



England



ペールエール

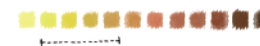


分類：エール系

発酵方法：上面発酵

発祥国：イギリス

ビールの色



Point
1

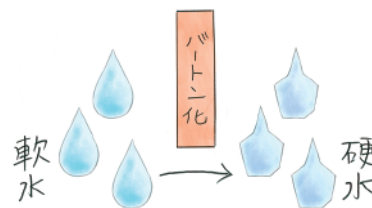
酵母由来の香りとホップの苦味がマッチする。
香り高く、フルーティなビール！



18世紀、ペールエールは、イギリスのバートン・アポン・トレントで誕生しました。原料に使われた酵母由来のりんご・はちみつ・洋梨のようなフルーティな香りと、キリッとした苦味のあるホップがマッチしたことで、香り高いビール醸造に成功しています。

Point
2

軟水を硬水に変える「バートン化」技法が普及のカギ！
エール系ビールの代表格、ペールエール！



ペールエール誕生後、バートン以外の地域で醸造が試みられましたが、味わいを再現することができませんでした。その要因は、水の硬度だと言われていました。バートンで使われていた水が、硬水だったのに対して、他の地域では、軟水が使われていました。その事実が判明して以降、軟水を硬水化して醸造する技術、バートンの名にちなみバートン化技法が発明され、世界中にペールエールが広がりました。

Point
3

特徴的な膨らみが、香りを引き立てる！
ペールエールは、大きなグラスでチビチビ飲もう。

のどごしを楽しむというよりは、チビチビと味わいながら香りを楽しむのが、ペールエールのたしなみ方です。そんなペールエールには、大きなグラス、パイントグラス（568ml：英）がおすすめです。グラスの上部の膨らみは「ノニック（nonic）」と呼ばれ、グラスに指がかかりやすいように配慮されたもので、この膨らみのおかげで香りがグラス内に滞留し、最後まで香りを残す効果もあります。



パイントグラス

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。