



Nous vous proposons de nous en dire un peu plus sur la bière que vous souhaitez !

Suite à ce questionnaire, une dégustation sera organisée avec l'un de nos brasseurs selon vos disponibilités, afin de mieux comprendre vos goûts et d'affiner la recette.

Bières comparables

Avez-vous des références dont vous souhaiteriez vous inspirer / retrouver des particularités ?

.....

.....

Apparence (Caractéristiques souhaitées à entourer)

Couleur : paille / dorée / cuivrée / ambrée / rousse / brune / noire

Clarté : limpide & brillante / trouble / voilée / opaque

Commentaire :

Arôme (Caractéristiques souhaitées à entourer)

Arôme céréales : peu présent / céréales / café / chocolat / biscuit / Ne se prononce pas

Arôme houblon : herbes / fleurs / fruits / résine / Ne se prononce pas

Ingrédient / arôme additionnel (facultatif) : Banane / Miel / Piment / Fruit / Autre:

Commentaire :

Acidité et amertume (à noter de 0 à 10)

Amertume : 0  10

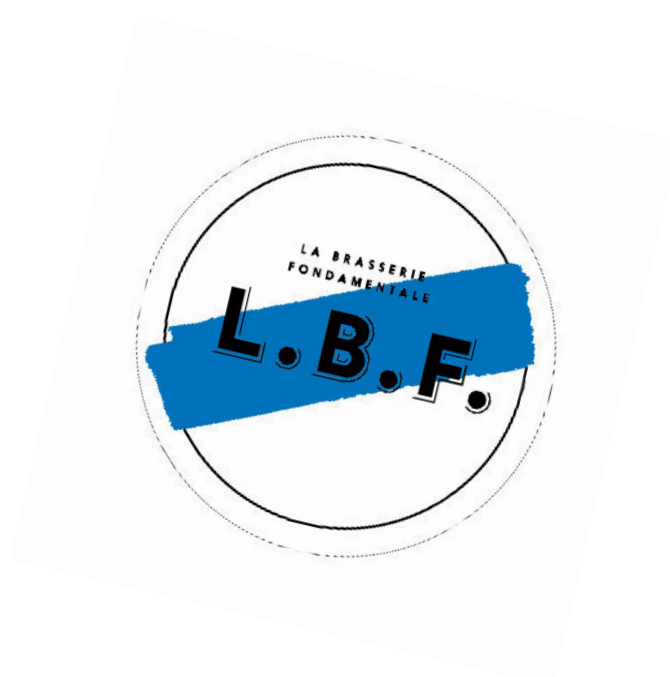
Acidité : 0  10

Commentaire :

Degrés d'alcool (à noter entre 4 à 11)

% vol. Ale. : 4  11

Pour rappel : Ce formulaire ainsi que la dégustation prévue donneront suite à un brassage test de 15 litres (temps de fermentation : 4 à 5 semaines). La recette test sera alors dégustée et ajustée si besoin. La recette finale sera alors brassée (4 à 5 semaines) , puis embouteillée !



Pour une réponse plus graphique et si cela peut vous aider (facultatif), vous pouvez placer votre bière sur le graphique ci-dessous et entourer les arômes souhaités.

ARÔMES

 Café

 Caramel

 Pain

 Céréales

 Vanille

 Grillé

 Gingembre

 Chocolat

 Boisé

 Amertume

 Fruits rouges

 Fruits exotiques

 Lait

 Fleurs

 Epices

 Agrumes

 Cuir

 Banane

 Sel

 Citron

 Noix de coco

 Acidité

 Fumé

 Herbes

