



COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

1 L17

Category # 3 Subcategory (a-f) A

Ordinal Position in Flight: 1 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

35

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.



L17

Feuille de notation


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

No du Juge: GUILLAUME

Email : Numéro / Ranking BJCP : EN COURS DE VALIDATION

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

Numéro de la bière présentée : LAGER A 1

Catégorie jugée : 3A - LAGER

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, arêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffee. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / 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.

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

NEZ MALTÉ NIVEAU MOYEN DE PAIN BLANC ET PATE A PAIN HOUBLON HERBACE NIVEAU MOYEN DE FEUILLE VERTE ET DE FLEUR. PAS D'ESTERS. ON RETROUVE AUSSI UN AROME DE MAIS, SIGNANT LA PRESENCE DE DMS NIVEAU FAIBLE

Apparence (convenance au style)

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

PARFAITEMENT LIMPIDE, JAUNE CLAIRE COL DE MOUSSE DENSE MAIS PEU TENACE BULLE FINES ET DENSES

Saveur (convenance au style)

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

MALTEE DOMINANTE DE PAIN ET CROUTON DE PAIN, DE CEREALES, HOUBLON EN RETRAIT, HERBACE DE FEUILLE / PELOUSE NIVEAU FAIBLE. AROME DE MAIS NIVEAU FAIBLE MAIS SUPERIEUR A L'ACCEPTABLE POUR CE STYLE. ARRIERE GOUT AER DE HOUBLON. EQUILIBRE PLUTOT SUR LE MALT

En Bouche (convenance au style)

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

CARBO MOYENNE CORPS LEGER QUI MANQUE DE RONDEUR, ABSENCE DE CHALEUR, PAS D'ASTRINGENCE, BIERE BIEN CRISP QUI MANQUE DE DOUCEUR POUR CE STYLE

ET RONDEUR

Impression Générale

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

TRES BONNE BIERE, QUI SUIT ASSEZ BIEN LE STYLE. MANQUE D'EQUILIBRE, SENSATION TROP ABRUPTE EN BOUCHE ET MANQUE DE RONDEUR ET D'EQUILIBRE. LA PRESENCE DE DMS EST REGRETTABLE VEILLEZ A AUGMENTER LEGEREMENT VOTRE CARBO BIEN AERER PENDANT L'IEBULLITION ET PEUT ETRE CHANGER VOTRE LEVURE QUI PEUT AUSSI CREER CES DMS

Total 34 / 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"/> Exemple classique
<input type="checkbox"/> Valeur Technique
<input type="checkbox"/> Sans défauts
<input type="checkbox"/> Défauts Importants
<input type="checkbox"/> Intangibles
<input type="checkbox"/> Merveilleux
<input type="checkbox"/> Sans Vie



L17

Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: JEREMY (DJÉ)Email :
Numéro / Ranking BJCP :Date : 3/12/2022
Ville : Rennes, FranceOrdre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encernez en un)Numéro de la bière présentée : A1 LAGERCatégorie jugée : LAGER
**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.
- 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). 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.

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

9 /12

On a bien l'arôme du maïs qui ressort, avec la présence de phis.

Apparence (convenance au style)

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

2 /3

Plein et la robe limpide, carbonatation légère. Le col de mousse est peu persistant

Saveur (convenance au style)

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

15 /20

On sent bien le côté malté typique du style, il est une saveur assez équilibrée avec la présence du houblon, le côté herbacé, vert. On a une bonne amertume en fin de dégustation.

En Bouche (convenance au style)

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

3 /5

Le corps est léger, la carbonatation se ressent mieux en bouche. On a une bonne présence du houblon en fin de dégustation.

Impression Générale

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

7 /10

C'est une bière dans le style, assez réussie qui pourrait être plus carbonatée

Total36 /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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Exemple classique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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



L1

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

2

Category # 3 Subcategory (a-f) A

Ordinal Position in Flight: 2 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

26

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 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.



21

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: JEREMY (DJÉ)

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 : A2 LAGER

Catégorie jugée : LAGER

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Fraîcheur gâche dominante, sa blanche la persistance des autres arômes.

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

On a une belle couleur et une belle limpideté sans la robe. La bulle est bien visible, très forte comme la mousse qui se tient bien

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

On a un réel malte qui se sent bien mais là aussi les faux sucre sont très présents et ça laisse une forte amertume, notamment sur la perception du houblon.

12 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Carbonatation puissante, pétillement fort. Astringence en bouche assez persistante

2 /5

Impression Générale

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

On est dans le style, mais on sent que la fermentation a laissé des traces de faux sucre trop important

6 /10

Total

28 /50

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

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



21

Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: GuillaumeEmail :
Numéro / Ranking BJCP : EN COURS DE VALIDATIONDate : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldehyde** 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 : LACER A2Catégorie jugée : 3A - LACER**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

NEZ A DOMINANTE BEURRÉ ET DE MAIS CUIT FAISANT PENSER A LA PRÉSENCE FORTE DE DIACETYL ET DE DMS. UN LEGER AROME DE POMME VERTE SIEGE D'ACÉTALDEHYDE NIVEAU FAIBLE
6 /12**Apparence** (convenance au style)

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

JAUNE PAILLE, PARFAITEMENT LIMPIDE, COL DENSE ET EPAIX, BONNE RETENTION ATTENTION GUSH ++
2 /3**Saveur** (convenance au style)

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

SAVEUR MALTÉE DE PAIN ET CRUTE DE PAIN. NIVEAU MOYEN, DOUBLON HERBACE DE FEUILLE VERTE BIÈRE PEU EQUILIBRÉE DOMINÉE PAR LE DIACETYL ET LES DMS (BEURRE /MAIS) ET LA POMME VERTE EN RETRAIT. ARR. GOÛT LEGEREMENT ASTRINGENT
10 /20**En Bouche** (convenance au style)

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

CORPS SEC, UN PEU AGRESSIF, CARAO TROP FORTE ACCOMPAGNÉ D'UN BON GUSH. UNE POINTE D'ASTRINGENCE SUR LA FIN DE BOUCHE
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

BONNE BIÈRE QUI NÉCESSITE DES AJUSTEMENTS. VEILLEZ A BIEN TERMINER VOTRE FERMETATION, A REALISER UN DIACETYLE REST EN FIL DE FERMETATION EN MONTANT VOTRE TEMPÉRATURE DE FAÇON A ABSORBER DIACETYLE ET ACÉTALDEHYDE.

4 /10**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 checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Défauts Importants
Intangibles
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sans Vie



L36

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org>



<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

3

Category # 3 Subcategory (a-f) A

Ordinal Position in Flight: 3 of 6

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

4

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>

L38

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Guillaume

Email :
Numéro / Ranking BJCP : EN COURS DE
VALIDATION

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 : LAGER A3

Catégorie jugée : 3A - LAGER

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

5 /12

NEZ A DOMINANTE MALTEEE DE CEREALE ET
DE PAIN CUIT. AROME DE BEURRE SIGNE
DE DIACETYLE NIVEAU ELEVE. HOUBLON NIVEAU
FAIBLE, PAS D'ESTERS

Apparence (convenance au style)

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

2 /3

JAUNE PALE, PARFAITEMENT LIMPIDE,
COL MOUSSE TRES PEU PERSISTANT, MOUSSE
FINE

Saveur (convenance au style)

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

12 /20

SAVEUR MALTEEE DE PAIN CUITS ET DE
BEURRE NIVEAU MOYEN, HOUBLON HERBACE NIVEAU
FAIBLE, EQUILIBRE A DOMINANTE MALTEEE.
LA SENSATION BEURREE EST SIGNEE DE
DIACETYLE TROP IMPORTANT POUR CE STYLE

En Bouche (convenance au style)

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

3 /5

CORPS LEGER AVEC UNE LEGERE SENSATION
HUILEUSE, BONNE CARBO, PAS DE CHALEUR,
PAS D'ASTRINGENCE, BIÈRE UN PEU
AQUEUSE

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

BONNE BIÈRE QUI NECESSITE UN AJUSTEMENT
AU NIVEAU DE VOTRE FERMENTATION. LA PRÉSENCE
ELEVÉE DE DIACETYLE NECESSITE DE RÉALISER
UN DIACETYL REST EN AUGMENTANT VOTRE
TEMPERATURE EN FIN DE FERMENTATION. VEILLER
AUSSI, SI NECESSAIRE, A BIEN AJUSTER VOTRE
QUANTITÉ DE LEVURE

Total

87 /100

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
Exemple classique	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie



L36

http://www.bjcp.org

Feuille de notation



http://lesforcesdumalt.forumactif.org/

http://crab-rennes.fr

No du Juge: JEREMY (0JÉ)

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 : A3 LAGERCatégorie jugée : LAGER**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.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffee. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / 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.

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

On ressent bien le caractère malte. On peut noter la présence d'un faux goût, le diacacyle.

7 /12

Apparence (convenance au style)

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

La couleur est typique du style tout comme la limpidité. Le col de mousse est peu persistant.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Les saveurs des malts se dégagent bien, on ressent bien l'assiette des houblons également.

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Le corps est léger. La carbonatation est régulière, acquise.

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

On a une bière qui est dans le style mais le diacacyle prend beaucoup de place, ce qui rend la dégustation complexe. Peut-être qu'en portant de la température pendant la fermentation réglerait le problème.

6 /10

Total

28 /50

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

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



L35

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

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

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

4

Category # _____ Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

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

6

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>

L35

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: JEREMY (DJÉ)

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 (encercllez en un)

Numéro de la bière présentée : A 4 LAGER

Catégorie jugée : LAGER

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

6 /12

Présence importante d'alcool supérieur
ce qui rend difficile la perception
d'autres arômes

Apparence (convenance au style)

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

2 /3

La robe est limpide, légèrement cuivré
La mousse ne tient pas

Saveur (convenance au style)

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

10 /20

les saveurs sont difficiles à percevoir
à cause du peu d'éthanol mais on a des
notes de pain, de céréale qui viennent

En Bouche (convenance au style)

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

3 /5

Assez sec, légèrement acide.
La carbonatation est très légère
par rapport au style

Impression Générale

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

5 /10

On a bu une bière qui présente un
gout gâté très important et freudien
mais elle correspondait à ce qu'il faut
venir pour améliorer le résultat final

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

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



L35

Feuille de notation

<http://www.bjcp.org><http://lesforcesdumalt.forumactif.org/><http://crab-rennes.fr>No du Juge: GUILLAUMEEmail : EN COURS DE VALIDATION
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 : LAGER A 4Catégorie jugée : 3 A - LAGER**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

5 /12NEZ DOMINÉ PAR LES ALCOOLS SUPÉRIEURS AVEC ODEURS DE DESINFECTANT OU COLLE. MALTS EN RETRAIT DE PAIN NIVEAU FAIBLE. ESTERS ABSENT. HOUBLON HERBACÉ NIVEAU FAIBLE**Apparence** (convenance au style)

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

2 /3JAUNE CUIVRE, PARFAITEMENT LIMPIDE PAS DE MOUSSE**Saveur** (convenance au style)

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

9 /20SAVEUR MALTÉE DE PAIN FRAIS NIVEAU MOYEN, DOMINÉE PAS GOÛT D'ALCOOL SUPÉRIEUR (PLASTIQUE). HOUBLON HERBACÉ NIVEAU FAIBLE, PAS D'AMERTUME, PEU ÉQUILIBRÉE**En Bouche** (convenance au style)

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

3 /5CORPS LEGER PRESQUE AVEUVE, PAS DE CHALEUR NI ASTRINGENCE, CARBO MOYENNE**Impression Générale**

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

4 /10BON BIÈRE MAIS DOMINÉE PAR LES ALCOOLS SUPERIEUR CE QUI ALTÈRE LA DÉGUSTATION Veuillez à vérifier que votre eau ne soit pas trop chlorée, et à la laisser décanter avant brassage**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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Valeur Technique	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



LIS

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org>



<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

5

Category # _____ Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

35

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 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.



Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

L15

No du Juge: JEREMY (DJÉ)

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 : A5 LAGER

Catégorie jugée : LAGER

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, apété 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 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.

Arômes (convenance au style) 7 /12

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

On a des arômes de fruits et d'agrumes qui sont dégagants.

Apparence (convenance au style) 2 /3

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

Belle robe, légèrement opaque par le style le col de mousse est bien présent

Saveur (convenance au style) 15 /20

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

On ressent bien le côté fruit du malt, le houblon est bien présent avec la petite amertume qui va bien. Un bon équilibre sur les saveurs.

En Bouche (convenance au style) 3 /5

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

La sensation en bouche est agréable la carbonatation bien présente

Impression Générale 6 /10

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

C'est une très bonne bière, peut être bons cache à cause du houblon.

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



L15

Feuille de notation

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

No du Juge: GUILLAUME

Email : Numéro / Ranking BJCP : EN COURS DE VALIDATION

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, aïtré 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 : LAGER AS

Catégorie jugée : 3-A LAGER

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

AROMES MALTÉS DE PAIN CUIT ET GROUTE
DE PAIN NIVEAU MOYEN, HOUBLON AGRUME DE
RESTE DE CITRON ET ORANGE ASSOCIÉ A UN
COTÉ HERBACÉ LEGER. PAS D'ESTERS. EN SE
RECHAUFFANT, UN PEU DE DIACÉTYL

Apparence (convenance au style)

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

JAUNE CLAIRE, LIMPIDE LÉGÈREMENT VOILÉE,
MOUSSE BLANCHE, FINE, RETENTION
FAIRIE

Saveur (convenance au style)

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

SAVEURS MALTEE DE PAIN CITS. ET GROUTE
DE PAIN NIVEAU MOYEN. HOUBLON AGRUMES
RESTE DE CITRON ET ORANGE FAISANT PENSER
PLUTOT AU STYLE AMERICAN LAGER. BON EQUILIBRE
GÉNÉRAL, SAVEUR EN SE RECHAUFFANT DE
BEURRE → DIACÉTYL

En Bouche (convenance au style)

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

CORPS LEGER ET ROND, BONNE CARBO, PAS
DE CHALEUR NI 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,

TRES BON BIERE MAIS LA NOTE AROMATIQUE
DE HOUBLON LA CLASSEAIT PLUTOT DANS LES
AMERICAN LAGER.
UNE POINTE DE DIACÉTYL EN SE
RECHAUFFANT, PENSEZ A FAIRE UN
DIACÉTYLE REST EN AUGMENTANT LA TEMPÉRATURE
EN FIN DE FERMENTATION

Total

38 /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
Exemple classique	<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"/>	Défauts Importants
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
					Sans Vie



L12

COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

6

Category # _____ Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

38

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 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.



L12

Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: QuillauytEmail :
Numéro / Ranking BJCP : EN COURS DE VALIDATION

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.
- 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 : LAGER A6Catégorie jugée : 3 A LAGER**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

AROMES MALTEES DE PAIN CUIST ET DE CROUTE DE PAIN HOUBLON HERBACE NIVEAU MOYEN, PAS D'ESTERS UNE POINTE DE DIACETYL LEGEREMENT SUPERIEUR AU STYLE
Apparence (convenance au style)

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

JAUNE PAILLE, PARFAITEMENT LIMPIDE, MOUSSE BLANCHE, DENSE, BULLE FINE RETENTION MOYENNE
Saveur (convenance au style)

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

SAVEUR MAITEE DOMINANTE DE PAIN CUIST, EQUILIBRE PAR HOUBLON HERBACE NIVEAU MOYEN BIEN EQUILIBRE PAS D'ARRIERE GOUT ON NE RETROUVE PAS LE DIACETYLE EN BOUCHE.
En Bouche (convenance au style)

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

CORPS LEGER MAIS PLEIN, RONNE CARBO PAS DE CHALEUR NI ASTRINGENCE. SENSATION SOYEUSE ET AGREABLE
Impression Générale

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

Excellent BIÈRE BIEN EQUILIBRÉ, DOUCE ET SOYEUSE ATTENTION, UNE POINTE DE DIACETYL AU NEZ, VEILLEZ A BIEN REALISER UN DIACETYL REST ET A PITCHER AVEC LA RONNE QUANTITE DE LEVURE

Total

39 /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
Exemple classique	<input 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"/>	Défauts Importants
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
					Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

212

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



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: JEREMY (DJÉ)

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-petit-pont 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 : A6 LAGER

Catégorie jugée : LAGER

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

On a de la présence du malt, des houblons avec un léger faux goût

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

Bière limpide, dans le style. Le col de mousse est persistant.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Saveurs caractéristiques d'une bière au malts et aux houblons. L'équilibre entre les deux est assez bon.

15 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Le corps est intéressant, avec de la texture, les saveurs bien liées et sans notes très grasse, très agréable.

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

On est dans le style, c'est bien fait et agréable à déguster. On sent l'intensité du diacétyle, qui pourrait apporter une piste d'amélioration sur la fermentation.

8 /10

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

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



FLIGHT SUMMARY SHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

Competition Name CRAB#3 Location Penins Date 3/12/2022

Category of this Flight

Lap 1

CRA-B#3

Location Penins

Category # 3

✓ if Advanced to Mini-BOS		✓									
Judge Name	Cat/SubCat	Entry #	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169
1. Ned S.		35	28	33	27	28	29				
2. Samuel D.		33	27	31	28	30	31				
3.		(44)	(32)	(21)	(42)	(56)	(50)				
4.											
Total Points											
Assigned Score		39	28	32	27	29	30				

First Place	611 031
Second Place	611 033
Third Place	
Honorable Mention	

Judges' Notes and Comments

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

CLB 1

Category # 3B Subcategory (a-f) U

Ordinal Position in Flight: ____ of ____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

34

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

Place Awarded

--

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: Samuel D.

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 : Czech Lager B1

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

10 /12

*Bonne dose de pain, petite touche de citron, (houblon)
pas d'autres notes, une bonne odeur
de lager.*

Apparence (convenance au style)

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

2 /3

*Bien transparente, couleur paille pâle mousse
Slancie presque incassante, sonore
au doigt au visuel*

Saveur (convenance au style)

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

12 /20

*En bouche, notes herbacées, très amère,
ce qui domine le reste ; on avait aimé
retrouver un peu plus de malt.
petite note pomme au fin de bouche*

En Bouche (convenance au style)

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

3 /5

*(corps fin, carbonatation moyenne,
pas de notes alcooliques, le gout 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

6 /10

*Une lager plein de promesses au nez
mais qui manque un peu d'équilibrage
entre le malt et le houblon tout ça
top. Il faut peut être ajouter la saveur
en be malt et houblon. Pas trop amère
un peu juteuse.*

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

L44

No du Juge: Frédéric Surcouf

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 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : Czech B1

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

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.

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

nez houblonné / herbacé propre
légères notes d'alcool
on sent une base maltée

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

jaune doré limpide, pas de mousse
pétillance légère

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

L'amerbrune est franche et dominante
largement la première bouche.
En seconde phase le malt s'exprime
légères notes acétaldéhyde en fin
de bouche

15 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Le corps est léger mais pas aigreux
la carbonatation est très légère
Convient bien au style (le 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

Bonne bière, l'aspect, le nez et
le goût collent très bien au style -
l'amerbrune en attaque est très
crostaud et quelques défauts très
légers se ressentent.

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

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



COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

419 B2

Category # 3B Subcategory (a-f) A

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

28

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

Place Awarded



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.

L32



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

L32

No du Juge: Samuel

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 : Gély B 2

Catégorie jugée : Gel Loyer 3 A

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-petite 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.

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Notes de pain en provenance du malt, houblon herbeux, petite touche d'herbe sauvage au premier coup de nez (estes), ne dégoufif pas.

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

Bien transparente jaune paille; mousse blanche trop avancée

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Le houblon prend les devants en sonde: a matinale herbeuse pour monotonie, le malt n'est presque plus présent; le jasen et poivre en fin de sonde.

8 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps fin, mousse au 1/2, pas de chaleur excessive. Legerement astringente au 1/2 fin de mordre (poivre pas prononcé) en fin de sonde.

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

Un jasen qui joue de belles mises en jeu avec une touche d'herbe-saute (à l'herbe à la ferme); Malheureusement il y a un manque d'opposition entre malt et houblon.

6 /10

Total

27 /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
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

Exemple classique

Sans défauts

Merveilleux



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

L32

No du Juge: Frédéric Sureau

Email :
Numéro / Ranking BJCP :

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

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

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

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

Numéro de la bière présentée : Czech B2

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Le nez est très neutre et s'exprime peu.
Notes d'esters principalement qui se développent quand la bière se réchauffe.

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Assez limpide. Présence d'un léger voile opalescent. Carbonatation très très légère. Pas de mousse

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Notes maltées et levuriées.

Le houblon est discret et laisse s'exprimer le malt. Légère présence d'un goût de renfermé en fin de bouche.

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Le corps est léger mais pas gourmand adaptée au style. La carbonatation est un peu trop légère pour 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

Bonne bière - la bière a une base assez solide mais manque un peu d'équilibre notamment sur la fermentation qui est dominée par les esters et quelques notes de renfermé légèrement

7 /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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Intangibles
					Sans Vie



COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

C71ayB3

Category # 3 Subcategory (a-f) A

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

32

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

Place Awarded

--

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>

L21

No du Juge: Samuel D

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 : G2 loyer B 3

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Léger trop note malveillante, reste amer et sucré au nez; quelques notes herbacées et boisées tout au long; petite odeur de chouquettes rappel au début, mais disparaît.

Apparence (convenance au style)

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

Bien translucide, carbonatait au siège visuelle; belle mousse blanche, mais trop crèmeuse centrale;

Saveur (convenance au style)

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

Le miel col plus présent au siège, moins il est dominé par le côté levure au fond, un peu de pêche de pomme en fin de siège

En Bouche (convenance au style)

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

Corps mielleux comme de style, pas de chaleur excessive, légère 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

Une bière qui agrémentait beaucoup au nez mais offre une belle mousse en siège. On aurait peut-être rencontré un meilleur équilibre entre le pain du malt et la levure au fond, un petit travail de la recette devant s'améliorer.

6 /10

Total

31 /50

Exceptionnel	(45 - 50): Exemple de classe mondiale du style
Excellent	(38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point 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
Valeur Technique
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Défauts Importants
Intangibles
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

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

No du Juge: Frédéric Sureau

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-pét 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). Sembleable 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 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : Czech B3

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Le nez présente des notes citronnées
Présence de houblon léger.
La levure domine -

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

L'apparence est limpide avec un léger voile opalescent. Flaque très légère et peu persistante. Belle couleur -

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

L'amerlure domine largement la première bouche. Des notes malto-sucrées suivent en deuxième bouche. C'est bon et bien équilibré. Légère présence d'acétal débute sur la fin

15 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps léger mais pas agressif ce qui convient au style!
Faible carbo.

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

Bonne bière. Le nez donne l'impression d'une bière mal équilibrée mais la bouche présente une bière bien équilibrée plutôt propre et sans grand défaut

7 /10

Total

33 /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):	Ratte la cible sur le style et/ou défauts mineurs
Moyen (14 - 20):	Goutts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
Problématique(0 - 13):	Dominé par les goutts et les arômes indésirables

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



COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

C7lyub4

Category # 70 Subcategory (a-f) a

Ordinal Position in Flight: 4 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

27

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

Place Awarded

--

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

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

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

In box to the right of the Scoring Guide the judge has reiterated the feedback given in the five scored sections, breaking it down differently. Your beer has been rated on three scales: Stylistic Accuracy, Technical Merit, and Intangibles. The aroma of Cascade hops in a Bohemian 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.

L42



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Samuel D

Email :
Numéro / Ranking BJCP :

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

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

Acétaldéhyde Arôme et saveur proche de la pomme verte.

Alcool L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.

Astringence Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.

Diacétyle Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.

DMS (sulfure de diméthyle) Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.

Esters Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).

Herbeux Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.

Exposé à la lumière Similaire à l'odeur de putois / 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 : G2 Lager B 4

Catégorie jugée : Goch Pale lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Belle balance entre des notes de pain au sucre et des notes herbacées avec un houblon, petit touche citron. Quelques notes de solvants viennent émietter quelques mollement, pomme verte. D'ailleurs il a des notes de

7 /12

Apparence (convenance au style)

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

Riche couleur blonde, belle mousse blanche, mais trop épaisse ; contenu paille humide.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Le pain de mie s'en gonfle, bien accompagné par un peu d'acidité et amertume et tout est assez bien équilibré. Il démonte en ayant pris un mallement

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Épaisseur pas de notes acidulées (comme de style), d'amertume grâce à une bonne amertume. Un peu de mallement

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

Une bière bien équilibrée et pleine de maturité, malheureusement des notes de levure viennent tempérer cela. On peut ajouter à la fermentation aider à transformer l'acidité. Un meilleur contrôle de température aidera certainement.

6 /10

Total

28 /50

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

Exactitude du Style	<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"/>	Valeur Technique
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Merveilleux	<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: Frédéric Sureau

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 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). 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 : Czech B4

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Au nez c'est le diacétyle qui domine avec des notes de beurre - Présence d'acétal déshydrate et d'esters pomme verte et fruité.

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle couleur dorée. Très limpide. La mousse est inexistant.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Le goût est dominé par le diacétyle: goût de beurre. Également une grosse présence de DMS qui donne un combo un peu pop corn. En deuxième bouche présence d'esters. L'équilibre malt/houblon est bien

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Faible pétillance. Corps léger mais pas aqueux qui correspond au style.

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

L'apparence est très limpide et dorée mais au goût la présence de défauts confirme le nez. Domage car la base était prometteuse. Il faudrait mieux contrôler la formulation pour éviter ces faux-goûts dominants.

6 /10

Total

27 /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
Valeur Technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	



COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

c7LB 5

Category # 3 Subcategory (a-f) B

Ordinal Position in Flight: 5 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

29

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

(Blank)

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: Samuel D

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 : Gz'layer B5

Catégorie jugée : Gesch Pake layer 3B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Belles notes de pomme dans un malt, le tout accompagné d'une dose herboise due au houblon. Malheureusement le tout est dominé par des notes de pomme verte (acétaldehyde)

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Bière translucide, floue, blanche pâle et un peu trop étincelante

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Le pain est moins présent en bouche, une petite touche plongeante vient à la fin de la pomme verte. C'est dommage car le moment de l'acidité n'est pas un peu de grain vibrant sur la moitié enfin de bouche

12 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Coupo mince, mousse au style, pas de élément viscéral, calme doux fruité.

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

Une bière layer pleine de caractère. Elle fait un peu lourde sans être équilibrée, mais une sorte de plaisir viennent, un meilleur contraste de saveur, ça va faire aider, mais on sait pas ce qu'il faut faire.

6 /10

Total

30 /50

Exceptionnel (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
Excellent (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point 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
Exemple classique	<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"/>	Défauts Importants
Merveilleux	<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: Féderic Sureau

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 : Czech B5

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Au nez notes de pomme verte qui dominent
→ acétal déhyde

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle limpidité et couleur dorée.
Faible pétillance et mousse peu persistante

8 /3

Saveur (convenance au style)

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

L'amertume est franche - On sent les notes maltées un peu miellée -
Présence d'un goût de renfermé
en fin de bouche

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps léger mais pas aigreux qui colle au style. Bonne carbonatation
mais peu de masse -

4 /5

Impression Générale

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

Bon équilibre malt/houblon général -
Présence de faux goûts qui gâchent
la dégustation. Il faudrait davantage
contrôler la fermentation.

7 /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

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



COVER SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

How to Read Your Scoresheet

Left Column:

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

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

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

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

Right Column

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

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

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

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

Judges and/or Stewards

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

Entry Number

C7LB6

Category # 3 Subcategory (a-f) 9

Ordinal Position in Flight: 6 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

30

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

Place Awarded

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

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

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

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

The Beer Judge Certification Program

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Samuel D

Email :
Numéro / Ranking BJCP :

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

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

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

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

Numéro de la bière présentée : Gazen B 6

Catégorie jugée : Czech Pale Lager 3B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Bisouste petit note de beurre (mais, gras, bille, fromage, doux, ...). Un petit peu de levure, un peu de DMS mais d'agréable. Très peu de maïs mais offreant en contrepartie

Apparence (convenance au style)

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

Bien transparent, mousse blanche trop évanescente, bonne couleur

Saveur (convenance au style)

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

Une certaine neutralité en bouche : le malt est moins présent sur l'ensemble, une saveur toute d'arome herbeux apparaît, les plats sont plus bons que moins envahit en bouche

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen, carbonatation trop liquide, pas de chaleur intense, pas d'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

Une bière assez bon en goût, on aimait pas avoir quelques notes indésirables supplémentaires en bouche. Quelques éléments de contrôle de fermentation auraient pu

Total

31 /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"/> Exemple classique	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Hors Style
<input type="checkbox"/> Sans défauts	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Défauts Importants
<input type="checkbox"/> Merveilleux	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Intangibles
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input 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: Féderic SUREAU

Email :
Numéro / Ranking BJCP :

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

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, 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 : Czech B6

Catégorie jugée : Czech Lager 3A

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Le nez est dominé par des notes acidulée (pomme verte, citron)

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle couleur dorée très limpide -
Flousse faible et peu persistante

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

L'équilibre malt/houblon correspond au style. Présence dominante d'acétal déhyde. En deuxième bouche présence de diacétyle et DMS

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Le corps est léger mais pas aigre.
La pétillance est agréable.

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

L'aspect est prometteur. L'équilibre général est plutôt bon, mais cette bière est dominée par quelques faux goûts qui perturbent malheureusement le dosage. Il pourrait peut-être améliorer davantage la fermentation.

7 /10

Total

29 /50

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

Exactitude du Style	<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
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"/>	