

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *baduy wine*

Echantillon n° : *15*
Note Totale *12* / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

belle mousse, belle couleur.

Nez

2.45 / 5

*avez très faible. ne permet pas de
se faire la dégustation.*

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*on sent bien le fruit et l'arôme,
l'alcool est bien intégré malgré le degré
avancé, je ne le sens pas en bouche
un peu fruitée en fin de bouche. avant que
s'installe une amertume.*

Impression générale

4 / 5

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

*la description de la bière permet de voir de
très près la bière. le problème que j'ai c'est
d'identifier le goût de la bouche de l'une de
6 mois
malgré cela, plutôt agréable. Je m'attendrais
à avoir qqc de plus persistant.*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Barley wine

Echantillon n° : 15
Note Totale 12,5 /20

Œil/Apparence

2,5 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

robe orangé/ambree. Bulles de taille moyenne,
peu ⊕ fines.

Nez

3 /5

dégèrément fumé, fruité, feu de bois léger,
éthanol / alcool

Bouche

3,5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Ronde, fruitée, assez forte en alcool, peu amère.
très légèrement banane cuite / tarte
baissée / alcool en fin de bouche

Impression générale

3,5 /5

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

Très surprenante et difficile à décrire!

Peut-être trop forte en alcool par rapport à
l'intensité aromatique. Un peu trop suant
mais l'idée est très originale!
J'en reste bête bête!

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

Style de bière :

Echantillon n° : 15

Note Totale 13 /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur ambrée - Mousse
épaisse.

Nez

3 /5

Nez légèrement tourbé, peu
complexe - "C'est un peu la
hûche qui cache la forêt -"

Bouche

4,5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Goût fumé très prononcé.
Texture liquoreuse -

Impression générale

5,5 /5

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

Correspond bien au style - Agréable
à boire mais arômes peu complexes -
(vieillessement peu perceptible) -

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Barley Wine

Echantillon n° : 15
Note Totale 13,5/20

Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur, bulles moyennes, tenue moyenne mais normale vu le degré d'alcool.

Nez

2,5/5

Tres nombreuses facettes : fruits mûrs, fumé très présent : copeaux de bûche? Notes boisées, Ethanol, Fermentation trop chaude? Ester très présents.

Bouche

4,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Pas si forte que ça pour 14,2 ABV. Alcool bien intégré. Notes fumées plus que tout. Fruits secs légers. Final sur le fumé. Ester biens. Longue corète. Manque de

Impression générale

15/5

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

Correspond au style même si notes fumées un peu trop puissantes. En se réchauffant : fruits secs plus présents comme raisin sec → cool! La base des bûches est écrasée.

néglig.
d'exemple
vité.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Barley Wine*

Echantillon n° : *15*
Note Totale *14/20*

Œil/Apparence

2,5 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Brun orangé, léger cuivré

Nez

3,5 /5

- Alcooléux, style barley assez vite identifié
- Plus fumée que tourbée en première impression.
Nous l'avons laissé réchauffer, léger solvant
- Pas beaucoup de complexité (ce n'est pas négatif)

Bouche

4,5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Fruits sec, feu de bois, cognac, noisette, cuir,
whisky fumé, raisin sec, armagnac
- finale pas si alcooléuse, très sur le raisin sec

Impression générale

3,5 /5

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

*Très bel exercice, sans doute perfectible.
Le malt prend le pas sur le vieillissement sur
chêne - Revoir l'équilibre entre les 2.*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Bailey Wine*

Echantillon n° : *15*
Note Totale *14,5* / 20

Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Couleur dorée profonde, cuivée, limpide, bulle fine
belle mousse*

Nez

4 / 5

Fumée, estérée

Ce m'a débâché le nez

Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Malheureusement les notes d'alcool sont
ressortent.*

*Belle longueur en ~~bouche~~ ^{bouche}, bien suave,
j'en suis bâche bée.*

Impression générale

4 / 5

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

*Côté alcoolique trop présent, le style est néanmoins
respecté de part sa longueur en bouche,
sans notes de fruits sec et le "douceur".
Petit conseil: soit faire du tombé soit du
vieillessement en bâche " "
(Bravo à tous ces pour le boulot, laissez le encore vieillir!)*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 15
Note Totale 13,5 / 20

Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Bien noir, bulles / mousse très fines, tenue correcte.

Nez

1,5 / 5

Fumée, fumée, fumée !!! Très léger tonifié ? On sent que la fumée, tout est équilibré : fait penser à une Rauchbier.

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très soyeuse ^{→ avoine !} en bouche. Bcp plus équilibrée qu'au nez : fumé : tonifié, épicé fin de bouche légèrement fraîche du au Roublon ? Longue et correcte.

Impression générale

3,5 / 5

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

Nez trop sur la fumée mais bouche bien plus équilibrée ~~en bouche~~.
Très soyeuse, agréable, tonifiée.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Octmeal Stout

Echantillon n° : 16

Note Totale 14 /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe marron très foncé, belle mousse, bulles assez fines

Nez

3 /5

Fumé / bacon / guaiacol / animal ~~légère~~ / tabac légèrement vanillé

Bouche

5,5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Très oncheuse, peu amère, légèrement torréfiée
Peu de longueur en bouche
un peu cacao

Impression générale

3,5 /5

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

Nez fumé / animal mais pas trop écoeurant en bouche, légèrement torréfiée.
Pas trop sucrée ou grillée, plutôt équilibrée.
Texture oncheuse.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 16

Note Totale 14 /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

sombre opaque, bulle fine, mousse non
persistante

Nez

3.5 /5

Tonifiés, maltés, fumés, quelques notes
d'esters

Bouche

4.5 /5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Manque un peu de bulles. belle équilibre entre
le tonifié et le fumé.
On retrouve les esters en bouche (pas forcément
dérégulant)

Impression générale

4 /5

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

Belle équilibre même si manque de bulles. bravo
pour le thé, il n'y a pas de tanins dans la bière.
En revanche je ne retrouve pas le sirop d'érable
mais il participe sûrement à l'équilibre de la
bière.
Petit conseil: à faire fermenter à plus basse t°.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : stout

Echantillon n° 16
Note Totale 14,5 / 20

Œil/Apparence

1,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Brun foncée, mousse fine peu
persistante.

Nez

4,5 / 5

Aromes fumés très présents, on
reconnait bien le thé.

Bouche

9 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Goût prononcé du thé -
Texture liqueuse, alcoolisée.

Impression générale

9,5 / 5

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

Relativement douce et agréable à
boire - Bien équilibrée. Me plaît
bien alors que d'habitude je ne
m'aime pas les bières fumées.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Nov*

Echantillon n° : *16*
Note Totale *15* / 20

Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

pas trop de mousse, bien fauvée/dark

Nez

4 / 5

le thé domine au nez et il y a une approche pour un arôme

Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

on a le côté rond du malt et la présence bien présente du thé en arrière une belle longueur en bouche et j'ai l'impression qu'il me reste de la douceur en fond de bouche.

Impression générale

3,5

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

agréable à boire par d'autant plus pour ce thé la présence du thé est très présente. On ne sent pas le côté rannique du thé. Peut-être améliorer un peu le thé de 5h!

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Oatmeal Stout

Echantillon n° : 16

Note Totale ~~15~~ 15/20

Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

opaque, fine mousse

Nez

4/5

- le nez du lapsang est immédiat et identifiable
- Fumé, retour café torréfié, un peu de miel sauvage
Rauchbier (bacon, cochon) ou de sapin
(érable ?)

Bouche

5,0/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- légèrement liquoreuse, goulue et douce (sans doute effet de l'avoine, même si je ne l'identifie pas en tant que telle), esters, miel, mélasse
- fumet qui vire très légèrement tourbé, sapin.
- finale ou d'érable se devine un tout petit peu

Impression générale

3,5/5

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

Curieux de connaître le dosage du thé et son usage exact. Pas d'astringence ou de tannique = très réussi.
Très exactement un stout au thé fumé.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Senior IPA / JPA

Echantillon n° : 17
Note Totale 10/20

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Trouble - couleur caramel
rouge très légère / bulles super fines légèrement perceptibles

Nez

2/5

Odeur très légère - pas forcément désagréable
mais trop peu expressive.

Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Pétillance très légère
Amertume sentie - fraîche

Corps un peu ocreux, plutôt rond
Gout un peu caillé, mais je ne ressens pas les arômes
merveilleux

Impression générale

3/5

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

Bien rafraîchissant - agréable par l'été
Travailler les arômes - nez beaucoup trop léger
la couleur n'est pas très agréable
On sent les défauts mais qu'ils restent "top" parents

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Session IPA

Echantillon n° : 17
Note Totale 11 /20

Œil/Apparence

1 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Brond doré (roux)

Nez

4 /5

légère
~~herbacé~~ fruité

Bouche

3 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Trop gazeux
Amertume trop faible
pour une IPA

Impression générale

3 /5

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

Trop gazeux
un peu hors du style
fraîcheur, ou
pas agréable

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *session IPA*

Echantillon n° : *17*

Note Totale *12* /20

Œil/Apparence

4 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*ambrosie terne. / mousse fine, tenue faible
carbonatation moyenne / faible.*

Nez

3 /5

*arôme au premier nez. nez de céréales + réglisse
léger nez fruit de la passion.
nez globalement léger, fruits exotiques peu présents*

Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*alcool vert + coco, pas / peu de corps. malté
texture aqueuse, corps moyen, léger grain
amertume persistante et rafraîchissante
arômes assez courts en bouche et peu expressifs*

Impression générale

3 /5

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

*- agréable à boire, très rafraîchissant - pas de défaut
- correspond au style globalement*

MAIS :
- carbonatation trop faible - arômes houblon fugaces
- manque trop de corps et de longueur
- on ne retient que l'amertume
→ suggestion : améliorer l'assemblage de malt / la maitrise

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Session IPA*

Echantillon n° : *17*
Note Totale *13,5/20*

Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Limpide, mousse correcte quoique faible
Couleur un peu terne*

Nez

3,5/5

Nef fruité (fruit exotique, poire)

Pas de défaut métallique

Odeur assez classique sur ce style

Bouche

5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*On retrouve les notes de fruits exotique
mais la bouche est très courte sur les arômes
et laisse place assez vite à l'amarume.
Amarume plutôt agréable.*

Impression générale

3/5

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

*Dans l'ensemble cette bière est agréable et
rafraîchissante. On peut regretter qu'elle n'aide
pas assez loin sur les arômes de houblons ou
bien sur la base maltée.*

*On peut lui reprocher son manque
d'originalité*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 17

Note Totale 14 / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

peu de mousse
un peu trouble
~~mais~~ i

Nez

2 / 5

pas trop de nez

Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

amertume normale pour une IPA
raffraîchissante
une longueur en bouche intéressante

Impression générale

2 / 5

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

classique
une bière simple mais
 finalement agréable à boire

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Session IPA

Echantillon n° : 17

Note Totale 17/20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Ambrosée Transparence légère
Mousse peu abondante - tiende au verre

Nez

4 / 5

Fruitée légèrement piquant (acidulé)
Houblon en 2^e nez

Bouche

2 / 3

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque très sèche
Amertume résineuse très longue
Très rafraîchissante

Impression générale

4 / 5

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

Très bonne bière, digne d'un
professionnel
Mériterait de pétiller un peu plus.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : brune Stout Echantillon n° : 18
 Note Totale 16/20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

très belle mousse
 très belle couleur
 mousse fine

Nez

3 /5

Café très prononcé
 Un peu résineux mais pas
 désagréable
 très torréfié

Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Café très prononcé
 long en bouche
 Café puis chocolat en retour
 bien équilibré
 un peu fumé

Impression générale

4 /5

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

belle brune
 plein de saveurs
 Une bière à boire en prenant
 son temps
 Une brune avec une personnalité
 intéressante

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 18
Note Totale 17 /20

Œil/Apparence

3 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Mousse brune épaisse
Robe noire

Nez

4 /5

Café puis chocolat arôme

Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Café, amertume présente
légèrement fumée
Texture assez légère
Longueur en bouche correcte

Impression générale

4 /5

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

Équilibrée, un peu légère
en corps, longueur en
bouche assez ~~longue~~ longue
OK en Style

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 18
Note Totale 18 / 20

Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

Noire Très belle couleur
Belle mousse colorée, épaisse

Nez

5 / 5

Neg café très prononcé, avec
des notes épicées (cannelle, vanille
chocolat)

Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque franche sur le café
Belle rondeur - Le café reste en
fin de bouche - Il faut l'éventer
pour bien apprécier ses saveurs.

Impression générale

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

Très bel équilibre entre le nez
et la bouche.
Un peu trop pétillante pour
le style de bière.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *stout*

Echantillon n° : *18*
Note Totale *17* / 20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur foncée, opaque, mousse blanche épaisse qui reste!

Nez

4 / 5

*Nos café, réconfortant
Vanille*

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Un gâteau au café mouliné, doux
Rondeur en bouche
Gout pas que grillé
En la langue le café reste présente. Amertume
les lèvres amères.*

Impression générale

4 / 5

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

*Correspond au style
Pas à la mode en un plus jeune avec un peu
plus de corps.
A qu'il s'élève
Très bon.*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 18

Note Totale 18/20

Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

couleur conforme au genre
très belle mousse fine et tenace !

Nez

4,5 / 5

- café, chocolat, thé noir
- levures en fin de nez, discrètes
- simplicité, bel équilibre
- le nez est remarquablement léger et délicat

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- forte carbonatation
- arôme un peu trop torréfié / brûlé / café
- amertume longue et structurante
- structure légère et rafraîchissante

Impression générale

4,5 / 5

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

- bel équilibre
- très agréable à boire, possiblement en quantité..
- baisser un peu la dose en café : un peu trop brûlé ?

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Stout*

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

Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur sombre avec une mousse brune

Nez

5/5

Neg puissant de café et choco.

Bien généreux.

Bouche

5,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Légère surcarbo. Bouche puissante en café.

Astringence un peu trop forte.

Plutôt bon niveau texture avec une sucrabilité agréable.

Impression générale

9,5/5

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

Bonne bière puissante en arôme café choco.

Dommage que la carbo soit trop forte

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Irish Stout*

Echantillon n° : *19*
Note Totale : *14* / 20

Œil/Apparence

28 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Un p'tit clore, belle couleur, aqueuse

Nez

0 / 5

*Solvant, pas chocolat, médicinal,
pas du tout les saveurs d'un stout*

Bouche

10,5 / 17

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*corps très très léger, pas du tout le
mouthfeel d'un IS, très aqueux
le côté solvant est présent en bouche
égaleant*

Impression générale

1 / 5

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

*très doux, décevante sur le nez et
la bouche. Souvent une infection
Se suis sûr que ça passera mieux
sur la suivante*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Imperial stout

Echantillon n° : 19
Note Totale 5 /20

Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Farque de mousse, manque de persistance
Apparence plus porter que stout.

Nez

1 /5

Alcooléux, solvant,---

Bouche

1 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Farque de corps
Solvant et pouce verte.
absence de goût d'imperial stout, les défauts

Impression générale

1 /5

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

Raté, ça arrive, mais tous les faux goûts
et défauts faussent la note.
Il fallait noter mais normalement on
devrait l'exclure pour ne pas à défoncer
la bière.

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Imp. Stout

Echantillon n° 19
Note Totale 5,5 /20

Œil/Apparence

0,5 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur foncée - Très peu de Mousse qui retombe très vite / Odeur désagréable (solvant pomme verte) → pas de malt grillé

Nez

1 /5

Bouche

2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Liquoreuse.
Légère saveur grillée, torréfiée

Impression générale

2 /5

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

Ne correspond pas au style
Impress² désagréable

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Imperial Stout*

Echantillon n° : *19*
Note Totale *6* / 20

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*limpide, un peu de mousse
Pas assez forcée*

Nez

1 / 5

Solvant, dommage on ne sent que ça

Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Tonéfié léger (trop)
Sucrée mais dans le style
Solvant*

Impression générale

1 / 5

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

*Faux goût qui gâche la dégustation
Dommage*

FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *imperial stout*

Echantillon n° : *19*
Note Totale *7/20*

Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*maison - Pas de mousse
Pas trop opaque pour une Imperial Stout
Pas foncé*

Nez

2 / 5

*Réglisse, pomme
Pas de café / chocolat
Pas de malt grillé*

Bouche

1 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Le goût de l'alcool ressort trop
Pas de goût de cacao café*

Impression générale

2 / 5

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

*Trop le goût de l'alcool et pas d'arôme
Décevant par rapport au style
Pas vraiment agréable à boire*