



# FLIGHT SUMMARY SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org>



<http://www.homebrewersassociation.org>

Competition Name Craft #3

Category of this Flight Hazy IPA

if Advanced to Mini-BOS

Entry #

Judge Name	Cat/SubCat	H	I	A1	H1	A2	H2	A3	H3	A4	H4	A5	H5
1. Yann Leoux		37	34	28		19		34					
2. Frédéric Maréchal		43	34	28		24		30					
3.		(H27)	(H40)	(H53)	(H24)	(H33)							
4.													
Total Points													
Assigned Score		40	34	28		22		32					

First Place	H	I
Second Place	H	I
Third Place	H	I
Honorable Mention		

Judges' Notes and Comments

Steward Name \_\_\_\_\_

First Place	H	I
Second Place	H	I
Third Place	H	I
Honorable Mention		

Judges' Notes and Comments



427

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org><http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

*BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326*

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

Hegy EPA  
A1

Category # \_\_\_\_\_ Subcategory (a-f) \_\_\_\_\_

Ordinal Position in Flight: \_\_\_\_\_ of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

40

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

1/5

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsener would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



H27

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: MONFILS F.Email : Monfils123@gmail.com  
Numéro / Ranking BJCP : /

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description**  
**(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):**

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffee. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semble à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A1Catégorie jugée : Hazy IPA**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Arômes de fruit persistant - Pas de saveur arrière goût de Houblon - Reste sur le fruit exotique - Douce amère - Pas d'acidité -

10. /12

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpidité et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Col moyen persistant et brillant - Opacité et brillance prononcées. Belle robe dorée - Je ne vois pas de col de verre - Couleur Ambre dans le style -

3. /3

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

Saveur Houblonnée - Pas d'arrière goût - - Amertume en équilibre avec le fruit - Houblon persistant - Pas d'aspect barré ni caramelisé -

18. /20

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

Carbonatation moyenne à faible - Rond et doux - Houblon persistant - Pas d'astringence - Pas sec - Finition douce - Très fines bulles - Pas de sensation de chaleur

4. /5

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Équilibré entre le fruit exotique et l'amer - Ce qui reste en bouche est un peu d'amertume assez agréable - Très rond - Pas de sensation crémeuse ni barrée -

8. /10

**Total**

43 /50

GUIDE NOTATION

<b>Exceptionnel</b> (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b> (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b> (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b> (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b> (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b> (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exactitude du Style</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>
					<b>Sans Vie</b>



H27

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: 10999Email : Perraux\_yaya@yahoo.fr  
Numéro / Ranking BJCP : ApprenticeDate : 3/12/2022  
Ville : Rennes, FranceOrdre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A1Catégorie jugée : Hazy IPA**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

10 /12

Arômes exotiques présents, litchi très présent.  
Arômes de malt émasculés par les notes exotiques.  
Présence d'esters de Perraux typé "biotransformation"  
(thiol) différents des esters habituellement Diacetyl, lycium.

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

3 /3

Belle couleur jaune, bière opaque très trouble.  
Belle mousse blanche à bulles moyennes à grosses  
et moyennes et persistantes.

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

12 /20

Diacetyl présent à la base - côté moyen jusqu'en haut.  
Saveur de houblon beaucoup moins importante qu'au nez. On perd le caractère litchi qui était très présent. Ester de Perraux présente le caractère houblonné / exotique mais présent moins caché par le diacetyl...  
En se rapprochant je retrouve le litchi !

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

5 /5

Bière ronde avec une carbonation moyenne  
plus forte à fines bulles. Bière très légèrement chaleureuse.  
Pas d'astringence, l'arôme est faible. C'est rond  
mais pas sucré non plus. Bière assez délicate.

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

7 /10

Bière bien exécutée bonnes la présence de diacetyl  
qui dérange la dégustation et empêche d'apprécier  
pleinement cette petite bière artisanale sur le  
litchi. Un défaut souvent constaté des bières  
trop houblonnées ! Ne pas hésiter à renoncer à la bière  
à forte amertume - bière trop houblonnée n'arrive pas  
que la levure puisse terminer son travail.

Total

37 /50

GUIDE NOTATION

Exceptionnel (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style

Excellent (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure

Très bon (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs

Bon (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs

Moyen (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style

Problématique(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Exemple classique Exactitude du Style Hors Style Sans défauts Valeur Technique Défauts Importants Merveilleux Intangibles Sans Vie



H40

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

Nagy EPA  
A2

Category # \_\_\_\_\_ Subcategory (a-f) \_\_\_\_\_

Ordinal Position in Flight: \_\_\_\_\_ of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

34

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

2/5

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsner would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



H40

# Feuille de notation



http://www.bjcp.org

http://lesforcesdumalt.forumactif.org/

http://crab-rennes.fr

No du Juge: 10229

Email : *Peloux-y@orange.fr*  
Numéro / Ranking BJCP : 48 Rank 11 Ce

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A2

Catégorie jugée : Hazy IPA

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

8 /12

*Arômes houblonnés prononcés et très agrumes / exotiques.  
Nuancé Epiceés (levure ?)  
Pas d'arômes de malt.***Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

2 /3

*Couleur brune - Bière opaque  
Mousse blanche à fines bulles, peu persistante.***Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

13 /20

*Saveurs sur les houblons aromatiques dominante. Longue en bouche intensité. Côté sucré efface et clé sucre par le houblon. Petit côté épice très léger voire pétillant....***En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

9 /5

*Carbonatation assez froide. Bière assez grande, très légère & sucre. Bière plutôt crémeuse. Pas d'acidité ou d'amertume présente mais bien marquée. Très légère et chaleureuse.***Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

7 /10

*Bière plutôt bien exécutée avec pas de défauts excepté ce petit côté épice phénolique (très léger).  
Tela manque un tout petit peu d'arômes de houblons plus reconnaissable, ici on a vraiment le sucre (goût personne P).*

Exceptionnel (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
Excellent (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
Très bon (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
Bon (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
Moyen (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
Problématique(0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Total

34 /50

Exemple classique	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Valeur Technique
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
					Intangibles
					Sans Vie



440

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Flonfus F.

Email : monfr235@gmail.com

Numéro / Ranking BJCP : 1

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

## Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A2

Catégorie jugée : Hazy IPA.

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Arômes moyen à faible, du fruit exotiques - rapidement évanescents, volatile

8 /12

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpides et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Col de mousse flâble rapidement évanescant - couleur amber fruit - Fort, turbidité -

2 /13

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

le Houbin prend le pas sur le fruit exotique - Un peu d'acidité à arrière bouche - On perçoit herbes

15 /20

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

En fond de bouche, légèrement rappelle carbonatation moyenne à faible - Légèrement visqueux sous le palais - Légère chaleur au fond de bouche

3 /5

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Évanescence rapide du fruit et de la mousse - Dangereusement d'équilibre entre le Houbin et le fruit - Un peu d'acidité -

6 /10

Total

34 /50

<b>Exceptionnel (45 - 50):</b>	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent (38 - 44):</b>	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon (30 - 37):</b>	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon (21 - 29):</b>	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen (14 - 20):</b>	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique(0 - 13):</b>	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exactitude du Style</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>
						<b>Sans Vie</b>



HS3

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org><http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

*BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326*

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

Nazg IPA  
A3

Category # \_\_\_\_\_ Subcategory (a-f) \_\_\_\_\_

Ordinal Position in Flight: \_\_\_\_\_ of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

28

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

4/5

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsener would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



HS3

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 10223

Email : Perouze\_3@yahoo.fr  
Numéro / Ranking BJCP : Apprentice

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

## Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, après-goût persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Mois** Arôme / saveur de moisissure, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semble à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A3

Catégorie jugée : Hazy IPA

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Côte un peu poussiéreuse... qui s'efface !  
 Notes d'agrumes bien précise (citron, orange, mandarine) puis notes de fruits exotiques. On sent déjà le côté velouté et vanillé.

8 /12

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Couleur jaune clair - Bière bien blonde.  
 Belle mousse blanche à bulles fines et moyennes, plutôt persistante.

3 /3

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

Côte reste du bouquet (aromatisé !) qui domine et dégustation malgré un côté houblonné indéniable, entre agrumes et fruits exotiques. Pas de saveur de malte. Bière très équilibrée.

11 /20

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

Sensations un peu désagréable au bouche, un peu agressives, astringence malgré à l'aromatisme. Corps assez sec. Bière sans équilibre.

1 /5

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Dommage ! La dégustation est dominée par l'aromatisme et ce côté vent du bouquet ! Malgré un caractère houblonné indéniable. Base malte très forte, peut-être à retravailler aussi. Devrait le processus d'habillage pour s'affaiblir et plus d'aromatisme.

5 /10

Total

28 /50

<b>Exceptionnel</b> (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b> (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b> (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b> (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b> (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b> (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exactitude du Style</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b>



H53

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Dowfins F.

Email : monfr335@gmail.com  
Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

## Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-gout. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A3

Catégorie jugée : Hazy IPA

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Arôme parasite - Pas d'arôme de fruits exotiques ni gourmand. Pour l'arôme patate, peut être beurre ou crème.

6 /12

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Jaine clair - Turbidité forte. Col de mousse très ferme et persistante.

2 /3

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-gout, et autres caractéristiques de saveur.....

Arrivé goût de beurre rance. Absence de saveur exotique ou fruité. Très amer.

12 /20

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

Fort astringent. L'amertume prend le pas sur les papilles. Phenolique ?

2 /5

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Fort d'équilibre. Côté barre un peu monotone. Trop amer par rapport au fruit.

6 /10

Total

28 /50

Exceptionnel (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
Excellent (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
Très bon (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
Bon (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
Moyen (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
Problématique(0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Exactitude du Style	Hors Style
Exemple classique <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Valeur Technique <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sans défauts <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Défauts Importants <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Intangibles <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Merveilleux <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sans Vie <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



H24

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org><http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

*BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326*

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

Hazy IPA  
A4

Category # \_\_\_\_\_ Subcategory (a-f) \_\_\_\_\_

Ordinal Position in Flight: \_\_\_\_\_ of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

22

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

5/5

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsener would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



H24

<http://www.bjcp.org>

# Feuille de notation

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/><http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 10229

Email : [Perouze\\_y@yahoo.fr](mailto:Perouze_y@yahoo.fr)  
Numéro / Ranking BJCP : apprentice

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description****(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):**

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, après-goût persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffee. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineux, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisisnés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 (4) 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A4

Catégorie Jugée : Hazy IPA

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

5 /12

Café épice (cervoise) peu - forte...

Aromes houblonnés finement assez faible

Ces marqué par le côté épice / phénolique.

Pas d'arôme de malt.

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

1 /3

Couleur jaune, un peu pâle / Bière opaque.

Facile mousse blanche à l'imes sulla montagna.

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

6 /20

Saveur épice / phénolique dominante. J'ai

peut-être l'impression de bière aux belges / suisse !

Manque de saveurs de houblon et de saveurs malts

Telle des pâtisseries et la levure.

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

3 /5

Beaucoup trop carbonaté ! Corps assez léger.

Pas de chaleur alcoolique - Pas d'astringence

épaisseur faible

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

4 /10

Bière houblonnée - dominé pas des arômes et

en rès de cervoise = épice et phénolique -

Pense à chercher de la cervoise ou mieux maltoisé ou

l'impact de la levure de fermentation -

Total

19 /50

**Exceptionnel** (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style**Excellent** (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure**Très bon** (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs**Bon** (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs**Moyen** (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style**Problématique** (0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables**Exemple classique** **Exactitude du Style** Hors Style**Sans défauts** **Valeur Technique** Défauts Importants**Merveilleux** **Intangibles** Sans Vie



H24

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: NON FILS F.Email : monf123@gmail.com  
Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description**  
**(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):**

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-gout. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A4Catégorie jugée : Hazy IPA.**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Odore fumé qui marque le fruit.5 /12**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Gushing à l'orange - Col de mousse disparaît rapidement - Pas d'aspect meringue - Trouble - Couleur jaune doré brillante.2 /3**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-gout, et autres caractéristiques de saveur.....

Aridité / corrigée - Diséquilibre prononcé - Arrivage sucré fruité et épice - Gout facile.10 /20**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

Trop acide et astringente - Bière assez d'alcool.2 /5**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Bière très acide et astringente - Savoue un côté suet et rance avec une sensation d'alcool - Hors style car très proche sur le sour -5 /10**Total**24 /50

<b>Exceptionnel</b> (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b> (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b> (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b> (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b> (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b> (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exactitude du Style</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b>



H33

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org>



<http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

Hugh RPA  
A5

Category # \_\_\_\_\_ Subcategory (a-f) \_\_\_\_\_

Ordinal Position in Flight: \_\_\_\_\_ of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

32

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

315

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsner would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



H33

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: 10229Email : peoux\_y@yahoo.frNuméro / Ranking BJCP : apprenanteDate : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description****(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):**

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, arêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffee. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorphénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)Numéro de la bière présentée : Hazy IPA ASCatégorie jugée : Hazy IPA**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

8 /12

Arômes de houblons sur le fruit exotique et fruit à noyaux. Pas d'arômes de malt.  
Diacétyle? Oui, en très peu!

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

3 /3

Belle couleur jaune. Bière opaque.  
Belle mousse blanche à bulles fines à moyen, et persistante.

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

12 /20

Présence de diacétyle (assez fort) / plus présent au second étage.  
Saveur bien houblonné sur le fruit exotique et fruité (citron). Pas de saveurs de malt longue en bouche intéressante.

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

4 /5

Bière assez chaude, de corps moyen, et un peu suave. Pas d'estamineté mais d'arôme.

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

7 /10

Bière plutôt bien équilibrée avec du caractère.  
Présence de diacétyle. Elle pourrait donner un bon exemple du style.  
Bien passé à miellée sa fermentation se fait avec un houblonnage moyen qui peut appartenir aux Hoppezeus. Ne pas hésiter à renoncer à la miellée de fermentation après la dernière houblonnage.

Total

34 /50

<b>Exceptionnel</b>	(45 - 50): Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b>	(38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b>	(30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b>	(21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b>	(14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b>	(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exemple classique</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b>



H33

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Monfis F.  
 Email : monfis37@gmail.com.  
 Numéro / Ranking BJCP :  
 Date : 3/12/2022  
 Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA A5

Catégorie jugée : Hazy IPA.

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques.

9 /12

Arôme équilibré entre fruit et houblon  
L'arôme est réactifs assez rapidement  
caractère =

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

3 /13

Belle couleur Col épais persistant, facile à faire  
Le mousse qui reste après quelques secondes reste  
belle. Bonne qualité

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

10 /20

Fond de goût rance - le fait cette  
arrière plan de même que le houblon

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

3 /5

En bouche, non astringent mais arrière  
rance - la carbonatation est moyenne -

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

5 /10

Dalgé une belle robe blonde et une belle couleur  
la saveur est élégante (pas de diacetyl qui  
corse les saveurs fruitées -

Total

30. /50

<b>GUIDE NOTATION</b>	<b>Exceptionnel</b> (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style
	<b>Excellent</b> (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
	<b>Très bon</b> (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
	<b>Bon</b> (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
	<b>Moyen</b> (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
	<b>Problématique</b> (0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exactitude du Style</b>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Hors Style
<b>Valeur Technique</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Défauts Importants
<b>Intangibles</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sans Vie
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



# FLIGHT SUMMARY SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

Competition Name CRAFTS

Category of this Flight HAB TPA 21C

✓ if Advanced to Mini-BOS

Entry #

Cat/SubCat

Judge Name	Entry #	Location	Rewards	Category #
1. Gabriel Othón	31	32	33	34
2. Ben Doucet	28	26	24	15
3. Jen Smith	30	29	24	19
4.	31	27	19	19
Total Points	89	82	67	53
Assigned Score	30	27	22	18
				39

Judges' Notes and Comments

First Place
Second Place
Third Place
Honorable Mention

Flight Sheet copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326

Head Judge Name Gabriel Othón Other Arián García

Steward Name \_\_\_\_\_

Location RENS Date 03/12/2012  
Category # 21C





431

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

31

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: 1 of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

30

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

--

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsner would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



H31

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 2

Email :  
Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022  
Ville : Rennes, France

**Définitions de description**  
(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : 31

Catégorie jugée : Hazy IPA

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Présence d'arômes avec un peu d'âge  
mais assez légèrement pour les dégustations

7 /12

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Couleur jaune clair, très belle  
transparence - col de mousse importante  
absente

2 /3

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

Rondeur malts, rétention, saveur  
harmonie OK, bon équilibre, rétention  
arôme Amertume présente sans  
excès OK. Peu de sucre, lourdeur

13 /20

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

Léger et harmonieux de grâce, équilibré  
rouge et un peu croquant - manque un  
peu de sécheresse

2 /5

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

La bière est plutôt respectue. Un  
petit plus sur les houblons (mûrs)  
pour rendre la bière plus riche et complexe  
et les tanins (mais il est déjà assez)  
bière assez riche mais l'acidité

6 /10

Total

30 /50

Exceptionnel (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
Excellent (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point minceur
Très bon (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
Bon (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
Moyen (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
Problématique(0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Exactitude du Style	<input type="checkbox"/>	Hors Style				
Exemple classique	<input type="checkbox"/>	Valeur Technique				
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants				
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	Intangibles				
						Sans Vie



H31

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 3

Email :  
Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022  
Ville : Rennes, France

**Définitions de description**  
(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, éprièt persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA B1

Catégorie jugée : Hazy IPA 21C

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

houblon présent, malt présent, notes herbacé, ester présent

6 /12

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Jamais orange, trouble, couleur presque inexistante, peu de mousse compacte

2 /3

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

malt bien présent, houblon fort, fermentation régénérante, sucre présent

15 /20

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

astringence, amertume importante sur la fin, carbonatation régénérante

2 /5

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

bière très bonne, agréablement. Bière idéal par temps chaud. Ses bières correspondent aux bières IPA. La bière a un caractère de Hazy. Elle tire sur le style IPA, l'amertume est trop prononcé. La couleur bien régénérante sur l'orange

6 /10

Total

31 /50

Exceptionnel (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style

Excellent (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineur

Très bon (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs

Bon (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs

Moyen (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style

Problématique(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Exactitude du Style

Exemple classique

Valeur Technique

Hors Style

Sans défauts

Intangibles

Défauts Importants

Merveilleux

Sans Vie



H31

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 1

Email : gabriel.07nov95@orange.fr  
 Numéro / Ranking BJCP : E 3560 Recognized

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description**  
**(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):**

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, aperçue persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventré, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semble à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide factique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA B1

Catégorie jugée : Hazy IPA 21C

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

slight IV Druity very Sweet  
 Aromas slight acidity / esters present

6 /12

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpidité et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Hazy, slight off signs of  
 oxidation almost no head retention

2 /3

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

Very sweet Honey flavor, harsh  
 Bit tannic, some Peach flavor,  
 Caramel like.

12 /20

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

medium to full body, good carbonation,  
 Slight mineral

3 /5

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

The aroma is quite sway like Ripe peach but also quite clean, the same goes for the flavor. Not much noticeable off flavors but the taste fits unbalanced try to use some late boil hops addition and decrease the caramels.

Total

28 /50

<b>Exceptionnel</b>	(45 - 50): Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b>	(38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b>	(30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b>	(21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b>	(14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b>	(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Exactitude du Style</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b>



H18

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

32

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: 2 of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

27

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

--

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsner would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).





H18

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 3

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description**  
(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, apêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : B2

Catégorie jugée : HAB 4 IPA

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

10 /12

Odore léger, houblon perceptible, pas d'este, pas d'herbe

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

2 /3

mousse blanche, couleur ok, trouble ok, nez mousseux mais consistante

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

5 /20

arôme fruité, carbonation ab, malt léger, finale amertume, petite acidité

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

3 /5

corps moyen, alcohol discret, pas d'astringence, finale en fin de bouche

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

7 /10

Excellent, l'apéritif fruité est peu développé, élégance aussi

Total

27 /50

<b>Exceptionnel</b> (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b> (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b> (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b> (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b> (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b> (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exactitude du Style</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Exemple classique</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>
					<b>Sans Vie</b>



H18

# Feuille de notation



http://www.bjcp.org

http://lesforcesdumalt.forumactif.org/

http://crab-rennes.fr

No du Juge: 2

Email :  
Numéro / Ranking BJCP :Date : 3/12/2022  
Ville : Rennes, France
**Définitions de description**  
**(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):**

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semble à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1  3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : B2

Catégorie jugée : Hazy IPA

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

5 /12

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

2 /3

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur....

13 /20

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

3 /5

**Impression Générale**

Déscrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

6 /10

Total

29 /50

**Exceptionnel** (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style**Excellent** (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure**Très bon** (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs**Bon** (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs**Moyen** (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style**Problématique** (0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables**Exactitude du Style**

<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/> <b>Hors Style</b>				
<b>Valeur Technique</b>	<input type="checkbox"/>				
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/> <b>Défauts Importants</b>				
<b>Intangibles</b>	<input type="checkbox"/>				
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/> <b>Sans Vie</b>				



H25

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

33

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: 3 of \_\_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

22

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

--

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsner would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



H25

<http://www.bjcp.org>

# Feuille de notation

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/><http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 2

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description**

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 **3** 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : B3

Catégorie jugée : Hazy IPA

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

*aromatisante un peu faible, houblon ok  
un peu marqué pour les esters*

5 /12

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

*couleur jaune intense ok, trouble  
très léger. Verre cohérent - col de mousse  
mais pas vraiment ok.*

1 /3

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

*équilibré mais avec des défauts (acidité -  
amertume) - les saveurs sont bien dosées mais  
peu virillement dans le dry (acidité).*

11 /20

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

*corps léger, carbonatation ok  
chaleur alcoolisée qui dégénère  
la bière*

2 /5

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

*On passe un peu à côté du style  
manque d'équilibre, un peu trop  
sèche et acide - amertume de  
trois fois le corps relevé -*

5 /10

**Total**

24 /50

<b>Exceptionnel</b> (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b> (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b> (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b> (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b> (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b> (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exemple classique</b> <input type="checkbox"/>	<b>Exactitude du Style</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b> <input type="checkbox"/>
<b>Sans défauts</b> <input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b> <input type="checkbox"/>
<b>Merveilleux</b> <input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b> <input type="checkbox"/>



H25

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 3

Email :  
Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022  
Ville : Rennes, France

## Définitions de description (Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semble à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : B3

Catégorie jugée : HAZY IPA

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

renfermé      malt peu présent, houblon présent  
obtenu fort bon de renfermé

4 /12

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpidité et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

transparence, mousse légère et compacte

1 /3

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

malt présent / peu de houblon, fermentation légère  
defaut présent et degrés visqueuse, pas de fruits

5 /20

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

carbonation fine, alcool peu présent, malt présent  
houblon léger

4 /5

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

La bière est très bonne saveur, plusieurs défauts  
compromettent la bonne digestion

5 /10

Total

19 /50

Exceptionnel (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style

Excellent (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure

Très bon (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs

Bon (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs

Moyen (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style

Problématique(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Exemple classique

Exactitude du Style

Hors Style

Sans défauts

Valeur Technique

Défauts Importants

Merveilleux

Intangibles

Sans Vie



H25

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 7

Email :

Numéro / Ranking BJCP : E3560

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : Haz IPA B3

Catégorie jugée : Haz IPA 21 C

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Citrus, some fruitiness, but also very sulfury

5 /12

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Golden and clear color, not hazzy. Good Head Retention

1 /3

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

Citrus, slightly acidic, some sweetness is present. Well balanced bitterness

9 /20

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

medium bodied, medium High Carbonation, some acidity,

3 /5

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Well balanced on the bitterness. Slightly tart. Retention, but the carbonation is very sulfury and the beer is very heavy. For next monitor fermentation times and use more protein rich grains like wheat and oats

Total

6 /10  
24 /50**Exceptionnel** (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style**Excellent** (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure**Très bon** (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs**Bon** (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs**Moyen** (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style**Problématique**(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables**Exactitude du Style****Exemple classique**      **Hors Style****Valeur Technique**     **Sans défauts**  **Défauts Importants****Intangibles**     **Merveilleux**  **Sans Vie**



H63

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org><http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

*BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326*

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

B4

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: \_\_\_\_\_ of \_\_\_\_\_

 This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

18

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsner would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



H60

<http://www.bjcp.org>

# Feuille de notation

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/><http://crab-rennes.fr>No du Juge: 2

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

**Définitions de description**

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, après-goût persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- MoisI** Arôme / saveur de moisI, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Epiceé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)Numéro de la bière présentée : B4Catégorie jugée : Hazy IPA**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Les détails peuvent le devenir avec l'heure mais il y a toujours une déception de style4 /12**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpides et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

Haze OK mais couleur trop claire - gris violace pres très appréciant1 /3**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût et autres caractéristiques de saveur.....

Saveur moyenne avec l'arôme ou le goût de vin ou de fruits trop forte et l'arrière-goût mal équilibré mais malheureusement trop de dilution rendent bien équilibré7 /20**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

Espace entre bulles un peu accrochee et carbonatation un peu lente3 /5**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Succès moyen avec le bon équilibre mais pas assez de houblon et surtout trop d'eau peut être apprécié - dommage4 /10**Total**19 /50

<b>Exceptionnel</b>	(45 - 50): Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b>	(38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b>	(30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b>	(21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b>	(14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b>	(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Valeur Technique</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Intangibles</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



160

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 3

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : B4

Catégorie jugée : HAZY IPA

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

4 /12

houblon présent, malt présent, arôme original

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

-1 /3

Ambre, trouble, pas de mousse

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

7 /20

malte présent, houblon présent/léger, tanin forts

fermentation facile, fruité goûts

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

4 /5

corps trop fort, arôme présent, astringence,

carbonatation forte, fruité goûts

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

3 /10

Bière originale, à l'exception des faux goûts, cette

agréable à boire. L'apparence est HS (houblon)

l'arôme et tanin sont bons

Total

19 /50

Exceptionnel (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style

Excellent (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure

Très bon (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs

Bon (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs

Moyen (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style

Problématique(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Exemple classique

Exactitude du Style

Hors Style

Valeur Technique

Défauts Importants

Sans défauts

Intangibles

Sans Vie



H60

<http://www.bjcp.org>

# Feuille de notation

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/><http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 7

Email :

Numéro / Ranking BJCP : 3560

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encercler en un)

Numéro de la bière présentée : Haz IPA B4

Catégorie jugée : 21 C

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

4 /12

Dry fruits Aroma but also  
 wet cotton and paper Aromas  
 because of oxidation

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpideté et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

1 /3

Light and gray color  
 because oxidation

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-gout, et autres caractéristiques de saveur.....

5 /20

Slight fruit, sweet but  
 also metallic and cardboard

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

2 /5

Low carbonation and  
 medium-low body

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

3 /10

the base of the beer seems  
 to be good but oxidation decreases  
 any good characteristics to prevent  
 this condition the beer slowly and  
 without splash close very well  
 fermentation vessel and it's possible  
 purge any bottle with CO<sub>2</sub>

Total

15 /50

GUIDE NOTATION

**Exceptionnel** (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style**Excellent** (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure**Très bon** (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs**Bon** (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs**Moyen** (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style**Problématique**(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables**Exemple classique** **Exactitude du Style** **Hors Style** **Sans défauts** **Valeur Technique** **Défauts Importants** **Merveilleux** **Intangibles** **Sans Vie**



49

# COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

## How to Read Your Scoresheet

### Left Column:

Judges must give their names and are encouraged to give contact information so that you can respond with praise or constructive criticism to their comments. Please don't expect the judge to remember your beer. Complaints about your score are unlikely to accomplish anything but enmity, but helpful comments that point out objective errors or poor quality of feedback may help the judge to improve in the future.

If you feel that there is a significant problem with the quality of judging you have received, please contact the organizer of the competition and, if the judge has checked a BJCP rank, the BJCP (at the address at the bottom of this sheet). Include copies of the scoresheet and any other relevant information.

The **Judge Qualification** section is fairly self-explanatory. An Apprentice is a judge who has taken but not passed the BJCP exam. A non-BJCP judge has not taken the exam, but may be skilled. Honorary Master is a rank given out by the BJCP for recognition of exceptional service to the BJCP and/or homebrewing community. The other ranks are levels within the BJCP, based on the judge's experience and exam score.

The **Descriptor Definitions** list is used by some judges as a shorthand way to communicate the presence of common beer characteristics. Many, but not all, of these are considered flaws in beer, although some will be a flaw in some styles and desired in others. See the judge's comments on the right side of the sheet for more information.

### Right Column

The **Category** and **Subcategory** designation shows the style against which your beer was judged. Most of the score your beer received represents how well the judges felt your beer represented this style. See below for more about scoring and style.

The **Bottle Inspection** is not used in determining your beer's score, but certain clues to potential problems can be gleaned from a bottle inspection. For example, "Ring around the collar," a line of material that appears on the bottle neck at the liquid surface, is sometimes an indicator of contamination, although it can have other causes. This section can also be used for comments about packaging in violation of some contests guidelines such as the use of distinctive bottles or incorrect bottle size.

Most entries into homebrew competitions are in categories that describe a particular style of beer. These styles are usually derived from a commercial beer, or group of similar beers, or a type of beer that is popular among home brewers. The score that is assigned to your beer is an indication of how closely the judge felt your beer matched the characteristics of that style. The style adherence is separated into four sections: **Aroma**, **Appearance**, **Flavor**, and **Mouthfeel**. The judges are looking for the presence and/or absence of various characteristics in each of these four sections, depending on the style. Your beer was scored accordingly.

BJCP Cover Sheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 120326

### Judges and/or Stewards

Check all score sheets for accuracy and make sure the judge's full name is printed on each one. Attach this cover sheet on top of all score sheets before submitting them to the organizer.

### Entry Number

B 5

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: \_\_\_\_ of \_\_\_\_

This beer advanced to a mini-BOS round

### Final Assigned Score

39

At least two judges from the flight in which your beer was entered reached consensus on your final assigned score. It is not necessarily an average of the individual scores.

### Place Awarded

lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

**Fair (14-20)** – This beer has its share of problems that may include missing the style parameters, off flavors and aromas, balance problems, contamination, or other major flaws. Scores near the lower end of this range exhibit more major flaws.

**Problematic (0-13)** – A beer with a major problem (usually contamination) that overwhelms all other flavors and aromas. Often barely palatable.

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: **Stylistic Accuracy**, **Technical Merit**, and **Intangibles**. The aroma of Cascade hops in a Bohemian Pilsner would be an example of a problem in **Stylistic Accuracy**. This can be thought of as recipe feedback. Excessive sourness would usually indicate a contamination problem which would be classified under **Technical Merit**. This can be thought of as process feedback. Some characteristics don't fall neatly into one category, for example grassy aromas might be from the type of hop used, or from using oxidized hops. Here the judge has tried to make the best guess for these ratings. **Intangibles** rates the same characteristic discussed above in **Overall Impression**. The checkboxes also give the entrant an overview of the beer's evaluation. By filling out the checkboxes, the judge is encouraged to think about the beer as a whole after the words are written and may also help justify the final score.

### The Beer Judge Certification Program

The BJCP is the only body in North America that tests and certifies beer judges. The BJCP is a not-for-profit organization, and BJCP judges do not charge for their services. Contact the BJCP at: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org).



HG

# Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: 7

Email :

Numéro / Ranking BJCP : E 3560

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA BG

Catégorie jugée : 21 C

**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

8 /12

Fruity Aromy Slightt Herby  
and Citrus, but also a little bit  
grassy

**Apparence** (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

2 /3

Pale yellow, hazy, medium head  
Retention with small bubbling

**Saveur** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

17 /20

Well balanced bitterness & citrus  
bit too sweet, Really fruity flavor  
like Pineapple and Mango

**En Bouche** (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

4 /5

Smooth, hot very high carbonation  
medium bodied

**Impression Générale**

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

7 /10

Very well presented beer,  
good fruitiness in aroma and  
taste, a little bit too sweet just  
to increase head retention increase  
a little bit more the carb and  
some dextrins like caramel or cracked

Total

38 /50

<b>Exceptionnel</b> (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b> (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b> (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b> (21 - 29):	Ratte la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b> (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b> (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exactitude du Style</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Valeur Technique
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
					Sans Vie



HS

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 2

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : BS

Catégorie jugée : Hazy IPA

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

10 /12

Tres belle arômatique houblonnée dans le style (citra? Mosaic?) - très belle intensité - Pas de défauts

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

3 /3

couleur jaune pale intense et très bonne mousse - Col de mousse un peu léger.

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-gout, et autres caractéristiques de saveur..

16 /20

bon équilibre entre sucre et acidité - très belle amertume finale - une belle finale sucre et peu d'astringence -

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

6 /15

Carbonatation et corps bien équilibré - ok - douceur et sucre - finale - ok pour le style

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

8 /10

belle qualité de la bière et très bonne finale dans le style et très amertume finale - peut-être pas un peu la cerveza ou peut-être pas la finale

Total

41 /50

<b>Exceptionnel</b>	(45 - 50): Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b>	(38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b>	(30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b>	(21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b>	(14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
<b>Problématique</b>	(0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exemple classique</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Exactitude du Style</b>				
	<input type="checkbox"/>	<b>Valeur Technique</b>				
<b>Sans défauts</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>				
	<input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>				
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b>				



HS

# Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 3

Email :  
Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022  
Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encercliez en un)

Numéro de la bière présentée : B5

Catégorie jugée : MÄZY SPA

## Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

houblon perceptible, malt léger, côte brûlée

8 /12

## Apparence (convenance au style)

Commentez la couleur, limpide et le col mousseux (rétenzione, couleur et texture)

couleur ok, mousse ok mais pas consistante

3 /3

## Saveur (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-gout, et autres caractéristiques de saveur.....

fumet de houblon, arrière gout fort, arôme de canne à sucre, côté fruité important

15 /20

## En Bouche (convenance au style)

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

corps fort, arôme présent, - astringence

4 /5

## Impression Générale

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Bonne bière, arrière gout trop présent, l'astringence semble être prédominante

7 /10

Total

37 /50

GUIDE NOTATION

<b>Exceptionnel</b> (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
<b>Excellent</b> (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
<b>Très bon</b> (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
<b>Bon</b> (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
<b>Moyen</b> (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables / défauts majeurs du style
<b>Problématique</b> (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

<b>Exemple classique</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hors Style</b>
<b>Valeur Technique</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Défauts Importants</b>
<b>Intangibles</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Sans Vie</b>
<b>Merveilleux</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	