Les ateliers zythos

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

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

Excellent

Très bon

Bon

Moyen

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

(30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts m

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

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

Feuille de score

Valeur Technique

0 0

Intangibles

Hors Style

Sans Vie

Défauts Importants

Exemple classique

Sans défauts

Merveilleux

Nom: HALLET CLEAFAT	N° de Bière: COUSIN GEEK WI LSIP2007 17
Date: 17 /8/ 2020	Catégorie no. 21 Sous-catégorie (a-f)
	Sous-catégorie (écrivez) SESS ON PA
Définitions de Descripteur :	
☐ Acétaldéhyde	
□ Alcool	Arômes (convenance au style) Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques
☐ Astringence	Balance anomatique nettement sur les hondons. Honblons
□ Diacétyl	moyenhement Forts (agrunnes, finits tropicar, ligirement
☐ DMS (Sulfure de diméthyle)	Sur les Fruit à coques, cloral, herbehr). Mue légére oclent
D'Esters Tris liger	otestens fruités complète la palette de active des avornes.
□ Herbeux	Coti malt, le houblon prend beaucoup de place, mais il reste une
☐ Light-Struck (exposition à la lumière)	Apparence (convenance du style) Apparence (convenance du style)
□ Métallique	Commentez la couleur, limpidité et le col mousseux (rétention, couleur et texture)
□ Moisi	De couleur blonde dorée. Un pen transle Le maisse
□ Oxidé	content blace case - La texture est moyennement
□ Phénolique	Chimense. Prisence d'une belle densité de monsse.
□ Solvant	Saveur (convenance au style)
	Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur
☐ Aigre/Acide	Les houblons dopminent largement lecôte malte de la beire.
□ Soufre	Hondons Forts-Forts Agrumes, pin, Fruits tropicaux, lighterment Floral & designants par laiser place a un côté malte,
□ Végétal	maleri le coté malté moyen-faite (croante de pain, suche,
☐ Levure	malté). Le profil de fermentate est neutre, l'amenteme
	est fonte et niche L'annière-gont en banche reste reche.
Autres notes:	En Bouche (convenance au style)
	Commentez le corps, carbonatation, chalcur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais
	Das de idt trop agreer . La contrat ation est
	movement - Faith Anche noisence de chalche decolique.
	- La liene est moyennement-Fortement Pluide. Pas de présence
	d'astringiance. Le palais est "nettoyi" et rafrachi après le
	passage de la biene. Sensation de Fraichent. Liger sucres résiduels
	/Impression Générale Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le
	- brasseur Tris agriable à boine pour les aficionados du houblon or
	- des executes à la reclanche de Fracken Bielne de session
	mais an sons interest! Labiene ne prisente auch héel
	défant lune augmentation lésère de la cambonatation
	- (1gr/Ldesnire) devrait assmenter enforceplus le côte
	- Mr. libine diminution de l'Amentynne (Spoints iBu)
	une ligine olimination de l'amentanne (spoints issu) servet neul-stre également benéfique à la bie'ne est
	- askez riske, une autre vanité de houblois ameniant est-elle
	a visa able sour dimminuer Cette Michely ?
	Total 3/2/50
Example de classe mondiale de	Exactitude du Style