



Koninkrijk België



修道院ビール



分類：エール系 | 発酵方法：上面発酵 | 発祥国：ベルギー

Point
1

中世から伝わる伝統のレシピ 修道院の門外不出の「命の水」ビール



中世以降、ヨーロッパの修道院では自給自足の生活がおこなわれ、ワインやビールも、伝染病を媒介しない「命の水」として製造されていました。中でもトラピスト会修道院が製造するものは特別に「トラピストビール」と名乗ることができます。その他の修道院の、伝統的な手法をもとに造られるビールは「修道院(アビィ)ビール」と呼ばれています。

Point
2

瓶詰めしてから熟成される独特の製法は 濃厚な奥深さが魅力の上面発酵エール



修道院ビールは、どれも上面発酵の「エール」です。樽ではなく瓶詰めしたのちに瓶内熟成されるのが特徴です。そのため瓶の形状で味が違い、同じ銘柄でも製造日からの日数で味が変わってくるという特徴があります。アルコール度数は高めで、濃厚な味わい。ラガービールのように喉越しを楽しむのではなく、一口一口味わって飲むというのが、修道院ビールの楽しみ方です。

Point
3

修道院ビールには聖杯が似合う 豊かな風味を最後の一滴まで楽しんで

修道院ビール専用のグラスは、聖杯型もしくはゴブレットタイプ。どちらも足と台のついた酒盃で形状は似ていますが、聖杯型はグラスが厚くゴブレットは薄いのが特徴です。また、聖杯は聖なる力を宿しているといわれています。グラスはその形状から、ビールを少しづつゆっくりと飲むのに向いています。飲み口が広いので泡立ちの強いビールを注いでもこぼれにくく、また修道院ビールならではの豊かな芳香を最後まで楽しむことができます。



ゴブレット・聖杯型

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

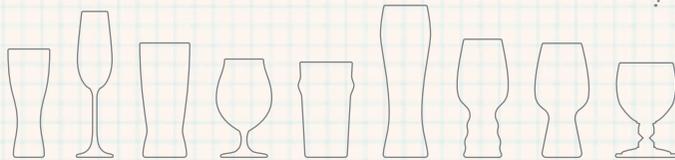
苦味 1 2 3 4 5

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

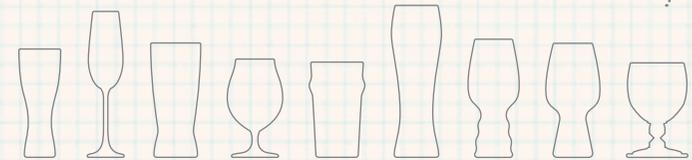
苦味 1 2 3 4 5

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。