Les ateliers zythos

Feuille de score

Nom: MALLET CLEMENT

Date: 31/08/2020

N° de Bière: / ONCLE BIDOUILLE LOT LTRi 200724

Catégorie no. 26 **Sous-catégorie (a-f)** C

Sous-catégorie (écrivez) BELGIAN TRIPLE

Définitions de Descripteur :

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

Autres notes:

Arômes (convenance au style) 10 /12

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Aromes dominants de malts: moyen-fort malté (céréales, pain, pain toasté, croute de pain, sucré, caramel, bonbon, miel). Houblons moyens-moyens: épicés, floral, légèrement fruité, très légèrement citronné). Pour les levures, les esters sont très présents (orange, léger banane), légères touches de phénols (girofle)

Apparence (convenance au style) 2 /3

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

Superbe couleur or paille. Limpidité moyenne. Col de mousse faible avec une rétention aussi faible. Couleur de la mousse ivoire clair. La texture de mousse semble onctueuse mais très éphémère.

Saveur (convenance au style) 17 /20

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

Fortement axée sur les malts (pas d'équilibre). Malts forts-moyens (miel, pain brioché, caramel). Houblons faibles-moyens (épicé, floral, légèrement citronné) Aucun goût issu de la fermentation hormis ce côté fruité. Arrière-goût définitivement doux et sucré.

En Bouche (convenance au style) 4 /5

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

Corp moyen-fort très agréable. Carbonatation moyen-faible. Faible chaleur alcoolique pas déplaisante qui vient avec le côté rond et moelleux. Epaisseur moyenne. Aucune trace d'astringence. La bière est onctueuse. Très agréable à boire. Laisse une sensation sucrée en bouche très plaisante. Présence de sucres résiduels.

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

Extrêmement agréable à boire. Pommage que son taux d'alcool ne bloque la quantité dégustée! Une très légère augmentation de la carbonatation (1 gr sucre/L) serait probablement bénéfique pour augmenter sa buvabilité et sa fraicheur qui se combinerait bien avec les notes citronnées. Cela augmenterait aussi sa "mousse".

Total 41 /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 le goûts et les arômes indésirables

Exactitude du Style

Exemple classique ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ Hors Style

Valeur Technique

Sans défauts ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ Défauts Importants

Intangibles

Merveilleux ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ Sans Vie