



🤻 木片・木樽熟成ビーバン 🧚



分類:---発酵方法:---

発祥国:---



ウイスキーや日本酒だけじゃない! 木の香りが豊かなビール。

木の香りというとウイスキーや日本酒が思 い浮かびますが、実はビールでもあるので す。木片と一緒に熟成させたり、木樽を使 用することで、ウッディーな風味や、木樽由 来のバニラのような香りをビールにプラス します。また、バーボンやスコッチ、シェ リーやポートワインなどの空樽を使用する ことで、それらの風味を取り入れることも。 ベースとなるビアスタイルと木の香りとの バランスが、一番のポイントです。



人気が高まりリバイバル? 木樽や木片を使って熟成!



もともと、19世紀頃のビール醸造は木桶や木樽を 使うのが一般的でしたが、20世紀に入ってからは ステンレスやアルミのものが使われるように。しか し近年、木の生み出す独特な風味が人気を呼び、再 び木樽も用いられるようになりました。近ごろは木 樽の入手や管理が難しいために、熟成中に木片を入 れる方法も多く使われています。



組み合わせは無限大? 「木片・木樽の種類×ビアスタイル×熟成期間」で生まれる味わい。

熟成の際に木と触れ合わせるこのスタイルは、用 いる木片や木樽の種類、ベースとなるビアスタイ ル、そして熟成期間の組み合わせで、様々な味や 香りを生み出すことができます。木樽といっても ウイスキーかワインかだけではなく、元の木材の 種類によっても違いが生まれるので、その味わい のレパートリーは無限大。グラスに注いで、個性 的な香りをじっくりと楽しむのがオススメです。

木片・木樽の種類 ピアスタイル 熟成期間









Beer log Date 目付 Name ビールの銘柄 Rating お気に入り度 Style EPZタイル **ABV** アルコール分 Raw Materials 原料 Country 原産国 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 炭酸の刺激 12345 甘み 12345 苦味 1 2 3 4 5 後味の強さ 1 2 3 4 5 酸味 12345 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

Date 目付

Style ETZATN

Name ビールの銘柄

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

Beer Taste 味わい

草木・フラワリー (ホップ由来の香り) 1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

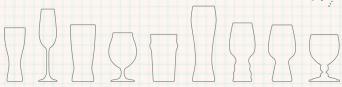
酸味 1 2 3 4 5

炭酸の刺激 12345

後味の強さ 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。