



Koninkrijk België



ホワイトエール



分類: エール系

発酵方法: 上面発酵

発祥国: ベルギー

ビールの色



Point
1

14世紀から続くベルギー小村の地ビール。

村の牛乳屋さんが、貴重な味を復活させました



ベルギーには、造られる土地に合った個性的なビールが数多くあります。ホワイトエールはベルギーのヒューガルデン村で14世紀から製造されていたクラシックなビールで、一度製造が途切れたものの1965年、村で牛乳屋を営むピエテル・セリスによって復活しました。特徴的な香りを持つベルジャン酵母によって作られる、小麦のビールです。

Point
2

麦芽化しない小麦ならではの味わい

風味付けしたスパイスの香りも楽しんで



ホワイトエールの特徴はその白濁した色。これは原材料の麦芽化していない小麦タンパクによるもので、クリーミーな味わいと爽やかな酸味はここから生まれます。また煮沸時にコリアンダー、オレンジピールで風味付けするのが伝統製法。このスパイシーな香りがビールファンにはたまらない個性となっています。酵母をろ過していないため、ビタミンBが豊富なことでも知られています。

Point
3

ホワイトエールならではの香りが楽しめる

チューリップ型のグラスとのマッチングの良さ

ホワイトエールの風味を引き出してくれるのが、チューリップタイプのグラス。グラスの上部がくびれ、口は開いているという形状は、麦芽化しない小麦とスパイスの香りを楽しむのにはもってこいです。薄いグラスは白濁した淡い色味が映えます。また、飲み口が開いているので、ビールを少しづつ飲むのに向いています。小麦の甘みと弱い酸味の、絶妙なハーモニーをじっくりと味わってみてください。



チューリップ®グラス

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう！



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう！



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。