

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Lambic*

Echantillon n° : *30*

Note Totale *15* / 20

## Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*mousse légère. Couleur orange  
bulles fines*

## Nez

4 / 5

*animal, la ferme  
la fraise des bois*

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*fraise facilement reconnaissable  
Ne sent pas le basilic  
acidité pas trop prononcée et agréable  
Domage le goût, les arômes ne restent pas assez en  
bouche.  
Sec et pas trop sucré*

## Impression générale

3 / 5

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

*La bière est assez équilibrée, fraîche, agréable à  
boire. Elle correspond complètement au style.  
On ressent bien la fraise mais pas d'une manière  
écœurante. Le goût est un peu fade, goût pas  
assez prononcé du basilic et ne reste pas assez  
longtemps en bouche*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Pseudo Lambic  
Fraise Basilic

Echantillon n° : 30  
Note Totale 15 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle fine mousse persistante  
Couleur rose cuivré

#### Nez

5 / 5

Joli nez répondant au style parfaitement  
On ressent un peu le côté fruité  
Par le basilic ...

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Légère acidité, assez consensuelle.  
Manque de rondeur // assez sèche et avertue  
Manque de persistance en bouche.

#### Impression générale

3 / 5

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

Tout à fait d'accord sur le descriptif, manque  
d'acidité, manque de saveurs en bouche, et  
de persistance. Cependant, c'est équilibré  
ça répond au style, un peu fade quand même.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Pseudo Lambic  
Fraise Basilic

Echantillon n° 30  
Note Totale 15,50 / 20

## Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur Rose\* - orangée  
Fine colerette blanche de Mousse  
Fines Bulles

## Nez

3 / 5

Nez fruité → fruit rouge  
Acidulé

## Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

C'est fin, agréable, rafraîchissant  
Joli arôme fruité  
Légère acidité / Bel équilibre  
Très fine amertume

## Impression générale

4 / 5

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

Bière intéressante qui correspond  
au style  
~~Glat~~

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : *Beer  
misch*

Echantillon n° : *30*  
Note Totale *15,5/20*

#### Œil/Apparence

*3* /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*très belle couleur, très léger trouble /  
petite mousse persistante*

#### Nez

*4* /5

*légère acidité, fruit, noisette, fraise bien  
présente*

#### Bouche

*4,5* /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*acidité trop peu présente, un poil trop carbo  
basilique trop discret, fruit rouge / fraise  
prédominant, corps léger*

#### Impression générale

*4* /5

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

*Bouche décevante au vu du nez de  
l'œil : Beau travail dans l'ensemble, quelle  
patience ! ~~Hâte de~~ Je suis curieuse  
de voir comment elle va évoluer  
Bravo*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : pseudo lambic

Echantillon n° : 30

Note Totale 16 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Superbe couleur rose, mousse persistante

#### Nez

4 / 5

Fermier, pille, cuir

Pas de faux goût

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Petit côté fruit rouge corps léger

Basilic non perceptible, fraise perceptible

acidité présente sans excès

#### Impression générale

4 / 5

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

Bière agréable, de soif, intéressante

Très belle maîtrise technique, bravo !

Conforme à la description

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière :

IPA houblon  
clair.

Echantillon n° :

31

Note Totale

/20

12

## Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

jaune pâle, couleur de bière blanche,  
matrice en suspension. un peu de mousse.

## Nez

3 /5

un nez assez aromatisé floral. et puis  
laine une impression ligère.

## Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

au moment de l'attaque, le côté floral  
se développe ensuite pour rester en persistence  
légère arôme en fin de bouche -  
un peu épais

## Impression générale

3 /5

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

~~au moment de l'attaque~~ se voit assez facilement  
même si elle ne joue pas assez pour en faire  
des points. le côté houblon laisse penser  
qu'il y a un côté fruité / piquant qui n'apparaît  
pas en bouche.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 31  
Note Totale 12,5/20

## Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Oui, trouble et claire :-> Mousse  
abondante, grosses bulles.

## Nez

3 / 5

Nez frais, agréable. Arômes  
fruités et herbacés.

## Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Faible amertume - Goût de fruit  
exotique (ananas) - Fraîcheur  
agréable.

## Impression générale

3,5 / 5

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

IPA peu amère, légère, agréable  
et facile à boire mais peu de  
caractère.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 31

Note Totale 13/20

## Œil/Apparence

1,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur jaune pâle, mousse avec de grosses bulles (disparaissent vite) très opaque. Peu de mousse ensuite

## Nez

3,5/5

Nez fruité fruit de la passion (orange, safran) et légèrement citronné / citronné, un peu tabac / fumé en fond.

## Bouche

4,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

fruité citronné agrumes légèrement passion  
Texture un peu onctueuse (pas trop aqueuse)  
Amertume modérée, légèrement résineux

## Impression générale

3,5/5

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

Assez fidèle au style avec un fruité agréable (passion, agrumes), une amertume modérée, texture légèrement onctueuse (avec l'épave). Classique mais plutôt bien maîtrisée



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

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 31  
Note Totale 13 /20

**Œil/Apparence**

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

NEIPA? Très trouble. Mais claire, bulles moyennes  
mais peu de mousse. Peu persistante.

**Nez**

3 /5

Nez très gourmand, exotique, léger  
pêche. Mais côté un peu vent / chloro-  
phile du houblon. Très bonne intensité  
du nez. On reconnaît la Galaxy. DH  
trop long? Ou manque maturation pour le

**Bouche**

4.5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Belle intensité, peu amère -> NEIPA? Légèrement  
aigreux. Notés résineux en plus des notes du  
Galaxy. Bonne longueur en bouche. Côté  
vent quasi pas présent.

**Impression générale**

3.5 /5

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

Rassemble un peu à une NEIPA. Bonne  
intensité et longueur en bouche. Léger  
côté vent du houblon. Petite note épicée :  
dû à l'épaupe?

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : IPA

Echantillon n° : 31  
Note Totale 13,5/20

### Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

- Jaune paille / orange, trouble
- belle mousse, assez dense, persistante, très légèrement crème.

### Nez

3,5/5

- Nez de fruits exotique, très léger résineux
- levure façon Vermont (New England)
- Un tout petit truc en finale déroutant & mais pas disqualifiant.

### Bouche

4,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Zeste et levures au palais.
- retour malté original (du à l'épauter?)
- Plus agrumes que fruits exotiques + herbacée.
- Amertume relative et douce, retour levure/houblon vers

### Impression générale

13,5/20

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

- Très agréable à boire. Classique mais bien faite
- Plus aromatique qu'amère.
- Très honnête.
- Dry hopped ?? Si oui, travailler la clarification

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Sessie IPA

Echantillon n° : 32  
Note Totale 10 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

- Apparence opaque,
- Mousseuse au service, persistance de la mousse

### Nez

3 / 5

- Resineux, forêt.
- Petit côté fruité

### Bouche

2 / 3

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Très aqueux en bouche
- Amertume assez désagréable (proviend du houblon <sup>whitise</sup>)
- L'arrière goût ~~est pas~~ tirant sur le côté herbacé, résineux mais surtout herbacé...

### Impression générale

3 / 5

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

→ Répond moyennement au style, plus une Pale Ale, bière de table qu'une vraie sessie IPA qui doit envoyer une initiation d'aromatique.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Session IPA

Echantillon n° 32  
Note Total 11,50/20

## Œil/Apparence

2,5 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Fines Bulles - Fine Mousse  
Couleur Jaune - orangée

## Nez

2,5 /5

Nez fruité → fruits tropicaux et agrumes  
Légère odeur de soufre.

## Bouche

4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Texture légère  
Attaque fruitée, puis légère saveur  
résineuse - (Saveur pas forcément  
agréable)

## Impression générale

2,5 /5

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

←  
Pas mauvaise bière  
mais rien ne ressort

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Session IPA

Echantillon n° 32  
Note Totale 11,5/20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

mousse (très) (trop) présent puis s'atténue de  
persiste légèrement

### Nez

3 / 5

Nez très fruité & résineux, un petit goût  
léger pour une session IPA

### Bouche

3,5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Texture de arôme trop cara, trop ~~pas~~ malt  
base malté, léger déséquilibre, petite <sup>oxydation</sup>  
houblonnage trop peu présent pour le style

### Impression générale

3 / 5

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

Resineux trop présent avec nez, je ne  
suis pas convaincu du houblon  
Un peu hors style à mon goût. da  
Donne continuation

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

Style de bière : Session IPA

Echantillon n° : 32

Note Totale 12/20

**Œil/Apparence**

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Relativement limpide, mousse perceptible

**Nez**

3 / 5

Nez résineux, fruité  
Lenture et esters épicés

**Bouche**

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Léger, peu de corps  
Amertume modérée, aromatique  
Pas de faux goût

**Impression générale**

3 / 5

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

Facile à boire  
Peu de longueur en bouche  
Un peu terre sur le houblonnage, malheureusement  
c'est le problème des houblons français

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Session IPA

Echantillon n° : 32  
Note Totale 12 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur paille jaune orangé. Assez opaque  
Bulles inexistantes, mousse pas trop épaisse

#### Nez

3 / 5

~~seus~~ ça sent la levure, céréale  
pain et fruit

#### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

acidité, levure, malté, légère  
~~pas de~~ Ne reste pas en bouche

#### Impression générale

3 / 5

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

Bière pas assez équilibrée, l'arôme ne reste  
pas assez en bouche, elle laisse 1 goût  
répétitif dans le palais

La bière n'est pas ratée mais elle n'est pas  
incroyable. Elle ne répond pas au style Session IPA

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Brett strange*

Echantillon n° : *33*  
Note Totale *17* / 20

### Œil/Apparence

*3* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Couleur difficile à définir, miel de châtaigne ? -  
quelques flocons fin de sautelle ? Trouble sans trop*

### Nez

*5* / 5

*Nez boisé, léger vanillé, vineux, léger noisette  
bien dans le style.*

### Bouche

*5* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*acidité modérée, plutôt sèche, boisé pointe  
vanillé - alcool bien présent pour le corps  
finale noisette -*

### Impression générale

*4* / 5

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

*Correspond au style, manquerait un peu  
plus de corps pour compenser l'alcool ?  
mais dégustation super agréable, beaux  
arômes, charnelle longueur.*



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

Style de bière : Bière Sauvage

Echantillon n° : 33  
Note Totale 18 / 20

Oeil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

bière ambrée, trouble, fines bulles  
mousse tenace.

Nez

5 / 5

nz fruits aigres, alcooliques, on retrouve  
bien le banane, certain acidité  
nz très agréable

Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

on retrouve les fruits aigres, le  
rayon cru, d'acidité  
est en fin de bouche.

Impression générale

4 / 5

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

très agréable à boire, manque  
un petit peu fraîcheur.  
très équilibrée.  
une très belle longueur en  
bouche.

## FICHE D'EVALUATION

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

Style de bière : *Brett Streuous Ace*

Echantillon n° : *33*

Note Totale *18/20*

#### Œil/Apparence

*3/3*

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Belle robe cuivrée. Mousse légère et persistante  
légèrement trouble*

#### Nez

*5/5*

*Odeur caractéristique de levures sauvages.*

*Nez boisé, Bourbon. Un peu vineux.*

*Fruits : Raisin, Prune*

*Pas de défaut au nez*

#### Bouche

*6/7*

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Attaque fruitée. Fait penser à un Vieux Garsou.*

*Corises suaves. Cuir.*

*Pas trop alcoolisée pour une bière à 10%.*

*Très bon.*

#### Impression générale

*4/5*

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

*Délicieuse. Bien réussie.*

*Complexe. Merci !*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Brett Strong Ale

Echantillon n° : 33  
Note Totale 18 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur caramel. Très peu de mousse.  
Quelques résidus.

#### Nez

5 / 5

On sent le vieillissement ! Bois, fruits : prune, pomme granny, raisin...  
Côté frais de la brett. Pas de défaut.  
Delish !

#### Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Attaque fruitée, longueur en bouche avec impression légère de vin de noix - bel équilibre.  
Belle buvabilité, sensation d'alcool OK.

#### Impression générale

9 / 5

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

Belle réalisation pour une bière complexe.  
On y revient. Bravo !

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : **BRETT STRAIN ALE**

Echantillon n° : **33**  
Note Totale **18** /20

#### Œil/Apparence

**3** /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

**DOPE NICE CLER BROWN COLOR**

**VERY FINE FOAM THAT HUGS THE EDGES OF THE GLASS**

#### Nez

**5** /5

**BRETT SWARMERMA THAT JUMPS OUT FIRST FOLLOWED  
BY BREADY MALT ODDS AND Aged FRUIT**

#### Bouche

**6** /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

**COMPLEX, SWEET, FRUITY. NOTTY FLAVORS**

**LIGHT BODY (THANKS TO THE BRETT) AND SLIGHT ALCOHOL WARMTH  
BUT DOESN'T TASTE LIKE 10%**

#### Impression générale

**4** /5

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

**VERY NICE! BALANCED. YUM! 😊**

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Brett strong Ale

Echantillon n° : 33

Note Totale 19/20



#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Toasty light brown, surprisingly limpid for the style, almost no head, as expected.

#### Nez

5/5

Toasted bread, funk, cherries + leather. + oak. Toffee.

Nice, complex nose.

#### Bouche

6/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Sour/funky, fruity (stone fruits), toffee, porto. Nice + dry, quite light for 1020. Very tasty! Just a little bit of straight alcohol taste coming through.

#### Impression générale

5/5

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

Really delicious - good job. Complex nose + taste, lots of depth + flavor.

Bravo!

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *English Bitter*

Echantillon n° : *34*  
Note Totale *10* / 20

## Oeil/Apparence

*2* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Très cuivrée tirée sur l'ordre sorte.  
Grosses bulles mais aucune persistance  
de la mousse.*

## Nez

*2* / 5

*Le nez est sur l'alcool et le caramel.*

## Bouche

*3* / 5

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Sucrée, assez plate de par la mouture  
en cuivre. C'est pas très amer pour une  
bitter. C'est aussi pas mal liqueur pour 5%.*

## Impression générale

*3* / 5

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

*Le test suffit. C'est pas désagréable mais  
il n'y a pas vraiment d'intérêt.  
Trop sucrée, pas assez amère.*

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

Style de bière British bitter  
Sling Bitter

Echantillon n° 34  
Note Totale 10/20

Oeil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle aspect generale

Nez

2 /5

1<sup>er</sup> impression : le sucre. Très sucré

~~Il n'y a pas de~~

Faible puissance

Bouche

3/4 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Assez légère avec des notes de nouilles,  
de fruits secs. Je ne vois pas le côté bitter  
malheureusement. Assez plat. Pas d'après-gout

Impression générale

3 /5

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

Bonne équilibre mais trop sucré  
à mon goût. Ne correspond pas au style.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : British Citter

Echantillon n° : 34  
Note Totale 11/20

### Œil/Apparence

2,5 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle mousse et bulles

Couleur Cuivre orangée (avec des reflets verts?)

### Nez

2,5 / 5

Nez caramel et banane

Notes alcools assez fortes

### Bouche

3 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Texture assez légère ~~pas de style~~

Un peu rond

Peu d'amertume

### Impression générale

3 / 5

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

Commence fort en rondeur puis l'amertume prend le dessus.

Bière agréable malgré un manque d'amertume peu de style

On ne sent pas assez le houblon c'est dommage



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : British bitter -

Echantillon n° : 36

Note Totale 11 /20

#### Œil/Apparence

2 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Couleur ambre clair sur le vert.  
Grosses bulles  
mousse persistante

#### Nez

3,5 /5

Puissant - fruit confit/citron mais aussi  
l'alcool qui annonce plus que 5 degrés.

#### Bouche

3 /4

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Robe très minérale et totalement plate.  
Bouche quelque peu décevante comparé aux promesses  
du nez.  
Final caramélisé/sucré agréable.

#### Impression générale

4,5 /5

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

Manque de sécheresse et d'amertume pour  
le style.  
La bière étant plate, peut-être passer l'amertume  
pour un relief.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Bitter

Echantillon n° : 34  
Note Totale 12 /20

## Œil/Apparence

2,5/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle couleur cuivrée - Très léger trouble ok  
Flousses grossières tirant légèrement sur le  
vert - Belle tenue

## Nez

2,5/5

Nes malté et alcoolaux - Notes  
de caramel - Phénols de fermentation

## Bouche

3,5/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveurs maltées - Sec - Texture  
douce - Léger manque de longueur -

## Impression générale

3,5/5

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

Bon équilibre général - Dans le style -  
On cherche un peu le houblon et on  
aimerait un peu + de longueur