



Deutschland



ドッペルボック

分類：ラガー系 | 発酵方法：下面発酵 | 発祥国：ドイツ

ビールの色



Point  
1

「2倍」の名を持つ、濃厚なラガービール。



香ばしい風味が漂う、透き通った外観のドッペルボックは、ドイツ発祥のビールです。「ドッペル」とは、ドイツ語で「ダブル」という意味。アルコール度数が高く、モルトの甘みや香りが強いのが特徴です。色合いは使用する麦芽によって差がありますが、濃いものは美しいルビー色をしています。

Point  
2

パンの代わりにビールを飲む？ 生み出したのはなんと修道士！



ドッペルボックはもともと、修道士たちによって造られたビール。断食中の栄養源として、「液体のパン」と呼ばれたそうです。最初のドッペルボックは「Salvator」という名でしたが、それに倣って現代のドッペルボックの多くが、名前に「-ator」とつけられています。

Point  
3

濃厚なドッペルボックは、冬にピッタリのビール！

ドイツで最も「強い」ビールと呼ばれることもあるほど濃厚でハイアルコールのボックは、何と言っても冬に飲むのがピッタリ。飲む際の最適温度も8-10°Cと高めなので、寒い冬の夜に、ゆっくりじっくりと味わうのがオススメです。



# Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

Style ピアスタイル

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    にがり 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

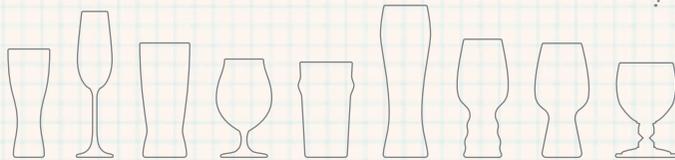
苦味 1 2 3 4 5

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 ピアスタイル

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    にがり 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

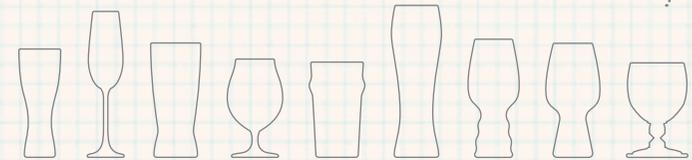
苦味 1 2 3 4 5

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。