt plaisante, mais légèrement  
déséquilibrée au niveau amertume.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Pale Ale

Echantillon n° : 42  
Note Totale 16/20

## Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

belle couleur  
ambre clair ou moyen  
mousse légère omogene fines bulles

## Nez

3/5

Amertume equilibre au nez  
Fruite  
un peu citronné

## Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Houblonné  
petit amertume  
nez bien equilibré  
belle longueur en bouche  
des saveurs subtiles aucune saveur  
belle longueur en bouche

## Impression générale

4/5

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

Belle bière avec une très bonne  
longueur en bouche  
Amertume présente mais pas trop  
prononcée, bien maîtrisée  
très agréable à boire  
un fruité subtil

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT FUMÉ

Echantillon n° : 43

Note Totale 15 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Mousse rare, beige, robe marron brune  
belle épaisseur

#### Nez

5 /5

Intense, profond, mais pas acide, ne prend  
pas à la gorge d'entrée de jeu c'est  
ennuyant

#### Bouche

4 /5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Surprenamment aqueux à l'entrée mais  
agréable.

Un peu cendrée. Sèche, ni lourde ni  
alcooleuse

#### Impression générale

4 /5

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

Une bière très équilibrée au nez  
intense mais qui va s'alléger au cours  
de la dégustation. On s'attend à un océan  
d'astringence pétroleuse mais c'est finalement  
subtile et "léger".

Réunion



## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *stout fumé*

Echantillon n° : *43*  
Note Totale *15* / 20

### Œil/Apparence

*2* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*petite mousse légèrement persistante  
fines bulles  
trouble.*

### Nez

*4* / 5

*tourbe / cacao  
cendres*

### Bouche

*5* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*légère en texture  
tabac  
fin sèche sur l'acidité  
cacao*

### Impression générale

*4* / 5

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

*peut-être un poil trop acide sous fin.  
(un peu trop de malt grillé ?)  
mais très réussie !*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Stout Junie*

Echantillon n° : *43*  
Note Totale *16* /20

#### Œil/Apparence

*2* /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Belle robe noir . Mousse fine*

#### Nez

*4* /5

*Tuile, cuir, tourbe, finale stable*

#### Bouche

*6* /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Cendre, empreintatique, tourbe. Texture agréable et légère pour le style. Reste longtemps en rétroolfaction, mais pas poisseuse en bouche.  
Saumon fumé au bois de hêtre en finale*

#### Impression générale

*4* /5

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

*Heureusement, pas de pétrole/pneum ! Extrêmement bien dosé, pour moi qui d'habitude n'aime pas trop le tourbe. On en revient !*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout fumé

Echantillon n° : 43  
Note Totale 16 /20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Noir , pas de col , pas de caube

#### Nez

4 /5

fumée , tourbée      légèrement minéral  
Jambon fumé

#### Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

peu de texture , légèrement acide  
végétale , fumée , cendre  
peu d'amertume  
bonne longueur

#### Impression générale

4 /5

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

Belle équilibre , mériterait un peu de texture  
Mettre un peu de seigle ou d'avoine pour un peu  
plus de texture en bouche  
Bonne buvabilité

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout fumé

Echantillon n° : 43  
Note Totale 16 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

#### Nez

4 / 5

Puissant. Tourbé

Empyreumatique / hydrocarbure

Très agréable, pas écœurant

#### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Curieusement doux.

Bon équilibre avec un côté acide bien agréable

J'apprécie la relative simplicité aromatique,

#### Impression générale

5 / 5

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

Très très élégant

Nul: usage. A boire seule, ou en mangeant

Ça me donne envie de refumer

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Stout Fumé*

Echantillon n° : *43*  
Note Totale *17,5* /20

#### Œil/Apparence

*2* /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Brun Foncé, noir, mousse retombe vite*

#### Nez

*5* /5

*Feu de cheminée, hêtre brûlé, pain croustillant,  
Tourbe, cuir, Tabac*

#### Bouche

*6* /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*On retrouve toutes les saveurs ci-dessus.  
C'est âcre, cendré, se termine en bouche.  
Petite acidité qui équilibre (un peu) la bête.  
Plutôt aqueux.*

#### Impression générale

*4,5* /5

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

*C'est très bon ! La densité légère n'est  
pas habituelle pour tant de goût mais  
ça le fait.*

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : AMERICAN WHEAT  
LITRA HIBISCUS

Echantillon n° : 44  
Note Totale 13/20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Mousse faible, robe rouge rubis, opaque, rose

### Nez

3 / 5

Un peu lourd, simple avec une note végétale qui tend vers le légume cuit (Haricot), un peu de chlorophylle, un peu piquant.

### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Entrée marquée par le malt de blé, un peu pâteuse puis va en s'éclaircissant puis tend vers la framboise avant de passer vers l'acidité puis amère et astringent. Surprenant au début mais pas mal.

### Impression générale

4 / 5

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

Je la trouve un peu trop acide mais j'aime bien la relative discrétion de l'hibiscus. C'est pas trop doux et finalement, complexe. On laisse la redigester pour la analyse et voire des aspect différents.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American wheat

Echantillon n° : 40  
Note Totale 14 / 20

### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Rouge  
bulles fines / pas de col  
légèrement voilé

### Nez

4 / 5

Arôme de céréales et de houblon  
léger fruité  
~~par de~~ hibiscus pas présent

### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Difficile de reconnaître l'hibiscus, un peu menthe  
léger manque de saveur globale  
légère acidité  
équilibre

### Impression générale

4 / 5

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

Bière agréable, bonne longueur  
l'hibiscus pourrait être un peu plus expressif  
sans exagération  
Belle maîtrise globale

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American wheat with hibiscus

Echantillon n° : 44  
Note Totale 14 /20

#### Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Bien

#### Nez

4 /5

Nez frais, floral

#### Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque et arrière-goût astringent (hibiscus?)

Agréable fruité de l'hibiscus

Pas de mousse, fruit rouge

#### Impression générale

3 /5

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

Belle expression des arômes, qui restent mesurés  
Je reste un peu gêné par cette astringence  
(est-ce que l'hibiscus a été intégré à chaud?)



### FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : American wheat

Echantillon n° : 44  
Note Totale 15 / 20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

pourpre  
fines bulles mais peu persistantes  
trouble.

#### Nez

4/5

bel aromatique  
houblon frais.

#### Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

fine bulles sur la langue.  
douce.

petite amertume adoucie par l'hibiscus.  
fin florale. fruits rouge (framboise/cassis)  
petite astringence sur les gencives. (acidité)

#### Impression générale

4/5

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

bel équilibre amertume / hibiscus / houblonage / céréales  
la petite astringence en fin de bouche  
n'est pas si dérangeante que ça.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *American Wheat*

Echantillon n° : *44*  
Note Totale *15* / 20

#### Œil/Apparence

*2* / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Peu de mousse*

*Rose foncée, bordeaux*

#### Nez

*4* / 5

*Belle amplitude florale*

*Cassis, raisin*

*Citron*

#### Bouche

*5* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Arômes floraux et fruité (Fruits rouge, citron)*

*L'hibiscus éclaire la fin de bouche après le passage de l'amertume. Un peu d'acidité et d'astringence complexifie le tout sans le déséquilibrer. Longueur moyenne.*

#### Impression générale

*4* / 5

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

*Bel équilibre entre amertume, acidité, sucré astringence. Arômes fruités et floraux nombreux et complexes.  
On ne s'ennuie pas !*

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : American wheat  
et un houblon

Echantillon n° : 44  
Note Totale 15 / 20

## Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Rubis foncé, carbon très fine

## Nez

4 / 5

Bouquet fleuri, houblon enveloppant, très léger fruit  
Fruit sur la levure  
Pas de sensé robe

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

L'ensemble des ingrédients annoncés se succèdent  
et se distinguent bien

Touche acide-amère en début, bien balancé par le  
fruité de l'houblon, très bien dosé, qui se marie un citronné  
Fruité sèche

## Impression générale

4 / 5

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

Ensemble très agréable, bien balancé, dans le  
style. Peut-être qu'un peu plus de fruit/pain  
frais en accompagnement aurait soutenu l'ensemble  
Mais la délicatesse c'est bien aussi.