



Deutschland



ドルトムンダー



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

ドイツ最大のビール生産都市、ドルトムント



ドルトムンダーは、その名のとおり、ドルトムントで生まれたビールです。北ドイツの工業地域として知られるドルトムントは、20世紀初め頃には醸造所が120ヶ所以上もあった、ドイツ最大のビール生産都市。ビールの祭典「オクトーバーフェスト」の開催地であるミュンヘンと並んで、ビール好きの多くが訪ねる町の一つとなっています。

Point
2

ドルトムンダー誕生のきっかけは、1840年代のラガー人気！

|| ピルスナーファミリ ||



ドルトムンダーは、色の淡い下面発酵ビール。これは、当時人気があったピルスナーを参考に造られたから。麦芽を低温で2日浸漬させたり、ホップの特徴を抑えめにするなど、元のピルスナーとは異なる部分があるため、生産地の名を取ってドルトムンダーと呼ばれています。似たスタイルの「ボヘミアンピルスナー」「ジャーマンピルスナー」「ミュンヘナーヘレス」とあわせて、「ピルスナーファミリ」と呼ばれることがあります。

Point
3

モルトのフレーバーと酸味が調和する、東フランダースのブラウンエール

ドルトムンダーは、「プロンド・ビール」とも称される透き通った淡い色と、ホップとモルトのバランスが特徴。比較的、ホップの香りや苦みは弱めに造られており、口当たりが軽く、マイルドかつドライな味わいです。現代では、醸造の際に発酵度数を高めたり、熱処理を行うなどして長期保存を可能にし、輸出に適したものもあります。



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 薄い / 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

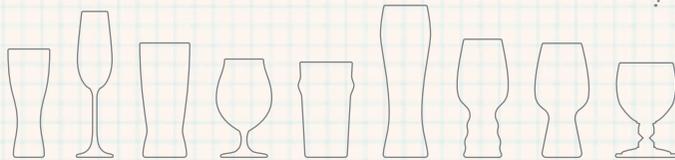
苦味 1 2 3 4 5

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 薄い / 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

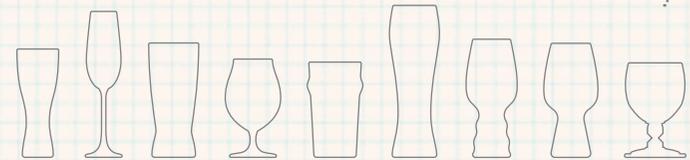
苦味 1 2 3 4 5

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。