



FLIGHT SUMMARY SHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.homebrewersassociation.org>

Competition Name _____

Category of this Flight _____

Oakmeal Stout

Location _____

Date _____

Category # 16B

✓ if Advanced to Mini-BOS

Judge Name	Entry #	1	2	3	4	5
Judge Name	Cat/SubCat	16B	16B	16B	16B	16B
1. Le Rock Adam	35	21	26	36	23	
2. Command Jeffrey	33	24	31	37	26	
3. Moon	28	26	29	35	24	
4.	059	047	011	037	038	
Total Points						
Assigned Score	30	25	27	36	24	

Judges' Notes and Comments

First Place	4
Second Place	1
Third Place	3
Honorable Mention	

Steward Name _____ Head Judge Name _____



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<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

1

Category # 16 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 1 of 5

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

2

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

059



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Mark

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** 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 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : 1

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Houblons torréfiés bien présents, des notes caramélisées au nez

9 /12

Apparence (convenance au style)

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

Brune avec une jolie robe noire, à la lumière légèrement trop marron pour le style

2 /13

Saveur (convenance au style)

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

Bière pas assez douce en bouche, peu de sucre apparent par rapport au style, légère amertume et goût éthylique en fin de bouche

11 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Pas assez long en bouche et manque de dureté de l'avant, bière avec un final trop sec

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

Au nez la bière avait de belles promesses, en bouche on perçoit malheureusement cette gourmandise. Par rapport au style on a quelques défaut comme manque de douceur, final sec, amertume, goût éthylique

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Toffrey

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.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçue 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 (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 : 1

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Leurue restent avec une estera portant sur les fruits juteux

Apparence (convenance au style)

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

couleur en accord avec le style (Rouge limpide).
Colleux de mousse

Saveur (convenance au style)

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

Équilibre Tenu, Alcool / Fält / houblon.
Légère oxydation = arrière-goût de mort touchant tout le papier.
Arôme restant en goûts propres

En Bouche (convenance au style)

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

Carbonation légère mais persistante.
En fin de bouche → houblon persistant (très herbeux).
Légère oxydation avec goût métallique.
En milieu allongé suin de malt

Impression Générale

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

Une saveur délicate avec une mousse fine et persistante.
Un équilibre Tenu, houblon / malt / alcool / sucine.
Arôme chardat persistant avec fine fin de bouche très houblon
odé herbes en fin de bouche (légère)
Légère couche métallique/papier (oxydation légère?).
Carbonatation en dessous du style

Total

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Adrien

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-pet 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 moisissure, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vinaigre, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Epicé (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 : 1

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

*Malte dominant intensité moyenne, note de chocolat, fruits mûrs (myrtille), et léger grillé.
Rouille faible, note à moyen.
Aromatique de la style.*

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

Coloration moyenne, très limpide, clair mais généralement peu prononcé. Collier de mousse moyen clair sur le verre, bulle fine.

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Saveur dominé par le malt qui donne une note de pomme mûre, bon équilibre avec l'acidité du jus. Malte au goût doux mais note légèrement amère. Final sec et long avec une finale de malt et de choco.

16 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen, légèrement crémeux. Carbonatation faible mais suffisante. Pas de sensation de chaleur ou d'astringence. Manque de caractère et de corps.

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

Bien agréable à déguster, très bien équilibrée. Plaisir moyen mais du fait de la fermentation rapide, l'arôme pourrait peut-être être plus marqué avec moins de malts et moins de sucre. L'apport de choco et de café.

7 /10

Total

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<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

2

Category # 16 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 2 of 5

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

25

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

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Mau

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-gout. 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 / 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 : 2

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Au nez arômes très florales et marquées sur le houblon.

Arômes d'apparence caramel mais très plus sur le bonbon, arôme vanillé

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle opacité, robe noire, col mousseux moyen

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Nalts bien présents, on a une légère amertume sucre florale

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Bière fin peu trop acreuse, amertume modérée

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 mais par rapport au style quelques manques, bière trop acreuse, trop florale

5 /10

Total 26 /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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Exemple classique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Valeur Technique
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
						Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Joffrey

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 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). 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 : 2

Catégorie jugée : 16 B,

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Cerise (fuit rouge)
houblon graineux
Pain grillé.

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

couleur trop claire
pas de col de mousse / coll. T&F
Opacité.

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Café (amer) → Vinaigre
Fruit rouge → Équilibre moyen
Assez longueur en fin de bouche
Sherry et/ou huile de noix
Mal peu présent

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps → Rondeur de l'ancien oblong
Carbonatation trop froide
Asstringence du houblon
phénoméne de lait

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

style en dehors de la norme
malice et/ou acidité un peu trop froide
peut manquer de mal de grain au bout de la bouche
Asstringence trop prononcée pour le style

6 /10

Total

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Adrien

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.
- 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 / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** 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.

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

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

Numéro de la bière présentée : 2

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Nous dominé par le maïs, note de toffé/caramel et ligne sucre. Plutôt faible, mais fin. Pas de note de graine ni de tanin particulier.

Apparence (convenance au style)

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

Robe très opaque, col de mousse très étendue au devant, peu persistant. Col de mousse persistant. Mousse fine.

Saveur (convenance au style)

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

Saveur également peu intense. Dominante du maïs sur les mêmes notes qu'au nez, plutôt liquide avec une amertume légère. Longueur de bouche forte, finale.

En Bouche (convenance au style)

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

Corps assez moyen, carbonatation facile et régulière. Carbonatation peu persistante.

Impression Générale

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

Saveur également moyenne, corps moyen, sans défauts au niveau organoleptique. Bonne recette, notamment les malts, l'arôme.

Total

25 /50

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<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

3

Category # 16 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 3 of 5

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

3

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Mad

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 : 3

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

7 /12

Arôme légèrement café avec un peu très
parté sur le lait. Dans l'ensemble subtil

Apparence (convenance au style)

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

3 /13

Belle mousse, belle robe noire légèrement
marron

Saveur (convenance au style)

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

10 /20

Arôme note de café, côté laitier
très présent en bouche, pas de saveur
houblonnière présente

En Bouche (convenance au style)

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

4 /5

Corps en bouche, belle rondeur, le
côté milieu est bien présent, belle dureur
de l'avant (ou du lactose j'arrive pas à savoir)

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

Bière troublante, je n'arrive pas à dire
si je l'apprécie car trop lactée, j'ai l'impression
de perdre la dureur de l'avant au profit du
lactose. Dans l'ensemble correct mais
ce léger défaut est trop marqué

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):	Goufs / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
Problématique(0 - 13):	Dominé par les goufs et les arômes indésirables

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Joffrey

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-gout. 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 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 : 3

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Fruit/galet ? Faux goût... Acide lactique Toux

4 /12

Apparence (convenance au style)

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

Col mousseux Général

2 /3

Limpide
Couleur dans le style (DANK)

Saveur (convenance au style)

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

+ Malt Tonifié, bien présent / café
+ Amertume légère
+ Equilibre tout juste malt.

12 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corporéité moyen
- léger, sec, di-malt / Tonifié
- Aigre dans l'amertume du malt
- Astringence de bulles contenue dans le malt

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

Dans le style de l'ølmod STOUT.

10 /10

-> Equilibre tout juste malt.

-> Amertume amère, brûlée, sucre, malt

-> Arôme acide lactique

4, café au lait?

Total

31 /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):	Raté la cible sur le style et/ou défauts mineurs
Moyen (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
Problématique (0 - 13):	Dominié par les goûts et les arômes indésirables

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Adrien

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 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : 3

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

*Nous devons par de loin aimer le houblon.
Notre houblon des plus meilleurs. Huile floral
des houblons. Très peu de sucre dans les arômes.*

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

*Non opaque, beau col de mousse beige au service,
plus blonde/mayonnaise. Bulle fine.*

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Bon équilibre entre les malts dans le corps, fermentation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais.

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen, équilibre, corps bien équilibré, pas de chaleur ni d'astringence.

5 /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 agréable à boire, la bière n'est pas toutefois pas très complexe. Il manque les malts dans l'arôme stark (cassis/choix) et on décelle quelques arômes dominants. Bonne, les malts peuvent dominer la recette, mais le contrat avec la fermentation et leur déclin dans un matin.

5 /10

Total

26 /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

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<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

4

Category # 16 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 4 of 5

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

36

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

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Man

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, 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 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 : 4

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les maïts, houblons, esters, et autres aromatiques

Belle note de café et torréfiée

10 /12

Apparence (convenance au style)

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

Bière bien noire, belle mousse, bien liquide sur ce verre

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Maïts bien présents, notes houbloniées, légèrement fruitée, légèrement rance avec une astringence trop marquée et levure trop marquée

12 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Trop aiguë, manque de douceur de l'acidité

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

Dans l'ensemble bière agréable mais quelques défauts, fermentation trop haute en température et une légère manque de douceur en bouche

7 /10

Total

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Man

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

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

Numéro de la bière présentée : 5

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

9 /12

Café, léger caramel, salin

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, apétit 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 / 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.

Apparence (convenance au style)

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

1 /3

Cuivré, Marron, mousse peu persistante et peu liquide sur le verre

Saveur (convenance au style)

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

8 /20

Bien malteé, houblons peu présents, équilibré peu marqué, levure trop présente en fin de bouche et diacétyle

En Bouche (convenance au style)

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

2 /5

Coupe légère manque de sucre résiduel,

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

Dans l'ensemble bon mais des défauts mineurs qui font perdre l'équilibre de la bière et sa buvabilité.

Total

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Toffrey

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, 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 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). 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 : 4

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Malt Trop opaque - (M)
Ester fort
Pruneau de l'abricot

7 /12

Apparence (convenance au style)

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

Trop opaque
Col très mousseux persistant
Rousse au verre noir dans le style

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Malt Tonifie → sucre choco noir / cacao
Équilibre (Malt/Airne)

12 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Equilibre (Annotume du Malt → Cacao)
Limpide
Carbonaté dans le style

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

+ Carbonaté dans le style
+ bien limpide
- Malt dans le style

12 /10

② Note en fin de brasse mon point sur le Malt Tonifié (
Defauts mineurs sur levure?).

Total

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Adrien

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 : 4

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Noy dominé par le malt, note de chocolat noir, fermentation de l'orange, pas de houblon, d'ester et d'aromatiques apprécier

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

Pas mal透明度, peu col de mousse beige au pince, bonne persistance, mousse croûte et fine.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Maliblement douce, l'ampleur faible, contient mal à la moitié rendu, Note de café au fait du malt fin du toucher douce, longue mayonnaise.

16 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Carbonation moyenne, full moyenne, corps fin, finale creamy, pas de chaleur et d'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

Bien à goûter à boire et dans le style, bonne saveur, la recette est dans le bon direction, les malts peuvent être amélioré, être plus ou pas pour être bon.

7 /10

Total

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<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

5

Category # 16 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 5 of 9

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

24

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

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Toffie

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** 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 un)

Numéro de la bière présentée : 5

Catégorie jugée : 18

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Arôme degrés / Pain d'épices (hors style)

Apparence (convenance au style)

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

Halt vers le Braun / Cuivre
Col flaussez (pas très persistant)

Saveur (convenance au style)

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

Halt Toffee Present
Aspects du Halt et du houblon (équilibre)
Arière-gout
Acide peu présent

En Bouche (convenance au style)

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

+ Café / Amertume → Carré
- Carambar Trop légère au sucre
- Astringence du houblon Prédominant
+ Longue en bouche prédominance du Halt

Impression Générale

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

- Saveur au café Très prononcé
+ Longue en bouche sur l'ambiance du Halt

Total

26 /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):	Rata 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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Valeur Technique	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Adrien

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 moisissure, 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). 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 : 5

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Alors, domine par le malt, très doux, avec un petit peu d'acidité, pas de houblon, pas dans la robe,

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

Petit col de mousse, peu visqueux, robe blonde, EBC 10

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Savoureux, dominé par les malts. Bonne amertume, pas d'arrière-goût, régulier malts et pas de lard, sucre, lait, fruit, finale croustillante, fin acidité.

9 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen, bonne carbonatation, pas de chaleur et d'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

Nous avons très bien bu mais faut faire un brûlé. Il faut servir la recette pour faire un bon mélange et faire un malts ultra torréfié.

6 /10

Total

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



FLIGHT SUMMARY SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

<http://www.bjcp.org>

Competition Name CRAZ #3

Location Rancho Cucamonga

Date 03.12.12

Category of this Flight Oatmeal Stout

Category # 16B

if Advanced to Mini-BOS

Entry #

2

2

3

4

5

6

Judge Name

Cat/SubCat

Eric Lessman

24

26

22

25,5

18

15

3.

Matt Lien

Scoremate

29,5

25,5

25,5

29,5

23

22,5

4.

054

061

057

043

07

019

Total Points

21

26

28

20

23

23

Judges' Notes and Comments

First Place	#1
Second Place	#4
Third Place	
Honorable Mention	





<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<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

D 1

Category # 161 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 1 of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

21

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

1st

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

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

057

No du Juge: François Mathieu
Email : jeffreys.goods@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP : E 2978

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'accétone 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 : D-1

Catégorie jugée : 26B Oatmeal stout

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Légère note torréfiée, slight graininess.
petite note de boisé du malt
Petite touche douce de malt

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

Bois noir, légère opacité, reflet marron
Pas de rétention, col mousseux important

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Fraîche présence de malt torréfié, peu de
de présence de houblon citronnale
légère acidité
fin徜ue.

8 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps léger + moyen --,
carbonatation facile,
douceur juteuse, saveur chaude d'alcool
bonne acidité

15 /5

Impression Générale

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

Pièce correcte, mais en dehors du style
manque de complexité et d'acidité (café)
Atténuation et fermentation est un peu
mauvais (astringent, alcool),
bonne saveur, le malt torréfié
plus d'acidité et des malts此人味)

4 /10

Total

29,5 /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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Valeur Technique	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Intangibles	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

054

No du Juge: Loic Lescouarc'h
Email : loic.lescouarch@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 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 / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** 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). 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 : 1

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Premier nez: puces grillé, notes miel, chocolat léger
quelques notes de fermentation

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

robe brune foncée à noir, limpide
petit col mousseux beige qui tient sur la verre
fines bulles

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Saveur: café torréfié, amertume présente
et orange - on sent bien le malt grillé et attaque
quelques notes d'alcool.
La saveur disparaît assez vite.

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen
carbonation modérée, très légère acidité

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 agréable à boire dans l'ensemble,
on sent bien l'identité des malts.
L'aromatisme est légèrement plus marqué et un peu
plus de texture permettrait une expression
plus longue. Au contact d'avoine sur le palais de chauffe
serait assez à affiner cet aspect.

5 /10

Attention à la température de
fermentation (trop haute ?) Total

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

(061)



<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

D2

Category # 16 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 2 of

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

16

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

4th

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

(061)

No du Juge: Ironontean Matchbia
Email : jean-louis.joode@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP : E 29 78

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 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). 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 : D-2

Catégorie jugée : 26 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Odoré de coriandre, encens, vinaigre, légère présence de céréales mal tonifiées, un peu "

U /12

Apparence (convenance au style)

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

Pinte noire, légère opacité. Reflets marron, col mousseux blanc crème très peu marqué toutefois

2,5 /3

Saveur (convenance au style)

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

Fruité, céréales mal tonifiées, "graine". Amertume moyenne sans arrière-gout particulier confirmé par l'acidité. Final aigre

5 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen bas, à bras ++. Carbonatation mal perçue claire, mangue d'orange. Se joli astringence et mi peu "alcoolique"

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 ok, petit défaut avec la note peu d'acidité acétagine. Trop légère astringence et manque d'alcool. Se joli astringence au moment de l'ouverture. Accorder le corps de la bière (Avoine, C-malt, levure et température)

Total

15,5 /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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Valeur Technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Défauts Importants
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Intangibles
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

(06)

No du Juge: Loïc Lescovard 1h
Email : loic.lescovard@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.
- 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, vaineuse, 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 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : 09

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Arômes de fruits noirs, acidité au nez
malts très discrets, notes d'alcool

3 /12

Apparence (convenance au style)

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

Brune à noire, mousse facile avec 3 doigts
limpide

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Gout sucré, pomme très mûres.
Amertume assez marquée et longue
Malts dominants, acidité
Saveur café en finale

6 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps léger, corps moyen à moyen.
Astringence présente,

2 /15

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沼澤 n'est pas dégagéable mais en dehors de style.
Il y a probablement une petite infection qui
laisse passer son profil "acidité" et il est acide.
On attend plus de texture de goût de café, de
Malts et de rondeur. Attention aux infections et
augmenter les malts spéciaux, il devrait être

Total

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

(057)



<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

D3

Category # 16 Subcategory (a-f) B

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

3rd

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

057

No du Juge: François Martin
Email : pepito-good@orange.fr
Numéro / Ranking BJCP : E2978

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). Sembleable 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 : D - 3

Catégorie jugée : 46B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Odor de sherry, légère note de
goût d'épice, mince, fruité, carbo-
général

Apparence (convenance au style)

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

Manche longue, légèrement noir, sombre
et opaque.
Col mousseux blanc crème lors, lorsque ajouté à

Saveur (convenance au style)

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

Légerement fruité, légèrement chocolaté.
Vinouse, légère saveur de cardamome.
Il a une saveur prononcée, légèrement épicé

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen lors à léger.
Carbonatation moyenne, légère
chaleur de l'alcool, astringence.

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 est légère mais avec de la
carbonatation. Note d'alcool, mince
épicé et aigre à la fin de la dégustation.
de fermentation et au résultat.
Plus de malts torréfiés, et augmenter le
corps.

Total

25 /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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Hors Style
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Défauts Importants
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

057

No du Juge: Loïc Lescouarch

Email : loic.lescouarch@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.
- 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 / 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 : D3

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

nez discret, avec toute petite notes torréfiées
légères arômes de pain.

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

robe brune foncée à noire opacité moyenne
à élevée. Petit col mousseux crème qui
disparaît.

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Amertume très marquée qui écrase les
arômes des malts.

9 /20

En Bouche (convenance au style)

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

corps léger à moyen.
carbonatation moyenne - Astringence.

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

Dommage que l'équilibre nache vraiment
sur le houblon (amertume). Essayer de
rééquilibrer davantage sur les malts
et augmenter la densité finale, augmenter
l'acidité par plus de sucre.

4 /10

Total

21 /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):	Domine par les goûts et les arômes indésirables

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

043



<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

D 4

Category # 46 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 4 of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

20

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

2nd

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

073

No du Juge: Loïc Lescouarc'h

Email : loic.lescouarc@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, 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** 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 : D4

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Arômes de pain, caramel, grillé, café
quelques esters de fermentation.
Notes de fruits (cerise) - diacétyle au nez

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

belle robe rouge, limpide, petit col mousseux
crème clair.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Amertume modérée, note caramel type Bailey,
pain grillé, liqueur de fruits.
Attention aux diacetylés

11 /20

En Bouche (convenance au style)

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

corps moyen à rond, carb moyenne
chaleur alcoolisée

2,5 /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

Belle présentation - bon équilibre malts / houblon.
C'est rond en bouche et dévoile des notes caramel
agréables attention au taux d'alcool, il se
ressent en bouche. Le diacétyle malheureusement l'écarte
du style même si c'est très bon. Recruter éventuellement
les étapes de fermentation. Manque notes café pour le
style.

Total

25,5 /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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Valeur Technique	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Intangibles	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

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

073

No du Juge: François Mattion
Email : pepito.good@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP : E 2778

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** 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 : D-4

Catégorie jugée : B26 - Oatmeal stout

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Le givre mat, torréfié, fondu chocolaté amer
Le gingembre doux et mielleux
Par l'arôme des noix et noisettes
Notes de beurre, caramel, tafia

Apparence (convenance au style)

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

Rouge moyen, reflets marron, col mousseux
Blanc cassé, persistant.
Légère oxydation

Saveur (convenance au style)

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

Notes fruitées de raisin d'épice, petite touche
chocolaté, robe
Amertume prononcée

En Bouche (convenance au style)

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

Corps léger +, carbonatation moyenne
Corps moyen +, chaleur moyenne
Le diacétyle est perceptible
de l'alcool peut être visible

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 de saison dans son style. Petites notes
d'alcool. Il faudrait peut-être ajouter les
notes de café. Est augmenter le corps.
Augmenter le malt torréfié. Changer
les noix en châtaigne et ajouter malt et
caramel

A Diacétyle ..

Total

29,5 / 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Valeur Technique
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Défauts Importants
					Intangibles
					Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

67



<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

D 5

Category # 26 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 5 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

23

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

5th

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

07

No du Juge: François Mathieu
Email : pepito_groote@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP : E2978

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, 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 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 : D - 5

Catégorie jugée : Oatmeal Stout

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

/12

Apparence (convenance au style)

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

/3

Saveur (convenance au style)

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

/20

En Bouche (convenance au style)

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

/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

Malheureusement l'aire de camion et oxydée. Difficile de digérer aussi forte. Fine crottine au nettoyage et au stockage

Total

23 /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

Valeur Technique

Défauts Importants

Intangibles

Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

07

No du Juge: Loïc Lescourch'

Email : loic.lescourch@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, 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 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 : DS

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Fruit, acide

4 /12

Apparence (convenance au style)

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

Gush !

Robe noire et mousse crème

15 /3

Saveur (convenance au style)

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

Amerté prédominante

Tres faible

je n'arrive pas à comprendre - onctueux

5 /20

En Bouche (convenance au style)

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

corps léger, un peu alcoolisé

carbonaté très doux

15 /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 pour l'infection, attention aux étapes de fermentation où de mise en croûte. La robe est plaisante.

2 /10

Total

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



<http://www.bjcp.org>

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

019



<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

D6

Category # 16 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 6 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

43

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

5th

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.



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

(09)

No du Juge: Frédéric Mathieu
Email : repho.judo@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP : E2978

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-petit-déjeuner 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, vinaigre, 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 : D-6

Catégorie jugée : 16 B oatmeal Stout

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Tafe, amaretto, la géraniat épicee, cacao, légère notes de vanille grillé

3 /12

Apparence (convenance au style)

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

Robe noire et marron foncé -
Col mousseux blanc crème et un délicat

15 /3

Saveur (convenance au style)

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

Épicé, amaretto, cacao, légère note de malt torréfié en fond chocolat (-)

4 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen bas à léger, carbonatation moyenne, astringence, cacao, réglisse, épice, cacao

7 /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

Malheureusement bière ayant un amertume et présence de chlorophénol et de phénols dans ce qui devrait être un cocktail fruité.

3 /10

Attention à la fermentation A

Total

22,5 /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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Hors Style
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Défauts Importants
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Intangibles
				<input checked="" type="checkbox"/> Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

619

No du Juge: Loïc Lescouarc'h

Email : loic.lescouarc'h@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, après-petit-déjeuner 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 (encerclez en un)

Numéro de la bière présentée : DD

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Noter d'après de fermentation.
Rise fruitée - légère acidité

4 /12

Apparence (convenance au style)

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

robe noire, reflets rubis
petit col mousseux crémeux

15 /3

Saveur (convenance au style)

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

Amertume présente - légère acidité
notre de caramel.

5 /20

En Bouche (convenance au style)

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

corps lisse à moyen - chaleur alcoolée
carbo assez élevée

15 /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

Il y a certainement une petite inflection qui
marque l'équilibre des malts à cause de
l'acidité et saveur - produit de la
fermentation. Demainage, encouvrir d'améliorer
les étapes de fermentation et mise en bouteille.

3 /10

Total

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