



木片・木樽熟成ビール

分類：—— | 発酵方法：—— | 発祥国：——

Point
1

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、木樽由来のパ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。



Point
2

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。

Point
3

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やワインだけではなく、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 × ビアスタイル × 熟成期間



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。