

Fiche de dégustation

Type de bière : _____

Date de brassage : _____

Date de dégustation : _____

ASPECT VISUEL - APPARENCE

Limpidité	Brillante, limpide, opalescente, trouble
Couleur	Blonde, dorée, ambrée, cuivrée, brune, noire
Opacité	Pâle, foncée, opaque
Effervescence	Trop pétillante, pétillante, normale, plate
Bulles (grosueur)	Fines, moyennes, grosses
Mousse (quantité)	Abondante, faible, absente
Mousse (persistance)	Longue, moyenne, courte

ASPECT OLFACTIF - ARÔME OU BOUQUET

Intensité des arômes	Puissante, moyenne, faible, inexistante
Qualité des arômes	Équilibrée, simple, désagréable
Arôme dû au malt	Pain, céréale, grain (écorce de malt), noisette, caramel, non perceptible
Arôme dû au houblon	Floral, épicé, herbacé, non perceptible
Arôme dû aux levures :	
Ester	Fruité, cidre, miel, non perceptible
Diacétyl	Beurre, caramel, boisé, non perceptible

