



Nom: HALLEY CLEMENT

Date: 20/11/2020

N° de Bière: / LOT LSIP 201009 COUSIN GEEK
 Catégorie no. 21 Sous-catégorie (a-f) /
 Sous-catégorie (écrivez) Session IPA

Définitions de Descripteur :

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

Autres notes:

Arômes (convenance au style) 7/12

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques
Balance aromatique plutôt sur le houblon. Houblon fortement
faibles (agrumes, fruits tropicaux, fruits à coque, très léger
floral/herbeux). Légères esters fruités. Malt en quantité moy-forte.
On est sur du pain blanc, blé léger.

Apparence (convenance au style) 2/3

Commentez la couleur, limpidité et le col mousseux (rétenion, couleur et texture)
Bond clair et pâle foncé. Limpidité faible. Mousse dense de
couleur blanche cassé. La mousse est moy-fort persistante.
Texture dense et crémeuse. Belle tenue.

Saveur (convenance au style) 16/20

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....
Le balance est sur le houblon. Amertume fraîche et légèrement
râche mais disparaît assez vite. Houblons moy-fort (agrumes,
pin, fruits tropicaux, léger floral). L'amertume ainsi que ses
gouts s'évalent assez vite pour laisser deviner le côté malté
moyen-forte (tonalité de pain blanc, malté, léger blé, très léger
miel). Profil de fermentation assez neutre pour les saveurs.
Arrière-bouche neutre légèrement sur la fraîcheur très légère.

En Bouche (convenance au style) 3/15

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais
Corps moyennement léger. Pas de côté aqueux souvent lié
aux SIPA. La carbonatation est moy-forte. Pas de chaleur
alcalique. Moy-fort fluide, sans côté liqueux du tout. Pas
d'astringence. Sensation de fraîcheur. Légères suaves
résiduels dans si une laivure à faible atténuation (et faible florantation)

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
Agreeable à boire pour les personnes qui aiment l'amentume et la
fraicheur. Session avec intérêt. Pas de persistence et appelle
à la suivante. Une légère augmentation (10/16) de sucre pour
augmenter la carbonatation devrait accrèter le côté frais sans
diminuer le côté "drinkable". Un gros cold crash pour
augmenter la limpidité de la bière. Augmenter les houblons
aromatiques en whibhop / dry-hop de 2gr/L.

Total 36/50

Exceptionnel (45 - 50): Exemple de classe mondiale du style	<input checked="" type="checkbox"/>	Exactitude du Style	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hors Style
Excellent (38 - 44): Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure	<input type="checkbox"/>	Valeur Technique	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Très bon (30 - 37): Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs	<input type="checkbox"/>	Intangibles	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Sans Vie
Bon (21 - 29): Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs	<input type="checkbox"/>			
Moyen (14 - 20): Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style	<input type="checkbox"/>			
Problématique (0 - 13): Dominé par les goûts et les arômes indésirables	<input type="checkbox"/>			