

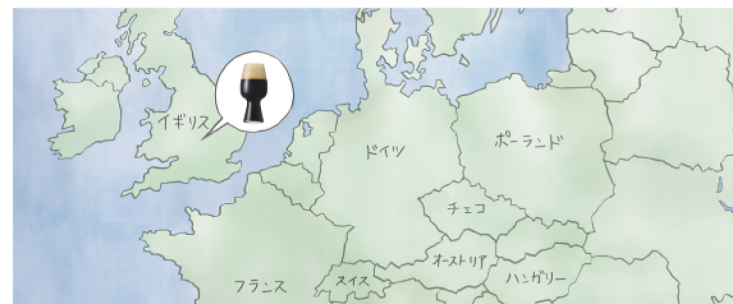


分類: エール系 | 発酵方法: 上面発酵 | 発祥国: イギリス | ビールの色



Point
1

アイルランドで誕生した
「スタウト・ポーター」



18世紀後半に誕生したスタウトは、当時イギリスで人気だったポーターから進化したスタイルです。生まれた頃は、「スタウト・ポーター」と呼ばれていました。英語で「どっしりした、頑強な、丈夫な」などの意味を持つスタウト (stout)。麦芽化されていない大麦を焙煎して使用している点が、ポーターとの大きな違いです。

Point
2

文字通り、強く芳醇なスタイル！



麦芽化されていない大麦を焙煎してつくられるスタウトですが、それが独特の苦みと香りを生み出しています。また、ポーターよりアルコール分を強化しており、文字通り、強く芳醇でコクのあるスタイル。真っ黒になるまで大麦をローストしているため、ビールの見た目も真っ黒です。

Point
3

ローストバーレイの豊かな風味を楽しむ！
スタウトグラスがおすすめ

ローストされた大麦の苦み・香りを楽しみたいスタウト。スタウトグラスは、わずかに口の部分がすぼまっているのが特徴です。コーヒーのような豊かな苦みと香りをバランスよく調和させ、深い味わいを楽しむことができます。



スタウトグラス