



FLIGHT SUMMARY SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>



Competition Name CRAFT 3

Date 2022-12-03

Category of this Flight HAZY IPA C

Location RENO

Category # 21C

if Advanced to Mini-BOS

Entry #

C1

Cat/SubCat

C2

C3

C4

C5

1. ANTOINE

36

28

39

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

37

2. COLIN

35

24

37

37

33

33

33

33

33

33

33

33

33

33

33

33

33

33

33

33

3. BENNET

34

27

34

34

35

35

32

32

32

32

32

32

32

32

32

32

32

32

32

32

4.

H10

H51

H28

H55

H22

Total Points 105

79

110

105

102

102

102

102

102

102

102

Assigned Score 35

26

36

35

33

33

33

33

33

33

First Place C3

C1

C4

C1

</



<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

21

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

2

In the final section, **Overall Impression**, the judge conveys how enjoyable the beer was and should attempt to offer suggestions for improvement. It may also be used to summarize the judge's feelings on aspects of the beer that don't fit neatly into one of the other four sections. The difference between a very good beer and a world class beer can often be in subtle or intangible details. Likewise, beers with no easily discernible flaws can be lacking in specialness or "magic." This section is used to give such feedback.

The **Scoring Guide** is your guide to understanding the meaning of your total score on the 50 point scale used on this scoresheet.

Outstanding (45-50) – A world class example of the style. A beer with great character and no flaws.

Excellent (38-44) – Beers in this range may have no flaws but may be missing the intangibles for a world class beer.

Very Good (30-37) – Beers in this range may have a minor flaw (technical or stylistic), or may be lacking in balance or complexity.

Good (21-29) – A satisfactory beer that generally fits the style parameters. Scores near the upper end of this range may have only a few minor flaws or be slightly out of style and also may be lacking in balance or complexity. Scores near the lower end of this range tend to have more flaws and are likely to have stylistic inconsistencies as well.

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

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

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

The Beer Judge Certification Program

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Colin Douet

Email : douet.colin@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : C1

Catégorie jugée : 21 C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Ney bien aromatique mais pas assez pour le style.
Fruit - Jarrow
Ananas

10 /12

Apparence (convenance au style)

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

beaucoup de floussse à l'ouverture
opaque

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Manque de fruit pour le style
Un peu sucré - très léger
Amertume équilibré en fin de bouche
Percevoir propre

12 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps à ras,
Gelbo SK
équilibre entre douceur, acidité sucre

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

Tres bonne biere ! Sans défaut. C'est vraiment une biere. Malheureusement c'est en dehors du style pour cause de corps et d'alcool.

8 /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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Exactitude du Style	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input 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 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://crab-rennes.fr>

No du Juge: Antoine Paganini

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

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

Numéro de la bière présentée : C1

Catégorie jugée : 21C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

nez aromatique fruit moyen

10 /12

Apparence (convenance au style)

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

couleur générale, fine, légèrement granuleuse, jaillie dans une belle robe

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

saveur malt faible, faible amertume, l'intensité houblon faible

13 /20

En Bouche (convenance au style)

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

corps léger, double carbonation, faible amertume

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

aucun défaut !
manque légèrement d'amertume par la finale
peut faire plus d'une excellente session IPA
beau travail

7 /10

Total

36 /50

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

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

M10



BEER SCORESHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

Judge Name (print) **Benoit DELBOSC**
 Judge BJCP ID **E4340**
 Judge Email **bdelbosc@free.fr**
Use Avery label #5160

BJCP Rank or Status:

- Apprentice Recognized Certified
 National Master Grand Master
 Honorary Master Honorary GM Mead Judge
 Provisional Judge Rank Pending Cider Judge

Non-BJCP Qualifications:

- Professional Brewer Beer Sommelier GABF/WBC
 Certified Cicerone Adv. Cicerone Master Cicerone
 Sensory Training Other

Descriptor Definitions (Mark all that apply):

- Acetaldehyde – Green apple-like aroma and flavor.
 Alcoholic – The aroma, flavor, and warming effect of ethanol and higher alcohols. Sometimes described as *hot*.
 Astringent – Puckering, lingering harshness and/or dryness in the finish/aftertaste; harsh graininess; huskiness.
 Diacetyl – Artificial butter, butterscotch, or toffee aroma and flavor. Sometimes perceived as a slickness on the tongue.
 DMS (dimethyl sulfide) – At low levels a sweet, cooked or canned corn-like aroma and flavor.
 Estery – Aroma and/or flavor of any ester (fruits, fruit flavorings, or roses).
 Grassy – Aroma/flavor of fresh-cut grass or green leaves.
 Light-Struck – Similar to the aroma of a skunk.
 Metallic – Tinny, coiny, copper, iron, or blood-like flavor.
 Musty – Stale, musty, or moldy aromas/flavors.
 Oxidized – Any one or combination of stale, winy/vinous, cardboard, papery, or sherry-like aromas and flavors.
 Phenolic – Spicy (clove, pepper), smoky, plastic, plastic adhesive strip, and/or medicinal (chlorophenolic).
 Solvent – Aromas and flavors of higher alcohols (fusel alcohols). Similar to acetone or lacquer thinner aromas.
 Sour/Acidic – Tartness in aroma and flavor. Can be sharp and clean (lactic acid), or vinegar-like (acetic acid).
 Sulfur – The aroma of rotten eggs or burning matches.
 Vegetal – Cooked, canned, or rotten vegetable aroma and flavor (cabbage, onion, celery, asparagus, etc.).
 Yeasty – A bready, sulfury or yeast-like aroma or flavor.

 Category # **21** Subcategory (a-f) **C** Entry # **C1**

 Subcategory (spell out) **HAZY IPA**

Special Ingredients: _____

 Bottle Inspection: Appropriate size, cap, fill level, label removal, etc.

 Comments **CAN 1**
Aroma (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, esters, and other aromatics

MED-HIGH HOP AROMA WITH CITRUS (GRAPFRUIT &
LIMETTE, HERBAL NOTES IN BACKGROUND
NEUTRAL LOW GRAINY AROMA (STONE FRUIT)
(NO DMS) VERY INVITING WHEN THE BEER
WARMTH (NO DEFAULT)
9/12
Appearance (as appropriate for style)

Comment on color, clarity, and head (retention, color, and texture)

PALE YELLOW HAZY, ROCKY HEAD WITH
GOOD RETENTION, NICE)
3/3
Flavor (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, fermentation characteristics, balance, finish/aftertaste, and other flavor characteristics

SIMILAR TO AROMA MED HOP FLAVOR,
MED LOW BITTERNESS, HOP FORWARD
FINISH A BIT CRISP
13/20
Mouthfeel (as appropriate for style)

Comment on body, carbonation, warmth, creaminess, astringency, and other palate sensations

MEDIUM LOW BODY, HIGH CARBONATION
NO WARMTH, LOW ASTRINGENCY
3/5
Overall Impression

Comment on overall drinking pleasure associated with entry, give suggestions for improvement

A VERY GOOD HAZY IPA WITH FRESH HOPS
COULD BE MORE SOFT BY INCREASING THE BODY
AND LOWERING THE CARBONATION.
STILL A PLEASURE TO SIP, THANKS
6/10
Total
34/50

Classic Example	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Not to Style
Flawless	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Technical Merit
Wonderful	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Significant Flaws
					Intangibles
					Lifeless



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

CL

Category # _____ Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

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 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.

In the final section, **Overall Impression**, the judge conveys how enjoyable the beer was and should attempt to offer suggestions for improvement. It may also be used to summarize the judge's feelings on aspects of the beer that don't fit neatly into one of the other four sections. The difference between a very good beer and a world class beer can often be in subtle or intangible details. Likewise, beers with no easily discernible flaws can be lacking in specialness or "magic." This section is used to give such feedback.

The **Scoring Guide** is your guide to understanding the meaning of your total score on the 50 point scale used on this scoresheet.

Outstanding (45-50) – A world class example of the style. A beer with great character and no flaws.

Excellent (38-44) – Beers in this range may have no flaws but may be missing the intangibles for a world class beer.

Very Good (30-37) – Beers in this range may have a minor flaw (technical or stylistic), or may be lacking in balance or complexity.

Good (21-29) – A satisfactory beer that generally fits the style parameters. Scores near the upper end of this range may have only a few minor flaws or be slightly out of style and also may be



BEER SCORESHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

Judge Name (print) **Benoit DELBOSC**

Judge BJCP ID **E4340**

Judge Email **bdelbosc@free.fr**

Use Avery label # 5160

BJCP Rank or Status:

- | | | |
|--|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Apprentice | <input checked="" type="checkbox"/> Recognized | <input type="checkbox"/> Certified |
| <input type="checkbox"/> National | <input type="checkbox"/> Master | <input type="checkbox"/> Grand Master |
| <input type="checkbox"/> Honorary Master | <input type="checkbox"/> Honorary GM | <input type="checkbox"/> Mead Judge |
| <input type="checkbox"/> Provisional Judge | <input type="checkbox"/> Rank Pending | <input type="checkbox"/> Cider Judge |

Non-BJCP Qualifications:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Professional Brewer | <input type="checkbox"/> Beer Sommelier | <input type="checkbox"/> GABF/WBC |
| <input type="checkbox"/> Certified Cicerone | <input type="checkbox"/> Adv. Cicerone | <input type="checkbox"/> Master Cicerone |
| <input type="checkbox"/> Sensory Training | | |
| <input type="checkbox"/> Other | | |

Descriptor Definitions (Mark all that apply):

- Acetaldehyde** – Green apple-like aroma and flavor.
- Alcoholic** – The aroma, flavor, and warming effect of ethanol and higher alcohols. Sometimes described as *hot*.
- Astringent** – Puckering, lingering harshness and/or dryness in the finish/aftertaste; harsh graininess; huskiness.
- Diacetyl** – Artificial butter, butterscotch, or toffee aroma and flavor. Sometimes perceived as a slickness on the tongue.
- DMS (dimethyl sulfide)** – At low levels a sweet, cooked or canned corn-like aroma and flavor.
- Ester** – Aroma and/or flavor of any ester (fruits, fruit flavorings, or roses).
- Grassy** – Aroma/flavor of fresh-cut grass or green leaves.
- Light-Struck** – Similar to the aroma of a skunk.
- Metallic** – Tinny, coiny, copper, iron, or blood-like flavor.
- Musty** – Stale, musty, or moldy aromas/flavors.
- Oxidized** – Any one or combination of stale, winy/vinous, cardboard, papery, or sherry-like aromas and flavors.
- Phenolic** – Spicy (clove, pepper), smoky, plastic, plastic adhesive strip, and/or medicinal (chlorophenolic).
- Solvent** – Aromas and flavors of higher alcohols (fusel alcohols). Similar to acetone or lacquer thinner aromas.
- Sour/Acidic** – Tartness in aroma and flavor. Can be sharp and clean (lactic acid), or vinegar-like (acetic acid).
- Sulfur** – The aroma of rotten eggs or burning matches.
- Vegetal** – Cooked, canned, or rotten vegetable aroma and flavor (cabbage, onion, celery, asparagus, etc.).
- Yeasty** – A bready, sulfury or yeast-like aroma or flavor.

Category # **21** Subcategory (a-f) **C** Entry # **C2**

Subcategory (spell out) **HAZY IPA**

Special Ingredients: _____

Bottle Inspection: Appropriate size, cap, fill level, label removal, etc.

Comments **GREEN LAPS**

Aroma (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, esters, and other aromatics

MED-HIGH HOP AROMA WITH GRAPEFRUIT, TROPICAL FRUIT

GRASSY NOTE (ONION)

NO MALT, A BIT VINOUS (ALCOHOL NOTES)

NOT CL

Appearance (as appropriate for style)

Comment on color, clarity, and head (retention, color, and texture)

PALE YELLOW, GOOD CLARITY, WHITE FOAM

WITTY BUBBLE AND MED-WW RETENTION

Flavor (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, fermentation characteristics, balance, finish/aftertaste, and other flavor characteristics

FLAVORS SIMILAR TO AROMA, MEDIUM BITTERNESS

WITH ACIDIC SENSATION,

Mouthfeel (as appropriate for style)

Comment on body, carbonation, warmth, creaminess, astringency, and other palate sensations

MEDIUM WW BODY, LOW CARBONATION

LOW CREAMINESS, MEDIUM ACT. ASTRINGENCY

Overall Impression

Comment on overall drinking pleasure associated with entry, give suggestions for improvement

A GOOD HAZY WITH SOME MINOR FLAWS

PROBABLY DUE TO A FERMENTATION

PROBLEM, CLEAN YOUR SANITIZING

STILL ENJOY THE SAUCE, KEEP BREWING!

Total

27/50

Outstanding	(45 - 50): World-class example of style.
Excellent	(38 - 44): Exemplifies style well, requires minor fine-tuning.
Very Good	(30 - 37): Generally within style parameters, some minor flaws.
Good	(21 - 29): Misses the mark on style and/or minor flaws.
Fair	(14 - 20): Off flavors/aromas or major style deficiencies. Unpleasant.
Problematic	(00 - 13): Major off flavors and aromas dominate. Hard to drink.

Classic Example	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Stylistic Accuracy
Flawless	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Technical Merit
Wonderful	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
					Significant Flaws
					Lifeless



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



HSY

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Antoine Paganin

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : C2

Catégorie jugée : 21C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

nez legere et acid, chou, vin,

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

apparence limpide, boire col de maïs

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

legere et acid, sec, l'arretine prend le dossier sans aromatic

11 /20

En Bouche (convenance au style)

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

l'apres go, legere astringence, belle texture au becquet / belle amertume

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

nez amere, legere et acid, peu de biere mais peut etre quelques defauts lies a la fermentation ?

4 /10

Total

28 /50

GUIDE NOTATION

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

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Doucet Colin

Email : doucet.colin@wanadoo.fr

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : C2

Catégorie jugée : 21 C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Ney pomme verte Acidité Acide
Agave Solvant
Alcool Théorique désoe

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Limpide, le mousse bien

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

asent l'acidité, le solvant

On sent le chablon dans le fond

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Grosse Amertume pas astringent.
du corps / Acide

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

J'aurai apprécier pleinement la bière, les défauts
des arômes + l'intensité ne sont pas trop
de place - Reste buvable -

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



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

C3

Category # _____ Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

36

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

Place Awarded

1

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

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

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

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

The Beer Judge Certification Program

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Douet Colin
Email : douet.colin@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP :

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

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

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

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

Numéro de la bière présentée C3

Catégorie jugée : 21C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters et autres aromatiques

On sent bien le Houblon + très aromatique

Pamplemousse - orange -
dans le nez / sur la bouche

Apparence (convenance au style)

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

Très opaque / saveur forte

Très belle!

Saveur (convenance au style)

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

Belle Aromatique
fête en fin de bouche - Marque un peu l'aromatique

En Bouche (convenance au style)

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

Fluo / onctueux

Agréable en bouche - la fin un peu moins fraîche en bouche / Saippe

Impression Générale

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

Très bonne bière, si le fumé est en choix
c'est super ça donne une identité à la bière -
pas contrebalancé sauf dans ce style. Mais c'est bon!
Une astringence désagréable reste après avoir fini
la bière

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Antoine Paganini

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

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

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

Numéro de la bière présentée : C3

Catégorie jugée : 21 C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

puis ex: citron, mangue, pêche aromatique, équilibre

10 /12

Apparence (convenance au style)

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

belle turbidité, col de mousse généreux & m

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

bon travail malts, équilibre fruité, très doux et sucré, saveur d'orange, belle amertume, légèrement sucré et sucré

15 /20

En Bouche (convenance au style)

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

petite carbon, légèrement sucré, avec un arrière-goût fruité - belle finesse, peu épaisse

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

belle mousse, malgré une astringence persistante, nez très présent, belle couleur, légère et alcoolisée, bon retour, bravo !

7 /10

Total

39 /50

GUIDE NOTATION

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

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



BEER SCORESHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

 Judge Name (print) **Benoit DELBOSC**

 Judge BJCP ID **E4340**

 Judge Email **bdelbosc@free.fr**

Use Avery label # 5160

BJCP Rank or Status:

- | | | |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Apprentice | <input type="checkbox"/> Recognized | <input type="checkbox"/> Certified |
| <input type="checkbox"/> National | <input type="checkbox"/> Master | <input type="checkbox"/> Grand Master |
| <input type="checkbox"/> Honorary Master | <input type="checkbox"/> Honorary GM | <input type="checkbox"/> Mead Judge |
| <input type="checkbox"/> Provisional Judge | <input type="checkbox"/> Rank Pending | <input type="checkbox"/> Cider Judge |

Non-BJCP Qualifications:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Professional Brewer | <input type="checkbox"/> Beer Sommelier | <input type="checkbox"/> GABF/WBC |
| <input type="checkbox"/> Certified Cicerone | <input type="checkbox"/> Adv. Cicerone | <input type="checkbox"/> Master Cicerone |
| <input type="checkbox"/> Sensory Training | | |
| <input type="checkbox"/> Other | | |

Descriptor Definitions (Mark all that apply):

- Acetaldehyde** – Green apple-like aroma and flavor.
- Alcoholic** – The aroma, flavor, and warming effect of ethanol and higher alcohols. Sometimes described as *hot*.
- Astringent** – Puckering, lingering harshness and/or dryness in the finish/aftertaste; harsh graininess; huskiness.
- Diacetyl** – Artificial butter, butterscotch, or toffee aroma and flavor. Sometimes perceived as a slickness on the tongue.
- DMS (dimethyl sulfide)** – At low levels a sweet, cooked or canned corn-like aroma and flavor.
- Ester** – Aroma and/or flavor of any ester (fruits, fruit flavorings, or roses).
- Grassy** – Aroma/flavor of fresh-cut grass or green leaves.
- Light-Struck** – Similar to the aroma of a skunk.
- Metallic** – Tinny, coiny, copper, iron, or blood-like flavor.
- Musty** – Stale, musty, or moldy aromas/flavors.
- Oxidized** – Any one or combination of stale, winy/vinous, cardboard, papery, or sherry-like aromas and flavors.
- Phenolic** – Spicy (clove, pepper), smoky, plastic, plastic adhesive strip, and/or medicinal (chlorophenolic).
- Solvent** – Aromas and flavors of higher alcohols (fusel alcohols). Similar to acetone or lacquer thinner aromas.
- Sour/Acidic** – Tartness in aroma and flavor. Can be sharp and clean (lactic acid), or vinegar-like (acetic acid).
- Sulfur** – The aroma of rotten eggs or burning matches.
- Vegetal** – Cooked, canned, or rotten vegetable aroma and flavor (cabbage, onion, celery, asparagus, etc.)
- Yeasty** – A bready, sulfury or yeast-like aroma or flavor.

SCORING GUIDE

Outstanding	(45 - 50): World-class example of style.
Excellent	(38 - 44): Exemplifies style well, requires minor fine-tuning.
Very Good	(30 - 37): Generally within style parameters, some minor flaws.
Good	(21 - 29): Misses the mark on style and/or minor flaws.
Fair	(14 - 20): Off flavors/aromas or major style deficiencies. Unpleasant.
Problematic	(00 - 13): Major off flavors and aromas dominate. Hard to drink.

 Category # **21** Subcategory (a-f) **C** Entry # **C3**

 Subcategory (spell out) **HAZY IPA**

 Special Ingredients: **✓**

 Bottle Inspection: **✓** Appropriate size, cap, fill level, label removal, etc.

 Comments **YELLOW LACE**
Aroma (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, esters, and other aromatics

MED-HIGH HOPS AROMA GRASSY AND CITRUS NOTICE NO MALT AROMA, CLEAN FERMENTATION

B /12
Appearance (as appropriate for style)

Comment on color, clarity, and head (retention, color, and texture)

YELLOW ORANGE VERY HAZY WHITE FOAM SMALL BUBBLE MEDIUM RETENTION

3 /3
Flavor (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, fermentation characteristics, balance, finish/aftertaste, and other flavor characteristics

HOP FORWARD FLAVORS GRAPEFRUIT GOOD SUBTLE TOP THE MALT FINISH A BIT CRISP

12 /20
Mouthfeel (as appropriate for style)

Comment on body, carbonation, warmth, creaminess, astringency, and other palate sensations

MEDIUM BODY, MEDIUM CARBONATION, LOW CREAMINESS, MED-LW ASTRINGENCY

3 /5
Overall Impression

Comment on overall drinking pleasure associated with entry, give suggestions for improvement

VERY GOOD HAZY IPA, WITH LOT OF CITRUS NOTES, DRINKABILITY COULD BE IMPROVED BY REDUCING THE ASTRINGENCY.

6 /10

VERY GOOD JOB!

Total
34 /50

Classic Example	<input type="checkbox"/>	Stylistic Accuracy	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Not to Style
Flawless	<input type="checkbox"/>	Technical Merit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Significant Flaws
Wonderful	<input type="checkbox"/>	Intangibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lifeless



<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

C4

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.

H 55



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Davet Colin
 Email : davet.colin@gmail.com
 Numéro / Ranking BJCP :

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

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

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

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

Numéro de la bière présentée : _____

Catégorie jugée : _____

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Chloré à l'ouverture | Acide butyrique / fromage -
Acide | (très légère)
Orange | Disparaît 3/4 minute après

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

légèrement opaque.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

très aromatique en bouche.
Belle Amertume / amertume légère en fin de bouche.

13 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps en bouche | 1ère consécration
Amertume forte | très aromatique
très en fin de bouche | une fois qu'on s'habitue à l'amertume ça prend de la longueur

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

Bière bonne / bonne, très particulière à l'ouverture (chloré, fromage) assez désagréable mais une fois qu'il passe ça passe la place à l'amertume et c'est une bonne bière mais pas vraiment dans le style Hazy IPA

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


<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

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

No du Juge: Antoine Pagani

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-gout. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de souffre 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 : C4

Catégorie jugée : 21 C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Agumes herbacés, floral
malt heureux
ne expressive

9 /12

Apparence (convenance au style)

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

mauve rosé pâle, légèrement brûlé,
col blanc,
taille

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

légèrement sucree, houblon très expressif,
équilibré, brûlé,
fermentation fraîche

14 /20

En Bouche (convenance au style)

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

épaisseur, chaleur, corps moyen,
chaleur, léger, doux et astringent,
longeur en bouche

4 /5

Impression Générale

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

bonne buvable malgré une amertume,
tronche,
bonne très expressive, une légère,
marécage de la torréfaction à peine,
bravo !

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



BEER SCORESHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

Judge Name (print)	Benoit DELBOSC
Judge BJCP ID	E4340
Judge Email	bdelbosc@free.fr
Use Avery label # 5160	

BJCP Rank or Status:

- | | | |
|--|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Apprentice | <input checked="" type="checkbox"/> Recognized | <input type="checkbox"/> Certified |
| <input type="checkbox"/> National | <input type="checkbox"/> Master | <input type="checkbox"/> Grand Master |
| <input type="checkbox"/> Honorary Master | <input type="checkbox"/> Honorary GM | <input type="checkbox"/> Mead Judge |
| <input type="checkbox"/> Provisional Judge | <input type="checkbox"/> Rank Pending | <input type="checkbox"/> Cider Judge |

Non-BJCP Qualifications:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Professional Brewer | <input type="checkbox"/> Beer Sommelier | <input type="checkbox"/> GABF/WBC |
| <input type="checkbox"/> Certified Cicerone | <input type="checkbox"/> Adv. Cicerone | <input type="checkbox"/> Master Cicerone |
| <input type="checkbox"/> Sensory Training <input type="checkbox"/> Other | | |

Descriptor Definitions (Mark all that apply):

- Acetaldehyde** – Green apple-like aroma and flavor.
- Alcoholic** – The aroma, flavor, and warming effect of ethanol and higher alcohols. Sometimes described as *hot*.
- Astringent** – Puckering, lingering harshness and/or dryness in the finish/aftertaste; harsh graininess; huskiness.
- Diacetyl** – Artificial butter, butterscotch, or toffee aroma and flavor. Sometimes perceived as a slickness on the tongue.
- DMS (dimethyl sulfide)** – At low levels a sweet, cooked or canned corn-like aroma and flavor.
- Ester** – Aroma and/or flavor of any ester (fruits, fruit flavorings, or roses).
- Grassy** – Aroma/flavor of fresh-cut grass or green leaves.
- Light-Struck** – Similar to the aroma of a skunk.
- Metallic** – Tinny, coiny, copper, iron, or blood-like flavor.
- Musty** – Stale, musty, or moldy aromas/flavors.
- Oxidized** – Any one or combination of stale, winy/vinous, cardboard, papery, or sherry-like aromas and flavors.
- Phenolic** – Spicy (clove, pepper), smoky, plastic, plastic adhesive strip, and/or medicinal (chlorophenolic).
- Solvent** – Aromas and flavors of higher alcohols (fusel alcohols). Similar to acetone or lacquer thinner aromas.
- Sour/Acidic** – Tartness in aroma and flavor. Can be sharp and clean (lactic acid), or vinegar-like (acetic acid).
- Sulfur** – The aroma of rotten eggs or burning matches.
- Vegetal** – Cooked, canned, or rotten vegetable aroma and flavor (cabbage, onion, celery, asparagus, etc.)
- Yeast** – A bready, sulfury or yeast-like aroma or flavor.

Outstanding	(45 - 50): World-class example of style.
Excellent	(38 - 44): Exemplifies style well, requires minor fine-tuning.
Very Good	(30 - 37): Generally within style parameters, some minor flaws.
Good	(21 - 29): Misses the mark on style and/or minor flaws.
Fair	(14 - 20): Off flavors/aromas or major style deficiencies. Unpleasant.
Problematic	(00 - 13): Major off flavors and aromas dominate. Hard to drink.

Category # 21 Subcategory (a-f) C Entry # C4

Subcategory (spell out) HAZY IPA

Special Ingredients: _____

Bottle Inspection: Appropriate size, cap, fill level, label removal, etc.

Comments GOLD CAPS

Aroma (as appropriate for style)
Comment on malt, hops, esters, and other aromatics

HAZY HOPS AROMA FIRST NOTE ONION / CHLOR
THEN GRAPEFRUIT GRAPES & PINKEYE
LOW MALT NOTES

Appearance (as appropriate for style)
Comment on color, clarity, and head (retention, color, and texture)

PALE YELLOW HAZY WHITE FOAM
MEDIUM LOW RETENTION

Flavor (as appropriate for style)
Comment on malt, hops, fermentation characteristics, balance, finish/aftertaste, and other flavor characteristics

HOPS FORWARD GOOD SUPPORT FROM
THE MALT, MED BITTERNESS, HOPS FLAVORS
SIMILAR TO AROMA

Mouthfeel (as appropriate for style)
Comment on body, carbonation, warmth, creaminess, astringency, and other palate sensations

MED BODY, MED CARBO, MED LOW CREAMY BUT
LOW ASTRINGENCY

Overall Impression
Comment on overall drinking pleasure associated with entry, give suggestions for improvement

VERY GOOD HAZY, SLOWER DMS NOTES THAT
DISSIPATE QUICKLY, GOOD DRINKABILITY

GOOD JOB!

Total 35 /50

Classic Example	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Stylistic Accuracy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Not to Style
Flawless	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Technical Merit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Significant Flaws
Wonderful	<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"/>	Lifeless



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

CS

Category # _____ Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

33

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 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.

H22



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Doucet Coline

Email : cd...doucet@...ail.com
Numéro / Ranking BJCP :

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

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, après-goût persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- 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). Semble à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

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

Numéro de la bière présentée : C5 -

Catégorie jugée : H C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

"Houblon, arôme / citron
Gros"

Fruits juteux pêche
Tres riche arôme !

D /12

Apparence (convenance au style)

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

Jauy / opaque. Dans le style!

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Tres sucré : trop dommage ça vient nusquer le reste
Bien fruité en bouche.

H /20

En Bouche (convenance au style)

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

Belle longueur y'a du corps
Il n'y a pas assez équilibre entre

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, pas impressionnant très aromatique
Malheureusement le sucre vient gâcher le potentiel de la bière - pas assez équilibre

6 /10

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

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



<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Antoine Paganini

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

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

Numéro de la bière présentée : C5

Catégorie jugée : 91 C

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

peut à la fois aux expressio
peu malaxé

10 /12

Apparence (convenance au style)

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

Légèreté, orange, id persistant, mousse
Bande, Légèreté, opaque

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Saveur, expressifs, bon travail
des malts, corps ample, finale
douce

15 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Saveur, saveur en bouche, sucre
moyenne, assez astringence
corps moyenne, peu alcoolique

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

Tout bonne buvabilité, bon expressivité,
souple en bouche
peut être un peu trop sucre mais le
style est respecté
bravo!

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



<http://www.bjcp.org>

BEER SCORESHEET



AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

Judge Name (print) **Benoit DELBOSC**

Judge BJCP ID **E4340**

Judge Email **bdelbosc@free.fr**

Use Avery label # 5160

BJCP Rank or Status:

- Apprentice Recognized Certified
 National Master Grand Master
 Honorary Master Honorary GM Mead Judge
 Provisional Judge Rank Pending Cider Judge

Non-BJCP Qualifications:

- Professional Brewer Beer Sommelier GABF/WBC
 Certified Cicerone Adv. Cicerone Master Cicerone
 Sensory Training Other

Descriptor Definitions (Mark all that apply):

- Acetaldehyde – Green apple-like aroma and flavor.
 Alcoholic – The aroma, flavor, and warming effect of ethanol and higher alcohols. Sometimes described as hot.
 Astringent – Puckering, lingering harshness and/or dryness in the finish/aftertaste; harsh graininess; huskiness.
 Diacetyl – Artificial butter, butterscotch, or toffee aroma and flavor. Sometimes perceived as a slickness on the tongue.
 DMS (dimethyl sulfide) – At low levels a sweet, cooked or canned corn-like aroma and flavor.
 Estery – Aroma and/or flavor of any ester (fruits, fruit flavorings, or roses).
 Grassy – Aroma/flavor of fresh-cut grass or green leaves.
 Light-Struck – Similar to the aroma of a skunk.
 Metallic – Tinny, coiny, copper, iron, or blood-like flavor.
 Musty – Stale, musty, or moldy aromas/flavors.
 Oxidized – Any one or combination of stale, winy/vinous, cardboard, papery, or sherry-like aromas and flavors.
 Phenolic – Spicy (clove, pepper), smoky, plastic, plastic adhesive strip, and/or medicinal (chlorophenolic).
 Solvent – Aromas and flavors of higher alcohols (fusel alcohols). Similar to acetone or lacquer thinner aromas.
 Sour/Acidic – Tartness in aroma and flavor. Can be sharp and clean (lactic acid), or vinegar-like (acetic acid).
 Sulfur – The aroma of rotten eggs or burning matches.
 Vegetal – Cooked, canned, or rotten vegetable aroma and flavor (cabbage, onion, celery, asparagus, etc.).
 Yeasty – A bready, sulfury or yeast-like aroma or flavor.

Category # **21** Subcategory (a-f) **C** Entry # **CS**

Subcategory (spell out) **HAZY IPA**

Special Ingredients:

Bottle Inspection: Appropriate size, cap, fill level, label removal, etc.

Comments **WHITE CAR**

Aroma (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, esters, and other aromatics

MED HOP AROMA GRASY FIRST DOSE ALMOST SMOKY, SOME WOODY NOTES.

7/12

Appearance (as appropriate for style)

Comment on color, clarity, and head (retention, color, and texture)

PAGE DRAWN HAZY WHITE FOAM MEDIUM RETENTION

3/13

Flavor (as appropriate for style)

Comment on malt, hops, fermentation characteristics, balance, finish/aftertaste, and other flavor characteristics

THE BITTERNESS IS A BIT BEHIND THE RESIDUAL SUGAR THAT PERSISTS IN PETER TACI

14/20

Mouthfeel (as appropriate for style)

Comment on body, carbonation, warmth, creaminess, astringency, and other palate sensations

MED-MEDIUM BODY, MED CARBONATION, LOW WARMTH AND CREAMINESS, LOW ASTRINGENCY

3/15

Overall Impression

Comment on overall drinking pleasure associated with entry, give suggestions for improvement

A VERY GOOD HAZY DRINKABILITY COULD BE IMPROVED BY REDUCING THE SUGAR.

5/10

THANCS

Total

32/50

		Stylistic Accuracy				
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Not to Style
		Technical Merit				
Classic Example		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Significant Flaws
Flawless		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
Wonderful		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lifeless



FLIGHT SUMMARY SHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>



Competition Name CRAZ #3 Location Rennes Date 03/12/22

Category of this Flight Hazy IPA Category # _____

✓ if Advanced to Mini-BOS						
Judge Name	Cat/SubCat	D1	D2	D3	D4	D5
1. Romain ORY	4A,5	34	39,5	28	27	
2. Thibault Nowaczyk	40	35	37,5	26	24	
3. Denis. ANTON	40	33	36	29	25	
4.	(H20) (H58)	(H26)	(H2)	(H49)		
Total Points						
Assigned Score		40	33	38	27	27

Judges' Notes and Comments

First Place	D1
Second Place	D3
Third Place	D2
Honorable Mention	D4

Head Judge Name _____

Flight Sheet copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 12/3/26



<http://www.bjcp.org>

(H23)

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

D1

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: 1 of 5

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

40

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

Place Awarded

1

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.



H20

<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

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

No du Juge: ANTON Denis
 Email : anton.denis.85@gmail.com
 Numéro / Ranking BJCP :

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

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, 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 / 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 (encernez en un)

Numéro de la bière présentée : D1

Catégorie jugée : 11C Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

10 /12

Houblon moyen, un agrume (pamplemousse, orange, citron). Notes florales très légères. Base malte faible, légèrement pain frais

Apparence (convenance au style)

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

3 /3

Col de couleur épais, bonne tanse. Robe jaune doré moyennement trouble

Saveur (convenance au style)

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

17 /20

Houblon moyen, agrume, fort pamplemousse, orange et citron, notes tropicales légères, mièges, pain, fruits à noyaux et raisins et arrière-goût. Les saveurs pamplemousse, fort. Malt faible, note de pain. Notes florales, fruitées, mièges

3 /5

En Bouche (convenance au style)

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

Carbonation moyenne. Corps moyen et globalement sec. Astringence moyenne, qui s'accentue en finale et perdure très longtemps

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

Bière très agréable à boire, sans amertume dans le style, bravo! Attention à l'acidité de fond, légère et trop prononcée devant et à l'arrière-goût. Une perte de corps serait le quantifié et le moment d'acidité de fond pendant le mariage.

7 /10**Total**40 /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"/>	Hors Style
Sans défauts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Valeur Technique
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie



H20

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: R. O.

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / 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** Épice (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 odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

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

Numéro de la bière présentée : Hazy IPA D1

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Bouquet de fruits divers (majoritairement tropicaux) correspond au style

11 /12

Apparence (convenance au style)

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

Trouble comme demande pour le style
Belle mousse et tenue de cette dernière

2,5 /3

Saveur (convenance au style)

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

Côté malté assez discret mais aromatique
et amertume bien présents -
On retrouve les arômes en bouche.
Final rafraîchissant et reste en bouche
une belle aromatique.

16 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Belle texture ni trop flotteux ni trop dense
Pas de défaut majeur si ce n'est un
tout petit manque de carbonatation

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

Belle Hazy IPA douce mais sans être fade.. Belle couleur, belle mousse.
C'est pour moi une bière qui pourrait
être bien commercialisé dès demain

8 /10

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

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



H2O

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: TN

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : D1

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

nez très houblonné, arômes de fruits tropicaux, fruits jaunes, un peu d'agrumes

10 /12

Apparence (convenance au style)

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

jaune clair assez trouble, belle mousse dense et persistante

3 /13

Saveur (convenance au style)

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

amertume moyenne, notes herbacées, agrumes, malt légèrement perceptible

16 /20

En Bouche (convenance au style)

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

corpo assez élevé, finale sèche, corps moyen

3 /15

Impression Générale

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

bière agréable à boire, l'amertume est peut-être un peu trop présente pour le style, l'aromatique est très révise

8 /10

Total

40 /50

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

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

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

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

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

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

Exactitude du Style

Hors Style

Valeur Technique

Défauts Importants

Intangibles

Sans Vie



HS8

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

D2

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: 7 of 5

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

33

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.



H58

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: TN

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

Numéro de la bière présentée : D2

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

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

6 /12

notes de fruits Tropicaux, un peu d'agrumes, nez faible, petite odeur de solvant/alcool

Apparence (convenance au style)

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

3 /3

jaune clair assez trouble, bonne mousse blanche qui reste

Saveur (convenance au style)

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

14 /20

Saveurs de fruits tropicaux bien mûrs, légère amertume, léger manque de longueur

En Bouche (convenance au style)

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

5 /5

corps moyen, corps moyen, assez soyeux

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

bonne bière, fidèle au style,

peut-être juste un

léger manque d'intensité sur l'aromatique

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

Exactitude du Style

Hors Style

Sans défauts

Valeur Technique

Défauts Importants

Merveilleux

Intangibles

Sans Vie



<http://www.bjcp.org>

H58

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: R.O.

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 : D2

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

7 /12

Beau nez mais on ne retrouve malheureusement pas le côté fruits tropicaux ou à noyaux du style. Un léger côté alcoolé sur certains moments

Apparence (convenance au style)

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

2 /13

Couleur un peu claire pour le style
Belle mousse au service s'estompe un peu vite mais laisse un joli col moyenneux
Café opaque respecte pour le style.
Saveur (convenance au style)

12 /20

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....
Amertume un peu trop dominante pour le style. Le léger côté alcoolé et l'amertume écrasent un peu l'aromatique.

En Bouche (convenance au style)

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

4 /15

Belle texture et carbonatation présente
Légère chaleur dû au côté légèrement alcoolé mais pas dérangeant

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

Belle Hazy IPA même si couleur un peu clair. L'aromatique et l'amertume ne collent malheureusement pas. Too Tie fait au style mais l'ensemble est agréable
Lyplutôt IPA

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



H58

Feuille de notation


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

No du Juge: ANTON Denis / D
 Email: anton.denis.85@gmail.com
 Numéro / Ranking BJCP:

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

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffee. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Sembable 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: D7

Catégorie jugée: 21C - Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Houblon peu fort sur les fruits tropicaux, mûrs, et des notes florales présentes. Malt absent

9 /12

Apparence (convenance au style)

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

Gros col de mousse très tenue moyenne, crémeuse. Robe jaune dorée à pâle, presque opaque

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Houblon fort sur les fruits tropicaux, mûrs, ananas, mangue, agrumes (pamplemousse, orange, citron) Malt absent. Lezine sur les notes fruitées moyennes auxquelles on ajoute des notes de solvant et d'alcool, légère à moyenne

13 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen. Carbonatation moyenne. Quelques notes d'une présence alcoolée prononcée que la moyenne. Amertume modérée, qui perdure en longueur

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

C'est une bonne bière, agréable à boire. Sa aromatique est belle et intemporelle, mais la saveur malheureusement pas si forte et plus expressive. On retrouve des notes de solvant et d'alcool, qui viennent légèrement ternir le tableau. Une meilleure maîtrise de la fermentation pourrait aider à résultats très encourageant.

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):	Domine 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
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



H26

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

D3

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: 3 of 5

 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

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 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>

H26

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: R.O

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-gout. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisî** Arôme / saveur de moisî, 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.
- Algic / 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 : D3

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Notes tropicales et noix de coco prédominantes. Présence potentielle de Sabro.

Joli nez très aromatique.

10 /12

Apparence (convenance au style)

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

Jolie coller de mousse au service qui s'estompe un peu vite. Couleur un peu claire mais OK. Opacité correspondante au style.

25 /3

Saveur (convenance au style)

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

Rafraîchissant et très aromatique du probablement à la puissance du Sabro. Le tout est équilibré et très agréable. L'amertume un peu forte mais pas dérangeant pour le style. Base malteée un peu absente en bouche

15 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Léger manque de carbonatation. Corps ni trop rond ni trop flotteux (malgré le manque de carbo). Pas de défaut majeur au palais

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

Belle Hazy IPA bien aromatique. Attention cependant à l'aromatique du Sabro qui peut prendre le pas sur l'amertume demandé au style. Petite carbonatation mais probablement un léger défaut à corriger. L'ensemble est très agréable

8 /10

Total

38,5 /50

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

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

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

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

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

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

Exactitude du Style

Hors Style

Valeur Technique

Défauts Importants

Intangibles

Sans Vie



H26

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: TW

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, après-goût persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois 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 cuisisnés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

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

Numéro de la bière présentée : D3

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

arômes de litchi, coco

9 /12

Apparence (convenance au style)

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

jaune légèrement sombre bien trouble,

2,5 /3

Saveur (convenance au style)

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

savoure litchi, coco, légèrement

15 /20

terreuse, légère amertume, petit

marque de longueur

6 /5

En Bouche (convenance au style)

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

corps moyen, assez rond,

finale un peu sèche

7 /10

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, intéressante et assez fidèle

au style, très léger manque de longueur

et peut-être d'équilibre sur les houblons

Total

37,5 /50

GUIDE NOTATION

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

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



H2

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

D4

Category # 21 Subcategory (a-f) C

Ordinal Position in Flight: 4 of 5

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

27

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

Place Awarded

4 HN

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 soursness 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.



H2

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: 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, après-goût persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de 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 odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

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

Numéro de la bière présentée : D4

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Nez présentant au premier abord un cas d'oxydation camouflant les possibles arômes voulant être présentes par le brasseur.

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle mousse et opacité respectée. La couleur indique cela dit une possible oxydation mais on se rapproche du style dans

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Amertume présente mais le léger côté oxydé vient perturber l'équilibre. On ne retrouve malheureusement pas l'aromatique du style autour des fruits à noyaux ou tropicaux. Base maltaise

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Carbonatation OK et texture agréable correspondant au style. Pas de côté à coûteux majeur.

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

Dommage pour le côté oxydé car dans l'ensemble, la bière semble respecter le style. L'aromatique sera un des points les plus importants pour la prochaine fois. Beau travail dans l'ensemble.

6 /10

Total

28 /50

GUIDE NOTATION

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

Exactitude du Style	<input type="checkbox"/>	<input 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 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"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
						Sans Vie



H2

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: TN

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : D4

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

marqueurs d'oxydation, début d'arôme de fruits tropicaux

Apparence (convenance au style)

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

javne tirant sur le marron, assez trouble, bonne mousse persistante

Saveur (convenance au style)

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

marqueurs d'oxydation, légère amertume, saveur que j'associe au diacétyle (beurre), faible longueur

En Bouche (convenance au style)

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

corps moyen, corps moyen, un peu sèche à la fin

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 oxydation malheureusement marquée, néanmoins bonne corso, bon corps et amertume adaptée

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



H2

Feuille de notation


<http://www.bjcp.org>
<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/>
<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: DEmail : anton.denis.85@gmail.com
Numéro / Ranking BJCP :Date : 3/12/2022
Ville : Rennes, France
Définitions de description
(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

hêtre monilia, juteux léger à moyen
Notre sur les fruits puissants et la gomme sucre,
éthile, dégagé, un peu fraise + fruits des bois.
Base malte trop discrète

7 /12

Apparence (convenance au style)

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

Gout col de mousse, très bonne rétention
Robe jaune-orange qui laisse progressivement d'orange

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Houblon moyen sur le houblon, l'orange, des fruits
au long malt apporte un très propre caractère
à la robe.
Plaisante et régulière, légère.
Équilibre et équilibré, parfums fruité
et de fruits, sans être trop fruité.

11 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen
Coupe moyenne, moyenne, un peu mielleux avec un peu de sucre
Amertume moyenne sans accès

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

C'est une bière agréable à boire. L'aromatique moyenne
se distingue de d'autres bières de ce genre grâce à
un bon équilibre entre la maturité et l'intensité. Cependant,
plus nous avions bu, plus nous avons senti la chaleur
et une forte malte laissant hors sujet (corps et
levure) et faire attention à la trophée d'oxygène
lors de la fermentation et de l'entreposage pourraient régler
ces petits défauts.

Total

6 /10

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

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



H49

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

D5

Category # 21 Subcategory (a-f) COrdinal Position in Flight: 5 of 5 This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

27

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

Place Awarded

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 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.



H49

<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

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

No du Juge: TN

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, âpreté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffee. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouffette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semble 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 : D5

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

marques d'oxydation, arôme un peu
beurre, odeur de beurre

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

jaune tirant vers le marron, bien trouble,
mousse assez dense qui s'estompe peu à peu

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

marques d'oxydation, saveur beurrée
que j'associe au diacacyle, légère amertume

9 /20

En Bouche (convenance au style)

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

carbo moyenne, bon corps, pas
d'astringece

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 oxydation malheureusement marquée,
avec des notes de diacacyle, mais la base
a l'air bonne (carbo, corps, amertume)

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



H49

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Romain ORY

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 : Ds

Catégorie jugée : Hazy IPA

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Un côté oxydé et un léger retour alcoolique camouflent malheureusement l'aromatique voulant être présente par le brasseur.

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle opacité mais couleur montrant des légers signes d'oxydation. Dommage, la couleur d'origine semblait plus fraîche

2 /13

Saveur (convenance au style)

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

Une légère aromatique fruits tropicaux et une amertume respectant le style. Le côté oxydé prend malheureusement le pas en seconde partie de dégustation

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Belle texture et carbonatation ok quoiqu'un peu faible. Très légère chaleur alcooléeuse

3 /15

Impression Générale

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

Bière intéressante malgré le léger côté oxydé. Le léger côté alcoolique n'est pas dérangeant pour le style. Pour la prochaine fois, attention à bien mettre l'aromatique en avant.

6 /10

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

Total	<u>27</u> /50
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"/>
Valeur Technique	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Défauts Importants
Sans défauts	<input type="checkbox"/>
Intangibles	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sans Vie
Merveilleux	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



<http://www.bjcp.org>

149

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: ANTON Denis / D
 Email : anton.denis.85@gmail.com
 Numéro / Ranking BJCP : DS
 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 :

Catégorie jugée : 21C - Hazy IPA

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, après-goût persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacacyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffie. 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** Epicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Bon équilibre entre les fruits jaunes
Notes de carton et papier grillé
Petite touche sucrée bien le pain croustillant
Rien à signaler côté levure

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Clair avec peu de mousse, faible rétention
Robe jaune - orange opaque, aspect légèrement
oxydée.

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Très bon équilibre sur les fruits jaunes et les agrumes, pêche,
orange et des notes tropicales et florales suaves, sans amertume.
Flaveur très douce sur le pain. Équilibre intéressant
avec notes de papier grillé.

13 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen à épais
Corps mi-épais, sucre, sucre puis sec en finale.
Carbonatation moyenne à forte, très longue en finale.

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

C'est une bière très à loins. L'aromatique
est très intéressante et relativement variée.
Cependant, quelques oxydations ternissent le tableau.
Une meilleure levure ou l'ajout d'agrumes devrait faire de
cette bière un bel exemple d'un style. D'autre l'ajout
d'agrumes, qu'il est possible de voir à la baume via le
houblonner je pense.

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 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sans Vie