Les ateliers zythos

Feuille de score

Nom: HALLET CLEMENT

Date: 28/8/2020

N° de Bière: TANTE BOBO LOT L SAI 200724

Catégorie no. 25 **Sous-catégorie (a-f)** B

Sous-catégorie (écrivez) SAISON

Définitions de Descripteur :

- ☐ Acétaldéhyde
- ☐ Alcool
- ☐ Astringence
- ☐ Diacétyl
- ☐ DMS (Sulfure de diméthyle)
- ☒ Esters
- ☐ Herbeux
- ☐ Light-Struck (exposition à la lumière)
- ☐ Métallique
- ☐ Moisi
- ☐ Oxidé
- ☒ Phénolique
- ☐ Solvant
- ☐ Aigre/Acide
- ☐ Soufre
- ☐ Végétal
- ☐ Levure

Arômes (convenance au style) 9 /12

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Aromes de malts très discrets : moyens-faibles (pain légèrement grillé, miel). Dominance/balance sur les houblons moyens-forts (fleurs, agrumes léger, lisérement résineux, poire, raisin) forte présence de phénols épicés (girofle) ainsi que d'esters fruités en plus des houblons.

Apparence (convenance au style) 2 /3

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

De couleur jaune paille foncée. Très belle limpidité. Col de mousse genereux mais qui s'estompe assez rapidement. Mousse de couleur ivoire et mousse très onctueuse.

Saveur (convenance au style) 16 /20

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

Riche mélanges de saveurs de malts sans aucune nette dominance pour autant. Ce côté malté est rapidement rafraichi par une franche fraicheur venant des houblons. Malts moyens-faibles (blé, céréales rustiques, pain blanc, biscotte, croute de pain, miel, leger caramel blond). Houblons moyens-forts sans point autant dégager trop d'amertume (floral, résineux, légèrement agrumes).

En Bouche (convenance au style) 4 /5

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

Corps très léger, carbonatation moyen-faible. Aucune chaleur alcoolique. Très atténuée et riche en bouche. Très fluide en bouche, assèche bien la bouche tout en la rafraichissant. Aucune astringeance. La bière roule sur le palais.

Impression Générale 8 /10

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

Très bonne bière qui appelle la gorgée suivante. Excellente bière désaltérante, elle apporte une réelle fraicheur avec son atténuation forte et son petit punch houblonné, dosé à la perfection. Une augmentation de la carbonatation devrait être bénifique (ajout de 1g/L de sucre) et devrait accroître le côté fraicheur sans pour autant altérer son excellente buvabilité. Une augmentation des houblons aromatiques seraient aussi une piste d'amélioration (le houblon qui apporte les touches de raisin/poire).

Autres notes:

Total 39 /50

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

Exactitude du Style

Exemple classique ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ **Hors Style**

Valeur Technique

Sans défauts ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ **Défauts Importants**

Intangibles

Merveilleux ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ **Sans Vie**