



チョコレートビール



分類：----

発酵方法：----

発祥国：----

Point
1

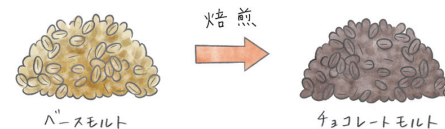
チョコレートビールとは？ スタウトやシュヴァルツなど
黒いビールに工夫を加えて生まれる、チョコレートの香り！

チョコレートビールとは、何とも不思議な名前のビールですが、あの甘いお菓子のチョコレートが入っているわけではありません。製法は様々ですが、スタウトなど黒いビールを醸造する際に、「チョコレートモルト」を用いたり、カカオの豆やエキスを加えたりしたビールのことを、チョコレートビールと呼んでいるのです。風味はまるでビターチョコレートのようで、深い苦みや甘みを感じられます。



Point
2

チョコレートの風味を作り出すモルト！
その鍵は、麦芽を焙煎する温度。



ビール醸造に必要な不可欠な麦芽。その麦芽を焙煎する際、温度を高くしてつくるのがチョコレートモルトです。ベースモルトとも呼ばれる、ピルスナーなど淡色のビールに用いられる麦芽は、70℃程度で焙煎され、薄い茶色をしています。チョコレートモルトはさらに高い160℃で焙煎、まさしくチョコレートに近い色になります。

Point
3

苦みが味わい深い、大人な「チョコレート」。
甘いスイーツとの組み合わせがおすすめ。

チョコレートビールの芳醇な香りとほどよい苦みは、お菓子のチョコレートとはまた違った、大人の贅沢を感じさせてくれます。このビールとのペアリングは、上品な甘さのチョコレートを用意するのがおすすめ。濃厚なビールとチョコレートの組み合わせは、寒い冬、緩やかな時間を過ごすのにぴったりです。

