



England



IPA (インディア・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

ペールエールを改良して航海に耐えられるビールを！
イギリスからインドへ運ぶために誕生したIPA。



18世紀末、ペールエールは、高温多湿で揺さぶり続けられる長い航海に耐えることが出来ず、遠くに運ぶことができませんでした。そこで、イギリスからインドへビールを運ぶために改良されて出来たのが、IPAです。生水を安心して飲めないインドで暮らす在印イギリス人のために醸造されました。

Point
2

ホップを大量投入！品質劣化を防ぐ！
香りと苦味が強く、アルコール度数も高めです。



IPAは、大量のホップが使われ、アルコール度数も高めに醸造されています。樽詰め時にもホップが入れたと言われていました。長い航海で品質劣化しないように、ホップやアルコールの作用を活かして菌の増殖を抑制しているのです。そのため、ホップの強い香りと苦味、アルコール感が特徴的な味わいになっています。

Point
3

泡立ちを保ち、ホップの香りと苦味を逃さない！
でこぼこしたクビレのIPAグラスがおすすめです

IPAグラスは面白い形をしています。中間部が細まっているのです。このでこぼこしたクビレにより、グラスをかたむけるたびにビールが揺られ、対流が生まれます。そしてその対流が香りを醸し出し、泡立ちを保つのです。これは、ワイングラスを回して香りを高めるのと似た働きをしているのです。



IPA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。

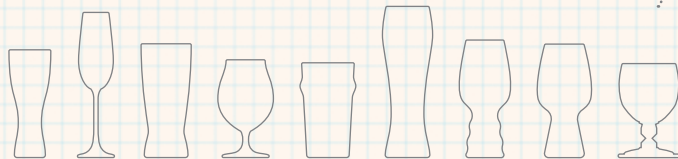
スモーキー (麦芽由来の香り)	1 2 3 4 5	フルーティ (酵母由来の香り)	1 2 3 4 5
草木・フラワリー (ホップ由来の香り)	1 2 3 4 5		

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。

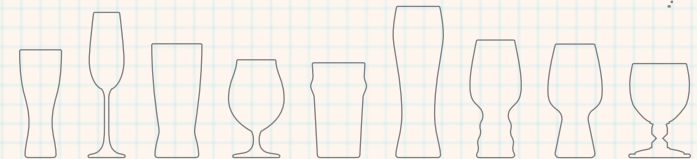
スモーキー (麦芽由来の香り)	1 2 3 4 5	フルーティ (酵母由来の香り)	1 2 3 4 5
草木・フラワリー (ホップ由来の香り)	1 2 3 4 5		

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。