

Classement	Número d'inscription	Scores par membre du jury				Score Moyenne	Prénom	Nom	Nom de bière présentée	Style	Description
1	025	84	89	82	79	<b>83.50</b>	Olivier	Rocher	Le pétrole qui avoine	Imperial Stout Oatmeal	Un impérial Oatmeal Stout au profil équilibré avec des notes fumées, chocolatées, torréfiées, caramélisées, épicées...
2	040	84	79	85		<b>82.67</b>	Théodore	Lelièvre	Some sugar in your coffee?	Imperial Pastry Stout	Objectif: obtenir une bière riche et liqueuse grâce aux restes de malts, houblons et levures de l'année. DF à 1030. Ajout de chamallow en fin d'ébullition. Ajout de quelques gousses de vanilles (préalablement dans de la vodka) lors de l'empatage.
3	016	75	86	86		<b>82.33</b>	Stéphane	Duchateau	Diabète	Imperial Pastry Stout	Bière noire Légèrement carbonatée Beaucoup de corps Très ronde Moyennement amère Mousse très agréable, très onctueuse. Goût de malt torréfié, café, cacao, vanille et cannelle. Contient du lactose, de la vanille et de la cannelle.
4	039	82	75	81	87	<b>81.25</b>	Mathieu	Guillaume		Imperial Stout Classic American	C est une american imp stout, a 9.5 abv (1.100 og 1.030 fg), avec une grosse dose de malts tres torréfiés, et comme particularité d avoir ete fermentée avec une kveik (horminal en l occurrence et starter de 1.5l), mais en fermentation "fraiche" 24 degrés.
5	024	93	74	76	75	<b>79.50</b>	Yannick	Renoux	AMOCO CADIZ	Imperial Stout Sous Style 6	Il s'agit d'une imperial stout noir pétrole, 10%abv, >80 ebc, élevé sur copeaux de chêne (45 jours), copeaux issue d'une buche de chêne du Sud Ouest, toastés à 180 puis imbibés dans la gnole a papy (eau de vie de prune des années 80/90)
6	023	82	79	78	77	<b>79.00</b>	Thomas	Elmerich	STOUT BOURBON OLD FASHION	Imperial Stout Sous Style 6	Bière de style stout impérial mise en fermentation secondaire avec des copeaux de fûts de bourbon de 4 à 6 ans (abv 8.5% // OG : 1.076 et FG : 1.012) malts : orge et épeautre Houblons : MAGNUM (amertume) - SAAZ et TETTANNG (arome et flaveur)
7	015	78	86	76	71	<b>77.25</b>	David	Fremont	Ongles Noirs	Imperial Stout Classic American	Gros pétrole à l'ancienne, fuck les pâtisseries, on veut du torréfié, du cigare et de la sueur ! Pas d'infusion à froid, tout le malt torréfié est passé au mash. 3 mois en fermenteur et 6 mois en bouteille.
8	031	81	77	68		<b>75.33</b>	Thomas	Cornillet	Schartzwald	Imperial Stout Sous Style 6	Sous-style 6 : Imperial Stout chocolat, cerises et copeaux Di:1. 095
9	003	73	78	75	74	<b>75.00</b>	Gael	Pariset	Impérial Oatmeal Stout Tonka	Imperial Stout Sous Style 6	Fève de tonka Avoine 10,7 %
10	022	51	84	88		<b>74.33</b>	Laurent	Bouffandeau	IMPERIAL Jessica	Imperial Stout Sous Style 6	Une belle impériale stout titrant 11", brassé avec du malt tourbé et fumé, et infusé avec des copeaux de chêne de whisky Messe Noire - 10.6% OG : 1.103 FG : 1.024
11	008	76	69	74	76	<b>73.75</b>	Arnaud	Gravier	Messe Noire	Imperial Stout Classic English	Malts : Maris Otter, Flocons d'avoine, Malt de blé, Crystal, Choco, Roasted. Houblons : Northern Brewer, EKG. Levure : Nottingham Brassée le 24/05/2020.
12	028	80	71	70		<b>73.67</b>	Paul	Mourocq		Imperial Breakfast Stout	Un stout gourmand, la vanille frappe le palais, elle est suivie de notes de caramel, chocolat et café. Une bonne alternative à vos desserts préférés.
13	011	79	77	64		<b>73.33</b>	Peter	Gaboury	Woden One Eye	Imperial Stout	Imperial stout vieilli en fûts de chêne avec amburana ( arbre brésiliens ) et piments de mon jardin. Fermenté avec KVEIK ( levure norvégien ... souche maison mélange OSLO et VOSS )
14	035	77	74	66		<b>72.33</b>	Damien	Rouch	Black Badger	Imperial Pastry Stout	Une pastry forêt noire. Confiture de cerise, coques de cacao et lactose.
15	019	61	75	73		<b>69.67</b>	Julie	Capelle	π's nuts	Imperial Stout Sous Style 6	Impérial stout à la cacahuète. 11%
16	005	53	78	73		<b>68.00</b>	Baptiste	Rousseau	La Branleuse IMPERIAL STOUT	Imperial Stout Classic American	Impérial stout mélangant des notes de café et chocolat avec une touche de fumé.
17	029	64	59	79	67	<b>67.25</b>	Arthur	Guenego	Rubus Occidentalis	Imperial Stout Sous Style 6	Une pause dans votre dégustation! Premiers arômes café, suivis d'un corps fruité. Fin col de mousse ambré. Cheers
18	038	41	67	87		<b>65.00</b>	Philippe	Vadillo	Imperial Coffee Stout	Imperial Stout Sous Style 6	Stout à 8% ABV, aromatisée au café.
19	036	65	69	64	60	<b>64.50</b>	Sébastien	Eon	Marée Noire	Imperial Stout Sous Style 6	Notes de cacao amer, Torréfiée, Légèrement tourbée
20	013	69	58	60	68	<b>63.75</b>	Valentin	Fremont	Marshmallow Impérial Stout	Imperial Pastry Stout	Impérial Pastry/Milk Stout ABV: 10,3 IBU: 10,9 EBC: 98,5 Densité initiale: 1130 Densité finale: 1050 Impérial stout brassée avec des marshmallows dans l'objectif d'allier la force de l'IS et la douceur des marshmallows. Servez la idéalement vers 12" et laissez la s'ouvrir 2/3minutes avant de déguster cette gourmandise liquide.
21	018	62	56	68	64	<b>62.50</b>	William	Pellion	CanStout	Imperial Pastry Stout	Torréfaction maltée et sa gourmandise bordelaise.
22	017	63	69	58	58	<b>62.00</b>	Vincent	Mouillet		Imperial Stout Sous Style 6	shamallow impérial stout Di 1.118, 53 IBU,110EBC, titrant à 11" catégorie sous style 6 Visuel sombre avec une mousse aérée d'un marron léger, carbonatation moyenne Nez présence du shamallow avec une pointe de vanille se mélangeant bien avec une touche torréfiée En bouche une belle rondeur du corps sans pour autant être sirupeuse
23	010	68	62	53		<b>61.00</b>	Thomas	Hissette		Imperial Stout Oatmeal	Di 1077 Utilisation de mûsli et de seigle. Goût chocolaté, bouche épaisse, assez sèche, carbo relativement haute. C'est exactement ce que je voulais faire.
24	037	68	53	53	65	<b>59.75</b>	David	Fourni	Petrol Hahn	Imperial Breakfast Stout	La Petrol Hahn est un impérial Stout contenant de l'avoine, du lactose et des fèves de cacao torréfiées du Mexique.
25	043	82	23	72		<b>59.00</b>	Charles	Marzo	CoulStout	Imperial Stout Sous Style 6	Une bière à boire au coin du feu ... Laissez vous envouter par cette Imperial Stout fabriquée artisanalement à Nantes. Infusée délicatement au café ..... avec une petite surprise du maître brasseur pour équilibrer tout ça. Bonne dégustation
26	026	39	74	54		<b>55.67</b>	Audrey	Franç	STONKA	Imperial Stout Sous Style 6	Impérial stout à la fève tonka
27	001	63	38	63	56	<b>55.00</b>	Fabrice	BERNA		Imperial Stout Oatmeal	OG 1090 FG 1022 ABV 9% Malts: Marris Otter, Flocons avoine, chocolate malt, chocolate rye, crystal, orge torréfiée Houblons: Cascade, Colombus Levure: Hornindal Kveik Mash 68"
28	034	61	48	49	61	<b>54.75</b>	Thomas	Miossec	Strong Badger	Imperial Stout Sous Style 6	Impérial oatmeal stout au copeaux de chêne imbibés de cognac.
29	020	31	52	58	77	<b>54.50</b>	Ronan	Brangoulo		Imperial Stout Classic American	Bière Stout titrant à 7" un seul houblon et 2 palliers lors du brassage levure US05
30	041	52	57	42	63	<b>53.50</b>	Angus	Gladwin		Imperial Breakfast Stout	Une Imperial Breakfast Stout à 9% dans la pure tradition anglaise, avec du cacao et de la vanille pour ajouter encore un peu plus de gourmandise.
31	006	46	58	58	49	<b>52.75</b>	Benjamin	Philippini	IRS #61	Imperial Pastry Stout	Imperial Stout Gourmand. OG : 1100 IBU : 20 EBC : 125 ABV : 10% Bière noire forte avec beaucoup de sucres résiduels. Ajout de grué de cacao et poudre de noisette torréfiée. Double fermentation : levure Vermont puis High Gravity. Houblons anglais
32	007	56	53	46		<b>51.67</b>	Thomas	Glon-Villeneuve	Black #3	Imperial Stout Classic American	Impérial Stout avec les ingrédients suivants: ABV 9.7% - IBU 70 - Di 1098 / DF 1025 - EBC 106 C'est la 3ème Vs d'un pétrole dont je suis fier, j'espère qu'il en sera de même pour vous. La recette change un peu à chaque Vs histoire d'expérimenter. Bonne dégustation :) Les malts: Maris Otter Caraberge Carabohemian Caramunich II Special B Carafa I et II Chocolate Wheat Orge Grillée Les houblons: Brewers Gold Pacific Gem EKG Amarillo (Hstand) Levure Edimburg Ale WLP028
33	014	47	41	56	53	<b>49.25</b>	Benoit	Duhamel	Nycticorax stout	Imperial Stout Classic Russian-English	Densité initial : 1.082 Densité final : 1.020 Sucre embouteillage : 6.5 g/l Taux d'alcool : 8.50% IBU estimé : 50 EBC estimé : 98 La première Stout que j'ai brassé, le but est qu'elle est du goût notamment ceux apporté par les malts torréfiés et une la quantité de houblon aromatique sans avoir une mauvaise sensation apporté par le taux d'alcool élevé.
34	009	51	45	38	58	<b>48.00</b>	Benoit	Baqué de Sariat	After Eight Stout	Imperial Stout Sous Style 6	Imperial Stout subtilement parfumé à la menthe after eight (Sous-style 6) Mais pourquoi ne pas marier les saveurs chocolatées avec une subtile pointe de menthe After Eight ?
35	044	38	58	45	50	<b>47.75</b>	Antoine	Réal	C'est la mer noire ?	Imperial Stout Classic Russian-English	Sans être trop prononcé, la menthe apporte un brin de fraîcheur en retour de bouche et vient équilibrer la robustesse des aromes classiques de Stout. Bière à 8,7° issue d'un assemblage entre un Wee Heavy à 13,2° et un stout. Les levures anglaises et bordelaises (var.bayanus) ont servi à produire des esters fruités et du glycérol afin d'agréments les malts caramel et le houblon 100% bullion.
36	004	52	44	44	49	<b>47.25</b>	Benjamin	Beldad	Trou Noire	Imperial Stout Classic American	Bière Brassée avec Grainfather - ABV 9.2% - IBU 76 - Empatage 69° & 72 ° - Houblon Nugget & Colombus - Levure Saftbrrew BE 256
37	033	48	51	52	36	<b>46.75</b>	Guillaume	Prime	La brimbelle	Imperial Stout Sous Style 6	Impérial stout avec notes de cacao amère adoucie à la myrtille.
38	012	49	37	48	47	<b>45.250</b>	Franck	Anfray	Black Empress	Imperial Stout Classic	BLACK EMPRESS, comme toute impérialrice a un fort caractère. Mais après avoir fait connaissance, elle sait fait preuve de subtilité et de rondeur. ABV 10,5% . Impérial Stout brassée avec du grué de cacao en fermentation secondaire provenant d'un artisan chocolatier du Rhone.
39	030	27	64	36	54	<b>45.250</b>	Alexandre	De Aranjó	Sombre Dessein	Imperial Stout Sous Style 6	8 malts différents dont un peu de seigle pour épicer le tout. Levure Lallemand BRY 97 et houblon Northern Brewer.
40	032	59	45	21	40	<b>41.25</b>	Tanguy	Depuis	BATSLAP	Imperial Stout Sous Style 6	Impérial White Stout - infusée aux copeaux de chênes (marinées au whisky Laphroaig 10 ans) et aux grains de café entiers 'Malabar' (Arabica Indien)
41	027	48	25	46	29	<b>37.00</b>	Sophie	Langlois	AIL LOVE STOUT	Imperial Stout Sous Style 6	Impérial stout à l'ail noir
42	021	38	27	20	40	<b>31.25</b>	Iaci	Pons	Dark noir paradise	Imperial Stout Classic American	OG:1.075-1.115 ABV:8,5% IBU:50-80 Malt : Choco, Cara 2, Roasted B, Maris otter, Pale Ale Hops : Cascade suppl. : légère pointe de goyave
43	042	31	25	25	30	<b>27.75</b>	Baptiste	Gillet	Afogato	Imperial Stout Oatmeal	Stout brassée avec gousse de vanille et caramel. Avec de l'avoine (flocon et malté)