



Koninkrijk België



ランビク



分類：——

発酵方法：自然発酵

発祥国：ベルギー

ビールの色



Point
1

自然の味そのもの。野生酵母で作られる
ベルギー伝統のランビク・ビール



ほとんどのビールはきちんと管理されたビール酵母を使って作られますが、ランビクは自然にある酵母で発酵させるビールです。そのため、ビールの原型に最も近いスタイルと考えられています。ベルギー、ブリュッセルに近いパッテンラント地域。ここにあるゼンネの谷に自生する野生酵母とバクテリアが、ランビクを生み出します。使われる酵母は生息地が限られており、「ランビク」を名乗れるのはブリュッセル近郊の醸造所で作られたビールのみとなっています。

Point
2

造り方も味わいも、個性的！
独特の酸味と香りが楽しめるビールです。



ランビクは、大麦の麦芽だけでなく発芽させていない小麦を使用し、殺菌力強いホップを大量に加えます。ランビクにとってのホップは、香りづけを意図したものではなく、長期間の熟成に耐えられる防腐剤として必要とされています。摘んでから1年以上が経ち、あえて酸化して苦みが少なくなったホップを用いますが、これにより、独特の強い酸味とチーズのような香りが生まれます。

Point
3

ランビクならではの独特な香りを楽しむ
フレーバーを閉じ込めるチューリップグラス

ランビクの香りは、個性的。このビールでしか味わうことができません。チューリップグラスは縁が内側にカーブしているために、グラスの中に香りがこもりやすくなります。ウイスキーのテイスティンググラスがこの形状をしているのはそのためです。クセになるような香りと味わいを、じっくり堪能することができます。



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。