



FLIGHT SUMMARY SHEET

<http://www.bjcp.org>

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>

Competition Name C R A B Date 03/12/2022 Location _____

Category of this Flight Octave and Stout

✓ if Advanced to Mini-BOS

Entry #

Cat/SubCat

Judge Name	Entry #	A1	A2	A3	A4	A5
1. Pine	37	26	26	27	27	24
2. Hines	39	29	27	27	31	
3. Franco	38	28	26	26	23	
4.	023	034	048	046	045	
	Total Points	38	27	26	26	27
	Assigned Score	38	27	26	26	27

Judges' Notes and Comments

Or by A1 qualified for mini BOS-

First Place	A1
Second Place	A2
Third Place	A3
Honorable Mention	A4



023

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

05 A1

Category # 16B Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: 1 of 6

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

--

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.



023

Feuille de notation


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

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, arêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de 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 pièces 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 : o shit ACatégorie jugée : 16B**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

10 / 12**Apparence** (convenance au style)

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

2 / 3**Saveur** (convenance au style)

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

15 / 20**En Bouche** (convenance au style)

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

3 / 5

Plaque un peu de corps. Il a de l'acidité mais il a aussi de l'arôme. C'est vraiment équilibré et il n'y a pas de défauts.

Impression Générale

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

8 / 10

C'est une bonne bière, bien équilibrée, un peu séche pour un saisonnal tout de même, mais qui peut se comparer des bières américaines.

Total38 / 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"/>	Exactitude du Style <input checked="" type="checkbox"/>	Hors Style <input type="checkbox"/>
Valeur Technique <input type="checkbox"/>		
Sans défauts <input type="checkbox"/>	Défauts Importants <input type="checkbox"/>	
Merveilleux <input type="checkbox"/>	Intangibles <input checked="" type="checkbox"/>	Sans Vie <input type="checkbox"/>



023

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Thomas M

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Fruité, légèrement torréfiée

10 / 12

Apparence (convenance au style)

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

Bien sombre, mousse plutôt légère

3 / 3

Saveur (convenance au style)

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

Pas houblonnée, bien maltée
Fin de bouche sèche à âcre

14 / 20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps douce

Aero en fin de 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

bien faite, pas de défauts majeurs

un peu trop sèche en fin de bouche
L'arôme évolue vers torréfié en prenant
La température ambiante

8 / 10

Total

39 / 50

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

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



023

Feuille de notation


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

No du Juge: EL4258

Email : pierre@viel.beur
Numéro / Ranking BJCP : Certified

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.

GUIDE NOTATION

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

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

Numéro de la bière présentée : Oatmeal stout A1

Catégorie jugée : 16 B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Noire Tonate sauce soja léger, saveur de crevettes légères, saveur d'amande de beurre, malts murs légers au goût sucré/crémeux, léger arôme de café vert.

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

Noire semble limpide, mousse marron clair avec tenue correcte.

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Saveur de foie moyen du malt. Saveur de fruit, saveur / saveur des malts noirs, amertume moyenne-légère. Légères notes d'amande. Fermentation clean. Possible houblon tenuer léger, arrière-goût légèrement café amer, finale plutôt ronde.

14 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen - épais, corps moyen - léger, saveur moyen + pas d'astringence, légère couleur à solides.

5 /5

Impression Générale

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

Bonne interprétation du style, j'apprécie le côté céréalier que j'aime particulièrement. J'aurais aimé le peu plus d'expression du malt noir même si j'ai aimé les notes de café noir. J'ai senti un côté houblon fort mais il me rappelle quelque chose d'agréable. Essayez de ne pas mettre en contact la bière et l'ongle. Total 37 /50. Essayez d'utiliser des malts qui tend vers le côté.

7 /10

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



034

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

OS A2

Category # 16B Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: 2 of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

27

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

Place Awarded

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

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

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

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



034

Feuille de notation


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

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)Numéro de la bière présentée : Ox Stout ACatégorie jugée : 16 B**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

8 /12

Neg toffé avec un peu de cafe prune fèves diacetyl
L'apres revoit un peu l'aspre
la biere se réchauffe

Apparence (convenance au style)

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

3 /3

Belle mousse beige persistante
Biere avec une belle limpidité
cour la moelleuse. Dans le style

Saveur (convenance au style)

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

17 /20

Les saveurs torrefiees sont
biere presente sentiment un peu
a complexe et vineux - Padurice

En Bouche (convenance au style)

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

2 /5

Le corps est plutot simpa carbo
assez sec, un peu trop acide

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

Bonne biere allez bien
si petite foyer dans goût qui
extortent mais goute du a
la fermentation ou au process
(température de fermentation +
condamn)

Total

28 /50

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

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



034

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Thomas . r

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 / 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, vinaigre, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Epice (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 cuisiniés, 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 : Catmeal stout A

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Fruits rouges Fort
peu d'odorat de torréfaction

7 / 12

Apparence (convenance au style)

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

Trouble
Mousse aérée
Haute

2 / 3

Saveur (convenance au style)

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

Saveur plus houblonnée que malte

11 / 20

En Bouche (convenance au style)

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

Légère et bien précis
acidité en bouche
Sèche en fin de bouche

3 / 5

Impression Générale

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

impression d'oxydation
agréable à déguster mais trop sèche / pas assez ronde pour le style.

6 / 10

Total

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



048

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

OS A 3

Category # 16B Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: 3 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

26

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

Place Awarded

--

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.



548

Feuille de notation


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

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 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 : O Stout ACatégorie jugée : 16 b**Arômes (convenance au style)**

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

6 /12Nenj pluotot léger su le touage, assy discret**Apparence (convenance au style)**

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

1 /3Pousse dense mai pas persistante
Belle couleur très noire, mousse
difficile à se dérouler.**Saveur (convenance au style)**

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

14 /20Saveur porté du dR est fruité
et les malts sont doux, petit
côté vinous / Cherry**En Bouche (convenance au style)**

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

2 /5Un peu mielleux sur la langue
Tenue au peu chaude
sous le chile - un peu
épicé en fin de bouche
mais pas fade.**Impression Générale**

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

5 /10Bière pluotot brune, elle est
corps mais pas assez
douce. Attention à la
oxydation. Attention à la
fermentation.**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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hors Style
Valeur Technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Sans défauts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Intangibles
Merveilleux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Vie



048

<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

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

Nom du Juge: Thomas

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, après-pet persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- 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 : oatmeal stout +

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Forte odeur de fruits rouges qui perd le dessus sur le houblon

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

bière Troublée

peu ou pas de mousse (très fine)

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Saveur malice (plus qu'à l'odeur)

houblon léger

12 /20

En Bouche (convenance au style)

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

plat / plat

sensation huileuse (Acétyle)

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

Saveur correcte (Style) mais plate, sans mousse ou très peu

6 /10

Total

27 /50

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

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



046

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

OSA 6

Category # 16B Subcategory (a-f)

Ordinal Position in Flight: 6 of 6

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

26

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

Place Awarded

[Blank Box]

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.



046

Feuille de notation


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

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Ordre de passage: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (encerclez en un)Numéro de la bière présentée : O Stout ACatégorie jugée : 16 B**Définitions de description**

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Neg très discret plus parfumé
sur Odeur esthétic fraîches (fruits
au coquilles) que sur le malt +
Léger arôme de pomme

Apparence (convenance au style)

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

Pas de mousse ou très peu au
De réveil au gâteau blaire mais
peut-être fraîche.

Saveur (convenance au style)

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

Ceux plutôt dans le style
seulement un peu trop
chaud (un léger café
usé, le sucre est plutôt
présent)

En Bouche (convenance au style)

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

Bière plate avec une acidité
prononcée qui au malt torréfié.
On a pas vu une sensation de
bière un peu fort que

Impression Générale

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

Impression générale moyenne
manque de charme et de force
défaut (acétaldéhyde et esters)
Un peu lourde
la fermentation doit être
sociale (+)

Total

27/50

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

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



<http://www.bjcp.org>

346

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Thomas M

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : Oatmeal Stout A

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Pas fruité
Arômes de café

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

mousse aérée, brune, peu présente
bière trouble

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Pas de saveur de torrefaction
amertume du houblon légère

11 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Pas gourmand

8 /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

Mangue de grains torréfiés

Bière plutôt plate

6 /10

Total

87 /50

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

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



045

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

05 A 5

Category # 16B Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: 5 of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

27

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

Place Awarded



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

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

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

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



045

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: FRANçois

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : O Stout A

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Du nez, j'ai un joli goûts /
agout, qui évoque et qui rappelle
l'odeur d'une fougère (phénol)

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle mousse brune / brune, bière très
lancé de mousse limpide.

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Saveur maîtrisée, intermédiaire
avec une note de poivre, bretzel, seigle
mais qui finalement
est assez équilibré.

12 /12

En Bouche (convenance au style)

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

Bière chaude, plutôt
intermédiaire en bouche. Corps
maîtrisé. Le c

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 dominée au nez
par un bon goût mais l'assaut
est assez doux, doux et
équilibré. C'est plutôt plaisir
que ce que je dépendant pas mal
de diacétyle.

5 /10

Total

28 /50

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

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

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

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

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

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

Exemple classique

Exactitude du Style

Hors Style

Sans défauts

Valeur Technique

Défauts Importants

Merveilleux

Intangibles

Sans Vie



Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: E42 58

Email : pierre@viel.beer
Numéro / Ranking BJCP : certificat

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

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

Numéro de la bière présentée : Oatmeal Stout A5

Catégorie jugée : 16B

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

5 /12

Arôme buttery et miel, arôme animal style Brett léger, arôme choco et litchi, arôme caramel moyen, côté surげe huile de genévrier phenolique Pas de houblon présent

Apparence (convenance au style)

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

3 /3

Noir, mousse blanche rase, finement correctement

Saveur (convenance au style)

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

9 /20

Gout de malt sucré / cassis moyen - plus, Gout de café léger. Pas de houblon présent, Amertume moyenne. Arrière gout métallique / vanillé. A mi-titre plutôt très le melt have

En Bouche (convenance au style)

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

3 /5

Corps léger, caisse moyenne ferme, peu de sucre, pas d'astringence

Impression Générale

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

4 /10

Bière correcte plutôt équilibrée. J'ai deschoses la jauge et en bouteille pour le style. Je pense qu'il ya un garder la bière à l'abri de l'oxygène. J'aides une biere et du bubble gum qui pouvait venir d'un choix de forme qui ne convient pas au style.

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



<http://www.bjcp.org>



Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Thomas H

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

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

Numéro de la bière présentée : Oatmeal Stout A

Catégorie jugée : 16 B

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

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

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

5 /12

Arômes Torréfiés non percus
Léger Fumé (Phénolique)

Apparence (convenance au style)

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

3 /3

Fine mousse brune
bière limpide

Saveur (convenance au style)

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

13 /20

Équilibre Malt / houblons

Léger goût métallique

En Bouche (convenance au style)

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

3 /5

Légère (agréable)

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

Malgré un arôme difficile à identifier,
bon équilibre

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

31 /50

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



<http://www.bjcp.org>

FLIGHT SUMMARY SHEET

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

<http://www.homebrewersassociation.org>



Competition Name _____

Category of this Flight _____

if Advanced to Mini-BOS

Entry #

Cat/SubCat

1.	Nose of slate	35	25	15	10	27
2.						
3.						
4.						
	Total Points					
	Assigned Score					

Location _____

Date _____

Category # _____

Judges' Notes and Comments

Le goûtement est largement au dessus des autres bières

Steward Name _____

Head Judge Name _____

First Place	AB
Second Place	4B
Third Place	SB
Honorable Mention	/



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

1B

Category # STOUT 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

1/5

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

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

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

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

The Beer Judge Certification Program

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



052

Feuille de notation

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

<http://crab-rennes.fr>
No du Juge: Thomas LE BRAS

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

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

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

not de chocolat, café crème. Les notes de chocolat ressortent bien au nez. Prend le dessus sur note de café. Note de houblon plutôt à dominante terroir.

9 /12

Apparence (convenance au style)

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

biere noire, marron, col de mousse brun. belle formation de la mousse au moment de verser. Paille tenue de mousse.

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Notes de café au lait en première avec quelques notes de chocolat. Fin de bouche sur café type expresso et une fin plutôt sèche belle longueur en bouche des notes de café.

14 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps plein. Carbonatation moyennement élevée. Arrière-gout prononcé.

3 /5

Impression Générale

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

Une bonne réalisation de l'oatmeal stout. Les arômes sont très agréables. Notes de chocolat un peu trop soutenue pour le style, bonne buvable. Belles notes en bouche. Travailler peut-être sur une texture plus onctueuse. Plus café crème. Une fin moins sèche. Belle réalisation

7 /10

Total34 /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"/>	Exactitude du Style <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hors Style
Sans défauts <input type="checkbox"/>	Valeur Technique <input checked="" 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



OS2

Feuille de notation



<http://www.bjcp.org>

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Nico

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldehyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, 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 moisissure, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semble à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisis, 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 : B1

Catégorie jugée : OATMEAL Stout

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

8 /12

Apparence (convenance au style)

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

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

16 /20

En Bouche (convenance au style)

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

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

6 /10

bon mais soigner l'apparence

Total

34 /50

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

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



052

<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

<http://lesforcesdumalt.forumactif.org/><http://crab-rennes.fr>Nom du Juge: Briene

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, apêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / 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 : 1Catégorie jugée : AMERICAN STOUT B**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Noyau Jambille très agréable + Canne
bien équilibré
Houblage discret ✓12 /12**Apparence** (convenance au style)

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

Pas de mousse
Couleur PAS : stout ✓1 /3**Saveur** (convenance au style)

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

Fermentation : RAS
Arrière goût légèrement lassiveux15 /20**En Bouche** (convenance au style)

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

Manque de rondeur (avoine ?)
Saturation faible2 /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 correcte mais bien insipide
mais manque de rondeur au bouche7 /10**Total**37 /50

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

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



039

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

28

Category # 28 Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

25

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

Place Awarded

4/5

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

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

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

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

The Beer Judge Certification Program

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



039

Feuille de notation

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Nico

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

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

Numéro de la bière présentée : 2

Catégorie jugée : OATMEAL STOUT

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Fruits Macérés

5 /12

Apparence (convenance au style)

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

Mousse présente / collie couleur très sombre.

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Acidité / Alcoolé

8 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Il n'y a pas l'épaisseur / sucre attendus / Alcoolé + Amertume

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 plutôt bon (pas dans le sujet)

7 /10

Total

25 /50

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

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				
	<input type="checkbox"/>	Sans Vie				



<http://www.bjcp.org>

033

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Bruel

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

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

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

Numéro de la bière présentée : 2

Catégorie jugée : OATMEAL STOUT

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Nen digre
Houblon de celté des en mer

4 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle mousse Légèrement brune
Couleur intense ✓

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Flanque de Café + chocolat
Munique de douceur liée à l'arome

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Amertume trop sèche + trop présente
↳ choix de houblon et dosage peu adapté
Trop alcoolé
Carbonatation OK.

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

Nen corsé et aigre qui n'arrive pas à
la digestion
Assez éloigné du style

4 /10

Total

83 /50

GUIDE NOTATION

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

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



0.39

<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

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

No du Juge: Thomas (E PAS)

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

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

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

Numéro de la bière présentée : 2B

Catégorie jugée : OATMEN stout

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

notes de chocolat et de café. Sensation suave de chocolat crémeux et de café crème. Note fruitée dominante. Le malt ça rappelle un peu la cerise. Pas de note de houblon perceptible

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Boisson opaque avec quelques notes rubis, marron avec bulle fine. Belle tenue de la mousse

9 /3

Saveur (convenance au style)

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

Attaque en bouche avec note de café dans un premier temps. Café qui vient suadouc avec des notes de chocolat et café crème. Une fin plutôt sèche.

19 /20

En Bouche (convenance au style)

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

corps moyen à rond, une carbonatation moyennement élevée. Un peu d'astringence.

8 /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

le nez est subtil et peut être un peu trop mangé. Un peu d'intensité, bonne bouche. Manque un peu de rondeur. Globalement les composants de l'attaque sont travaillés sur les saveurs avec plus de rondeur. Trouver le côté soyeux et café crème.

6 /10

Total

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



016

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

3B

Category # _____ Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

15

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

Place Awarded

5/5

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

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

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

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



C916

<http://www.bjcp.org>

Feuille de notation

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

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

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

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Nen très riche + odeur de renfermé3 /12**Apparence** (convenance au style)

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

Pas de mousse1 /3**Saveur** (convenance au style)

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

Houblage discret qui correspond bien avecl'arôme de malts torréfiés8 /20**En Bouche** (convenance au style)

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

pas de douceur liée à l'acidité2 /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

Beaucoup de goûts ; très contaminé (odeur de renfermé), doit aigre et éloigné du style (manque de notes café + chocolat et bouquet de l'avocat).
Problème d'acidité ? (désinfection du matériel + bouteilles) ?
Problème de fermentation ?

Total

2 /1016 /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

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



<http://www.bjcp.org>

016

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Nico

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

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

Numéro de la bière présentée : B3

Catégorie jugée : OAT MEAL STOUT

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

ANIMAL (Foxé)

3 /12

Apparence (convenance au style)

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

Mousse Pas Persistante
Apparence Troublé

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Beaucoup de jus

5 /20

En Bouche (convenance au style)

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

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

Attention à la fermentation

Soignez l'hygiène pour améliorer l'evolution de la bière.

3 /10

Total

15 /50

GUIDE NOTATION

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

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

016

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Thomas (C BLAS)

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, apêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-gout. Granularité rude.
- Diacacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de 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 : 3B

Catégorie jugée : OPEN STOUT

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

frêne, pectoral de levure, soufflé, les notes de café ne sont pas identifiées. Voir commentaire à la fin

Apparence (convenance au style)

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

bière brune, non filtrée, opaque. Pas de tenue de mousse.

Saveur (convenance au style)

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

Note de laurier, cèdre, acide + voilà comment lorsque je finis

En Bouche (convenance au style)

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

carbonatation élevée, astringence

Impression Générale

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

boire la recette en ajoutant plus de malt typique du style (avoine black malt malt chocolate). Attention à l'hygiène dans le brassage / désinfection de tous les éléments très à la fermentation. Attention à la température de fermentation et au vieillissement de température.

Total

15 /50

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

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



014

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

4B

Category # STOUT Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

 This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

28

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

Place Awarded

2/5

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

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

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

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

OM

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Silene

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

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

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

Numéro de la bière présentée : 4

Catégorie jugée : ARTISANAL STOUT

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Non subtil mais végétale (légèrement fruit à coque)

7 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle mousse + belle tenue
Belle couleur

3 /13

Saveur (convenance au style)

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

Amertume assez prononcée pour le style
mais ça passe bien
Manque la douceur de l'ourine
Manquée un peu de malte que j'aime
Assez décoloré

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Saturation un peu trop présente
Un peu trop sec = manque de corps.

3 /5

Impression Générale

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

Bière /de lait moins malin mais assez élaboré du style.

Agréable en bouche mais pas trop discret

7 /10

Total

30 /50

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

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



0.14

Feuille de notation

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

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, apêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / 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). 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 : B4Catégorie jugée : DAIRY MEAL STOUT**Arômes** (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

VIF, Moderate

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Jaune Mousse
Belle couleur, sombre

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

Vif / le café est discret (trop)Il manque la douceur attendue

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Agréable, bulles sympathiques

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

Tres agréable, Bravo. On aurait aimé + de café / chocolat au goût

6 /10

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

Total20 /50

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



<http://www.bjcp.org>

OM

Feuille de notation



<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Thomas LF BEAS

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, apêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-gout. Granularité rude.
- 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.

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

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

Numéro de la bière présentée : 4B

Catégorie jugée : OATMEAL STOUT

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Note faible de chocolat et café. Présence de note de fermentation note levurié. Arôme présent au nez

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Belle robe noir avec des tons rubis. belle mousse au ton beige une jolie tenue de mousse. bulle très fine. bien appétissante au regard.

3 /3

Saveur (convenance au style)

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

les notes de café sont subtiles. Peu présent. L'envie impression de café crème. les notes de levure sont présentes.

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps plein carbonatation élevée sensation de chaleur lié à l'alcool. Légèrement soyeuse.

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 brassieur

Manque d'intensité dans les arômes (chocolat, café) en bouche on retrouve la même intensité que pour les arômes. Réchauffer un peu la recette. Attention à laisser la bière se terminer et à ne pas la mettre en bouteille trop rapidement. Alcool un peu trop présent au nez (température de fermentation trop élevée). Blavo pour l'apparence de la bière Total

5 /10

27 /50

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

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



08

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

SB

Category # STOUT Subcategory (a-f) _____

Ordinal Position in Flight: _____ of _____

This beer advanced to a mini-BOS round

Final Assigned Score

27

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

Place Awarded

315

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

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

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

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

08

Feuille de notation



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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Brieuc

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

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

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, apêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouchée/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 putain / 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 à l'odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acidé** 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 : 5

Catégorie jugée : IMMEL Stout

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Noyé, peu appétant

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Floue, peu persistante

1 /3

Saveur (convenance au style)

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

Houblon malaxé très bien adapté à présence aromatiques subtiles et ambrées bien dosé. Malts : manque franchement de caractère (chocolat + café)

14 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Trop de sucre résiduel en fin de fermentation peut être résulté des variations de température pendant l'empatage ?

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

En bouche c'est très sec mais le nez est un peu âpre.

Assez éloigné du style : manque la complexité

6 /10

Total

29 /50

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

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



08

Feuille de notation

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Nico

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** Epicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorophénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). Semblable odeur d'acétone ou de laque.
- Aigre / Acide** De l'aigreur dans l'arôme et la saveur. Peut être net et tranchant (acide lactique), ou proche du vinaigre (acide acétique).
- Soufre** Arôme d'œufs pourris ou d'allumettes.
- Végétal** Arôme et saveur de légumes cuisinés, en boîte ou pourris (choux, oignon, asperge...)
- Levure** Arôme et saveur de pain, de soufre ou de levure.

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

Numéro de la bière présentée : SB

Catégorie jugée : OATMEAL STOUT

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Frais, céréales

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Riche, givrade

Mousse de persistance de la mousse

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Équilibré, frais, agréable

MAIS pas de café !

8 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Plutôt agréable

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 brassieur

Bière sympathique, agréable

Mais on ne retrouve pas les caractéristiques de la stout.

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



08

Feuille de notation

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

<http://crab-rennes.fr>

No du Juge: Thomas LE BRAZ

Email :

Numéro / Ranking BJCP :

Date : 3/12/2022

Ville : Rennes, France

Définitions de description

(Cochez toutes les réponses qui s'appliquent):

- Acétaldéhyde** Arôme et saveur proche de la pomme verte.
- Alcool** L'arôme, la saveur, et la sensation chaude de l'éthanol et autres alcools supérieurs.
- Astringence** Contraction des muqueuses, arêté persistante et/ou sécheresse en fin de bouche/en arrière-goût. Granularité rude.
- Diacétyle** Arôme et saveur de beurre rance, caramel au beurre, ou de toffée. Parfois perçu comme une sensation huileuse sur la langue.
- DMS (sulfure de diméthyle)** Arôme et saveur de maïs en boîte ou de légume cuit.
- Esters** Arôme et/ou saveur d'un quelconque ester (fruits, saveur de fruit ou rose).
- Herbeux** Arôme / saveur d'herbes coupées ou de feuilles vertes.
- Exposé à la lumière** Similaire à l'odeur de putois / mouflette.
- Métallique** Saveur de cannettes, de pièce de monnaie, de cuivre, de fer, de sang.
- Moisi** Arôme / saveur de moisi, éventé, renfermé.
- Oxydé** Toute combinaison d'arômes et de saveurs de renfermé, vineuse, de carton, de papier ou proche du Sherry.
- Phénolique** Épicé (clou de girofle, poivre), fumé, plastique, bande plastique adhésive et/ou de médicament (chlorphénolique).
- Solvant** Arôme et saveur des alcools supérieurs (alcools de fusel). 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 : 5B

Catégorie jugée : OATMEAL STOUT

Arômes (convenance au style)

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Légère note de café et de chocolat, note fraîche herbeuse de houblon. Manque d'intensité aromatique pour le style.

6 /12

Apparence (convenance au style)

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

Vert cuivré note rubis. Mousse beige avec de fine bulle. Bonne tenue de mousse

2 /3

Saveur (convenance au style)

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

Fraîche note de malt breveté (chocolat, café) note épice. Manque d'intensité dans les saveurs.

10 /20

En Bouche (convenance au style)

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

Corps moyen. Carbonatation moyenne.

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

Manque d'intensité sur niveau des malts (moutarde, chocolat, café) qui font les composants d'une oatmeal stout. Manque de rondeur, la note de café saveur de oatmeal stout. Pétillant, la perte de la perte.

5 /10

Total

85 /50

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

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