



U.K.



スコッチエール



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

ウイスキーじゃない！ ビールの「スコッチ」



スコットランドのエディンバラで生まれた、スコッチエール。ほかのエールと比べて低温で発酵させて造られています。アルコール度数が高く、モルトの存在感が特徴的です。もともと、強いビールを好むベルギーへの輸出用に開発されたスタイルで、ベルギーでは「スコッチ」というと、ウイスキーではなくこのエールを指すといいます。

Point
2

スコッチエールとスコティッシュエール。
混同する？ 双子のようなビール。

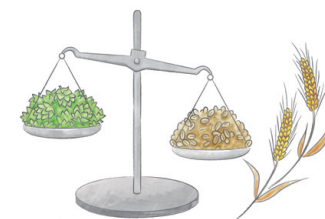


スコッチエールとは別に、国内で多く飲まれている「スコティッシュエール」というスタイルがあります。スコッチエールよりもアルコール度数は低く、度数ごとにそれぞれ60、70、80シリングなどと分類されます。「シリング」は貨幣の古い単位ですが、昔はアルコール度数やモルトの使用量によって値段が違っていたために、そのまま呼び名として使われるようになったといわれています。強いエールほど値段が高かったので、スコッチエールは「90シリングビール」とも呼ばれています。

Point
3

スコットランドにぴったりのビール？
カaramel風味、ほんのり甘いモルトの香り！

ホップの風味は弱く、モルトの存在を強く感じるスコッチエールやスコティッシュエール。かつて、スコットランドではホップが自生しておらず、輸入に頼り高級品であったためにホップを抑えて造られた、ともわれています。そのためモルトが特徴的に表れ、カaramelのような甘みを感じられます。濃厚なモルトの香りが際立ち、ひと口飲むと寒いスコットランドが思い浮かぶようなビールです。



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。