

ない。珍しい材料や手法がマウスフィールに影響を及ぼすこともあるので、下地として明記したビア・スタイルとは全く違った出来上がりとなることもある。

総合印象：原料、手法、ビールが調和して一体となったもの。特別な原料や手法が加わっているため（明記されている場合には）下地となるスタイルの基本的な性質は変化するので、下地となるビールにそのスタイル本来の味を期待しないこと。心地よさと出来上がりの調和に基づいてビールを審査すること。手法、使われた材料、創造性などの全体的な独自性は考慮されるべきである。ビールの全体的な評価はその特殊性や飲みやすさを査定する個々の主観次第。

下地となるスタイル：下地となっているビア・スタイルをブルワーが明示することがある。下地となるスタイルは伝統的なスタイル（すなわち、これらのスタイル・ガイドラインによって分類されたサブカテゴリー）またはより広義のスタイル（例えば『ポーター』や『ブラウン・エール』と言ったもの）の場合がある。もし下地となるスタイルが宣言された場合、そのスタイルが認識できること。特別な材料や手法が下地となるスタイルを如何に良く補完し、高め、調和させるかでビールを審査すること。

コメント：全体的な調和と飲みやすさが良くできたスペシャルティ・ビアを語る鍵である。明言された特別な材料 / 手法の独特な性質は下地となるスタイル（明言されている場合）を全体として飲み込んでしまうのではなく補完するような存在でなければならない。醸造する側は下地となるビア・スタイルと材料または手法の組み合わせによって良いものと口に合う組み合わせにはならないものがあることを理解しておくことが必要である。**ブルワーはビールの『実験的な試みの種類』**（例えば、使った特殊な材料の種類、利用した手法、醸造した歴史的なスタイル）またはすでに確立されているスタイルに当てはまらない理由を明記すること。歴史的なスタイルや特殊な材料 / 手法については全てのビア・ジャッジが知っているとは限らないので、ブルワーはそのスタイルや材料、手法についてジャッジの参考となる説明を付け加えること。

スリーサイズ:OG、FG、IBU、SRM、ABV は下地となるビールによって異なる。

市販例：Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias*, Hair of the Dog Adam*, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple

Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Dad's Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard*
[* 印は日本で入手可能]

BJCP スタイル・ガイドラインへの序文

全ての人へ：

前版のスタイル・ガイドラインからスタイル・カテゴリーが広範囲に渡り改定されました。スタイル変数、説明、良く知られた市販品の例が変更されている事例もあります。カテゴリーは番号を付け替え、並べ替え、再分類されています。参照している名前とスタイル番号が合っているか否か確実にするために再度確認して下さい。

ビールの色の説明

ビールの色密度を測る上では色調 / 濃淡よりも SRM が良い尺度となります。このことを踏まえてビールの色表現には SRM 値だけを使うよう心がけて下さい。このようなガイドラインではビールの色を記述する指標は通常下記の SRM 値との対応表が使われます。

ストロー [麦] 色……………	2	—	3
黄色……………	3	—	4
金色……………	5	—	6
アンバー [琥珀] 色……………	6	—	9
濃いアンバー / 明るい銅色……………	10	—	14
銅色……………	14	—	17
濃い銅色 / 明るい茶色……………	17	—	18
茶色……………	19	—	22
濃い茶色……………	22	—	30
非常に濃い茶色……………	30	—	35
黒……………	30	以上	
黒、不透明……………	40	以上	

醸造者へ：

ビールを評価するのに追加情報の必要があるスタイルがあります。ガイドラインを良く読んで必要な情報を提供して下さい。必要な情報に漏れがあると誤って審査されるかも知れません。

もし、ガイドライン内で該当カテゴリーが無く、スペシャルティまたはエクスペリメンタル・ビアヘエントリーする場合、もしくは珍しい原料を用いている場合は、補足情報を提供していただくと、ジャッジがビールおよび趣旨を適切に理解することができます。

主催者へ：

醸造者から申請のあった補足情報を確実にジャッジに伝わるようにして下さい。

もし醸造者からの必要な情報が足りない場合、審査日までに醸造者からの説明を受けて下さい。

エントリー数およびジャッジを考慮して、コンペの目的に合う理にかなったグループ分けならばスタイル・カテゴリーおよびサブカテゴリーを組み合わせるのは自由です。

異なるグループ分けが参加者にとって有益だと考えるならば、コンペの目的のためにスタイル・カテゴリーを

分けるも再構成するも自由です。フライトを構築する際に全てのサブ・カテゴリーを主要なカテゴリー内に留めようとする必要はありません。

審査員へ：

ほとんどのビア・スタイルは単独のビールによって定義されているわけではないことを理解して下さい。多くのスタイルが極めて幅広く、そのスタイルに当てはまる複数の派生種を含むことがあります。単独のビールに対する理解が各ビア・スタイルの完全な範囲を認識する上での妨げとならないようにして下さい。

フライト中、あなたにとって都合の良い順番でビールを審査することは自由ですが、感覚を維持し、各々のビールを公平に評価できるような順番にビールを並べるよう試みて下さい。

多くの特徴は任意であることに注意し、このような必ずしも必要でない要素が無いからと言ってビールを減点しないで下さい。

『～することもある』『～を有することがある』『～の特色をなして良い』『～は許容される』『～が適切』『～が典型的』『『あっても良い』』等と言った表現は全て任意の要素を示します。

必要不可欠な要素は概ね明確な言い回しで記述しているか、『～でなければならない』または『～すること』と言う言葉を用いています。

存在してはならない要素は多くの場合『～は不適切である』『無し』『～してはならない』『『あってはならない』』という表現を用いています。

スタイル・カテゴリーの趣旨を理解し、各々のビール全体に渡って審査するよう努めて下さい。単一要素に拘り過ぎてはいけません。最終的な評価はビールの全体バランスと特徴に目を向けて下さい。

もしスタイル・ガイドラインが醸造者からの必須情報を規定しているにもかかわらず、その情報が付されていない場合は、コンペティションの主催者にその情報を請求して下さい。もし主催者が情報を持ち合わせていない場合は、ざっと評価してそのビールをどのカテゴリーで審査したいか決めて下さい。スコアシートにその旨を記入し、普通に審査してください。このやり方は必ずしも的確ではないかも知れませんが、このような状況で取り得る最善策です。情報がなかったからと言って醸造者に対して過度に減点してはいけません。あちらの過失ではないかも知れないからです。出来るだけ全力を尽くし、良識を持って臨んで下さい。

もし明らかにスタイルから外れているビールに直面した場合は、そのビールに正しいラベルが貼られているか、あるいは正しく分類されているかを主催者と一緒に確認して下さい。取扱上の間違いも起こり得ます。

目次

BJCP スタイル・ガイドラインへの序文	1
1. ライト・ラガー	3
1A. ライト・アメリカン・ラガー	3
1B. スタンダード・アメリカン・ラガー	3
1C. プレミアム・アメリカン・ラガー	3
1D. ミューニク・ヘレス	4
1E. ドルトムンダー・エキSPORT	4
2. ピルスナー	5
2A. ジャーマン・ピルスナー (ピルス)	5
2B. ボヘミアン・ピルスナー	5
2C. クラシック・アメリカン・ピルスナー	6
3. ヨーロピアン・アンバー・ラガー	6
3A. ヴィエナ [ウィーン]・ラガー	6
3B. オクトーバーフェスト / メルツェン	7
4. ダーク・ラガー	8
4A. ダーク・アメリカン・ラガー	8
4B. ミューニク・デュンケル	8
4C. シュバルツビア (ブラック・ビア)	9
5. ボック	10
5A. マイボック / ヘレス・ボック	10
5C. ドッペルボック	11
5D. アイスボック	12
6. ライト・ハイブリッド・ビール	12
6A. クリーム・エール	12
6B. ブロンド・エール	13
6C. ケルシュ	14
6D. アメリカン・ウィートまたはライ・ビール	15
7. アンバー・ハイブッド・ビア	15
7A. ノーザン・ジャーマン・アルトビア	15
7B. カリフォルニア・コモソ・ビア	16
7C. デュッセルドルフ・アルトビア	16
8. イングリッシュ・ペール・エール	17
8A. スタンダード / オーディナリー・ビター	17
8B. スペシャル / ベスト / プレミアム・ビター	18
8C. エクストラ・スペシャル / ストロング・ビター (イングリッシュ・ペール・エール)	19
9. スコティッシュ&アイリッシュ・エール	20
9A. スコティッシュ・ライト・60 シリング	20
9B. スコティッシュ・ヘヴィ・70 シリング	20
9C. スコティッシュ・エキSPORT・80 シリング	20
9D. アイリッシュ・レッド・エール	21
9E. ストロング・スコッチ・エール	21
10. アメリカン・エール	22
10A. アメリカン・ペール・エール	22
10B. アメリカン・アンバー・エール	23
10C. アメリカン・ブラウン・エール	23
11. イングリッシュ・ブラウン・エール	24
11A. マイルド	24
11B. サザン・イングリッシュ・ブラウン	25
11C. ノーザン・イングリッシュ・ブラウン	25

12. ポーター	26
12A. ブラウン・ポーター	26
12B. ロブスト・ポーター	27
12C. バルチック・ポーター	27
13. スタウト	28
13A. ドライ・スタウト	28
13B. スイート・スタウト	29
13C. オートミール・スタウト	29
13D. フォーリン・エクストラ・スタウト	30
13E. アメリカン・スタウト	31
13F. ロシアン・インベリアル・スタウト	31
14. インディア・ペール・エール (IPA)	32
14A. イングリッシュ IPA	32
14B. アメリカン IPA	33
14C. インベリアル IPA	34
15. ジャーマン・ウィート&ライ・ビール	35
15A. ヴァイツェン / ヴァイスビア	35
15B. デュンケルヴァイツェン	36
16. ベルジャン&フレンチ・エール	38
16A. ウィットビア	38
16B. ベルジャン・ペール・エール	39
16C. セゾン	40
16D. ビエール・ド・ギャルド	41
16E. ベルジャン・スペシャリティ・エール	42
17. サワー・エール	43
17A. ベルリナー・ヴァイス	43
17B. フランダース・レッド・エール	44
17C. フランダース・ブラウン・エール / オート・ブラン	45
17D. ストレート (アンブレンドト) ランビック	45
17E. ゲーズ	46
17F. フルーツ・ランビック	47
18. ベルジャン・ストロング・エール	48
18A. ベルジャン・ブロンド・エール	49
18B. ベルジャン・デュベル	49
18C. ベルジャン・トリペル	50
18D. ベルジャン・ゴールデン・ストロング・エール	51
18E. ベルジャン・ダーク・ストロング・エール	51
19. ストロング・エール	52
19A. オールド・エール	52
19B. イングリッシュ・パーレイワイン	53
19C. アメリカン・パーレイワイン	54
20. フルーツ・ビア	55
21. スパイス / ハーブ / ベジタブル・ビア	57
21A. スパイス、ハーブ、ベジタブル・ビア	57
21B. クリスマス / ウインター・スペシャリティ・スパイス・ビア	58
22. スモーク・フレーバー / ウッド・エイジ・ビア	59
22A. クラシック・ラオホビア	59
22B. アザー・スモーク・ビア	60
22C. ウッド・エイジ・ビア	61
23. スペシャルティ・ビア	62

- スティキー・アルトビア [デュッセルドルフ・アルトビアの派生系。カテゴリー 7C 参照。]
- ミュンスター・アルトビア [カテゴリー 7C 参照。]
- インベリアル・ポーター
- クラシック・アメリカン・クリーム・エール
- チェコ・ダーク・ラガー
- イングリッシュ・ペール・マイルド
- スコティッシュ 90 シリング
- アメリカン・ストック・エール
- イングリッシュ・ストロング・エール
- ノン・アルコール・「ビア」
- ケラービア [ラガーリングの終わっていない濁ったラガー]
- モルト・リカー
- オーストラリアン・スパークリング・エール
- インベリアル / ダブル・レッド・エール
- インベリアル / ダブル・ブラウン・エール
- ライ IPA
- ダーク・アメリカン・ウィート / ライ

すでに確立した別のスペシャルティ・カテゴリーがガイドライン内には存在している注意すること。ベルジャン・スペシャルティまたは特定のベルジャン・ビアのコピーはカテゴリー 16E にエントリーすること。クリスマス・タイプのビールはカテゴリー 21B (ベルジャン・クリスマス・タイプの場合は 16E) にエントリーすること。単一のフルーツやスパイス、ハーブ、野菜、燻製からなるビールはカテゴリー 20-22 にエントリーすること。スペシャルティ・ミードまたはサイダーはそれぞれのカテゴリー (ミードは 26C、サイダーは 28D) にエントリーすること。

アロマ: 申告した特別の原料またはその特殊性がはっきりとアロマに表れていることはもちろんで、その他の成分と調和していること (完全に他を凌駕してはならない)。特殊なタイプのビールとして相応しいように、全体として、アロマはモルトとホップ、主役となる特別の原料またはその特殊性と心地よい組み合わせになっていること。特別な原料や手法を組み合わせた場合にはそれぞれが有する特有の性質は必ずしも特定できるとは限らない。下地となるビールの伝統的なスタイルが明記されている場合、その伝統的なスタイルの特徴が顕著に表

れていること。しかしながら、変わった原料や添加物、変わった手法で作られた場合、伝統的なスタイルが異なる印象となる可能性があることに注意すること。特別の原料またはその特殊性がよりはっきりするよう、伝統的なビア・スタイルの典型的なアロマ成分 (特にホップ) は意図的に和らげられることもある。

外観: 外観は下地となるビールに相応していなければならない。下地となるビールによって変わる (下地となるビールが宣言されている場合)。変わった原料や手法が外観に影響する場合があるので、出来上がりは宣言した下地となるスタイルとはかけ離れている場合があることに注意すること。色 (泡の色も含む) を付ける原料や、泡の形成や持ちに影響を及ぼす原料もある。

フレーバー: アロマと同じように、明示した特殊性に関連した独特なフレーバーが顕著に表れていることはもちろんで、その強さは微妙〜強烈まで幅がある。特別の原料またはその特殊性は下地となるビールと調和したものでなければならず、その特別な性質が人為的であったり全体として他を凌駕するようであってはならない。ホップの苦味、フレーバー、モルトのフレーバー、アルコール含有量、エステルやダイアセチルと言った発酵による生成物は (下地となるビールが宣言されている場合) 下地となるビールにふさわしく、独特の特殊なフレーバーと良く統合していること。酸味 (タート) や甘味、他のフレーバー生成物を付加する原料もある。フルーツや糖の副原料は一般的にフレーバーと甘すぎない甘さをビールに付加することを覚えておくこと。フルーツに見られる糖はもちろん、砂糖のような副原料は多くの場合完全に発酵し、下地として明示したスタイルに期待されているよりも軽いフレーバーやドライなフィニッシュとなる。特別な原料や手法を組み合わせた場合にはそれぞれが有する独特の性質は必ずしも識別できなくても良い。下地となるビールとして伝統的なスタイルが明記されている場合、その伝統的なスタイルの特徴が顕著に表れていること。しかしながら、変わった原料や添加物、変わった手法を用いて作られた場合、伝統的なスタイルは異なる印象となる可能性があることに注意すること。最後まで特殊な性質が持続するように、これらの成分 (特にホップ) は意図的に抑えられることもある。

マウスフィール: マウスフィールは選んだ下地となるビールによって異なり、(もし宣言されているなら) その下地となるビールに相応しいこと。ボディや炭酸強度も下地となるビア・スタイルに相応していなければなら

に入れたアメリカン・パーレイワイン等)。下地スタイルまたは木材のどちらかに珍しい原料を使用し、その特徴が顕著である場合、作り手はこれらを明記すること。他の特別な原料が特定される場合は、下地となるビールがスペシャルティまたは試作品であることは明記すること。**このカテゴリは樽熟成がスタイルとして基本的な必要条件となっている下地スタイルには用いないこと**（例えば、フランダース・レッド、ランビック等）。

原料：下地となるスタイルにより様々。木製のカスクまたはパーレル（多くの場合それ以前はウイスキー、パーボン、ポート・ワイン、シェリー、マデイラ、ワイン等を保存するのに使われていた）内での熟成または木材から作られた添加物（木製チップ、木製の桶板、オーク・エッセンス等）を使う。よりフルのボディ、より高い比重を持つ下地となるスタイルが使われることが多いのは付加的なフレーバに耐えるからであるが、試作することが推奨される。

スリーサイズ：

OG: 下地となるスタイルにより様々、平均値より上が典型

FG: 下地となるスタイルにより様々

IBUs: 下地となるスタイルにより様々

ABV: 下地となるスタイルにより様々、平均値より上が典型

SRM: 下地となるスタイルにより様々、純粋な下地となるスタイルより色濃いことが多い

市販例：The Lost Abbey Angel's Share Ale, J.W. Lees

Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout*, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, 多くのマイクログルワリーで、カスクから直接提供されるだけの特別なビールがしばしばある。[* 印は日本で入手可能]

23. スペシャルティ・ビア

これは現存するスタイルのカテゴリに合致しないどんなビールでも受け入れるカテゴリである。このカテゴリでは他のカテゴリのどれかに合致しない限り「スタイル外れ」となるビールは無い。

このカテゴリは以下の手法または原材料を含むあらゆるビールを想定している。

- 珍しい手法（例：シュタインビア、アイス・ビア）
- 珍しい発酵原料（例：メイプル・シロップ、ハチミツ、糖蜜（モラセス、ソルガム））
- 珍しい副原料（例：オート麦、ライ麦、蕎麦、ジャガイモ）
- 異なったスタイル・カテゴリの融合（例：インディア・ブラウン・エール、フルーツ&スパイス・ビア、スモーク・スパイス・ビア）
- 現存するスタイルだがスタイル外れとなる場合（例：あるスタイルの低アルコール版、特別にホップを利かせたビール、「インペリアル」な強さを持つビール）
- 歴史的、伝統的またはその土地特有のビール（例：ルーヴァン・ピーターマン [Louvain Peetermann: ルーヴァン・ウィトビアの派生種]、サハティ [Sahti: フィンランドのビール]、バットで寝かせてプレタノマイセスで発酵させたポーター、コロニアル・スブルース・ビアやジュニパー・ビア、クワス [Kvass: ロシアのビール]、グラッツァー [Grätzer: ポーランドのビール]）
- ヨーロッパのスタイルをアメリカン・スタイルで再現したもの（例：よりホップの利いた、より強い、ラガーのエール版）または伝統的なスタイルの派生種
- 現存するスタイルを良く再現していない特定の市販ビールのコピー
- ブルワーが考案した試験的なビールで、現存するスタイルの定義では十分に評価されないと思われるビールを含む

このカテゴリは現在 BJCP のカテゴリには無い、あらゆるマイナーな世界のビール（ベルジャン以外）の「インキュベーター [避難所]」としても使われる。もし将来的に取るに足ると判断された場合は、これらのマイナーなスタイルのどれかは完全なスタイルに昇格するかも知れない。これに分類されるスタイルは以下のようながある。

- ハニー・ビア（ブラゴット [モルトを使ったミード。カテゴリ 26B 参照。] では無いもの）
- ヴィース（濁った、若いケルシュ）

1. ライト・ラガー

1A. ライト・アメリカン・ラガー

アロマ：モルトのアロマはほとんど～全く無しだが、あるとすれば穀物的、甘いまたはトウモロコシのよう。ホップ・アロマは無～軽いスパイシーまたはフローラルな香り。弱いレベルのイーストの特徴（グリーンアップル、DMS、フルーツ感）は任意で、あっても良い。ダイアセチルは無し。

外観：非常に薄いストロー色～薄い黄色。白で泡だらけのヘッドがほとんど持続しない。非常にクリア。

フレーバー：クリスプでドライなフレーバーで、穀物的またはトウモロコシのような甘味を低レベルで伴う。ホップ・フレーバーは無～低レベルの範囲。ホップの苦味は弱レベル。わずかにモルティー～わずかに苦いまでバランスは変化するが、どちらかといえば同程度に近い。高レベルの炭酸によるわずかな酸味またはドライな「刺激」がある。ダイアセチルは無し。フルーツ感も無し。

マウスフィール：ライスやコーンと言った副原料を高い割合で使っているため非常にライトなボディ。非常に高炭酸で舌の上でわずかに炭酸の刺激。水のように思えることもある。

総合印象：非常に爽やかで渴きをいやす。

コメント：標準的な世界的ラガーより低比重で低カロリー。強いフレーバーは欠陥。できるだけ幅広い一般大衆が興味を持つようデザインされている。

原料：二条または六条大麦に副原料として高い割合(40%まで)のライスまたはコーン。

スリーサイズ： OG: 1.028 – 1.040

IBUs: 8 – 12 FG: 0.998 – 1.008

SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 4.2%

市販例：Bitburger Light, Sam Adams Light, Heineken Premium Light, Miller Lite*, Bud Light*, Coors Light*, Baltika #1 Light, Old Milwaukee Light, Amstel Light [* 印は日本で入手可能]

1B. スタンダード・アメリカン・ラガー

アロマ：モルトのアロマはほとんど～全く無しだが、あるとすれば穀物的、甘いまたはトウモロコシのよう。ホップ・アロマは無～軽いスパイシーまたはフローラルな香り。弱いレベルのイーストの特徴（グリーンアップル、DMS、フルーツ感）は任意で、あっても良い。ダイアセチルは無し。

外観：非常に薄いストロー色～薄い黄色。白で泡だらけ

Copyright © 2010 - 2011 *beerstyles.jp*, All rights reserved.

のヘッドがほとんど持続しない。非常にクリア。

フレーバー：クリスプでドライなフレーバーで、穀物的またはトウモロコシのような甘味を低レベルで伴う。ホップ・フレーバーは無～低レベルの範囲。ホップの苦味は弱～中弱レベル。わずかにモルティー～わずかに苦いまでバランスは変化するが、どちらかといえば同程度に近い。高レベルの炭酸によるわずかな酸味またはドライな「刺激」がある。ダイアセチルは無し。フルーツ感も無し。

マウスフィール：ライスやコーンと言った副原料を高い割合で使っているためライトなボディ。非常に高炭酸で舌の上でわずかに炭酸の刺激。

総合印象：非常に爽やかで渴きをいやす。

コメント：強いフレーバーは欠陥。ほとんどの国で造られている標準的な大量生産ラガーを含む国際的なスタイル。

原料：二条または六条大麦に副原料として高い割合(40%まで)のライスまたはコーン。

スリーサイズ： OG: 1.040 – 1.050

IBUs: 8 – 15 FG: 1.004 – 1.010

SRM: 2 – 4 ABV: 4.2 – 5.3%

市販例：Pabst Blue Ribbon, Miller High Life, Budweiser*, Baltika #3 Classic, Kirin Lager*, Grain Belt Premium Lager, Molson Golden, Labatt Blue, Coors Original, Foster's Lager [* 印は日本で入手可能]

1C. プレミアム・アメリカン・ラガー

アロマ：モルトのアロマは弱～中弱程度で、穀物的、甘いまたはトウモロコシのよう。ホップ・アロマは非常に弱い～中弱のスパイシーまたはフローラルな香り。弱いレベルのイーストの特徴（グリーンアップル、DMS、フルーツ感）は任意で、あっても良い。ダイアセチルは無し。

外観：薄いストロー色～金色。白で泡だらけのヘッドが長く残らないこともある。非常にクリア。

フレーバー：クリスプでドライなフレーバーで、穀物的またはモルトのような甘味を低レベルで伴う。ホップ・フレーバーは無～低レベルの範囲。ホップの苦味は弱～中レベル。わずかにモルティー～わずかに苦いまでバランスは変化するが、どちらかといえば同程度に近い。高レベルの炭酸によるわずかな酸味またはドライな「刺激」がある。ダイアセチルは無し。フルーツ感も無し。

マウスフィール：ライスやコーンと言った副原料を使っ

ているためミディアム・ライトなボディ。高炭酸で舌の上でわずかに炭酸の刺激。

総合印象:爽やかで渴きをいやすが、一般的にスタンダードまたはライトなバージョンよりも満足感がある。

コメント:プレミアム・ビールはスタンダードまたはライトよりも副原料を少なめに使用している傾向があり、オールモルトの場合もある。強いフレーバーは欠陥であるがプレミアム・ラガーはスタンダードまたはライト・ラガーよりフレーバーが強い。高級アメリカン・ラガーからアメリカでよく見られる「輸入」または「グリーン・ボトル」の国際的ビールまでを網羅する世界的大量生産ラガーの広いカテゴリー。

原料: 二条または六条大麦に副原料として 25% までのライスまたはコーン。

スリーサイズ: OG: 1.046 – 1.056

IBUs: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 6 ABV: 4.6 – 6.0%

市販例: Full Sail Session Premium Lager, Miller Genuine Draft*, Corona Extra, Michelob, Coors Extra Gold, Birra Moretti, Heineken*, Beck's, Stella Artois, Red Stripe, Singha* [* 印は日本で入手可能]

1D. ミューニック・ヘレス

アロマ: 心地よい穀物的な甘味、クリーンなピルス・モルトのアロマが支配的。弱～やや弱いスパイシーなノーブル・ホップのアロマがあり、(ピルス・モルト由来の) DMS の弱い特徴が背後に感じられる。エステルやダイアセチルは無し。

外観: 中庸の黄色～薄い金色、透明でクリーミーな白い泡を伴う。

フレーバー: わずかに甘く、モルティな輪郭。グレインとピルス・モルトのフレーバーが支配的で、モルティな味覚を支える弱～中弱のホップの苦味を伴う。弱～やや弱いスパイシーなノーブル・ホップのフレーバー。フィニッシュと後味にモルティさが残る。クリーン、フルーティなエステルやダイアセチルは無し。

マウスフィール: ミディアム・ボディ、中程度の炭酸、スムーズなモルティさで収斂味の痕跡を伴わない。

総合印象: モルティだが十分に発酵したピルス・モルトが味わえる。

歴史: ピルスナー・スタイルに対抗するため 1895 年に Gabriel Sedlmayer によってミュンヘンにある Spaten 醸造所で造られた。

コメント: ピルスナーとは違い、近縁のミューニック・デュンケル同様、ヘレスはモルトの強調されたビールで、過度に甘くなくどちらかと言えばモルト・フレーバーに焦点が当てられており、脇役として背後にホップの苦味を伴う。

原料: やや炭酸を含む水、ピルスナーモルト、ドイツ原産のノーブル・ホップ種。

スリーサイズ: OG: 1.045 – 1.051

IBUs: 16 – 22 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 3 – 5 ABV: 4.7 – 5.4%

市販例: Weihestephaner Original, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Mahr's Hell, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager*, Stoudt's Gold Lager [* 印は日本で入手可能]

1E. ドルトムンダー・エキスポート

アロマ: 弱～中の(ドイツまたはチェコ原産の)ノーブル・ホップ・アロマ。ややピルス・モルトのアロマで穀物的～多少甘め。(水やイースト由来の)サルファリーなアロマが最初に感じられ、(ピルス・モルト由来の) DMS の弱い特徴が背後に感じられることもある。ダイアセチルは無し。

外観: 薄～濃い金色、透明で持ちの良い白い泡。

フレーバー: ピルス・モルトもノーブル・ホップも支配的でないが、少々モルティな甘味を伴って両者が良くバランスし、スムーズな上にクリスピーで爽やかなビールを作っている。バランスは最後まで持続しホップの苦味が余韻としていつまでも残る(フィニッシュがわずかに甘味く感じられる製品もある)。クリーンで、フルーティなエステルやダイアセチルは無し。水由来の鉱物感がすることもがあるが、通常は表立った鉱物フレーバーが出てくることは無い。

マウスフィール: ミディアム・ボディで中炭酸。

総合印象: バランスとスムーズさがこのスタイルの最大の特徴。ヘレスのモルト感 [1D]、ピルスのホップ感 [2A] を合わせ持ち、それが両者のビールよりもわずかに強い。

歴史: ドルトムント工業地域で発祥したスタイルで、最近のドイツではドルトムンダーは衰退してきている。

コメント: 硫酸塩で強調されたホップの苦味を補完するための、しっかりとしたモルティなボディと背後のモルト感を出すために、他のライト・ラガーに比べて初期比重がわずかに高く造られる。「エキスポート」という言葉はドイツのビール税法におけるビールの濃度の分類で

スリーサイズ: 下地となるピア・スタイルにより様々。

市販例: Alaskan Smoked Porter, O'Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke* [登別地獄谷燻し麦酒], Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx, DeGroen's Rauchbock [* 印は日本で入手可能]

22C. ウッド・エイジ・ピア

アロマ: 下地となるスタイルにより様々。弱～中程度の木材またはオークを主体としたアロマが通常表れている。新鮮な木材は時として生の「みずみずしい」芳香を付けるが、この特徴は強すぎないこと。その他の任意の芳香としては弱～中程度のバニラ、カラメル、トフィー、トースト、ココアの特徴があり(もしあれば)それ以前に木材で貯蔵されていたアルコールに関連した芳香もある。アルコールの特徴はスムーズでバランス良く、刺激的ではないこと。酸化した特徴が背後に感じられても良く、心地よい、シェリーのような特徴を帯びており、紙や段ボールの様でないこと。

外観: 下地となるスタイルにより様々。無添加の下地となるピア・スタイルよりも色が濃いことが多く、特に焼いた/焦げたオークやウイスキー/バーボン・バーレルが使われた場合は顕著。

フレーバー: 下地となるスタイルにより様々。木材は木またはオークのフレーバーに寄与するのが通常で、新しい木材が使われる場合は時として生の「みずみずしい」フレーバーを帯びることがある。他の任意のフレーバーとしては(木材にあるバニリンが起源の)バニラ、(焼いた木材が起源の)カラメル、バタースコッチ、トーストしたパン、アーモンド、(焦がした木材またはバーボン・カスクが起源の)コーヒー、チョコレート、ココア、(もしあるなら)その木材でそれ以前に貯蔵されていた他の製品に由来するアルコール・フレーバーがある。木材や他のカスク由来のフレーバーはバランス良く、支援的で、顕著でなければならないが、下地となるピア・スタイルを凌駕してはならない。時として、任意の乳酸的または酢酸的な酸っぱ味(タート)もしくはプレタノマイセスのカビっぱさがビールにつくことがあるが、(もしあったとしても)背後にあるフレーバーよりも強くないこと。酸化した特徴が背後に感じられても良いが、心地よい、シェリーのような特徴を帯びており、紙や段ボー

ルの様ではないこと。

マウスフィール: 下地となるスタイルにより様々。無添加の下地となるビールよりもフルであることが多く、木材がそれ以前に他のアルコール製品に触れていた場合は付加的なアルコールの暖かみを示すことがある。高めのアルコール・レベルにより「刺激的な」ビールにならないこと。熟成した、スムーズなフレーバーが最も好ましい。木材はまたカスクの年齢に相応したタンニンをビールに付けることがある。タンニンによって付加的な収斂味(決して強くならないこと)が加わったり、単純にマウスフィールがよりフルになることがある。酸っぱ味(タート)または酸性(アシディク)の特徴は弱～無であること。

総合印象: 木材(それ以前に木材に触れていたアルコール製品を含む)に触れて熟成することによる特徴と下地となるピア・スタイルが調和して融合したもの。好適な製品はスムーズ、風味豊かで、バランスが取れ、良く熟成している。木材を使った熟成が僅かであったり、僅かな背景の特徴しか出さない製品を使って作られたビールは木材の特徴が顕著な特色をなしていない限り下地となるピア・スタイルのカテゴリーにエントリーしても良い。

歴史: 大きな醸造所ではほとんど使われない伝統的な生産方法で、通常特別品の生産にだけ使われる。現代のアメリカのクラフト・ブルワリーが新奇の製品を探すにつれ一般的になってきた。オーク・カスクやバーレルが伝統的だが、他の木材も使われる。

コメント: 下地となるピア・スタイルはハッキリとしていること。木材を主体とした特徴は明白であるが、ビールのバランスを崩すほど支配的であってはならない。木材を主体としたフレーバーの強さは木材との接触時間や、熟成、状態、樽の使用履歴、および木材の種類に基づく。(エントリーの一部に記載があった場合は)木材で以前貯蔵していたどんな付加的なアルコール製品もハッキリと現れていなければならないが、ビールのバランスを崩すほど支配的であってはならない。**このビールが伝統的なスタイル(例えばロブスト・ボータ等)を下地としている場合、具体的なスタイルを必ず明記すること。必ずしも伝統的なスタイルを挙げなくても良い(例えば「ボータ」や「ブラウン・エール」等は可)。もし「特定の品種」の特徴が顕著な場合はスモークに使った木の種類を必ず明記すること**(例えば、オーク・チップを使ったイングリッシュ IPA、バーボン・バーレルで熟成したインペリアル・スタウト、オーク・ウイスキー・カスク

市販例：Schlenkerla Rauchbier Märzen*, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier [* 印は日本で入手可能]

22B. アザー・スモーク・ビア

アロマ：アロマは下地となるビールから期待されるアロマ（例えば、ロブスト・ポータ）とスモーク・モルトを使うことにより添えられるスモーク感が心地良くバランスしていること。スモークの度合いや特徴および下地となるビア・スタイルは様々で、バランスにおいてはどちらが目立っても良い。スモーク感も弱～強烈まで変化し得るが、良くできた製品を語る上では総合的なバランスが鍵。スモークの質および二次的な特徴は燻煙の原料（例えば、ピート、ハンノキ、オーク [ナラ]、ブナ）を反映する。鋭く、フェノール、ザラザラした、ゴムあるいは焦げと言った燻煙から出る芳香は相応しくない。

外観：様々。外観は下地となるビア・スタイルを反映していなければならないが、素の下地スタイルに比べてビールの色は僅かに濃くなることが多い。

フレーバー：アロマと同様、スモーク感と下地となるビア・スタイルから期待されるフレーバーの特徴が良くバランスしていること。スモーク感は弱～強烈まで変化することがある。スモークのフレーバーは使用するモルトのタイプによって、木材～多少ペーコン風味まで及ぶ。ピートでスモークしたモルトは土のような感じを付けることがある。下地ビールの特徴とスモークのバランスは変化し得るが、融合した結果は多少バランスし、かつ楽しめること。スモークはフィニッシュに少々ドライ感を加えることがある。ザラザラ、苦味、焦げ、炭、ゴム、硫黄あるいはフェノール的な燻煙の特徴は一般に相応しくない（とは言うものの、下地スタイルにこれらの特徴が表れていることもあるが、スモーク・モルトはこれらのフレーバーに寄与しないこと）。

マウスフィール：下地となるビア・スタイルにより様々。顕著な収斂味、フェノールのスモークから出るザラザラは相応しくない。

総合印象：これはフレーバーやアロマとしてスモークが中心的ビールで、バンベルク・スタイル・ラオホビア（すなわちブナで燻したメルツェン）以外のビール。スモーク、ホップ、モルトの特徴をバランス良く組み合わせることが良い製品に繋がる。

歴史：スモーク・モルトを使った製法は最近になってク

ラフト・ブルワー達が、とりわけポーターやストロング・スコッチ・エールといった他のスタイルに取り入れている。ドイツ人ブルワー達は伝統的にスモーク・モルトをボック、ドッペルボック、ヴァイツェン、デュンケル、シュバルツビア、ヘレス、ピルスナー、他のスペシャルティ・スタイルに使ってきた。

コメント：どんなスタイルのビールもスモークされ得るが、最終的にはスモークの特徴と下地となるビア・スタイルが心地良くバランスしていること。**このビールが伝統的なスタイル（例えばロブスト・ポータといった）を下地としている場合、具体的なスタイルを明記すること。必ずしも伝統的なスタイルを挙げなくても良い（例えば「ポータ」や「ブラウン・エール」等は可）。もし「特定の品種」の特徴が顕著な場合はスモークに使った木の種類またはその他の出所を明記すること。**伝統的なスタイルを挙げたエントリーはそのスタイルが良く再現されているか、スモークの特徴と良くバランスしているかに基づいて審査される。特定のスモークの種類を挙げたエントリーはそのスモークの種類が良く認識できるか、下地スタイルと一体となっているかに基づいて審査される。特定の伝統的なスタイルまたはスモークの種類は特定される必要はない。例えば、「スモークド・ポーター」は「ピート・スモークド・ストロング・スコッチ・エール」としても「チェリー・ウッド・スモークド・IPA」としても同様に受け入れられる。ジャッジは主として全体的なバランスに基づいてビールを審査し、加えてスモークがその下地のビールを如何に高めているかを審査すること。

原料：モルトをスモークする時に異なる原料を使うと、特有なフレーバーおよびアロマの特徴となる。ブナ、ピート、または他の硬材（オーク [ナラ]、メープル [カエデ]、メスキート、ハンノキ、ペカン、リンゴ、サクラ、他の果樹材）でスモークしたモルトが使われる。燻製によって使われる木材が異なるので、木材によって連想される燻製が変わる（例えば、ヒッコリーはリブ、カエデはペーコンやソーセージ、ハンノキはサーモン）。常緑樹の木はモルトに薬や松のフレーバーを付けるので使われない。過度にピートでスモークしたモルトは鋭い、突き刺すようなフェノール、泥のような土っぽさのため一般的に好ましくない。残りの原料はベース・スタイルにより異なる。もしスモーク・モルトが他の変わった原料（フルーツ、野菜、スパイス、ハチミツ等）と組み合わせたりそれが顕著である場合、そのビールはスペシャルティ / エクスペリメンタル・カテゴリーにエントリーすること。

「ドルトムンダー」スタイルとは厳密には同義語でない。別の市や地域からのビールがエクスポート濃度で造られ、ラベルにそう表示される。

原料：高レベルの硫酸塩、炭酸塩、塩化物を含む鉱水、ドイツまたはチェコ産のノーブル・ホップ、ピルスナーモルト、ドイツ・ラガー・イースト。

スリーサイズ： OG: 1.048 – 1.056

IBUs: 23 – 30 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 4 – 6 ABV: 4.8 – 6.0%

市販例：DAB Export, Dortmund Union Export, Dortmund Kronen, Ayinger Jahrhundert*, Great Lakes Dortmund Gold, Barrel House Duveneck', s Dortmund, Bell's Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export, Flensburger Gold [* 印は日本で入手可能]

2. ピルスナー

2A. ジャーマン・ピルスナー（ピルス）

アロマ：一般的には軽いグレイニーな（グラハム・クラッカーに似た場合もある）ピルス・モルトの特徴とフローラルあるいはスパイス的なノーブル・ホップを有する。クリーンで、フルーツ・エステルやダイアセチルは無し。（水やイースト由来の）硫黄のようなアロマが最初に感じられたり、（ピルス・モルト由来の）DMSの弱い特徴が背後に感じられることもある。

外観：ストロー～薄い金色、鮮やか～非常に透明。クリーミーで長く残る白い泡。

フレーバー：クリスプ、ビター、ドライ～ミディアム・ドライのフィニッシュ。中～やや弱い十分に発酵したモルト感だが、穀物フレーバーやわずかなピルス・モルトの甘味は許容される。ホップの苦味が味を決めそれがフィニッシュまで続き後味まで残る。ホップ・フレーバーは弱～強と幅があるがドイツ産ノーブル・ホップのみから由来していること。クリーンで、フルーティなエステルおよびダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト・ボディ、中～高炭酸。

総合印象：クリスプ、クリーン、爽やかなビールで、水に含まれる硫酸塩により強調された顕著なノーブル・ドイツ産ホップの苦味が主役。

歴史：醸造条件をドイツに合わせたボヘミアン・ピルスナーの複製。

コメント：高発酵で高硫酸塩含有水を使っているため、ボヘミアン・ピルスナーに比べるとドライでクリスピー

Copyright © 2010 - 2011 *beerstyles.jp*, All rights reserved.

で、後味に残りがちな苦味を伴う。ボヘミアン・ピルスナーに比べてボディと色は薄めで、炭酸は強め。ジャーマン・ピルスナーの最近の製品は色は薄め、フィニッシュはドライ、苦味は強めの傾向があり、これはドイツ国内では南から北に行くに従って強まる傾向にある。

原料：ピルスナー・モルト、ドイツ産ホップ種（特にハラタウ、テトナンガー、スパルトと言ったノーブル種の味とアロマ）、中程度に硫酸塩が含まれた水、ジャーマン・ラガー・イースト。

スリーサイズ OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 25 – 45 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

市販例：Victory Prima Pils, Bitburger*, Warsteiner, Trumer Pils, Old Dominion Tupper's Hop Pocket Pils, König Pilsener, Jever Pils*, Left Hand Polestar Pilsner, Holsten Pils, Spaten Pils*, Brooklyn Pilsner [* 印は日本で入手可能]

2B. ボヘミアン・ピルスナー

アロマ：濃厚で複雑なモルトとスパイシーでフローラルなザーツ・ホップのブーケを伴う。心地良い微量のダイアセチルは許容されるが、ある必要はない。他はクリーンで、フルーティなエステルは無し。

外観：非常に淡い金色～濃く光沢のある金色で、鮮やか～非常に透明、緻密で長く残るクリーミーで白い泡を伴う。

フレーバー：ザーツ・ホップから来るハッキリとしているにもかかわらずソフトで円熟した苦味とスパイス的なフレーバーを兼ね備えた濃厚で複雑なモルト感。少量のダイアセチルは許容されるが、ある必要はない。苦味は顕著であるが決してザラザラせず、口に残らない。後味はモルトとホップが両立している。クリーンで、フルーツのエステルは無し。

マウスフィール：ミディアムボディ（ダイアセチルがある場合はミディアム・フルに感じる）で中炭酸。

総合印象：クリスプで複雑、良く円熟しているが爽やか。

コメント：濃厚なモルトの特徴を出すためにモラビアン大麦麦芽とデコクション・マッシュが使われる。ザーツ・ホップと低硫酸、低炭酸の水を使うために際立ってソフトで、円熟したホップの特徴を有する。伝統的なイーストにより背後にダイアセチルを感じる時がある。デキストリンはボディを強め、ダイアセチルがあるとより強い味覚に感じる。

歴史：初醸造は 1842 年で、このスタイルは透明で色の薄いビール原型。

原料：鉍物含有量が少ない軟水、ザーツ・ホップ、モラビアン・モルト大麦、チェコ・ラガー・イースト。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 35 – 45 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.4%

市販例：Pilsner Urquel*, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (アメリカでは Czechvar) *, Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Zlatý Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner [* 印は日本で入手可能]

2C. クラシック・アメリカン・ピルスナー

アロマ：弱～中程度の穀物的、トウモロコシ風、甘いと言ったモルト風味が顕著に表れている（米がベースのビールでは分かりにくい）。中～少し強めのホップ・アロマで多くの場合は由緒あるノーブル・ホップ。フルーツ感やダイアセチルの無いクリーンなラガーの特徴。多少の DMS は許容される。

外観：黄～濃金色。しっかりとした長く残る白い泡。輝くような透明度。

フレーバー：ヨーロッパのピルスナーに似た特徴で中～少し強めのモルト風味だが、副原料として 30% 程度までフレーク化されたトウモロコシや米が使われるため多少軽め。トウモロコシを使用しているため、わずかに穀物的でトウモロコシ風の甘味とそれを補うしっかりとしたホップの苦味が一緒に表れている。米をベースとしたものは、よりクリスピーでドライで多くの場合トウモロコシ風のフレーバーが欠ける。ノーブル・ホップ（後付けでもファースト・ウォート・ホッピングでも良い）の中～強いホップ・フレーバー。中～強いホップの苦味だが粗雑であったりザラザラした後味でないこと。フルーツ感やダイアセチルは無し。スムーズで良く熟成されていること。

マウスフィール：ミデアム・ボディ、濃厚、クリーミーなマウスフィール。中～高炭酸。

総合印象：伝統的なヨーロピアン・ピルスナーにも通用するしっかりとしたピルスナーだが、アメリカで最初に作ったドイツ人ブルワーが用いたアメリカ大陸原産のグレインやホップの特徴を有する。爽やかだが、最新のアメリカン・ライト・ラガーに比べると奥に潜むモルトやホップが際立つ。トウモロコシはそれと分かる穀物的な

甘味を添える。米はよりクリスピーかつ中庸な特徴を与える。

歴史：アメリカに定住する際に製造方法とイーストを持ち込んだドイツ移民ブルワーによりアメリカで作られたアメリカ版ピルスナー。本家ピルスナーのアメリカ版を創造するためにアメリカ原産の原材料を使って作られた。禁酒法後に一度絶滅したスタイルであるが道楽者達によってホームブルー・スタイルとして復活した。

コメント：クラシック・アメリカン・ピルスナーは禁酒法時代前後で作られていたが、多少違いがある。禁酒法前の初期比重が 1.050-1.060 適正値だったのに対して禁酒法後は 1.044-1.048 に落ちた。これに伴って IBU も禁酒法前の 30-40 から禁酒法後には 25-30 に落ちた。

原料：六条大麦に、過度のたんぱく質分を希釈するための 20%～30% のフレーク化されたトウモロコシを加える。クラスターのようなアメリカ原産のホップ、伝統的なヨーロッパのノーブル・ホップや現代的なノーブル交配種（ウルトラ、リパティ、クリスタル）が相応しい。カスケードのような現代的なアメリカン・ホップはそぐわない。ミネラル分の多い水は「スタイルに」合致しない粗雑なフレーバーやザラザラした後味を出すことがある。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6%

市販例：ブルーバブやマイクロ・ブルワリーで時々出されるスペシャル・ビール。

3. ヨーロピアン・アンバー・ラガー

3A. ヴィエナ [ウィーン]・ラガー

アロマ：やや濃厚なジャーマン・モルトのアロマ（ウィーンやミュンヘン・モルト）。軽いトースト・モルトのアロマが感じられることもある。オクトーバーフェストに似ているが、それほど強くない。クリーンなラガーの特徴でフルーツのエステルやダイアセチルは無し。ノーブル・ホップのアロマは弱～無し。カラメル・アロマは不適。**外観**：明るい赤みがかったアンバー色～銅色。輝くような透明度。大きく、オフ白の持ちの良い泡。

フレーバー：ソフトで上品なモルトの複雑さが真っ先に感じられ、バランスのとれたフィニッシュを演出するのに十分なしっかりとしたホップの苦味を伴う。ウィーン・モルトを使うことによるトースト感。ローストおよびカラメルのフレーバーは無し。かなりドライで、モルトと

エントリーする場合、使った特別な材料だけでなく下地となっているビア・スタイルを明記すること。土台となるスタイルやスパイス、特別な材料は特定できなくても良い。ビールにスパイスが入っていることは必須で、他の発酵性物質（糖類、ハチミツ、メープル・シロップ、モラセス、トリークル等）またはフルーツは入っていても良い。下地となるビールが伝統的なスタイルの場合、アロマやフレーバーにそのオリジナル・スタイルの片鱗が伺えること。スパイス、ハーブ、付加的な発酵性物質が明記されている時はいつでも、各々がそれ相応に感知でき、識別できなければならない（けれども独立して特定できる必要はなく、他の原料とバランスが良いことがやはり重要）。イングリッシュ・スタイル・ウインター・ウォーマー（クリスマス・エールのラベルが貼られる製品がある）は一般にスパイスが入っていないので、オールド・エールにエントリーすること。ベルジャン・スタイル・クリスマス・エールはベルジャン・スペシャルティ・エール (16E) としてエントリーすること。

スリーサイズ:OG, FG, IBU, SRM, ABV は下地となるビールによって異なる。ABV は 6% 以上が一般的で、ほとんどの製品が多少濃い色をしている。

市販例：Anchor Our Special Ale*, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl [* 印は日本で入手可能]

22. スモーク・フレーバー / ウッド・エイジ・ビア

22A. クラシック・ラオホビア

アロマ：スモークとモルトが融合し、バランスと強さは様々。ブナの木でスモークした特徴が微妙～かなり強めまであり、煙、ベーコン、木材あるいは稀に殆ど脂と言った感じがする。モルトの特徴は弱～中程度で、幾分甘く、トーストあるいはモルト的。モルトとスモークの成分は反比例することが多い（つまり、スモーク感が増すとモルト感が減り、逆も同じ）。ホップ・アロマは非常に弱～無し。クリーン、ラガーの特徴でフルーツ・エステル、ダイアセチル、DMS は無し。

外観:これは非常に透明なビールで、大きく、クリーミー、豊かな、タン～クリーム色の泡を伴うこと。中庸のアンバー / 明るい銅色～濃い茶色。

Copyright © 2010 - 2011 *beerstyles.jp*, All rights reserved.

フレーバー：概ねアロマの特徴に準じ、スモーク感とモルト感が常に補い合いながらバランスと強さを変化させて溶け合う。特にモルト、トースト、濃厚さにおいてメルツェンに似た資質が顕著で無ければならないが、ブナの木でスモークしたフレーバーは弱～強い。味覚は幾分モルト的で甘いが、フィニッシュはモルトとスモークの両方を映し出す。中程度で、バランスの取れた、ホップの苦味で、ミデアム・ドライ～ドライのフィニッシュ（スモークの特徴がフィニッシュのドライ感を高める）。ノーブル・ホップのフレーバーが中程度～無し。クリーンなラガーの特徴で、フルーツ・エステル、ダイアセチル、DMS は無し。ザラザラした、苦い、焦げ、炭化した、ゴム、硫黄あるいはフェノールのな煙の特徴は相応しくない。

マウスフィール：ミデアム・ボディ。中～中高の炭酸。スムーズなラガーの特徴。著しい収斂味、フェノールのザラザラ感は不適。

総合印象：メルツェン / オクトーバーフェスト・スタイル (3B を見よ) のビールで、甘く、スモークのアロマとフレーバーを伴い、色はやや濃い。

歴史：ドイツ・バイエルン州フランケン地方にあるバンベルク市の歴史的な特産品。メルツェン・スタイルのアンバー・ラガーを作る際にブナの木でスモークしたモルトが使われる。モルトに付けられるスモークの特徴は精麦業者によって異なり、自家製のスモーク・モルト (rauchmalz：ラオホマルツ) を生産する醸造所もある。

コメント：スモーク ぐの特徴) の強さは幅広く変化し得るが、全ての製品が強く薫るわけではない。審査時には派生種の存在も考慮すること。ドイツでは Spezial Lager の様な製品を含め、ボック、ヘフ・ヴァイツェン、デュンケル、シュバルツ、ヘレスの様なビールと言った異質のスモーク・ビールが入手できる。これらのスタイルをエントリーする場合はアザー・スモーク・ビア (22B) をエントリー先として使うこと。

原料：ジャーマン・ラオホマルツ（ブナの木でスモークしたウィーン・タイプのモルト）が穀物原料の 20～100% を占めるのが典型的で、残りはメルツェンで良く使われるドイツ産モルトである。僅かなロースト・モルトを使って少し色調整をする醸造所もある。ドイツのラガー・イースト。ドイツまたはチェコ産ホップ。

スリーサイズ： OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, BlueCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer* [* 印は日本で入手可能]

21B. クリスマス /

ウインター・スペシャルティ・スパイス・ビア
アロマ: 幅広い芳香がありうるが、多くの製品でクリスマス・クッキー、ジンジャーブレッド [ショウガ入りクッキー]、イギリス風クリスマス・プディング、スプルーの木 [いわゆるクリスマス・ツリーの木、トウヒ]、ムリング・スパイスを思わせる。ホリデー・シーズンを感じさせる芳香の組み合わせなら何でも良い。下地となるピア・スタイルはモルトの輪郭を有するものが多く、スパイスあるいは他の原料に由来する芳香がバランス良く出るよう後押しをする。付加的な発酵性物質(例えば、ハチミツ、モラセス、メープル・シロップ等)はそれぞれ独自の芳香を出すことがある。ホップの芳香は無しか、控えめまたは少々スパイス的なことが多い。フルーツの特徴(多くは乾燥した柑橘類の皮またはレーズンやプラム等のドライ・フルーツ)が任意だがあっても良い。アルコールの芳香が見られる製品もあるが、この特徴は控えめであること。全体的なアロマはバランス良く調和して無ければならず、かなり複雑で誘惑的なことが多い。
外観: 一般には中庸のアンバー〜非常に濃い茶色(色の濃い製品がより一般的)。通常は透明だが、色の濃い製品ではほとんど光を通さないこともある。チル・ヘイズは少々あっても良い。一般に良く形成された泡で、オフ白〜タン色であることが多い。
フレーバー: 様々な解釈が可能で、でき上がりの製品がバランス良く、スパイスが利いている限り作り手の創造性を考慮すること。ホリデー・シーズンを連想させるスパイスが典型的(アロマの段落で述べた通り)。スパイスおよび任意の発酵性物質は補佐的で下地となるピア・スタイルに良く溶け込んでいること。濃厚、モルト的、甘いモルト主体のフレーバーが一般的で、カラメルやトースト、ナッツ、チョコレート、フレーバーを含むことがある。レーズン、プラム、イチジク、オレンジ・ピール、レモン・ピールと言ったドライ・フルーツや乾燥したフルーツの皮のフレーバーを含むこともある。特定の発酵性物質(モラセス、ハチミツ、ブラウン・シュガー

等)由来の独特なフレーバーを含むこともあるが、これらの要素は必ずしも必要ではない。スプルー等の常緑樹 [松柏類]の軽い特徴が任意で、いくつかの製品に見られる。幅広い特別な原料は補佐的で良くバランスしており、下地となるビールの影を薄くするほど目立たないこと。苦味とホップ・フレーバーは一般的に控えめでスパイスや特別な原料と干渉しない。一般にフィニッシュは幾分フルで満足感があり、アルコールのフレーバーを有することも多い。ロースト・モルトの特徴は稀で、通常はチョコレートよりも強くない。
マウスフィール: 幅広い解釈が可能。ボディは一般にミディアム〜フルで、ある程度のモルト的な噛みごたえがある。やや弱〜やや強い炭酸が典型的。多くが良く熟成した、暖まる感じのアルコール含有を示すが、過度に刺激的にならないこと。ビールは暖まる効果が出るほど過度に強い必要はない。
総合印象: より強い、より色濃い、スパイスが利いたビールで濃厚なボディと暖まるフィニッシュを持ち寒い冬に良く合う。
歴史: 昔から、季節を楽しもうと旧友が集まる冬期休暇に、アルコールが多少高く濃厚なビールが楽しまれてきた。多数のブルワリーが独特な季節限定品を作っており、それらは通常のビールよりも色が濃く、強く、スパイスが利き、または性格が強い。スパイスの利いた製品はアメリカまたはベルギーの伝統で、イギリスやドイツの醸造所では伝統的にスパイスは使わない。
原料: 一般的にはエールだが、色の濃いストロング・ラガーもある。スパイスが必要で、多くはクリスマス・シーズンを喚起するスパイス(例えば、オールスパイス、ナツメグ、シナモン、クローブ、ショウガ)が入っているがどんな組み合わせも可能で創造性が奨励される。他のフルーツを少し加える様に、フルーツの皮(例えば、オレンジやレモン)が使われることもある。幅広いクリスタル・タイプのモルトが使われ、特にダーク・フルーツまたはカラメルのフレーバーを付加する。風味豊かな副原料が使われることが多い(例えば、モラセス、トリークル、転化糖、ブラウン・シュガー、ハチミツ、メイプル・シロップ等)。
コメント: 全体的なバランスが良くできたクリスマス・ビアを語る上での鍵。特別な原料は下地となるビールを補完する存在であり、圧倒してはならない。醸造する側はビールと特別な材料の組み合わせによって良いものと悪いものがあることを理解しておくことが必要である。

ホップ両方の苦味が後味に残る。ノーブル・ホップのフレーバーは弱〜無し。
マウスフィール: ミディアム・ライト〜ミディアムのボディで穏やかなクリーミーさを伴う。中程度の炭酸。スムーズ。ややクリズプなフィニッシュ。アルコールによる暖まりを少し感じる場合もある。
総合印象: ソフトで上品なモルト感が特徴で、フィニッシュは甘くなくドライ。
歴史: オリジナルのアンバー・ラガーは Anton Dreher [アントン・ドレハー] によってラガー・イーストが分離されたすぐ後に作られた。発祥の地ではほとんど絶滅したものの、メキシコでは 1800 年代後半に Santiago Graf [サンティアゴ・グラフ] とその他のオーストリア移民ブルワーによって持ち込まれ、今でも存続している。残念ながら、現代の製品は副原料を使ったものがほとんどで、このスタイルの好適例である濃厚で複雑なモルトの特徴が弱くなっている。このスタイルの特徴は精麦方法(ウィーン・モルト)に負うところが大きい。全体的にオクトーバーフェストよりも軽いモルト感ながら、明らかにモルトに傾いたバランス。
コメント: アメリカで造られるものは少々強く、ドライで苦みの強いこともある一方、ヨーロッパで造られる物は甘い傾向にある。かつてメキシコのアンバー・ラガーやダーク・ラガーには真正により近いと言われるものが多数あったが、残念ながら現在では甘く、副原料満載のアメリカン・ダーク・ラガーのようになってしまった。
原料: ウィーン・モルトは軽いトースト的で複雑、メラノイジン豊富なモルトの特徴を有する。オクトーバーフェストと同じように、ヨーロッパのホップ(ノーブル種が望ましい)に加えて、最高品質のモルトだけが使われる。やや硬く、炭酸塩の豊富な水。色と甘味を付けるためにカラメル・モルトやさらに色の濃いモルトが使われるが、カラメル・モルトは著しいアロマやフレーバーを、ダーク・モルトはロースト感を付けないこと。
スリーサイズ: OG: 1.046 – 1.052
IBUs: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 10 – 16 ABV: 4.5 – 5.5%
市販例: Great Lakes Eliot Ness (6.2% で IBU 35 は珍しい) , Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo*, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner [* 印は日本で入手可能]

3B. オクトーバーフェスト / メルツェン

アロマ: 濃厚なジャーマン・モルトのアロマ(ウィーン・モルトやミュンヘン・モルト)。多くは軽〜中程度のトーストしたモルト・アロマがある。クリーンなラガー・アロマでフルーティなエステルやダイアセチルは無し。ホップ・アロマは無し。カラメル・アロマは不適。
外観: 濃い金色〜濃いオレンジ・赤色。輝くような透明度で頑丈でオフ白の泡が立つ。
フレーバー: 最初はモルティな甘さだがフィニッシュはややドライ。独特で複雑なモルト感がトーストの様相を呈することがよくある。ホップの苦味は中程度、ノーブル・ホップのフレーバーは弱〜無し。バランスはモルトよりだがフィニッシュは甘くない。カラメルやローストのフレーバが顕著なのは不適。クリーンなラガーの特徴で、ダイアセチルやフルーティなエステルは無し。
マウスフィール: ミディアム・ボディ、クリーミーな歯ざわりで中炭酸。スムーズ。完全に発酵しており、甘ったるいフィニッシュは無い。
総合印象: スムース、クリーンだが濃厚で、モルト質の深みを伴う。由緒あるモルト的なスタイルのひとつであり、ソフト、複雑、上品だが決して甘ったるくないモルト感を伴う。
歴史: Gabriel Sedlmayr [ガブリエル・ゼードルマイヤー] によるものが起源だとされ、これはラガー・イーストが初めて分離されてすぐ後の 1840 年ごろ、Anton Dreher [アントン・ドレハー] によって発明されたヴィエナ・スタイルを手直したものに基づいている。一般的には伝統的な醸造期の終わりを告げる春に醸造され、暑い夏の間は寒い洞窟や穴蔵で保管される。仲秋に行われる伝統的な祭典で振る舞われる。
コメント: ドイツ国内向けの製品は金色になりがちで、強いピルス主体のヘレスのよう。ドイツから輸出される製品は一般的にはオレンジ・アンバー色で特有のトーストしたモルト風味がある。ドイツのビール税法上このスタイルはフォルビア (vollbier) に分類されるので初期比重は 14° P に制限されているが、アメリカで造られる製品は強めとなる。「フェスト」・タイプのビールは特別な場合のビールで、多くは日常飲まれるビールに比べて強めである。
原料: 穀類原料は様々であるが、多くの場合ドイツ産ウィーン・モルトが麦芽成分の中心で、ミュンヘン・モルトやピルス・モルトに加えてクリスタル・モルトが入ることもある。全てのモルトは最高品質の二条麦から作

られる。ヨーロッパ産ホップ、特にノーブル種が最も真正に近い。いくらかアルカリ性の水（300PPM まで）でかなり炭酸が含まれていても良い。デコクション・マッシングをするより豊かなモルト風味が引き出される。

スリーサイズ： OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 28 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 7 – 14 ABV: 4.8 – 5.7%

市販例：Paulaner Oktoberfest*, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest*, Hofbräu Oktoberfest*, Victory Festbier, Great Lakes Oktoberfest, Spaten Oktoberfest*, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Goose Island Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest（レイト・ホッピングが少々珍しい）
[* 印は日本で入手可能]

4. ダーク・ラガー

4A. ダーク・アメリカン・ラガー

アロマ：モルトのアロマは殆ど～全く無い。ロースト・モルトおよびカラメルモルトのアロマは中弱～無し。ホップアロマは無～軽いスパイスまたはフローラルなホップ感。弱いレベルのイースト風味（青リンゴ、DMS またはフルーツ）があっても良い。ダイアセチルは無し。

外観：濃いアンバー～濃い茶色で、あざやかな透明さとルビー色の輝き。泡立ちには長く続かないこともあり、色は通常明るいタン色。

フレーバー：ややクリスピーで弱～中程度の甘みを伴う。カラメル・モルトやロースト・モルトのフレーバー（コーヒーマラセス、ココアと言った風味を含む場合もある）は中弱～無し。ホップ・フレーバーは無～弱。ホップの苦みは弱～中程度。ダイアセチルは無し。非常に軽いフルーツ感が感じられることもある。焦げまたはやや強いロースト・モルトのフレーバーは欠陥。

マウスフィール：ライト～少々ミディアムなボディ。スムーズだが炭酸の強いビール。

総合印象：スタンダード / プレミアム・[アメリカン・]ラガーのやや甘い製品で、ボディとフレーバーが若干強い。

コメント：広範囲の国際的なラガーで、ペールよりは濃く、苦味やローストが強い。

原料：二条または六条麦、副原料としてコーンまたは米。カラメル・モルトとダーク・モルトが少量使われる。市販品では色素が使われることもある。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6%

市販例：Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark*, Baltika #4, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager*, Crystal Diplomat Dark Beer [* 印は日本で入手可能]

4B. ミューニック・デュンケル

アロマ：濃厚、ミュンヘン・モルトの甘み、パンの皮（時にトースト）のよう。チョコレートやナッツ、カラメル、トフィーの風味もまた許容される。フルーツ・エステルやダイアセチルはあってはならないが、わずかなノーブル・ホップのアロマはあっても良い。

外観：濃い銅色～濃い茶色で多くは赤または深紅がかっている。クリーミーで明るい～中庸のタン色。通常は透明だが濁った無濾過の製品も存在する。

フレーバー：ミュンヘン・モルトの濃厚で複雑なフレーバーが支配的で、通常はメラノイジンを伴いパンの耳を連想させる。やや甘いが、圧倒的もしくは甘ったるくないこと。穏やかなカラメル、チョコレート、トーストまたはナッツが感じられることもある。クリスタル・モルト由来の著しいカラメル・フレーバーおよびロースト・モルト由来の焦げまたは苦いフレーバーは不適。ホップの苦味はやや弱いが知覚できる程度で、しっかりとモルト側にバランスする。ノーブル・ホップのフレーバーは弱～無し。モルト的な後味だがミディアム・ドライなフィニッシュでホップの苦みがよりハッキリすることもある。クリーンなラガーの特徴を持ち、フルーツ・エステルやダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・フルのボディで、重かったりくどい甘さの無い、しっかりとデキストリンのマウスフィールを備える。中炭酸。軽い収斂味やわずかなアルコールによる暖かみを感じることもある。

総合印象：ミュンヘン・モルトとそれに付随するメラノイジンの深みと複雑さによって特徴づけられる。濃厚なミュンヘンのフレーバーだが、ボックのような強さやシュバルツビアのようなローストさではない。

歴史：ミュンヘンの伝統的なブラウン・ラガー・スタイルで、やや炭酸塩を含んだ水のため、色が濃く、モルト風味の強いビールとして一部で発展した。ミュンヘン発祥ではあるがバイエルン地方（特にフランケン）全域で非常に普及した。

のスパベが使われた場合はスパベ特有の風味は必ずしも特定できるとは限らない。スパベの風味は心地よく補佐的であるべきで、人工的であったり強烈過ぎたりしないこと。全てのスペシャルティ・ビールと同様、良くできたスパベ・ビールは主となるスパベと下地となるビール・スタイルが調和してバランスしていること。スパベがある場合、下地となるビールのアロマ・ホップ、イースト生成物、モルト成分は顕著ではないこともある。最後までスパベの風味が持続するように、これらの成分（特にホップ）は意図的に抑えられることもある。下地のビールがエールの場合、エールによくあるフルーツ感やダイアセチルなどの発酵による他の生成物が存在することもあり、これは発酵温度が高い場合には適正である。下地のビールがラガーの場合、全体的に発酵による生成物はほとんど無いのが適正である。特にダーク・スタイルの場合はモルト・アロマはあった方がよい。スタイルによるが、ホップ・アロマは無またはスパベとバランスしている。スパベは特別な複雑さをビールに加える存在であるべきだが、出来上りのバランスが崩れるほど目立たないこと。

外観：外観は下地となるビールにふさわしくなければならず、下地となるビールによって異なる。独特な色のスパベが入った色の薄いビールは、ビール自体および場合によっては泡がそれと分かる色をしていること。濁りがあるものも、透明なものもある。チョコレートのように泡の形成に悪影響を及ぼす原料もある。

フレーバー：アロマと同様、特定のスパベに関連した独特のフレーバーが顕著であるべきで、その強さは微妙なものから強烈なものまで幅がある。複数のスパベが使われた場合はスパベ特有の風味は必ずしも特定できるとは限らない。下地となるビールとスパベのバランスは極めて重要で、スパベの風味は人工的であったりビールを圧倒するほど強烈でないこと。ホップの苦味、フレーバー、モルト・フレーバー、アルコール成分、エステルやダイアセチルといった発酵生成物は下地となるビールとして適正であり、感じられるスパベのフレーバーと調和しバランスしていること。最後までスパベの風味が持続するように、これらの成分（特にホップ）は意図的に抑えられることもあることに注意すること。本来は苦いスパベもあり、そのような場合は明示したスタイルよりも苦いビールとなることがある。

マウスフィール：マウスフィールは選ばれた下地となるビールによって異なりことがあり、その下地となるビー

ルとしてふさわしいものである。ボディと炭酸の強度は下地となるビールのスタイルに適合していること。ボディや滑らかさを付加するスパベもあるが、発酵可能な添加物はビールを薄くすることもある。少々収斂味を付加するスパベもあるが「生」のスパイス風味は好ましくない。

総合印象：スパイス、ハーブ、野菜等とビールが調和して一体となったもの。下地となるスタイルの基本的な特徴はスパイス、ハーブ、野菜等の添加で変わるので、何も混ぜていないビールと同じ味を期待しないこと。心地よさと出来上りのバランスに基づいて審査すること。

コメント：全体的なバランスが、良くできたスパイス、ハーブ、野菜（スパベ）ビールを表現する鍵である。スパベはオリジナル・スタイルを飲み込んでしまうのではなく補完するような存在であること。醸造する側はビールとスパベの組み合わせによって良いものと悪いものがあることを理解しておくが必要である。**エントリーする場合、使ったスパイス、ハーブ、野菜の種類だけでなく下地となっているビア・スタイルを明記すること。**

このビールが伝統的なスタイル（例えばブロンド・エールといった）を下地としている場合、具体的なスタイルを明記すること。必ずしも伝統的なスタイルを挙げなくても良い（例えば「ポーター」や「ウィート・エール」等は可）。スパイス、ハーブ、野菜の種類は必ず明記すること。下地となるビールが伝統的なスタイルの場合、アロマやフレーバーにそのオリジナル・スタイルの片鱗をうかがわせていなければならない。組み合わせで使われた場合、スパベ特有の風味が必ずしも認識できないこともある。このカテゴリーはチリペッパーやコーヒーマラセス、チョコレート、ナッツがベースのビール（これらの組み合わせも含む）にも使われる。多くのスパイス・ベースのベルジャン・スペシャルティについては 16E にエントリーしても良い。単に発酵可能な添加物（ハチミツ、メープル・シロップ、モラセス、砂糖、糖蜜など）を加えたビールはスペシャルティ・ビアのカテゴリーにエントリーすること。

スリーサイズ：OG, FG, IBU, SRM, ABV は下地となるビールによって異なる。

市販例：Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young's Double Chocolate Stout, Bell's Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale*, Breckenridge

わずかに違った色合いを呈することもある。フルーツ・ビールは濁りがあるものや透明なものもありうるが、濁りは一般的には好ましくない。泡はフルーツの色を帯びていることもある。

フレーバー：アロマと同様、特定のフルーツ（たち）を連想させる独特のフレーバーの特徴が顕著でなければならず、その強さは微妙～強烈まで幅がある。下地となるビールとフルーツのバランスは極めて重要で、フルーツの特徴は人工的であったりフルーツ・ジュースを連想させるほど不適切に圧倒的であったりしてはならない。ホップの苦みおよびフレーバー、モルト・フレーバー、アルコール含有量、エステルやダイアセチルといった発酵による副生成物は下地となるビールに対して適切であり、存在する特有のフルーツ・フレーバーと調和し、バランスしていること。これらの成分（特にホップ）はフルーツの特徴が最後まで残るように意図的に抑えられることがある。特定のフルーツ（たち）で自然に現れるタートな酸味はあっても良いが、不適切に強烈でないこと。フルーツは一般的には甘みでなくフレーバーをフルーツ・ビールに添加するということを覚えておくこと。フルーツにある糖類は多くの場合完全に発酵され、明示した下地となるスタイルに期待されるよりも軽いフレーバーやドライなフィニッシュになる。しかしながら、なま、未発酵でなければ残りの甘みは必ずしも否定的な特徴とは限らない。

マウスフィール：マウスフィールは選ばれた下地となるビールによって変わり、その下地となるビールにふさわしいものである。ボディと炭酸の強度は下地となるビールのスタイルに適合していること。フルーツは一般的にビールを薄くする方向に働く発酵性物質を加えるので、明示した下地となるスタイルに期待されるよりも軽く感じることもある。

総合印象：フルーツとビールが調和して一体となったもの。下地となるスタイルの基本的な特徴はフルーツの添加で変わるので、何も混ぜていないビールと同じ味を期待しないこと。心地良さと出来上がりのバランスに基づいて審査すること。

コメント：全体的なバランスが、良くできたフルーツ・ビールを表現する鍵である。フルーツはオリジナル・スタイルを飲み込んでしまうのではなく補完するような存在でなければならない。醸造する側はビールとフルーツの組み合わせによって良いものと悪いものがあることを理解しておくことが必要である。**エントリーする場合、**

使ったフルーツの種類だけでなく下地となっているビア・スタイルを明記すること。このビールが伝統的なスタイル（例えばブロンド・エールといった）を下地としている場合、具体的なスタイルを明記すること。必ずしも伝統的なスタイルを挙げなくても良い（例えば「ポーター」や「ウィート・エール」等は可）。フルーツの種類は必ず明記すること。下地となるビールが伝統的なスタイルの場合、アロマやフレーバーにそのオリジナル・スタイルの片鱗をうかがわせていること。フルーツ・ベースのランビックはフルーツ・ランビックのカテゴリ (17F) にエントリーすること。その他のフルーツ・ベースのベルジャン・スペシャルティはベルジャン・スペシャルティ・エールのカテゴリ (16E) にエントリーすること。熟成したフルーツは時としてソーテルヌ [フランス・ボルドーの甘口の金色のテーブル・ワイン]、シェリーまたはトカイ [ハンガリー北東部の白ワイン] の様なフレーバとアロマを有するが、このような特色を持つビールは特別な主張がなければならない(例えば、アモンティリヤード [スペイン産のシェリー]、フィノ [スペイン産のシェリー]、貴腐ワイン)。チリ・ペッパーの入ったビールはスパイス / ハーブ / ベジタブル・ビアのカテゴリ (21A) にエントリーすること。

スリーサイズ: OG, FG, IBU, SRM, ABV は下地となるビールによって異なるが、色はフルーツを反映することが多い。**市販例**：New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort [日本での入手は難しい]

21. スパイス / ハーブ / ベジタブル・ビア

21A. スパイス、ハーブ、ベジタブル・ビア

アロマ：特定のスパイス、ハーブ、野菜（以下「スハベ」と記述）の特徴がアロマに顕著であること。しかしながらより強いアロマを持つスハベ（例えばジンジャーやシナモン）では他のスハベ（例えば野菜類）よりも顕著であることに注意すること。このようにスハベの特徴と強さは微妙なものから強烈なものまで幅がある。複数

コメント：ドイツで生産される無濾過の製品は液体のパンのような味で、イーストや土のような濃厚さがあるがこれらの特徴は輸出向けの濾過されたデュンケルには見られない。

原料：穀類原料は伝統的にジャーマン・ミュンヘン・モルト（場合によっては 100%）と残りはジャーマン・ピルス・モルト。少量のクリスタル・モルトがデキストリンや色を加えるために使われることもあるが過度に甘味が残らないこと。色付けにロースト・モルト（カラファやチョコレート）がわずかに使われることもあるが、強いフレーバーが付いてはならない。ドイツのノーブル・ホップ種とジャーマン・ラガー・イースト種を使うこと。やや炭酸塩を含んだ水。モルト・フレーバーを高めると同時に色の深みを出すために多くはデコクション・マッシュ（トリプル・デコクションまで）が使われる。

スリーサイズ： OG: 1.048 – 1.056

IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 14 – 28 ABV: 4.5 – 5.6%

市販例：Ayinger Albairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel*, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel*, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark. バイエルン地方では Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitingen Dunkel, Augustiner Dunkel. [* 印は日本で入手可能]

4C. シュバルツビア（ブラック・ビア）

アロマ：弱～中のモルトで、弱い芳香性の甘味やロースト・モルトの気配がはっきりとしていることが多い。モルトはクリーンで際だった特徴のない中性的、または濃厚でミュンヘン的であり、カラメル感が感じられることもある。ローストはコーヒーのようだが決して焼け焦げた感じではないこと。弱いノーブル・ホップ・アロマがあっても良い。クリーンなラガー・イースト風味（軽い硫黄は可）でフルーツ・エステルもダイアセチルも無い。**外観**：色は中～非常に濃い茶色で、多くは濃いルビー～深紅の輝きがあり、ほとんど真っ黒ではない。非常に透明。大きく、持ちの良いタン色の泡。

フレーバー：弱～中のモルト・フレーバー、クリーンで中性的な特徴～濃厚で甘くミュンヘン的な強さまである。軽～中のローストしたモルト・フレーバーによりフィ

ニッシュまで残るビター・チョコレートの味わいが加わるが、決して焼け焦げた感じではない。中弱～中の苦味がフィニッシュまで残る。軽～中のノーブル・ホップ・フレーバー。クリーンなラガーの風味で、フルーツ・エステルもダイアセチルも無し。後味はゆっくりと渴き長く残る傾向で、ホップの苦味を中心にしながら補足的であるが微妙なロースティさを背後に伴う。残留の甘味はあっても良いが必要ではない。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアムなボディ。中～やや強い炭酸。スムーズ。ダークなローストしたモルトを使っているにもかかわらずザラザラ感、収斂味は無い。

総合印象：色の濃いジャーマン・ラガーでローストされているにも関わらずスムーズなモルト・フレーバーにバランスし、中程度のホップの苦味を伴う。

歴史：ドイツの南チューリンゲンから北フランケンにかけての地域の特産品で、ミュニック・デュンケル・スタイルの派生種と思われる。

コメント：ミュニック・デュンケルに比べると通常、色は濃く、味覚はドライでモルト主体のバランスにする顕著な（しかし強くない）ローストしたモルトの鋭さを伴う。「ブラック・ピルス」と呼ばれることもある一方、それほど色濃いことはめったに無い。強くローストした、ポータのようなフレーバーを期待しないこと。

原料：ジャーマン・ミュンヘン・モルトとピルスナー・モルトを土台に（カラファと言った）ローストしたモルトが少量添加され、色濃さと微妙なロースト・フレーバーを補う。ノーブル・タイプのジャーマン・ホップ種とクリーンなジャーマン・ラガー・イーストが好ましい。

スリーサイズ： OG: 1.046 – 1.052

IBUs: 22 – 32 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 17 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

市販例：Köstritzer Schwarzbier*, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Original Badebier, Einbecker Schwarzbier, Gordon Biersch Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian [* 印は日本で入手可能]

5. ボック

5A. マイボック / ヘレス・ボック

アロマ：中～強いモルトのアロマで多くは軽いトースト資質と軽いメラノイジンを伴う。ノーブル・ホップのアロマはやや弱～無し、多くはスパイス的な資質を持つ。クリーン。ダイアセチルは無し。フルーツ・エステルは弱～無し。アルコールが感じられても良い。ピルス・モルト由来の軽いDMSのアロマが感じられることもある。**外観**：濃い金色～薄いアンバー色。ラガーリングによる高い透明度。大きく、クリーミーで長持ちする白い泡。**フレーバー**：ヨーロッパ大陸産ペール・モルトの濃厚なフレーバーが主体（トースト風味やメラノイジンを含むピルス・モルトのフレーバー）。カラメル化は殆ど～全く無し。ピルス・モルト由来の軽いDMS フレーバーが感じられることがある。ノーブル・ホップのフレーバーは中～無し。ホップやアルコール由来の軽いスパイスまたは胡椒のような資質が感じられることがある。ホップの苦味は中（バランス的には他のボックに比べてホップ寄り）。クリーンで、フルーツ・エステルもダイアセチルも無し。十分に発酵が進み、甘ったるくなく、ややドライなフィニッシュでモルトとホップの両方の味覚。

マウスフィール：ミディアム・ボディ。中～やや強い炭酸。ホップの苦味を強めたにもかかわらず、スムーズかつクリーンでザラザラ感や収斂味は無い。アルコールによる暖まる感じがすることもある。

総合印象：比較的淡色で強いモルティなラガー・ビール。個性の無さと個性が出過ぎる微妙な境目に乗るようにデザインされている。通常ホップ風味は他のボックに比べてはっきりしている。

歴史：他のボックビールに比べると、かなり最近になって発展した。マイボックの提供はとりわけ春季と5月を連想させる。

コメント：トラディショナル・ボックの淡色版、またはボックの強さで作られたミュンヘン・ヘレスのどちらかと考えられる。かなりモルティであるとは言え、典型的にはトラディショナル・ボックに比べると色は薄く、濃厚なモルト・フレーバーは少ない。またトラディショナル・ボックよりもドライで、ホップが利いており、苦い。ホップがメラノイジンの少なさを補う。ヘレス（「ペール」）ボックとマイ（「メイ」）ボックが同義であるか否かについては議論がある。大多数は同一とする意見に賛成であるが（メルツェンとオクトーバーフェストが同じだとする意見と同様）、マイボックはホップおよび色の

範囲において上限に達した「フェスト」タイプのビールであると信じる人もいる。どんなフルーツさもミュンヘン・モルトおよび他のスペシャル・モルトによるもので、発酵時に生成されるイースト由来のエステルではない。

原料：ピルスおよびウィーン・モルトをベースに（トラディショナル・ボックに比べるとだいぶ少ないが）風味付けのミュンヘン・モルトが加えられる。モルト化していない副原料は使われない。ノーブル・ホップ。ザラザラ感を避けるために軟水が好ましい。クリーンなラガー・イースト。デコクション・マッシュが典型的だが、色が濃くなるのを抑えるためトラディショナル・ボックよりは煮込み時間が短い。

スリーサイズ： OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018
SRM: 6 – 11 ABV: 6.3 – 7.4%

市販例：Ayinger Maibock, Mahr's Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock*, Hofbräu Maibock, Victory St.Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock [* 印は日本で入手可能]

5B. トラディショナル・ボック

アロマ：強いモルト・アロマで、多くは濃厚なメラノイジンやトーストのような含み香をわずかに有する。実質的にホップ・アロマは無し。アルコールは多少感じられることがある。クリーン。ダイアセチルは無し。フルーツのエステルは弱～無し。

外観：薄い銅色～茶色で、多くは魅力的な深紅色の輝きがある。濃い色だがラガーリングにより高い透明度を有すること。大きく、クリーミー、持続性のあるオフ白の泡。

フレーバー：メラノイジンやトースト風のフレーバーを作り出すミュンヘンやウィーン・モルトにより支配された複雑なモルト感。デコクション・マッシングや長時間煮沸によるカラメル風味も感じられことがある。ホップの苦味は一般的にモルト・フレーバーを支えるのに不足しない程度で、フィニッシュに弱い甘味が残っても良い。十分に発酵が進み、甘ったるくない。クリーンで、エステルやダイアセチルは無し。ホップ・フレーバーも無し。ローストや焦げ風味も無し。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・フルのボディ。中～やや弱い炭酸。アルコールの暖かみが見いだされることもあるが、決して刺激的であってはならない。スムースで、ザラザラ感や渋味はない。

強いホップ・フレーバー（種類は問わず）。弱～中のフルーツ・エステル。顕著なアルコール感だが、刺激的またはシンナーに似たアルコールのフレーバーは好ましくない。フレーバーは時間の経過とともに穏やかになり減少するが、どんな酸化の特徴も抑えられていること（そして一般的にはホップの特徴によって隠される）。パンまたはカラメルのようなモルトフレーバーが少々感じられることもあるが、これらは強くないこと。ローストまたは焦げたモルトのフレーバーは不適切。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：フル・ボディで噛み度があり、なめらかで、非常に風味の良い舌触りを伴う（けれども長いコンディショニングではボディが低下する）。アルコールによる暖かみがあるが、過度に刺激的でないこと。シロップの様であったり発酵が未熟であってはならない。炭酸は弱～中で、熟成やコンディショニングによる。

総合印象：最高に濃厚で強いイングリッシュ・エールにホップを良く利かせてアメリカ風にしたもの。ホップの特徴は終始ハッキリしているべきだが、バランスを壊す必要は無い。アルコールの強さとホップの苦味が結合して多くは非常に長いフィニッシュとなる。

歴史：多くはブルワリーによって売りに出される最も強力なエールで、近年では多くの市販品がビンテージ付けされている。普通は発売に先駆けて十分熟成がなされる。冬またはホリデー・シーズンに関連することが多い。

コメント：パーレイワインのアメリカ版はイングリッシュ・パーレイワインに比べてホップの苦味、フレーバー、アロマにより重点を置く傾向にあり、アメリカ産ホップ種を目玉にしているものが多い。インペリアルIPA との違いは、ホップが極端でない点、モルトがより前面に出ている点、ボディがより濃厚で特色に富む点である。

原料：良く発芽したペール・モルトが穀物原料の骨格を形成すること。少量のスペシャルティまたはキャラクター・モルトが使われることもある。濃色モルトはとりわけ控えめに使用し、もし使うとしても、色の大部分は長時間の煮沸による程度に留めること。柑橘系のアメリカン・ホップが一般的だが、種類を問わず大量に使われる。一般には発酵性のアメリカン・イーストが使われる。

スリーサイズ： OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 50 – 120 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 10 – 19 ABV: 8 – 12%

市販例：Sierra Nevada Bigfoot, Great Divide Old

Ruffian, Victory Old Horizontal, Rogue Old Crustacean, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Anchor Old Foghorn*, Three Floyds Behemoth, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws*, Lagunitas Olde GnarleyWine, Smuttynose Barleywine, Flying Dog Horn Dog [* 印は日本で入手可能]

20. フルーツ・ビア

アロマ：特定のフルーツ（たち）を連想させる特有の芳香物がアロマに顕著に出ていること。しかしながらフルーツ感やその強さには微妙～強烈まで幅があることを考慮すること。いくつかの果物（例えば、ラズベリー、さくらんぼ）は他の果物（例えば、ブルーベリー、いちご）に比べて強烈なアロマがあり、より特有さが出る。フルーツ感は心地よく補佐的な役割をしなければならず、人工的で（フルーツの特徴を考慮して）それにふさわしくないほど強烈であったり酸化などの欠陥があってもいい。全てのスペシャルティ・ビア同様、良いフルーツ・ビールでは主たるフルーツ（たち）が下地となるビア・スタイルと調和の取れたバランスを保っていなければならない。フルーツが現れた時にはアロマ・ホップやイーストの副生成物、下地となるビールのモルト成分は目立たないこともある。こういった成分（特にホップ）はフルーツの特徴が最後まで残るように意図的に抑えられることがある。下地となるビールがエールの場合、それに特有でないフルーツ感やダイアセチルといった発酵による他の副生成物が存在することもあり、これは発酵温度が高い場合には適正である。下地となるビールがラガーの場合、全般的に発酵による副生成物がほとんどないことが適正である。特にダーク・スタイルの場合はモルト・アロマは望ましい場合もある。ホップ・アロマは無しまたスタイルによってはフルーツとバランスしていなければならない。フルーツは特別な複雑さをビールに加えるものでなければならないが、結果としてバランスを欠くほどに突出したものでないこと。特定のフルーツ（たち）で自然に現れるタートな酸味はあっても良いが、不適切に強烈でないこと。

外観：外観は下地となるビールにふさわしくなければならず、下地となるビールによって異なる。独特な色のフルーツが入った薄い色のビールは、それと分かる色をしていること。ビールに入っているフルーツの色は多くの場合フルーツそれ自身の果肉に比べて薄くなっており、

外観：色は濃い金色～非常に濃いアンバーまたは濃い茶色。多くはルビー色の輝きで、光を通すこと。弱～中のオフ白の泡で、持ちはあまり良くない。低温ではチル・ヘイズにより濁ることもあるが、通常は暖めると良～鮮やかな透明に澄む。色は深みを帯びて見えることがあり、まるで厚いレンズを通して見ているかのようである。アルコールや粘度の高いものではビールをグラスの中で回した時に「脚」が見られる。

フレーバー：強力、強烈、複雑、折り重なるモルトのフレーバーがパンやビスケット風～ナッツ、強いトースト、濃いカラメル、トフィー、モラセス風に及ぶ。中～強いモルトの甘い味覚だが、フィニッシュはやや甘～ややドライ(熟成による)。酸化またはワインのようなフレーバーが現れることがあり、複雑なアルコールのフレーバーがハッキリしていることが多いこと。アルコールのフレーバーはザラザラ、刺激的またはシンナーのようでないこと。中～かなり強めのフルーツ感で、ドライ・フルーツの特徴を伴うものが多い。ホップの苦味はバランス的にちょうど良い～しっかりと利くまで幅があり、それゆえバランスはモルティ～やや苦いまで幅がある。弱～やや強いホップ・フレーバー（通常は英国種）。ダイアセチルは弱～無し。

マウスフィール：フル・ボディで噛みでがあり、なめらかで、非常に風味の良い舌触りを伴う（けれども長いコンディショニングではボディが低下する）。熟成したアルコール由来のスムーズな暖かみがあり、刺激的やザラザラでないこと。炭酸は弱～中で熟成とコンディショニングによる。

総合印象：イングリッシュ・エールの中で最も濃厚かつ最強。モルトの濃厚さと複雑さ、強烈なフレーバーが満喫できる。これらのエールの特徴は時間の経過とともに著しく変化し得るので、それが何であるのかを見極めるために、若い製品と古い製品の両方が評価されるべきである。モルトの輪郭は大きく変化し得るので、全製品が可能なフレーバーやアロマを全て有するとは限らない。**歴史**：多くはブルワリーによって売りに出される最も強力なエールで、近年では多くの市販品がビンテージ付けされている。普通は発売に先駆けて十分熟成がなされる。冬またはホリデー・シーズンに関連することが多い。

コメント：多くはホップの利いたビールで、イングリッシュ・バーレイワインはアメリカン・バーレイワインほどホップの特徴はないが、イングリッシュ・ホップが目玉。イングリッシュの方がアメリカン・バーレイワイン

に比べて濃色、モルト的、フルーツ的で、濃厚なスペシャル・モルトのフレーバーを目玉としている。

原料：良く発芽したパール・モルトが穀物原料の骨格を形成し、適度な量のカラメル・モルトを伴うこと。濃色モルトはとりわけ控えめに使用し、もし使うとしても、色の大部分は長時間の煮沸によるくらいに留めること。ノース・ダウン、ターゲット、イースト・ケント・ゴールディング、ファッグルといったイングリッシュ・ホップ。性格の強いイングリッシュ・イースト。

スリーサイズ： OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 8 – 22 ABV: 8 – 12%

市販例：Thomas Hardy's Ale*, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, J.W.Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride*, AleSmith Old Numbskull*, Young's Old Nick* (アルコール 7.2% ABV は珍しい) , Whitbread Gold Label, Old Dominion Millenium, North Coast Old Stock Ale (熟成した場合) , Weyerbacher Blithering Idiot [* 印は日本で入手可能]

19C. アメリカン・バーレイワイン

アロマ：非常に濃厚で強烈なモルト感。ホップの特徴は中～強烈で、多くは柑橘や樹脂のようなアメリカ種が存分に味わえる（とは言え、フローラル、土、スパイス風のイングリッシュ種または複数種の混合と言った他品種も使われることがある）。弱～やや強いフルーツ・エステルやアルコールの芳香。モルトの特徴は甘く、カラメル、パンまたはかなり中性的。しかしながら、熟成により芳香の強さが和らぐことが多い。ダイアセチルは無し。

外観：明るいアンバー～中庸の銅色だが、稀に明るい茶色くらい濃くなることもある。多くはルビー色の輝き。やや小～大きなオフ白～明るいタン色の泡で、持ちはあまり良くない。低温ではチル・ヘイズにより濁ることもあるが、通常は暖めると良～鮮やかな透明に澄む。色は深みを帯びて見えることがあり、まるで厚いレンズを通して見ているかのようである。アルコールや粘度の高いものではビールをグラスの中で回した時に「脚」が見られる。

フレーバー：強力、強烈なモルト・フレーバーで顕著な苦味を伴う。やや弱～やや強いモルトの甘い味覚だが、フィニッシュはいくぶん甘～極めてドライ（熟成による）。ホップの苦味はやや強～強烈。強烈にモルト風な一方で、バランスは常に苦く感じられていること。中～

総合印象：色の濃い、強い、モルティなラガー・ビール。**歴史**：北ドイツの都市アインベックが発祥で、ここはハンザ同盟（14～17世紀）の頃は醸造の中心地で評判の良い輸出国であった。ミュンヘンでの再現醸造が17世紀に始まった。「ボック」という名前はバイエルン方言の「アインベック」が訛ったものが元で、ミュンヘンにビールが渡った後から使われ出した。「ボック」にはドイツ語で「雄ヤギ」という意味もあり、よくロゴや広告に使われる。

コメント：デコクション・マッシュと長時間煮沸がフレーバー生成に重要な役割を果たし、モルトのカラメルやメラノイジンのフレーバーといった側面が増強される。どんなフルーツさもミュンヘン・モルトおよび他のスペシャル・モルトによるもので、発酵時に生成されるイースト由来のエステルではない。

原料：ミュンヘンおよびウィーン・モルト、稀に極少量の濃色焙煎モルトが色調整のために使われるが、モルトでない副原料は使われることはない。ヨーロッパ大陸産のホップ種が使われる。クリーンなラガー・イースト。水の硬度はまちまちだが、ミュンヘンではやや炭酸塩を含んだ水が典型的。

スリーサイズ： OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 20 – 27 FG: 1.013 – 1.019
SRM: 14 – 22 ABV: 6.3 – 7.2%

市販例：Einbecker Ur-Bock Dunkel, Pennsylvania Brewing St.Nick Bock, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock, Stegmaier Brewhouse Bock [日本で入手は難しい]

5C. ドッペルボック

アロマ：非常に強力なモルト感。濃色製品は顕著なメラノイジンと多くはトーストのアロマがある。長時間煮沸による軽いカラメルのフレーバーがあっても良い。淡色製品は強力なモルト風味がありメラノイジンやトーストの特徴を伴う。ホップ・アロマは実質的に無いが、淡色製品には軽いノーブル・ホップのアロマがあっても良い。ダイアセチルは無し。濃色製品では、モルトと煮沸、エイジングの反応によって作られるブルーンやプラム、葡萄等と表現されるやや弱いフルーツ感がアロマに感じられることもある（が任意）。濃色製品では非常にわずかなチョコレートに似たアロマが感じられることもあるが、ローストや焦げたアロマが出ていてはならない。中程度のアルコール・アロマはあっても良い。

外観：色は濃い金色～濃い茶色。濃色製品の多くはルビー色の輝きがある。ラガーリングにより透明度は良好。大きく、クリーミーで長く持続する泡（淡色製品では白、濃色製品ではオフ白というように、色は元のスタイルにより変わる）。強い製品は泡持ちが悪くなることがあり、顕著な「脚」を示すこともある。

フレーバー：非常に濃厚でモルト的。濃色製品には顕著なメラノイジンと多くはトーストのフレーバーがある。淡色製品では強いモルト・フレーバーがあり、メラノイジンとトースト風味を伴う。濃色製品では非常わずかなチョコレート・フレーバーを出すものもあるが、ローストや焦げとして認識できるほど強力でないこと。クリーンなラガー・フレーバーで、ダイアセチルは無し。濃色製品では（ブルーン、プラム、葡萄等の）フルーツさが感じられることもある。常にアルコールの強さを感じるが、ザラザラやヒリヒリせずスムーズで暖まるような感じで無ければならない。高級（フーゼル）アルコールは非常に弱～無し。ホップ・フレーバーは殆ど～全く無し（淡色製品では多めでも良い）。ホップの苦味は中～やや弱までに及ぶが、常にモルトがフレーバーの中心でなければならぬ。ほとんどの製品はかなり甘いが、発酵した痕跡が感じられること。甘味はホップの使用が少ない影響であり、発酵不良によるものではない。通常は色が薄いほどドライなフィニッシュとなる。

マウスフィール：ミディアム・フル～フル・ボディ。中～やや弱の炭酸。非常にスムーズでザラザラ感や収斂味は無い。

総合印象：非常に強力で濃厚なラガー。トラディショナル・ボックまたはヘレス・ボックの高比重版。

歴史：パウラの聖フランシスコ会の修道士達によりミュンヘンで最初に醸造されたバイエルン地方の特産品。史実に基づく製品は現代のそれよりも発酵率が低いため糖度が高くアルコール度が低い(それゆえ修道士達から「液体のパン」と考えられていた)。「ドッペル(ダブル)ボック」という言葉はミュンヘンの消費者による造語である。「エーター (-ator)」で終わる名前のドッペルボックが多いのはオリジナルであるサルベーター (Salvator) へ敬意、またはこのビールの人気に便乗しようとしているかのどちらかである。

コメント：ほとんどの製品は濃色でデコクション・マッシュによるカラメル化およびメラノイジン効果を見せるが、見事な淡色の製品もまた存在する。淡色製品は濃色製品と同様な濃厚さや濃色モルト・フレーバーは伴わ

ず、わずかにドライで、ホップが利き、苦いことがある。伝統的な市販品の殆どは別表のパラメータの範囲に収まるが、スタイルとしては比重、アルコール、苦味に関する上限は無いと考えて良い（これは非常に強力なラガーの分類先を規定する）。どんなフルーツさもミュンヘン・モルトや他のスペシャル・モルトによるもので、発酵時に生成されるイースト由来のエステルではない。

原料：淡色製品ではピルスやウィーン・モルト（ミュンヘン・モルトが少々）、濃色製品ではミュンヘンやウィーン・モルトに加えて時折（カラファ等の）濃色モルトが極わずかに使われる。ノーブル・ホップ。水の硬度は軟水からやや炭酸塩を含む水まで。クリーンなラガー・イースト。デコクション・マッシングが伝統的。

スリーサイズ： OG: 1.072 – 1.112

IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 6 – 25 ABV: 7 – 10%

市販例：Paulaner Salvator*, Ayinger Celebrator*, Weihenstephaner Korbinian*, Andechs Doppelbock Dunkel*, Spaten Optimator*, Tucher Bajuvator, Weltenburger Kloster Asam-Bock, Capital Autumnal Fire, EKU 28*, Eggenberg Urbock 23°, Bell's Consecrator, Moretti La Rossa, Samuel Adams Double Bock [*印は日本で入手可能]

5D. アイスボック

アロマ：濃厚で強烈なモルトと確かなアルコール感のバランスが主体。ホップ・アロマは無し。ダイアセチルも無し。著しいフルーツ・エステルが感じられることもあり、特にプラム、プルーン、葡萄を思わせる。アルコールのアロマは刺激が強かったりシンナーのようでないこと。

外観：色は濃い銅色～濃い茶色で、多くは魅力的なルビー色の輝きがある。ラガーリングにより透明度は良好。平均よりも高いアルコール度と低炭酸のため泡持ちが損なわれることがある。オフ白～濃いアイボリー色の泡。多くは目立った「脚」がはっきりと表れる。

フレーバー：濃厚で、甘いモルトが著しいアルコールにつり合う。モルトはメラノイジン、トーストの資質、カラメル、時にはわずかなチョコレートのフレーバーを有する。ホップ・フレーバーは無し。ホップの苦味はモルトの甘味をちょうど打ち消し、甘ったるくなるのを抑える。ダイアセチルは無し。著しいフルーツのエステルを有するものもあり、これらは特にプラム、プルーン、葡

萄を思わせる。アルコールはスムーズであり、ザラザラや刺激的でなく、ホップの苦味が強力なモルト感とつり合うのを助長すること。フィニッシュはモルトとアルコールから成り、アルコール由来の確かなドライ感がある。べとつきやねばねば、くどい甘さは無いこと。クリーンで、ラガーの特徴。

マウスフィール：フル～非常にフルなボディ。低炭酸。顕著なアルコールの暖かみを感じるが鋭い刺激はない。非常にスムーズでアルコール、苦味、フーゼルまたは他の濃縮されたフレーバー等に由来するどげどげしさは無し。

総合印象：極めて強い、フルでモルティなダーク・ラガー。**歴史**：クルムバッハに伝わる特産品で、ドッペルボックを凍らせ氷（および欠陥）を分離することでフレーバーやアルコール含有量を凝縮して作られる。

コメント：アイスボックは単なる強いドッペルボックではなく、その名前はビールを凍らせて凝縮する過程から来ている。アイスボックよりも強いドッペルボックもある。凍らせた後でアルコールをスムーズにし、モルトとアルコールのバランスを高めるために更なるラガーリングが行われることも良くある。どんなフルーツさもミュンヘン・モルトや他のスペシャル・モルトによるもので、発酵時に生成されるイースト由来のエステルではない。

原料：ドッペルボックと同じ。市販のアイスボックは通常 7%～33%（容量比）あたりまで凝縮される。

スリーサイズ： OG: 1.078 – 1.120

IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035

SRM: 18 – 30 ABV: 9 – 14%

市販例：Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock[日本での入手は難しい]

6. ライト・ハイブリッド・ビール

6A. クリーム・エール

アロマ：かすかなモルト感。甘く、トウモロコシに似たアロマと低レベルの DMS が一般に感じられる。ホップ・アロマは弱～無し。様々なホップが使われ得るが、ホップもモルトも突出しない。かすかなエステルが感じられる製品もあるが、必要不可欠ではない。ダイアセチルは無し。

外観：薄いワラ色～中庸の金色だが、通常は薄めの色。少～中の泡で、中～強の炭酸。副原料を使っているため泡持ちはそれなりに良い。鮮やかで、きらめくような透

フルーツ・エステルが通常で、ドライ・フルーツやワインの様な特徴を帯びていることがある。フィニッシュはドライ～少々甘いまで様々。長期にわたる熟成は優秀な古いシェリー、ポート・ワイン、マデira [デザートワインの一種] 等に似た、酸化フレーバーの一因となることがある。アルコールの強さはハッキリ出ているが、圧倒的でないこと。ダイアセチは弱～無し。木樽熟成またはブレンドした製品は乳酸またはブレタノマイセスの特徴があっても良いが、これは任意で強すぎないこと（もし強すぎようならばスペシャルティ・ビアとしてエントリーすること）。

マウスフィール：ミディアム～フル、噛みでのあるボディだが、コンディショニング中でも発酵が進むため古い製品ではボディが弱くなることもある。アルコールの暖かみはハッキリと出ていることが多くいつも歓迎される。弱～中の炭酸は、熟成やコンディショニングによる。

総合印象：かなりのアルコール強度を持つエールで、ストロング・ビターやブラウン・ポーターよりも強いが通常はバーレイ・ワインほど強力または濃厚でない。通常は甘く、モルト的なバランスに傾いている。マイケル・ジャクソン曰く「寒い冬の夜に暖炉の脇で飲むハーフ・パイントが最高に素晴らしい心暖まるビール」。

歴史：伝統的なイングリッシュ・エール・スタイルで、発酵率を下げるためにストロング・エールよりも高めの温度でマッシュし、一次発酵の後ブルワリーで熟成する（歴史的なポーターに使われるのと同様な手法）。多くは熟成に関連する特徴(乳酸、ブレタノマイセス、酸化、革っぽい)を有し「ステイル [新鮮でない]」ビールを連想させる。ブレンド用のストック・エールとして使われたり十分な強さを楽しんだりする（ステイルまたはストックはかなりの年月に渡って熟成または保存されたビールを指す）。ウインター・ウォーマーはわりと新しいスタイルで、モルト感やボディ感が強く、多くは色が濃い目のビールで、冬季の特別醸造となることもある。

コメント：強さと特徴には幅がある。標準的な比重のビール（ストロング・ビター、ブラウン・ポーター）とバーレイワインの中間領域を埋める存在。ウインター・ウォーマー、ストロング・ダーク・マイルド、ストロング（ことによれば色が濃い目の）ビター、ブレンドしたストロング・ビア（マイルドやビターとブレンドしたストック・エール）、イングリッシュ・バーレイワインの比重の低いものを含む。多くの英国製品、特にウインター・ウォーマーは 6% 未満。

原料：相当量の良く発芽したペール・モルト（一般的には英国産だが、それである必要は無い）、加えて適量のカラメル・モルトおよび他のスペシャルティ・キャラクター・モルト。色濃い製品を見ると濃色モルト（例えば、チョコレートやブラック・モルト）も適していると思われるが、[使用は] 控えめにして過度のローストした特徴は避けること。デンプン質の副原料（メイズ、フレークト・バーレイ、小麦）やモルト・エキストラクト同様に、副原料（モラセス、ゴールデン・シロップ、転化糖、濃い砂糖等）がしばしば使われる。ホップ種はそれほど重要でないのは、相対的なバランスや熟成過程においてその特徴のほとんどが無くなってしまいうため。発酵度は低いが高アルコール度でも働くプリティッシュ・エール・イーストが伝統的。

スリーサイズ： OG: 1.060 – 1.090

IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022

SRM: 10 – 22 ABV: 6 – 9%

市販例：Gale's Prize Old Ale*, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, Greene King Olde Suffolk Ale, J.W.Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale*, Harvey's Elizabethan Ale*, Theakston Old Peculier* (peculiar at OG 1.057), Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845*, Fuller's Old Winter Ale*, Great Divide Hibernation Ale, Founders Curmudgeon, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, Avery Old Jubilation [*印は日本で入手可能]

19B. イングリッシュ・バーレイワイン

アロマ：非常に濃厚で強烈なモルト感、多くはカラメルのようなアロマを伴う。中～強力なフルーツが感じられることもあり、多くはドライ・フルーツの特徴を有する。イングリッシュ・ホップのアロマは穏やか～強烈まで幅があって良い。アルコールの芳香は弱～中だが、決してザラザラ感、刺激的、シンナーのようでないこと。これらの芳香強度は熟成により和らぐことが多い。アロマは濃厚な特徴を有することもあり、パン、トースト、トフィー、モラセス、ゴールデン・シロップ等を思わせる。熟成した製品はシェリーのような資質、あるいはワインまたはポート・ワインのような芳香、加えて通常はより抑えられたモルト・アロマを有することがある。ダイアセチルは弱～無し。

も大きく、緻密で、ムースのような、持ちの良いクリーム～明るいタン色の泡。透明～多少濁ることもある。

フレーバー：アロマ同様（モルト、エステル、フェノール、アルコール、ホップ、スパイスのコメントがフレーバーについても同様に当てはまる）。ややモルト的または甘い味覚。フィニッシュは解釈により異なる（真正のトラピストはややドライ～ドライ、アビィはミディアム・ドライ～スイート）。この強さのビールにしては苦味が弱く、モルトに対するバランスはアルコールが取る。甘めでフル・ボディのビールは強めの苦味となりバランスする。ほとんど全ての製品がバランス的にはモルト寄りだが、軽い苦味寄りの製品もある。複雑で変化に富んだフレーバーがスムーズにそして調和して溶け込んでいること。

マウスフィール：高炭酸だが炭酸による「ヒリヒリ」とした酸味 (acid) は無し。スムーズだが顕著なアルコールによる暖かみ。ボディは解釈により異なる（真正のトラピストはミディアム・ライト～ミディアム、アビィは極めてフルでクリーミーな傾向）。

総合印象：色濃く、非常に濃厚で、複雑な、非常に強いベルジャン・エール。複雑、濃厚、スムーズ、[飲みやすいので] 危険。

歴史：ほとんどの製品がそれぞれのブルワリーの特徴を生かした独特の性質を持つ。

コメント：真正のトラピストはアビィに比べてドライになる傾向があり（ベルギー人は「より消化しやすい」と言う）、アビィの方がむしろ甘くフル・ボディ。終了比重が高めのアビィでは強めの苦味でも差し支えない。パーレイワイン・タイプのビール（例えば、Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD）やスパイス / クリスマス・タイプのビール（例えば、N'ice Chouffe, Affligem Noël）はこのカテゴリではなくベルジャン・スペシャルティ・エールのカテゴリ（16E）にエントリーすること。伝統的にボトル・コンディション（「瓶内二次発酵」）。

原料：高アルコール、エステル、時にフェノールを出す傾向のあるベルジャン・イースト種が普通に使われる。水は軟水～硬水。穀物組成は複雑そうに見えるが、多くの伝統的な製品ではカラメル化した砂糖シロップまたは精製されていない砂糖が添加される程度の極めて簡素で、イーストが複雑さを出す。ホームブルワーはベルジャン・ピルスまたは淡色のベース・モルト、モルト感を出すのにミュンヘン・タイプのモルト、特徴づけに他のベ

ルジャン・スペシャルティ・グレインを使うこともある。カラメル化した砂糖シロップまたは精製されていない砂糖はボディを軽めにし、（特に色の濃い砂糖が使われる場合には）色とフレーバーを付ける。ノーブル・タイプ、イングリッシュ・タイプまたはステアリング・ゴールドイングス・ホップが普通に使われる。スパイスは一般的には使われないが、もし使われる場合、微妙で奥に潜むくらいに留めておくこと。アメリカ / イギリスのクリスタル・タイプのモルトは避けること（これらは不適切な甘味をもたらす）。

スリーサイズ：	OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35	FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22	ABV: 8 – 11%

市販例：Westvleteren 12 (yellow cap)*, Rochefort 10 (blue cap)*, St.Bernardus Abt 12*, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune*, Rochefort 8 (green cap)*, Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (Blue)*, Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak*, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation [*印は日本で入手可能]

19. ストロング・エール

19A. オールド・エール

アロマ：モルト的な甘さで、フルーツ・エステルを伴い、多くはドライ・フルーツ、ワイン、カラメル、糖蜜（モラセス）、ナッツ、トフィー、ゴールデン・シロップ、他のスペシャルティ・モルトのアロマ等の複雑な混合物を伴う。シェリーやポート・ワインにあるような、アルコールや酸化の気配は多少あっても良い。長期にわたる熟成のためホップ・アロマは通常は表れない。

外観：明るいアンバー～非常に濃い赤褐色（大部分はかなり濃い）。熟成や酸化によってさらに濃い色になる。ほとんど光を通さない（通す場合は透明なこと）。中～少ないクリーム～明るいタン色の泡は、アルコールとエイジングにより悪影響を受ける。

フレーバー：中～強いモルトの特徴で、非常に風味の良いモルトの複雑さを伴い、多くはナッツ、カラメル、モラセスの様なフレーバーを伴う。軽いチョコレートもしくはローストしたモルトのフレーバーは任意だが、顕著に表れていないこと。バランスはモルト的な甘味であることが多いが、ホップが良く利いていることもある（苦味の印象は熟成期間に依存することが多い）。中～強い

明度。

フレーバー：弱～中弱のホップの苦み。弱～中のモルト感と甘さで、比重と醗酵率によって様々。通常は高い醗酵率。モルトもホップも味的に突出していない。DMSと同様に副原料のトウモロコシ由来の弱～中の穀物的なフレーバーが一般に感じられる。フィニッシュはややドライなもの～トウモロコシ、モルト、砂糖由来のかすかに甘いものまで様々。かすかなフルーツのエステルは任意。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：通常は軽くてクリスピーだが、ボディはミディアムまで達することがある。中～高発酵率でスムーズなマウスフィール、発酵が高くなるにつれ「渴きをいやす」フィニッシュが加わる。高炭酸。比重が高い製品はわずかにアルコールの暖かみを示す。

総合印象：クリーンで、良く発酵した、風味豊かなアメリカンな「芝刈り機」[庭仕事の後に飲みたい] ビール。

歴史：アメリカン・ラガー・スタイルのエール版。北東部と中部大西洋岸諸州のラガー醸造者に対抗するため、エール醸造者によって作られた。当初はスパークリングまたは現代で言うところのエールとして知られており、ラガー種を使っているブルワーもいた（今でもたまに使われているが）、歴史的にはエール種とは混同されなかった。カーボネーションのためにクラウゼニングされる場合が多い。低温熟成は伝統的ではないものの現代ではたまに使われる。

コメント：（禁酒法以前の）クラシック・アメリカン・クリーム・エールはわずかに強く、（ドライ・ホップ等も含めて）ホップが利いており苦みも強い（IBUで25～30強）。これらの作品はスペシャルティ / エクスベリメンタル・カテゴリーにエントリーすること。ほとんどの市販品は初期比重が1.050～1.053の範囲にあり、苦みが20IBUを越えることはめったにない。

原料：アメリカ産の原料が最も一般的に使われる。六条麦芽、または六条と北アメリカ産二条の配合と言った穀物原料が一般的。副原料には20%までのフレークト・メイズがマッシュ時に、20%までのグルコースまたは他の糖が煮沸時に入れられることがある。軟水が好ましい。様々な種類のホップがビタリングとフィニッシュに使われ得る。

スリーサイズ：	OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 15 – 20	FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2.5 – 5	ABV: 4.2- 5.6%

市販例：Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale

(Hudepohl)*, Anderson Valley Summer Solstice Cerveza Crema, Sleeman Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale [*印は日本で入手可能]

6B. ブロンド・エール

アロマ：軽～中程度に甘いモルト的なアロマ。弱～中程度のフルーツ感は任意だがあっても良い。弱～中程度のホップ・アロマが感じられることもあり、殆どどんなホップ種でも使われる。ダイアセチルは無し。

外観：薄い黄色～濃い金色。透明～鮮やか。少～中程度の白い泡で、泡持ちは並～良い。

フレーバー：最初に柔らかなモルトの甘みがあるが、軽いキャラクター・モルトのフレーバー（例えばバンやトースト、ビスケット、小麦など）が感じられても良い。カラメルのフレーバーは一般的には感じられない。弱～中程度のエステル類は任意だが、多くの製品では良く見受けられる。軽～中程度のホップ・フレーバー（どんな種類でも）があるが、過度に強力ではないこと。弱～中程度の苦みだが、通常はモルト側に傾いている。フィニッシュはミディアム・ドライ～やや甘め。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアムのボディ。中～強い炭酸。スムーズで、ザラザラした苦みや収斂味は無し。

総合印象：飲みやすく、親しみやすい、モルト志向のアメリカン・クラフト・ビール。

歴史：現在では多くの（アメリカの）マイクロブルワリーやブルーパブで製造されている。地域に特化した製品も存在するが（西海岸のブルーパブで製造されている多くの製品はペール・エールのようによりハッキリとした特徴を持つ）多くの地域ではこのビールはクラフト・ビールへの入門的な位置づけとして設計されている。

コメント：一般的なアメリカン・ブロンド・エールに加えて、このカテゴリには現代的なイングリッシュ・サマー・エール、アメリカン・ケルシュ・ビール、ほとんど特徴のない[大人しい]アメリカンおよびイングリッシュ・ペール・エールが含まれる。

原料：通常はオール・モルトだが25%までの小麦または糖類を含むこともある。どんなホップ種でも使われる。クリーンなアメリカン・タイプ、軽くフルーティーなイングリッシュ・タイプもしくはケルシュ・タイプのイースト。ラガー・イーストで作られたり低温熟成がな

さることもある。ハチミツ、スパイス、フルーツ等が添加される製品もあるが、こう言った原料が下地のフレーバーよりも強い場合はスペシャルティ [23] やスパイス [21A]、フルーツ・ビール [20] のカテゴリーにエントリーすること。エクストラクトで作る場合は最も色の薄いモルト・エキスをを用い、煮込みによるカラメル化を避けること。

スリーサイズ： OG: 1.038 – 1.054
IBUs: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6 ABV: 3.8 – 5.5%

市販例： Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Rogue Oregon Golden Ale* [丹頂鶴麦酒] , Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde [* 印は日本で入手可能]

6C. ケルシュ

アロマ：ピルス・モルトのアロマが非常に弱～無し。発酵に由来する心地よい、微妙にフルーツ（リンゴ、チェリー、洋梨）のアロマがあっても良いが常にあるとは限らない。弱いノーブル・ホップのアロマは任意で、スタイル違いではない（ごく少数の真正品に見られる）。わずかにワインや硫黄のような風味を付けるイーストもある（この特徴もまた任意で、欠陥ではない）。

外観：非常に薄い金色～明るい金色。真正品はフィルターされるので鮮やかな透明。繊細な白い泡で持ちは良くないこともある。

フレーバー：柔らかく円熟した味覚は、ソフトなのに良く発酵したモルト、ほとんど感じられない発酵由来のフルーティな甘味、繊細なドライさとフィニッシュにわずかに口をすばめる（が後味にザラザラ感がない）中弱～中の苦味、の性質を兼ね備えた繊細なフレーバーのバランスで構成される。ノーブル・ホップのフレーバーは弱～やや強まで変化するが中弱～中のものがほとんど。顕著なモルト的な甘味が出ているもの（Dom が最も有名）が多少ある。わずかに鉱物や硫黄のような水またはイーストの特徴が感じられる製品もあり、この特徴によりドライさとフレーバーのバランスが引き立つ。わずかに小麦の味がする製品もあるがきわめて稀。その他は非常にクリーンでダイアセチルやフーゼルは無し。

マウスフィール：スムーズでクリスプ。ミディアム・ライト・ボディだがミディアム・ボディの製品も若干ある。中～中強の炭酸。通常は十分に発酵される。

総合印象：クリーン、クリスプ、繊細にバランスしたビー

ルで、通常、非常に微妙なフルーツ・フレーバとアロマを伴う。首尾一貫した控えめなモルト感により、フィニッシュは心地よく爽やかな風味。経験の浅いテイスターにはライト・ラガー、ちょっとしたピルスナー、ひよっとするとプロンド・エールと間違えられやすい。

歴史：ケルシュはケルシュの規約によって保証された称号で、ケルンとその周辺にある 20 くらいの醸造所に限定されている。規約では単に「ライトで良く発酵させ、ホップを強調した透明な上面発酵のフォルビア [初期比重 11-14% のビール（ドイツの酒税で定義されているビールのひとつ）]」と定義されているだけである。

コメント：「シュタンゲ」と呼ばれる細長い 200ml のグラスで提供される。ケルンのブルワリーでは各々違った特徴のビールを作っており、微妙に異なる Konvention（規約）の解釈をしている。審査時にはスタイルにある派生種の範囲を考慮すること。よりドライな例では IBU 値が示すよりもホップが強くまたは苦く感じられることがある。繊細なフレーバーが特徴のため、ケルシュは比較的短い賞味期限になる傾向があり、古くなったものは酸化の欠陥を示すことがある。Wiess（ヴィース）として知られる若く、無濾過のものを作っているケルンのブルワリー（例えばドムやヘラーズ）もある（このカテゴリーにエントリーしないこと）。

原料：ドイツ産ノーブル・ホップ（ハラタウ、テトナング、スパルト、ハスブルッカー）。ドイツ産ピルスまたはペール・モルト。高発酵のクリーンなエール・イースト。20% までの小麦が使われることもあるが、真正品ではきわめて稀。水は極軟水～やや硬水と様々。伝統的にはステップ・マッシングが使われるが 149°F [65°C] のシングル・レストでも良い結果が得られる。低いエール温度（59-65°F [15-18.3°C]）で発酵され、少なくとも一ヶ月間のラガーリングが置かれるが、多くのケルンのブルワリーでは 70°F で発酵しラガーリングは二週間以下である。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 20 – 30 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

市販例：ケルンだけで入手可能なもの：PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom* ; 北アメリカの一部で輸入品が入手可能なもの：Reissdorf, Gaffel ; ドイツ産ではないもの：Eisenbahn Dourada, Goose Island, Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint

St.Bernardus Tripel*, Chimay Cinq Cents (White)*, Watou Tripel*, Val-Dieu Triple*, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel*, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel*, Corsendonk Abbey Pale Ale, St.Feuillien Tripel*, Bink Tripel*, Tripel Karmeliet*, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Dragonmead Final Absolution, Allagash Tripel Reserve, Victory Golden Monkey [* 印は日本で入手可能]

18D. ベルジャン・ゴールドen・ストロング・エール

アロマ：複雑で顕著なフルーツ・エステル、中程度のスパイス感、弱～中のアルコールとホップのアロマ。エステルは洋梨、オレンジ、リンゴ等の軽いフルーツを思わせる。中程度のスパイス、胡椒のようなフェノール。弱～中だがハッキリとした香水、花のようなホップの特徴があることが多い。アルコールはソフト、スパイス、香水の感じで強さは弱～中。刺激的なアルコールやシンナーのアロマは無し。モルトの特徴は軽い。ダイアセチルは無し。

外観：黄～中間の金色。高い透明度。発泡性。どっしりした、長く残る、岩のようで、しばしばビーズのような、白い泡が消えるにしたがい特徴的な「ベルジャン・レース」をグラスにつける。

フレーバー：フルーツ、スパイス、アルコールのフレーバーが一体となりソフトなモルトの特徴に支えられる。エステルは洋梨、オレンジ、リンゴ等を思わせる。弱～中のフェノールは胡椒のような特徴。弱～中のスパイス的なホップの特徴があることが多い。アルコールはソフト、スパイス、多くはわずかに甘く、強さは弱～中。苦味は中～強が一般的でホップの苦味とイーストが生成するフェノールの組み合わせに由来する。相当量の炭酸および苦味がドライなフィニッシュを導き、弱～やや苦い後味を伴う。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：非常に強い炭酸。ライト～ミディアム・ボディだが相当な比重から連想するよりは軽い（砂糖と高炭酸のおかげ）。スムーズだが顕著なアルコールによる暖かみ。刺激的なアルコールまたはシンナーのような特徴は無し。常に発泡性。収斂味は不可。

総合印象：金色で、複雑な、発泡性の、強いベルギー風のエール。

歴史：第二次世界大戦後にピルスナー・ビールの高まる人気に呼応してモルトガット醸造所で作り出されたのが始まり。

コメント：トリベルに非常に良く似ているが、より淡色、より軽いボディ、よりクリスプでよりドライ。よりドライなフィニッシュとより軽いボディのおかげで強く利いたホップとスパイス感がより顕著になる。このスタイルで多くの製品名に使用されるデビルとは、その強力なアルコール強度を表すとともにオリジナル品（デュベル：Duvel）への敬意の表れでもある。好適な製品は複雑で繊細。高炭酸によって多数のフレーバーが出現し、ドライなフィニッシュ感が増す。伝統的にボトル・コンディション（「瓶内二次発酵」）。

原料：この強さのビールにしては薄い色と比較的軽いボディはピルスナー・モルトに加えて 20% までの白砂糖を使うことにより得られる。ノーブル・ホップまたはステアリン・ゴールドイングスが通常使われる。ベルジャン・イースト種が使われ、これらは少し高めの発酵温度も手伝ってフルーツ・エステル、スパイスのフェノール、高アルコールを生成することが多い。まずまずの軟水。

スリーサイズ： OG: 1.070 – 1.095
IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016
SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

市販例： Duvel*, Russian River Damnation, Hapkin*, Lucifer*, Brigand*, Judas*, Delirium Tremens*, Dulle Teve*, Piraat*, Great Divide Hades*, Avery Salvation, North Coast Prangster*, Unibroue Eau Benite, AleSmith Horny Devil [* 印は日本で入手可能]

18E. ベルジャン・ダーク・ストロング・エール

アロマ：複雑で、濃厚なモルトの甘味、顕著なエステルとアルコール、任意の軽～中のスパイス感を伴う。モルトは濃厚で強力、ミュンヘン風の資質があっても良く、多くはカラメル、トースト、パンのアロマを伴う。フルーツ・エステルは強～やや弱、レーズン、プラム、ドライ・チェリー、イチジク、プルーンの風味を有することがある。スパイスのフェノールが表れることもあるが、通常は胡椒の資質でクローブ風ではない。アルコールはソフト、スパイス、香水、バラのようで、弱～中の強さ。ホップは通常感じられない（けれども非常に弱いノーブル・ホップのアロマは許容）。ダイアセチルは無し。ダーク / ロースト・モルトのアロマは無し。刺激的なアルコールやシンナーのようなアロマは無し。認識できるスパイス添加も無し。

外観：濃いアンバー色～濃い銅のような茶色（ここで言う「濃い」は「金色よりもより濃い色」を指す）。とて

原料：高アルコール、エステル、フェノールを作り出しやすいベルジャン・イースト種が通常は用いられる。水は軟水でも硬水でも良い。複雑な穀物組成の印象だが、伝統的な製品では典型的にベルジャン・ピルス・モルトにカラメル化した砂糖シロップまたは精製されていない砂糖と一緒に使われ、色々な特徴を付ける。ホームブルワーはベルジャン・ピルスまたは淡色のベース・モルトを使い、モルト感を出すためにミュンヘン・タイプのモルトを、レーズンのフレーバーを出すためにスペシャルBを、ドライ・フルーツ・フレーバーを出すためにカラヴィエナまたはカラミュンヘンを、特徴を出すために他のスペシャル・グレイン使うこともある。色濃くカラメル化された砂糖シロップや砂糖は色およびラムレーズン・フレーバーを付けるために使われる。ノーブル種、英国種、スティリアン・ゴールディングス・ホップが通常は使われる。伝統的にスパイスは使われないが、控え目に使うのは差し支えない。

スリーサイズ： OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 10 – 17 ABV: 6 – 7.6%

市販例：Westmalle Dubbel*, St.Bernardus Pater 6*, La Trappe Dubbel*, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double*, Affligem Dubbel*, Chimay Premiere (Red)*, Pater Lieven Bruin*, Duinen Dubbel*, St.Feuillien Brune*, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale, Russian River Benedictin, Flying Fish Dubbel, Lost Abbey Lost and Found Abbey Ale, Allagash Double [*印は日本で入手可能]

18C. ベルジャン・トリペル

アロマ：複雑で中〜かなりのスパイスさ、中程度のフルーツ・エステル、弱いアルコールとホップのアロマを伴う。強いスパイス、胡椒、時にクロウブの様なフェノール。エステルはオレンジのような柑橘フルーツを思わせることが多いが、たまにわずかなバナナ風味を有することもある。弱いが特徴的なスパイス、花、時に香水のようなホップ風味が通常見いだされる。アルコールはソフトでスパイス的で強さは弱い。刺激的なアルコールやシンナーの様なアロマは無い。モルト風味は軽い。ダイアセチルは無し。

外観：濃い黄色〜濃い金色。高い透明度。発泡性。持ちの良い、クリーミーで岩のような白い泡で、消えるにつ

れて特有の「ベルジャン・レース」を形成する。

フレーバー：スパイス、フルーツ、アルコールのフレーバーが一体となりソフトなモルト風味に支えられる。弱〜中のフェノール類が胡椒のような特徴を持つ。エステルがオレンジや時にレモンのような柑橘フルーツを思わせる。通常は弱〜中のスパイス的なホップ風味。アルコールはソフトでスパイス、少々甘く強度は弱いことが多い。苦味は中〜強が典型的で、ホップの苦味とイーストが生成するフェノールの組み合わせが起源。相当量の炭酸および苦味によるドライなフィニッシュ、やや苦い後味を伴う。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト〜ミディアムのボディだが、実際の初期比重から想像されるよりは軽い（砂糖と強い炭酸のおかげ）。高アルコール含有のため心地よくクリーミーさがあるが、明らかに暖まるような感じはほとんど〜全く無し。刺激的なアルコールまたはシンナーの様な風味は無し。常に発泡性。収斂味は不可。

総合印象：ストロング・ゴールデン・エールに非常に良く似ているものの、わずかに色が濃くやや強いボディ。通常、より円熟したモルト・フレーバーがあるが甘くないこと。

歴史：もともとウエストマルにあるトラピスト修道院により一般に広まった。

コメント：アルコールは高いがアルコールの強い味はしない。好適な製品では「アルコールの存在は」すぐにわかるのではなく、ひそかに感じられる。強い炭酸と高い発酵により色々なフレーバーが感じられドライ・フィニッシュ感も増す。ほとんどのトラピスト（修道院）製品は少なくとも 30IBU で非常にドライ。伝統的にボトル・コンディション（「瓶内二次発酵」）。

原料：この強さのビールで淡色かつ比較的軽いボディなのはピルスナー・モルトと 20% までの白砂糖を使用する結果。ノーブル・ホップまたはスティリアン・ゴールディングスが通常は使われる。ベルジャン・イースト種——これらはフルーツのエステル、スパイス的なフェノール、高アルコールを生む——が使われ、若干高めの温度で発酵されることが多い。スパイス添加は一般的に伝統的ではなく、添加してもそれとは分らないこと。かなりの軟水。

スリーサイズ： OG: 1.075 – 1.085
IBUs: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

市販例：Westmalle Tripel*, La Rulles Tripel*,

Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol Kölsch, Shiner Kölsch [*印は日本で入手可能]

6D. アメリカン・ウィートまたはライ・ビール

アロマ：弱〜中の穀物的な小麦またはライ麦の風味。いくばくかのモルトの甘味はあっても良い。エステルは中〜無しだがアメリカン・イーストの特徴が表れていること。ジャーマン・ヘフヴァイツェンに見られるクロウブやバナナのアロマは不適。ホップ・アロマは弱〜中で、柑橘系のアメリカン・ホップの風味、あるいはスパイシーまたはフローラルなノーブル・ホップの風味のどちらでも良い。わずかにクリスピーなシャープさは任意。ダイアセチルは無し。

外観：通常は薄い黄色〜金色。透明度は鮮やか〜ジャーマン・ヘフヴァイツェンに近いイーストで濁ったものまで様々。大きく持ちの良い白い泡。

フレーバー：軽〜やや強い穀物的な小麦またはライ麦のフレーバが最後まで消えずに残る。ライ・ビールの方が小麦ビールよりも濃厚でスパイシー。ややモルトの甘みがあったり、フィニッシュが極めてドライであったりしても良い。弱〜中程度のホップの苦みが最後まで尾を引くこともある。弱〜中程度のホップ・フレーバー（柑橘系のアメリカ種あるいはスパイスまたはフローラルなノーブル種）。エステルは中〜無しだが、ジャーマン・ヴァイツェンの特徴（バナナ風味）を帯びていてはならない。クロウブのフェノールは不可だが、小麦やライ麦由来の軽いスパイス風味は可。わずかにクリスピーまたはシャープなフィニッシュ。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト〜ミディアムのボディ。炭酸は中強〜強。強い製品ではアルコールによる暖まり感が少しある。

総合印象：ドイツの近縁種に比べてホップの特徴を前面に出し、イーストの特徴を抑えめにした、爽快な小麦またはライ麦のビール。

コメント：飲みやすく結構甘いものから小麦またはライ麦の強力なフレーバーを伴い大量にホップを使ったドライなものまで様々な派生種がある。デュンケルヴァイツェンに似た濃色製品（色だけでなく濃色で濃厚なモルト・フレーバーを伴う）はスペシャルティ・ビアのカテゴリにエントリーすること。**ライ麦を使った場合はその旨を明記すること。主となるグレインが明記されていない場合は小麦がそれだと仮定して審査する。**

原料：クリーンなアメリカン・エールのイーストだがラ

ガーとして作られることもある。小麦モルトが大部分を占める（多くは 50% かそれ以上であるがドイツのように法律で決まっているわけではない）。アメリカ種またはノーブル種のホップ。アメリカン・ライ・ビールは小麦の一部または全てをライ麦で置き換えた同じガイドラインに従うこと。他のベース・スタイル（例えば IPA やスタウト）で顕著なライの特徴を有する製品はスペシャルティ・ビア・カテゴリ (23) にエントリーすること。

スリーサイズ： OG: 1.040 – 1.055
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6 ABV: 4 – 5.5%

市販例：Bell's Oberon, Harpoon UFO Hefeweizen, Three Floyds Gumballhead, Pyramid Hefe-Weizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anchor Summer Beer, Redhook Sunrye, Real Ale Full Moon Pale Rye [日本での入手は難しい]

7. アンバー・ハイベッド・ビア

7A. ノーザン・ジャーマン・アルトビア

アロマ：微妙にモルト的、時として穀物的なアロマ。ノーブル・ホップのアロマは弱〜無し。クリーン、ラガーの特徴で非常に抑えられたエステルを伴う。ダイアセチルは無し。

外観：明るい銅色〜明るい茶色で、長期の低温熟成により非常にクリア。弱〜中程度のオフ白〜純白で持ちの良い泡。

フレーバー：まずまずの苦味だがスムーズで時として甘いモルトの特徴によりバランスが取れており、リッチ、ビスケット、軽いカラメル等のフレーバーを有することがある。ドライなフィニッシュで、多くの場合、長く残る苦味を伴う。クリーン、ラガーの特徴で時にはわずかな硫黄感を伴い、エステルは極弱〜無し。極弱〜中程度のノーブルホップのフレーバー。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト〜ミディアムのボディ。中程度〜やや高めの炭酸。スムーズなマウスフィール。

総合印象：非常にクリーンかつ比較的苦いビールで、モルトの特徴によりバランスがとれている。デュッセルドルフ・アルトビアよりも一般的には濃色、時としてカラメル感が強く、通常は甘めで苦味が弱い。

コメント：デュッセルドルフ以外で造られているアルトビアのほとんどがこのノーザン・ジャーマン・スタイルである。殆どがやや苦いブラウン・ラガーに過ぎない。「アルト」は昔の醸造方法（つまりエール醸造）を指す

が「アルトビア」と言った場合にはやや正確さに欠け適当ではない。これらはエールとして造られるものの、発酵温度はエールとしては低めの温度であり、加えて低温でラガーリングもされる（デュッセルドルフ・アルトも同様）。

原料: 一般的にはピルスがベースで作られローステッド・モルトまたはダーク・クリスタルを使って色付けされる。ミュンヘンまたはウィーン・モルトを少量含むこともある。ノーブル・ホップ。通常は発酵性のラガー・イーストで作られる。

スリーサイズ:	OG: 1.046 – 1.054
IBUs: 25 – 40	FG: 1.010 – 1.015
SRM: 13 – 19	ABV: 4.5 – 5.2%

市販例: DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber*, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmaltz' Alt [* 印は日本で入手可能なもの]

7B. カリフォルニア・コモン・ビア

アロマ: 一般的にはノーザン・ブルワー・ホップの特徴（木、さび (rustic) またはミントの様な特徴を持つ）を示し、その強さは中～強。軽いフルーツさは許容される。弱～中程度のカラメルやトーストのモルト・アロマがホップを支える。ダイアセチルは無し。

外観: 中庸のアンバー～明るい銅色。通常は透明。中程度のオフ白で持ちの良い泡。

フレーバー: ややモルト的で顕著なホップの苦味。モルトの特徴は一般には（ローストでなく）トーストのようでカラメルのような。弱～やや強いホップ・フレーバーで、通常はノーザン・ブルワーの性質（木、サビ、ミント）を示す。フィニッシュはまずまずドライでクリスプ、長く残るホップの苦味としっかりとした穀物的なモルト・フレーバーを伴う。軽いフルーティなエステルは許容されるが、他はクリーン。ダイアセチルは無し。

マウスフィール: ミディアム・ボディ。中～中強の炭酸。

総合印象: 軽くフルーツ的なビールでしっかりとした穀物的なモルトらしさ、興味深いトーストやカラメルのフレーバー、ノーザン・ブルワー種のホップの特徴を伴う。

歴史: アメリカ西海岸が発祥。冷蔵装置の代わりとしてサンフランシスコ湾岸周辺の涼しい気温を利用するために、大きくて浅いオープン・ファーマンター（クールシブ）が伝統的に使われていた。発酵にはラガー・イーストが使われるが、これは一般的なエールの発酵温度の低

温限界で繁殖するよう選ばれたものである。

コメント: このスタイルはアンカー・スチームを手本として狭義に定義されている。見かけ上はアメリカン・ペール・エールまたはアメリカン・アンバーエールに似ているが、ホップ・フレーバーが柑橘的ではなく木ノミント的である点、モルト・フレーバーがトーストやカラメルの点、ホップが常に強く利いている点、室温で発酵させるラガー・イーストを使う点に違いがある。

原料: ペール・エール・モルト、アメリカン・ホップ（通常は柑橘系のホップでなくノーザン・ブルワー）、少量のトーステッド・モルトやクリスタル・モルト。ラガー・イーストが使われるが、暖かい温度（55 ～ 60°F [12.8 ～ 15.6°C]）で他よりも良く発酵する種もある（多くの場合「カリフォルニア」の名前で呼ばれる）。ドイツ・イースト種の中には「このスタイルに」ふさわしくないサルファリーな特徴を生成する種があることに注意。水は相対的に低い硫酸塩かつ弱～中程度の炭酸塩を含む。

スリーサイズ:	OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 30 – 45	FG: 1.011 – 1.014
SRM: 10 – 14	ABV: 4.5 – 5.5%

市販例: Anchor Steam*, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager [* 印は日本で入手可能]

7C. デュッセルドルフ・アルトビア

アロマ: クリーンだが豊かなモルトやノーブル・ホップ、控えめなフルーツのエステルからなる芳醇で複雑なアロマ。モルトの特徴はドイツ産ベース・モルト種を反映している。ホップ・アロマは中～非常に弱まで及ぶことがあり、ノーブル・ホップに関係した胡椒やフローラル、香水といった特徴があり得る。ダイアセチルは無し。

外観: 明るいアンバー～オレンジ・ブロンズ色～濃い銅色だが茶色までは至らない。鮮やかな透明度（フィルターされている）。厚くクリーミーで長持ちするオフ白の泡。**フレーバー:** 強いホップの苦味としっかりとしているがクリーンでクリスプなモルトの特徴と良く釣り合っている。モルト感はやや高～高い発酵度によって和らげられるものの、相当量の濃厚で複雑なモルト・フレーバーが残る。ラガーリングの後でもフルーツのエステルが残ることもある。長持ちする、中程度にドライ～ドライ、ほろ苦いまたはナッツのようなフィニッシュに、ホップの苦味とモルトの複雑さの両方が反映される。ノーブル・ホップのフレーバーは中～弱。ローステッド・モルトの

緻密でクリーミーな白～オフ白の泡。泡持ちが良くベルジャン・レースを伴う。

フレーバー: スムースで最初のうちは軽～中のピルス・モルトの甘味だが、フィニッシュはミディアム・ドライ～ドライで後味にスムースなアルコールが徐々にはっきりと出てくる。中程度のホップとアルコールの苦味がバランスする。軽いホップ・フレーバーが、スパイスまたは土のよう。非常に軟らかなイースト風味（時に香水またはオレンジやレモンと表現される、エステルとアルコール）。軽いスパイシーなフェノール類があっても良い。軽いカラメル化した砂糖またはハチミツの様な甘い味覚。

マウスフィール: 中強～強の炭酸による口いっぱいに広がるプチプチと泡立つ感覚。ミディアム・ボディ。弱～中のアルコールによる暖かみがあるが、スムース。多少クリーミーであることも。

総合印象: 中程度に強いゴールデン・エールで微妙なベルジャンの複雑さ、わずかに甘いフレーバー、ドライなフィニッシュを持つ。

歴史: ヨーロッパのピルス飲みへの訴求を促進するために作られた比較的最近の製品で、広く売り出され流通するに従い流行してきた。

コメント: デュベルと同等の強さで、ベルジャン・ストロング・ゴールデン・エールまたはトリベルに似た特徴だが、少々甘く、苦くはない。ほとんどラガーの様な特徴を持つことが多く、他のスタイルと比べた時にクリーンな特徴となる。ベルギーの人は「ブロンド」という語をフランス語の「Blonde」ではなく「Blond」と綴る。市販品の殆どはアルコール度 6.5 – 7% ABV の範囲にある。トラピスト・テーブル・ビール（シングルまたはエンケル）の多くは「ブロンド」と呼ばれるがこのスタイルを代表するものではない。

原料: ベルジャン・ピルス・モルト、アロマティック・モルト、砂糖、複雑なアルコールやフェノール類、香水のようなエステルを生成するベルジャン・イースト種、ノーブルまたはスティリアン・ゴールディングス、イースト・ケント・ゴールディングスといったホップ。伝統的にはスパイスは使われないが、原料と発酵による副生成物がスパイスを入れたような印象を与える（多くはオレンジやレモンを思わせる）。

スリーサイズ:	OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 30	FG: 1.008 – 1.018
SRM: 4 – 7	ABV: 6 – 7.5%

市販例: Leffe Blond*, Affligem Blond*, La Trappe (Koningshoeven) Blond*, Grimbergen Blond*, Val-Dieu Blond*, Straffe Hendrik Blonde*, Brugse Zot*, Pater Lieven Blond Abbey Ale*, Troubadour Blond Ale* [* 印は日本で入手可能]

18B. ベルジャン・デュベル

アロマ: 複雑で濃厚なモルトの甘味で、モルトはチョコレートやカラメル、トースト（ローストや焦げたアロマではない）を思わせることもある。中程度のフルーツ・エステル（通常レーズンやプラム、時にドライ・チェリー）。エステルにはバナナやリンゴが感じられることも時々ある。スパイス的なフェノールと高アルコールが普通（軽いクロープ、スパイス、胡椒、バラまたは香水のような香りを含むこともある）。スパイスの資質は中～非常に弱い。アルコールがあったとしてもソフトであり、刺激的であったりシンナーのようでないこと。弱いノーブル・ホップのアロマがある製品も少数存在するが、通常ホップは無し。ダイアセチルは無し。

外観: 濃いアンバー～銅色で、魅力的な赤みがかった色の深みを伴う。一般に透明。大きく、緻密で長く残るクリーミーなオフ白の泡。

フレーバー: アロマと同様な資質。濃厚で、複雑な中～中強のモルトの甘い味覚だが、フィニッシュはややドライ。複雑なモルト、エステル、アルコール、フェノールが互いに影響し合う（レーズンのフレーバーは普通、ドライ・フルーツのフレーバーは自由、クロープに似たスパイス感は任意）。バランスは常にモルトに傾いている。中弱の苦味でフィニッシュまでは残らない。弱いノーブル・ホップのフレーバーは任意で、普通はない。ダイアセチルは無し。ボックの様なモルト感で無く、クリスタル・モルト種の甘味もないこと。スパイスは無し。

マウスフィール: ミディアム・フルのボディ。ボディの認識に影響する中強の炭酸。弱いアルコールの暖かみ。スムースであり、刺激的であったりシンナーの様でないこと。

総合印象: 深く赤みがかった、やや強い、モルト的で、複雑なベルジャン・エール。

歴史: 中世の修道院が起源で、ナポレオン後の 1800 年代半ばによみがえった。

コメント: ほとんどの市販品はアルコール度 6.5-7% ABV の範囲にある。伝統的にボトル・コンディション（「瓶内二次発酵」）。

は似つかわしくない。穏やかなバナナやオークのフレーバーが時折目立つ。腸内細菌、スモーク、葉巻に似た特徴は好ましくない。ホップの苦味は通常は無し。ホップ・フレーバーは無し。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：[ゲーズに同じ] ライト～ミディアム・ライト・ボディ。終了比重が低いにも関わらず、口いっぱいに広がる沢山のフレーバーにより水っぽくはない。弱～強い酸味（タート）、口をすばめる感じで鋭い収斂味は無い。暖まる特徴が少しある製品もある。高炭酸。**総合印象**：複雑、フルーツ、心地良い酸味（サワー）/ 酸性（アシディク）、つり合いの取れた、淡色、小麦主体のエールで様々なベルギーの微生物により発酵される。フルーツ入りのランビックで、単なるフルーツ・ビールではない。

歴史：自発的に発酵したサワー・エールでブリュッセル（センヌ渓谷）とその周辺に由来し数世紀の歴史を持つ農家式醸造の伝統を受け継ぐ。数は絶えず減少し続けており、幅広い購買層の口に合うよう伝統に反して（発酵の後で）甘くしている製品もある。地元のカフェでビールの種類を増やすために、ブレンダーやパブの主人によって、ランビックまたはゲーズにフルーツを加えたのが伝統。

コメント：フルーツ主体のランビックはゲーズの様に 1、2、3 年もののランビックを混ぜて作られることが多い。「若い」ランビックは発酵可能な糖類を含んでいるのに対して、古いランビックはセンヌ川渓谷の独特の「野生」味を有する。フルーツは熟成の途中で加えられるのが通例で、フルーツ由来の糖分はイーストとバクテリアによって全て分解される。フルーツはまたブレンドしていないランビックにも加えられる。フルーツ・ランビックの最も伝統的なスタイルはクリーク（チェリー）、ランボワーズ（ラズベリー）、ドルーベン（マスカット）が入っている。**エントリーする場合、ランビックを作る際に使用したフルーツの種類を明記すること。**甘すぎるランビック（例えば、リンデマンズやベル・ヴェーのコピー）は 16E ペルジャン・スペシャルティのカテゴリーにエントリーした方が良い。と言うのはこのカテゴリーではビールの特徴は問わないからである。熟成したホップが使われるので IBU はおおよその値。というのもベルギー人はランビックにおいてホップは苦味付けよりも防腐剤として使うからである。

原料：モルト化していない小麦（30 - 40%）、ピルスナー・モルト、（3 年）熟成した（シュラネ [surannes フラン

ス語で『期限切れ』等と言った意味]) ホップが使われる。熟成したホップは苦味よりも防腐効果の目的で使われるので、実際の苦味強度を見積もるのが難しい。伝統的な製品は 10 - 30% のフルーツ（チェリーの場合 25%）を使う。伝統的に使われるフルーツには酸っぱい（タート）チェリー（種も）、ラズベリー、マスカットがある。より最近の製品ではピーチ、アプリコット、メルロー・ブドウがある。酸っぱい（タート）または酸性（アシディク）のフルーツが伝統的に使われた所以は、ビールを甘くせずに新奇の広がりを加えようとする目的にある。これらのビールは自然に発生するイーストやバクテリアを使い、それがオーク製の樽で優勢となり自発的な発酵がなされるのが伝統的。ホームブルーやクラフトブルーで作られる製品はサッカロマイセス、プレタノマイセス、ペディオコッカス、ラクトバシルスを通常含む純粋培養したイーストを使うのがより一般的であり、これはブリュッセルやセンヌ川渓谷周辺地方で優勢な微生物環境の効果を再現しようと試みられて作られたものである。瓶から採取された培養菌が時として用いられることがあるが、どの微生物が活性かを知るのは容易ではない。

スリーサイズ： OG: 1.040 - 1.060
IBUs: 0 - 10 FG: 1.000 - 1.010
SRM: 3 - 7（フルーツによって変わる）
ABV: 5 - 7%

市販例：Boon Framboise Mariage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait*, Boon Oude Kriek*, Cantillon Fou' Foune (apricot)*, Cantillon Kriek*, Cantillon Lou Pepe Kriek*, Cantillon Lou Pepe Framboise*, Cantillon Rose de Gambrinus*, Cantillon St.Lamvinus (merlot grape)*, Cantillon Vigneronne (Muscat grape)*, De Cam Oude Kriek, Drie Fontainen Kriek, Girardin Kriek*, Hanssens Oude Kriek*, Oud Beersel Kriek*, Mort Subite Kriek* [*印は日本で入手可能]

18. ペルジャン・ストロング・エール

18A. ペルジャン・ブロード・エール

アロマ：軽い土 (earthy) またはスパイス的なホップの香りで、軽く甘いピルス・モルト風味を伴う。スパイスのフェノール類、香水やハチミツの様なアルコールと言った微妙なイースト風味や、イースト、フルーツ的なエステル（普通はオレンジやレモンの様）を表す。わずかに砂糖の様な風味を持つ軽い甘味。微妙だが複雑。

外観：明るいい〜濃い金色。一般に非常に透明。大きく、

フレーバーおよびザラザラ感無し。ダイアセチルは無し。わずかに硫黄のような特徴を付けるイースト種もある。軽い鉱物のような特徴がフィニッシュに出ることもあるが、必要不可欠ではない。見かけの苦味強度は強いモルトの特徴にマスクされることもあるので、フィニッシュが非常にドライでなければ、苦味は中程度に弱いと感じる。

マウスフィール：ミディアム・ボディ。スムーズ。中～中高の炭酸。収斂味は弱～無し。非常にフレーバーに満ちているにもかかわらずデュッセルドルフにある本場のブルーパブではセッション・ビールとして消費されるのに十分な程ライト・ボディである。

総合印象：良くバランスの取れた、苦いがモルト的、クリーン、スムーズ、良く発酵したアンバー色のジャーマン・エール。

歴史：デュッセルドルフ発祥の伝統的なビールのスタイル。「アルト」はラガー醸造が主流になる前には一般的だった「古い」醸造方法（すなわち上面発酵エールを造ること）を指す。下面発酵イースト種が分離される以前に作られたが、ラガー・ビールの持つ数ある特徴に近い。最も良い例はデュッセルドルフのアルトシュタット（「古い町」）地区のブルーパブで見ることができる。

コメント：若いビールだが著しいモルトの濃厚さにより釣り合いが取れている。低めのエール温度（60 ~ 65°F [15.6 ~ 18.3℃]）で発酵させ、冷たい温度でラガーリングすることにより通常のエールよりもクリーンでスムーズな味わいとなる。よくある派生種にスティキー（シークレット）アルトが含まれ、[これは] 代表的なアルトに比べて少し強く、色濃く、濃厚で複雑。苦味は 60IBU まで上げられることがあり多くはドライ・ホップとより長いラガーリングが取られる。ミュンスター・アルトは通常、比重とアルコールは低く、酸味があり、色が薄く（金色）重要な成分となる小麦を含むことがある。スティキー・アルトおよびミュンスター・アルトは共にスペシャルティ・カテゴリーにエントリーすること。**原料**：穀物原料は様でないが、通常はドイツ産ベース・モルト（通常ピルス、時にミュンヘン）に加えて少量のクリスタル、チョコレート、ブラック・モルトが色を調整するために使われる。時折少量の小麦が使われることもある。スパルト・ホップが伝統的であるが他のノープル・ホップも使われる。中程度の炭酸水。クリーンで高発酵性のエール・イースト。ステップ・マッシュまたはデコクション・マッシュが伝統的。

スリーサイズ： OG: 1.046 - 1.054
IBUs: 35 - 50 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 11 - 17 ABV: 4.5 - 5.2%**市販例**：アルトシュタットのブルーパブ：Zum Uerige, Im Füchschén, Schumacher, Zum Schlüssel;その他の例：Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt* [*印は日本で入手可能]

8. イングリッシュ・ペール・エール

8A. スタンダード / オーディナリー・ビター

アロマ：好適な製品はモルト・アロマがあり（必ずではないが）カラメル資質があることが多い。穏やか～中程度のフルーツ感が一般的。ホップ・アロマは中程度～無し（英国種が典型だがアメリカ種も使われる）。通常ダイアセチルは無いが、非常に弱い程度なら可。

外観：薄い黄色～薄い銅色。良好～鮮やかな透明度。少～中程度の白～オフ白の泡。低炭酸が故に泡がほとんど無いことがある。

フレーバー：中～強い苦み。殆どがやや弱～やや強いフルーツのエステルを有する。中程度～弱いホップ・フレーバー（土や樹脂、フローラルと言った英国種が典型だがアメリカ種も使われることがある）。弱～中のモルト感でドライなフィニッシュ。カラメル・フレーバーが普通だが無くても良い。多くは明らかにビターに傾いたバランスだが、苦みはモルト・フレーバーやエステル、ホップ・フレーバー等を完全に圧倒しないこと。通常ダイアセチルは無いが、非常に弱い程度なら可。

マウスフィール：ライト～ミディアム・ライトのボディ。炭酸は弱い、瓶または缶詰めされた製品は中程度の炭酸。

総合印象：低比重、低アルコール、低炭酸が故に飲みやすいビール。モルト側に傾いた製品もあるが、全体的な苦い印象を損なわないこと。飲みやすさがスタイルの重要な要素であり、依然としてビタリング・ホップが重要視される点はアメリカン・エールに見られる積極的なミドルやレイト・ホッピングとは対照的である。

歴史：元来ドラフト・エールは加圧せずに（グラビティまたはハンド・ポンプだけで）セラー温度で非常に新鮮な状態で提供された（すなわち「リアル・エール」）。ビターは地方で醸造されていたペール・エールに代わる樽詰めビール（いわゆる普段飲みビール）として 20 世紀初頭頃に作られ、淡色ビールをうまく作る「パートン化」法およびビールの味覚に濃厚さと円熟味を加えるクリス

タル・モルトの使用法を醸造者達が会得すると一般に広く普及した。

コメント: ビターの中で最も軽い。単なる「ビター」としても知られている。最近の派生種ではペール・モルトだけを使って作られ、ゴールデン・ビターやサマー・ビター等として知られる製品もある。瓶やケグに詰められた英国製ビターのほとんどは輸出用に作られており、そのカスク（ドラフト）版よりもアルコール度数が高い。IBU 値の調整は行なわれない場合がほとんどなので、アメリカで入手できる製品は英国におけるそのスタイルのサブカテゴリーに直接は一致しないことが多い。このスタイル・ガイドラインは市販品でも輸出向けに作られたものではなく「リアル・エール」版を念頭に置いている。

原料: ペール・エール、アンバー、クリスタルの各モルト、色調整のためにブラック・モルトが極少量使われることもある。糖類やコーン、小麦が使われることもある。英国種のホップが最も典型的ではあるが、アメリカ種やヨーロッパ種が使われることも一般的になりつつある（特に色の薄い製品）。個性的なイングリッシュ・イースト。中程度に硫酸塩を含んだ水が使われることが多い。

スリーサイズ: OG: 1.032 – 1.040

IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 4 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

市販例: Fuller's Chiswick Bitter*, Adnams Bitter, Young's Bitter*, Greene King IPA*, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Brains Bitter, Tetley's Original Bitter, Brakspear Bitter, Boddington's Pub Draught [* 印は日本で入手可能]

8B. スペシャル / ベスト / プレミアム・ビター

アロマ: 好適な製品はモルト・アロマがあり（必ずではないが）カラメル資質があることが多い。穏やか～中程度のフルーツ感。ホップ・アロマは中程度～無し（英国種が典型だがアメリカ種も使われる）。通常ダイアセチルは無いが、非常に弱い程度なら可。

外観: 薄い黄色～薄い銅色。良好～鮮やかな透明度。少～中程度の白～オフ白の泡。低炭酸が故に泡がほとんど無いことがある。

フレーバー: 中～強い苦み。殆どがやや弱～やや強いフルーツのエステルを有する。中程度～弱いホップ・フレーバー（土や樹脂、フローラルと言った英国種が典型だがアメリカ種も使われることがある）。弱～中のモルト感でドライなフィニッシュ。カラメル・フレーバーが普通

だが無くても良い。多くは明らかにビターに傾いたバランスだが、苦みはモルト・フレーバーやエステル、ホップ・フレーバー等を完全に圧倒しないこと。通常ダイアセチルは無いが、非常に弱い程度なら可。

マウスフィール: ライト～ミディアム・ライトのボディ。炭酸は弱い、瓶または缶詰めされた市販製品は中程度の炭酸。

総合印象: 風味豊かだが爽やかなセッション・ビール。モルト側に傾いた製品もあるが、全体的な苦い印象を損なわないこと。飲みやすさがスタイルの重大な要素であり、依然としてビタリング・ホップが重要視される点はアメリカン・エールに見られる積極的なミドルやレイト・ホッピングとは対照的である。

歴史: 元来ドラフト・エールは加圧せずに（グラビティまたはハンド・ポンプだけで）セラー温度で非常に新鮮な状態で提供された（すなわち「リアル・エール」）。ビターは地方で醸造されていたペール・エールに代わる樽詰めビール（いわゆる普段飲みビール）として 20 世紀初頭頃に作られ、醸造者達が色の薄いビールをうまく作るための「パートン化」法およびビールの味覚に濃厚さと円熟味を加えるためのクリスタル・モルトの使用法を会得すると一般に広く普及した。

コメント: オーディナリー・ビターよりもモルト・フレーバーが顕著で、強めではあるがセッション級のエール。最近の派生種ではペール・モルトだけを使って作られ、ゴールデン・ビターやサマー・ビター等として知られる製品もある。瓶やケグに詰められた英国製ビターのほとんどは輸出用に作られており、そのカスク（ドラフト）版よりもアルコール度数が高い。IBU 値の調整は行なわれない場合がほとんどなので、アメリカで入手できる製品は英国におけるそのスタイルのサブカテゴリーに直接は一致しないことが多い。このスタイル・ガイドラインは市販品でも輸出向けに作られたものではなく「リアル・エール」版を念頭に置いている。

原料: ペール・エール、アンバー、クリスタルの各モルト、色調整のためにブラック・モルトが極少量使われることもある。糖類やコーン、小麦が使われることもある。英国種のホップが最も典型的ではあるがアメリカ種やヨーロッパ種が使われることも一般的になりつつある（特に色の薄い製品）。個性的なイングリッシュ・イースト。中程度に硫酸塩を含んだ水が使われることが多い。

スリーサイズ: OG: 1.040 – 1.048

IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012

フレーバー: 中程度の酸味（サワー）/ 酸性（アシディク）の特徴がモルト、小麦、裏庭の特徴とバランスしているのが由緒正しい。弱い、補完的な甘味が出ていることもあるが強すぎるのは似つかわしくない。酸味（サワー）がより優勢な製品があるとはいえ、バランスが鍵でより良いゲーズの目印となる。色とりどりのフルーツ・フレーバが一般的で、ハチミツに似た特徴があっても良い。穏やかなバナナやオークのフレーバーが目立つことも時折ある。腸内細菌、スモーク、葉巻に似た特徴は好ましくない。ホップの苦味は通常は無いが非常に弱く感じられることが時折ある。ホップ・フレーバーは無し。ダイアセチルは無し。

マウスフィール: ライト～ミディアム・ライト・ボディ。終了比重が低いにも関わらず、口いっぱい広がる沢山のフレーバーにより水っぽくはない。弱～強い酸味（タート）、口をすばめる感じで鋭い収斂味は無い。暖まる特徴が少しある製品もある。高炭酸。

総合印象: 複雑、心地良い酸味（サワー）/ 酸性（アシディク）、つり合いの取れた、淡色、小麦主体のエールで様々なベルギーの微生物により発酵される。

歴史: 自発的に発酵したサワー・エールでブリュッセル（センヌ渓谷）とその周辺に由来し数世紀の歴史を持つ農家式醸造の伝統を受け継ぐ。数は絶えず減少し続けており、幅広い購買層の口に合うよう伝統に反して（発酵の後で）甘くしている製品もある。

コメント: ゲーズは伝統的に 1、2、3 年もののランビックを混ぜて作られる。「若い」ランビックは発酵可能な糖類を含んでいるのに対して、古いランビックはセンヌ川渓谷の独特の「野生」味を有する。良いゲーズは最も辛辣と言うわけではないが、あふれるほどに食欲をそそる酒香、鋭いアロマ、ソフトで舌触りの良いフレーバーを持つ。ランビックは無炭酸で提供されるのに対して、ゲーズは炭酸入りで提供される。熟成したホップが使われるので IBU はおおよその値。というのもベルギー人はランビックにおいてホップは苦味付けよりも防腐剤として使うからである。「oude」または「ville」とつけられた製品は最も伝統的と見なされる。

原料: モルト化していない小麦 (30 – 40%)、ピルスナー・モルト、(3 年) 熟成した（シュラネ [surannes フランス語で『期限切れ』等と言った意味]）ホップが使われる。熟成したホップは苦味よりも防腐効果の目的で使われるので、実際の苦味強度を見積もるのが難しい。これらのビールは自然に発生するイーストやバクテリアを使い、

それがオーク製の樽で優勢となり自発的な発酵がなされるのが伝統的。ホームブルーやクラフトブルーで作られる製品はサッカロマイセス、ブレタノマイセス、ペディオコッカス、ラクトバシルスを通常含む純粋培養したイーストを使うのがより一般的であり、これはブリュッセルやセンヌ川渓谷周辺地方で優勢な微生物環境の効果を再現しようと試みられて作られたものである。瓶から採取された培養菌が時として用いられることがあるが、どの微生物が活性かを知るのは容易ではない。

スリーサイズ: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006

SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 8%

市販例: Boon Oude Gueuze*, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait*, De Cam Gueuze*, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze*, Cantillon Gueuze*, Hanssens Oude Gueuze*, Lindemans Gueuze Cuvée René, Girardin Gueuze (Black Label)*, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze*, Oud Beersel Oude Gueuze* [* 印は日本で入手可能]

17F. フルーツ・ランビック

アロマ: ビールに加えられたフルーツがアロマを支配していること。弱～やや酸味（サワー）/ 酸性（アシディク）の特徴が裏庭、土、ヤギ、干草、馬、馬用の毛布等と表現されるアロマと混じり合う（このようにランビックとして認識できること）。フルーツのアロマは一般に他のアロマと混じり合う。腸内細菌 [野菜、スモーク、カビ、子供のおむつ等と表現される]、スモーク、葉巻、チーズのアロマは好ましくない。ホップアロマは無し。ダイアセチルは無し。

外観: 通常フルーツの種類によって色が決まるが淡色フルーツはほとんど色に影響しない。色は熟成と共に薄くなる。透明度は高いことが多いが、輝きを落とさないフルーツもある。厚く岩の様な、ムースに似た、時折フルーツの色合いのする泡が通常は長く残る。常に発泡性。

フレーバー: ビールに加えたフルーツがハッキリしていること。弱～中程度の酸味（サワー）とより一般的な（時折強い）酸性（アシディク）の特徴が表れている。由緒ある裏庭の特徴は弱～強。若いうちは、フルーツいっぱいに満ちあふれた味わい。熟成に従いそのフルーツ的な特徴が無くなりランビックの味が支配的となる——このようにフルーツ・ランビックは長期熟成には向かない。弱い、補完的な甘味が出ていることもあるが強すぎるの

濃くなる傾向がある。透明度は曇り～良好。若い製品は濁っていることが多く、古い製品は一般的に透明。泡持ちは一般的に良くない。泡の色は白。

フレーバー：若い製品は顕著な酸味（サワー）や乳酸を示すことが多いが、この特徴は熟成によりモルト、小麦、裏庭と言った特徴とバランス良くなる。フルーツのフレーバーは若いランビックでは質素だが古い製品ではより複雑で、リンゴ等の軽いフルーツ、ルバーブ [大黄の葉柄]、ハチミツ等を思わせる。オークまたは柑橘類のフレーバー（大抵はグレープフルーツ）が時折目立つ。腸内細菌、スモーク、葉巻の様な特徴は好ましくない。ホップの苦味は弱～無し。ホップ・フレーバーは無し。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ライト～ミディアム・ライト・ボディ。終了比重が低いにも関わらず、口いっぱいに広がる沢山のフレーバーにより水っぽくはない。大雑把に言えばランビックは熟成とともにドライになるので、ドライ感が熟成の目安となる。中～強い酸味（タート）、口をすばめる感じで鋭い収斂味は無い。殆ど～完全に無炭酸。

総合印象：複雑、酸味（サワー） / 酸性（アシディック）、淡色、小麦主体のエールで様々なベルギーの微生物により発酵される。

歴史：自発的に発酵したサワー・エールでブリュッセル（センヌ渓谷）とその周辺に由来し数世紀の歴史を持つ農家式醸造の伝統を受け継ぐ。数は絶えず減少が続けている。

コメント：ストレート・ランビックは単一仕込みで、ブレンドしていないビール。ブレンドしていないので、ストレート・ランビックは醸造所の「家付きの特徴」を持つ真の製品であることが多く、グーズよりも変化に富む。一般に炭酸を充填せずに安く、飲みやすいビールとして若い（6ヶ月）うちにオン・タップで提供される。若い製品は深みのない酸味（サワー）になりがちで、それは複雑なブレタノマイセスの特徴が出てくるのに一年以上かかる場合が多いからである。腸内細菌の特徴は若すぎるランビックであることを示していることが多い。顕著なビネガーやサイダーの特徴はベルギーの醸造者に言わせれば欠陥。野生のイーストやバクテリアは全ての糖類を発酵するので、完全に発酵が終了した時にだけ瓶詰めされる。ランビックは無炭酸で提供されるのに対して、グーズは発泡性で提供される。熟成したホップが使われるので IBU はおおよその値。というのもベルギー人はランビックにおいてホップは苦味付けよりも防腐剤とし

て使うからである。

原料：モルト化していない小麦（30 – 40%）、ピルスナー・モルト、（3 年）熟成した（シュラネ [surannes フランス語で『期限切れ』等と言った意味]）ホップが使われる。熟成したホップは苦味よりも防腐効果の目的で使われるので、実際の苦味強度を見積もるのが難しい。これらのビールは自然に発生するイーストやバクテリアを使い、それがオーク製の樽で優勢となり自発的な発酵がなされるのが伝統的。ホームブルーやクラフトブルーで作られる製品はサッカロマイセス、ブレタノマイセス、パディオコッカス、ラクトバシルスを通常含む純粋培養したイーストを使うのがより一般的であり、これはブリュッセルやセンヌ川渓谷周辺地方で優勢な微生物環境の効果を再現しようと試みられて作られたものである。瓶から採取された培養菌が時として用いられることがあるが、どの微生物が活性かを知るのは容易ではない。

スリーサイズ： OG: 1.040 — 1.054
IBUs: 0 — 10 FG: 1.001 — 1.010
SRM: 3 — 7 ABV: 5 — 6.5%

市販例：容易に入手できる瓶詰め製品は Cantillon Grand Cru Bruocsella だけで、作り手が瓶詰めに値すると判断した単一仕込みのビンテージ。デ・カムが非常に古い（5 年）ランビックを時折瓶詰めする。ブリュッセル周辺では特別なカフェがあり、ブーン、デ・カム、カンティロン、ドリー・フォンティネン、リンデマンス、ティママン、ジラルダンと言った老舗のブルワリーやブレンダーのランビックをドラフトで出すところが多い。

17E. グーズ

アロマ：中程度の酸味（サワー） / 酸性（アシディック）のアロマが裏庭、土、ヤギ、干草、馬、馬用の毛布等と表現されるアロマと混じり合う。酸味（サワー） / 酸性（アシディック）がより優勢な製品があるとは言え、バランスが鍵でより良いグーズの目印となる。一般にフルーツ的で、柑橘類（グレープフルーツが多い）、リンゴ等の軽いフルーツ、ルバーブ、ハチミツと言ったアロマを伴う。非常に穏やかなオークのアロマは好ましい。腸内細菌 [野菜、スモーク、カビ、子供のおむつ等と表現される]、スモーク、葉巻、チーズのアロマは好ましくない。ホップアロマは無し。ダイアセチルは無し。

外観：金色。透明度は非常に高い（瓶を振らない限り）。厚い岩の様な、ムースに似た、白い泡が永遠に続くように見える。常に発泡性。

SRM: 5 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

市販例：Fuller's London Pride*, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Adnams SSB, Young's Special*, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Black Sheep Best Bitter, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter [* 印は日本で入手可能]

8C. エクストラ・スペシャル / ストロング・ビター（イングリッシュ・ペール・エール）

アロマ：ホップ・アロマはやや強～やや弱、いかなる種類のホップも使われるが英国産ホップが最も伝統的。中～中強のモルト・アロマで、弱～やや強いカラメル成分を伴うことが多い（けれども淡色製品ではこの特徴は少なめ）。中弱～中強のフルーツのエステル。通常はダイアセチルは無しだが、非常に弱い程度なら可。硫黄やアルコールの副次的な特徴が軽く感じられる製品もある（任意）。

外観：金色～濃い銅色。良好～鮮やかな透明度。少～中程度の白～オフ白の泡。炭酸も弱い場合には少ない泡でも可。

フレーバー：中強～中の苦味でそれを支えるハッキリとしたモルト・フレーバーがある。標準的にはやや弱～少々強いカラメル化したモルトの甘味がある。ホップ・フレーバーは中～やや強い（いかなる種類も可だが、土、樹脂またはフローラルといった英国産ホップが最も伝統的）。ホップの苦味とフレーバーは顕著でなければならないがモルト・フレーバーを凌駕してはならない。弱い副次的なモルト・フレーバー（例えば、ナッツやビスケット）が複雑さを加えることもある。やや弱～強いフルーティ・エステル。少量のアルコール、中程度までの鉱物 / 硫黄のフレーバーを含むこともある。ミディアム・ドライ～ドライのフィニッシュ（硫酸塩を含んだ水を使った場合は著しい）。通常ダイアセチルは感じられないが、非常に弱い程度なら可。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアム・フルのボディ。弱～中の炭酸だが、瓶詰めされた市販品は高め。強いものはアルコールによる暖かみがわずかにあるが強すぎないこと。

総合印象：平均的な強さ～やや強いイングリッシュ・エール。モルトとホップのバランスは互角かやや苦い。飲みやすさがスタイルの重大な要素であり、依然としてビタ

リング・ホップが重要視される点はアメリカン・エールに見られる積極的なミドルやレイト・ホッピングとは対照的である。どちらかと言うと幅広いスタイルで、醸造者による様々な解釈を考慮すること。

歴史：ストロング・ビターはベスト・ビターの高比重版であると考えても良い（が必ずしも「より高級」ではない、と言うのもベスト・ビターは伝統的に醸造者の最高品質の製品だからである）。英国ではビールはその強さで販売されていたため、これらのビールはいくらかのアルコール・フレーバーが感じられるものが多い（おそらく消費者にこれは強いビールであると知らしめるためだったと思われる）。今日の英国では「ESB」は Fullers だけの商標であるが、アメリカでは、モルト的で苦く赤みがかり、（アメリカで言うところの）普通の強さの英国風エールを記述するのに勝手に使われてきた。英国種または英国種とアメリカ種の組み合わせのホップが使われる。

コメント：スペシャルまたはベスト・ビターよりもモルトとホップのフレーバーがよりはっきりと表れている。強いものはオールド・エールとやや重なることもあるが、ストロング・ビターの方が色が薄く苦い傾向にある。Fuller の ESB は独特なビールで非常に広く、複雑なモルトの個性を有し、他に類を見ない。ストロング・ビターの殆どはフルーツ感およびホップが強い。ジャッジはこのスタイルのビールが Fuller の ESB のコピーでなければならぬかのように審査しないこと。最近の派生種ではペール・モルトだけを使って作られ、ゴールデン・ビターやサマー・ビター等として知られる製品もある。瓶またはケグ詰めされた英国製ビターのほとんどは同じ製品のカスク（ドラフト）を特に輸出向けに高アルコールにして作られていたもの。IBU 値はたいてい調整されないでアメリカで入手できる製品の多くはイギリスにおけるそのサブカテゴリーとは直接には一致しない。一般的にイングリッシュ・ペール・エールは（高炭酸であることも含めて）瓶詰めによって仕立て直されてはいるものの、大ざっぱにはストロング・ビターと解釈される、プレミアムで輸出用の強さで色の薄い、苦いビールと考えられている。

原料：ペール・エール、アンバー、クリスタル・モルト等の他、色調整のために少量のブラック・モルトが使われることもある。糖類の副原料、コーン、小麦等も使われることがある。英国種のホップが最も伝統的だが（特に色の薄い製品では）アメリカ種やヨーロッパ種が普通

になりつつある。特色のある英国イースト。「パートン」製品では中～高硫酸塩の水が使われる。

スリーサイズ： OG: 1.048 – 1.060

IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 6 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

市販例： Fullers ESB*, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Young's Ram Rod*, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale*, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale*, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen*, Greene King Abbot Ale*, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hopback Summer Lightning, Great Lakes Moondog Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB*, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger, Anderson Valley Boont ESB, Avery 14'er ESB, Redhook ESB [* 印は日本で入手可能]

9. スコティッシュ&アイリッシュ・エール

スコティッシュ・エール・サブカテゴリ (9A, 9B, 9C) は全て同じ説明となる。スコティッシュ・エール・サブスタイルは主に比重とアルコール度により区別されるが、強い方が必然的にフレーバーの強度がわずかに上がる (モルトが増えた分ホップの苦味も上がる)。エントリーする場合は初期比重とアルコール度を基準に適切なカテゴリを選ぶこと。

9A. スコティッシュ・ライト・60 シリング

スリーサイズ： OG: 1.030 – 1.035

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013

SRM: 9 – 17 ABV: 2.5 – 3.2%

市販例： Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (全てカスクのみの製造でアメリカには輸出されていない) [日本での入手は難しい]

9B. スコティッシュ・ヘヴィ・70 シリング

スリーサイズ： OG: 1.035 – 1.040

IBUs: 10 – 25 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 9 – 17 ABV: 3.2 – 3.9%

市販例： Caledonian 70/- (アメリカでは Caledonian Amber Ale) , Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-, Tennents Special, Broughton Greenmantle Ale [日本での入手は難しい]

20

9C. スコティッシュ・エクスポート・80 シリング

スリーサイズ： OG: 1.040 – 1.054

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 9 – 17 ABV: 3.9 – 5.0%

市販例： Orkney Dark Island, Caledonian 80/- Export Ale*, Belhaven 80/- (アメリカでは Belhaven Scottish Ale) , Southampton 80 Shilling, Broughton Exciseman's 80/-, Belhaven St.Andrews Ale*, McEwan's Export (IPA), Inveralmond Lia Fail, Broughton Merlin's Ale, Arran Dark [* 印は日本で入手可能]

アロマ： 弱～中のモルティな甘味、弱～中の煮沸時のカラメル化によってそれが強調されることがある。弱いホップ・アロマ、軽いフルーツ感、弱いダイアセチル、弱～中のピート・アロマ等 (全て任意) が感じられる製品もある。ピートのアロマは土、スモーク、非常に軽いロースト等を感じられることがある。

外観： 濃いアンバー～濃い銅色。低温で長く発酵させるため通常は非常に透明。弱～中のクリーミーなオフ白～明るいタン色の泡。

フレーバー： モルトが主要なフレーバーであるが過度に強くはない。

弱～中の煮沸時におけるカラメル化により一般に最初のモルトの甘味が強調され、時として弱いダイアセチル成分を纏うことがある。フルーツ・エステルは中～無し。ホップの苦味は弱～中だがバランスは常にモルト寄り (完全に常にはないが例外はほとんどない)。ホップ・フレーバーは弱～無し。弱～中のピート風味は任意で、土やスモーク風を感じられることもある。通常は少量のモルト化していないロースト・パーレイによる穀物的でドライなフィニッシュ。

マウスフィール： ミディアム・ライト～ミディアムのボディ。弱～中の炭酸。少々クリーミーな時もあるが多くはロースト・パーレイを使うことにより極めてドライ。

総合印象： クリーンなモルト感でドライなフィニッシュ、場合によってはエステル類、時には極わずかなピートの土 (スモーク) さを合わせ持つ。比較的甘い味覚の割にほとんどのビールがかなりドライで、ストロング・スコッチ・エールとはバランスが異なる。

歴史： スコットランド固有の原料 (水、モルト) を反映した伝統的なセッション・ビールで、イングランドのセッション・ビールに比べてホップをほとんど使わない (輪

ゴールデン・シロップ (トリークル)、チョコレートと言ったモルトの特徴もまた良くある。スパイス的なフェノールが少量表れて複雑さを加味しても良い。シェリーに似た特徴が表れていることもあり、一般に熟成した製品であることを示す。弱い酸味 (サワー) アロマが出ていることもあり、熟成とともに緩やかに増加するが顕著な酢 / ビネガー風にはならないこと。ホップ・アロマは無し。ダイアセチルは非常に少量だけ感知され得るが、あったとしても補完的なアロマである。

外観： 濃い赤褐色～茶色。良好な透明度。平均～良い泡持ち。アイボリー～薄いタン色の泡。

フレーバー： モルト的で、フルーツ的な複雑さとカラメル化の特徴を伴う。フルーツ感是一般にレーズン、プラム、イチジク、デーツ [ナツメヤシの実]、ブラック・ベリー、プルーン等のダーク・フルーツを含む。カラメル、トフィー、オレンジ、ゴールデン・シロップ (トリークル)、チョコレートと言ったモルトの特徴もまた良くある。スパイス的なフェノールが少量表れて複雑さを加味しても良い。良く熟成した製品ではわずかな酸味 (サワー) がよりハッキリすることが多く、シェリーに似た特徴と一体となって「甘酸っぱい」輪郭を形成する。酸味 (サワー) は顕著な酢 / ビネガー風まで強くならないこと。ホップ・フレーバーは無し。控えめなホップの苦味。弱い酸化は複雑さの観点から相応しい。ダイアセチルは非常に少量だけ感知され得るが、あったとしても補完的なフレーバーである。

マウスフィール： ミディアム～ミディアム・フル・ボディ。弱～中程度の炭酸。収斂味は無く、甘く酸っぱい (タート) フィニッシュ。

総合印象： モルト、フルーツ、熟成、多少酸っぱい (サワー) ベルギー風のブラウン・エール。

歴史： 起源は 1600 年代にまで遡るリーフマン醸造所 (現在はリヴァの傘下) の製品に代表される、東フランダース古来の「古いエール」を受け継いだもの。歴史上「プロビジョン・ビア」[貯蔵するためのビール] として醸造され、熟成するにつれ酸味 (サワー) を生じる。これらのビールは現在の市販品よりも概して酸味 (サワー) が強かった。フランダース・レッド・ビールはオークで熟成するのに対して、ブラウン・ビールはステンレス中で高い温度で熟成する。

コメント： 長期の熟成や若いビールと熟成したビールのブレンドが行われることもあり、スムーズさと複雑さを加え、ザラザラ感や酸味 (サワー) の特徴のつり合いを

とる。奥深いモルトの特徴がこのビールとフランダース・レッド・エールの相違点。このスタイルは貯蔵を前提に設計されたので、適度に熟成した特徴のある製品は若い製品よりも優れていると見なされる。フルーツ・ランビックにあるように、オート・ブランはクリーク (サクランボ) またはフランボーゼン (ラズベリー) のようなフルーツの香りのするビールの土台として使われることもあるが、これらは伝統的なスタイルのフルーツ・ビア・カテゴリーにエントリーすること。オート・ブランはフランダース・レッドに比べるとほとんど酢酸の感じは無くよりモルト的で、フルーツのフレーバーはよりモルト指向である。

原料： ピルス・モルトを下地に、適度な量の濃色カラ・モルトとブラックまたはロースト・モルトをほんの少し。メイズを含むことも多い。α 酸の低いヨーロッパ大陸産のホップが代表的 (高 α 酸や独特のアメリカン・ホップは避けること)。サッカロマイセス、ラクトバシルス (加えて酢酸菌) が発酵とその結果出てくるフレーバーの要因となる。ラクトバシルスはアルコールの強度が上がると活動が鈍くなる。ラクトバシルス無しで酸味 (サワー) の特徴を出すために、サワー・マッシュまたは酸味を帯びたモルト [サワー・モルト] もまた使われる。炭酸塩の強い水が地元では典型的で、色の濃いモルトの酸性度や乳酸による酸味 (サワー) を緩和する。水に含まれるマグネシウムが酸味 (サワー) を引き立てる。

スリーサイズ： OG: 1.040 – 1.074

IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 15 – 22 ABV: 4 – 8%

市販例： Liefman's Goudenband*, Liefman's Odnar, Liefman's Oud Bruin, Ichtegem Old Brown, Riva Vondel [* 印は日本で入手可能]

17D. ストレート (アンブレンディト) ランビック

アロマ： 明らかな酸味 (サワー) / 酸性 (アシッドイク) のアロマが若い製品では支配的であることが多いが、裏庭、土、ヤギ、干草、馬、馬用の毛布などと表現されるアロマと混ざり、熟成するに従って弱まる。穏やかなオークや柑橘類のアロマは好ましい。腸内細菌 [野菜、スモーク、カビ、子供のおむつ等と表現される]、スモーク、葉巻やチーズのアロマは好ましくない。古い製品は一般にフルーツ的でリンゴやハチミツのアロマを伴う。ホップ・アロマは無し。ダイアセチルは無し。

外観： 薄い黄色～濃い金色。熟成によってビールの色が

市販例：Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse*, Nodding Head Berliner Weisse, Weihestephan 1809 (アルコール 5% は珍しい) , Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse, Bethlehem Berliner Weisse, Three Floyds Deesko [* 印は日本で入手可能]

17B. フランダース・レッド・エール

アロマ：複雑なフルーツ感とそれを補完するモルト。フルーツ感は強く、ブラック・チェリー、オレンジ、プラム、赤フサスグリを思わせる。パニラやチョコレートの風味を有することが多い。スパイス的なフェノールが複雑さを出すために少量あっても良い。酸味(サワー)、酸性(アシディク) のアロマは補完的～強烈に及ぶ。ホップ・アロマは無し。ダイアセチルは非常に少量で、あったとしても補完的なアロマである。

外観：濃い赤、赤ワイン色～赤みがかった茶色。透明度は良好。白～非常に薄いタン色の泡。平均的～良い泡持ち。

フレーバー：強烈なフルーツ感でプラム、オレンジ、ブラック・チェリー、赤フサスグリと言ったフレーバーを一般に有する。穏やかなパニラやチョコレートの特徴が表れていることが多い。スパイス的なフェノールが複雑さを出すために少量あっても良い。酸味(サワー) や酸性(アシディク) の特徴は補完的～強烈に及ぶ。モルトのフレーバーは補完的～顕著に及ぶ。一般に酸味(サワー) の特徴が増加するほど、甘い特徴が背後のフレーバーに多く溶け込む(逆もまた同じ)。ホップ・フレーバーは無し。控えめなホップの苦味。酸性(アシディク) で、タンニンのような苦味は弱～中の強さで表れていることが多く、熟成した赤ワインのような特徴を付け、長くドライなフィニッシュとなる。ダイアセチルは非常に少量で、あったとしても補完的なフレーバーである。

マウスフィール：ミディアム・ボディ。弱～中炭酸。弱～中の収斂味で、良く熟成した赤ワインの様で、ピンと立つ酸味(アシディティ) を伴うことが多い。嘘のように軽く、クリスプな味だが、多少甘いフィニッシュは珍しいことではない。

総合印象：複雑な、酸味(サワー) のある、赤ワインの様なベルギー風のエール。

歴史：西フランドース地方特有のビールで、1820 年に西フランドースで創業し当時の醸造の伝統を守るローデンバッハの製品に代表される。ビールを酸っぱくするの

に必要なバクテリアの住み着いたオーク製の巨大な樽でビールは 2 年間熟成される。かつてベルギーとイングランドでは熟成したビールにある酸味(サワー) や酸性度(アシディティ) のバランスを取るのに若いビールと古いビールを混ぜるのが一般的だった。均一な製品を作るために複数の仕込みを混ぜ合わせることは大きなブルワリーにおいて今では普通となった一方で、この種のブレンド法は消えゆく技となっている。

コメント：長い熟成や若いビールと良く熟成したビールのブレンドがしばしば行われ、スムーズさと複雑さが付け加えられるが、熟成した製品は鑑定士のビールとして時おり発売される。ベルギーのブルゴーニュ[ブルゴーニュ地方産の通例赤ワイン]としても知られ、他のどのビア・スタイルよりも赤ワインらしい。赤みがかった色はモルトの製品であるが、長時間に及ぶ、ぐつぐつさせない煮沸が魅力的なブルゴーニュの色調を付けるのに役立つことによると思われる。熟成するとさらに色が濃くなる。オート・ブランに比べるとフランダース・レッドは酢酸がより強く、フルーツのフレーバーが赤ワインをより強く連想させる。見かけの発酵率は 98% にものぼる。

原料：ウィーンやミュンヘン・モルトを土台に、淡色～中庸のカラ・モルト、少量のスペシャル B が 20% を上限とするとメイズと共に用いられる。低 α 酸のヨーロッパ大陸産ホップが通常使われる(高 α 酸や独特のアメリカン・ホップは避けること)。サッカロマイセス、ラクトバシルス、ブレタノマイセス(加えて酢酸菌)が発酵とその結果出てくるフレーバーの要因となる。

スリーサイズ： OG: 1.048 — 1.057
IBUs: 10 — 25 FG: 1.002 — 1.012
SRM: 10 — 16 ABV: 4.6 — 6.5%

市販例：Rodenbach Klassiek*, Rodenbach Grand Cru*, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne*, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin*, Southampton Flanders Red Ale, Verhaeghe Vichtenaar*, Monk's Cafe Flanders Red Ale, New Glarus Enigma, Panil Barriquéé, Mestreechs Aajt [* 印は日本で入手可能]

17C. フランダース・ブラウン・エール / オート・ブラン

アロマ：フルーツのエステルと濃厚なモルト風味が複雑に結びつく。エステルは一般にレーズン、プラム、イチジク、デーツ [ナツメヤシの実]、ブラック・チェリー、ブルーネ等を思わせる。カラメル、トフィー、オレンジ、

入の必要があるため)。長期に亘り低温で発酵する手法はスコットランドの伝統的な醸造法。

コメント：モルトとホップのバランスは僅か～ややモルト寄り。カラメルは全て煮沸時におけるカラメル化(ダイアセチルと間違われることがある)由来でありカラメル・モルト由来ではない。珍しいことではあるが、スモーク風味はピート燻モルトの使用ではなくイーストまたは水に由来する。ピート燻モルトを使ってピート風味を出すことはやめるべきで、過度にスモークなビールはアザー・スモークト・ビール・カテゴリー (22B) にエントリーすること。

原料：スコットランド産またはイングランド産の淡色ベース・モルト。ロースト・パーレイを少量加えることで色とフレーバーを付け、ドライでわずかにロースティなフィニッシュを添える。イングランド産ホップ。クリーンで比較的发酵度の低いエール・イースト。クリスタル・モルト、アンバー・モルト、小麦モルトや砂糖のような副原料等を少量添加する商業ブルワーもいる。ピート、土、スモーク等のキャラクターがある場合、それらはスモーク・モルトの使用ではなく伝統的なイーストや地元のモルトおよび水に由来するものである。

9D. アイリッシュ・レッド・エール

アロマ：弱～中のモルト・アロマ、通常はカラメルのような性質だがトーストまたはトフィーのようなこともある。(必須ではないが) 軽いバターのような風味がすることもある。ホップ・アロマは弱～無し(普通は感じられない)。極めてクリーン。

外観：アンバー～濃い赤銅色(ほとんどの製品は濃赤色)。クリアー。少なめのオフ白～タン色の泡。

フレーバー：中程度のカルメル・モルトのフレーバーと甘さ、時折バター・トーストまたはトフィーの様な質質を伴う。フィニッシュはロースト・グレインの軽い味わいで、これにより特徴的なドライさが加わる。通常フレーバー・ホップは無いが軽いイングランド産ホップのフレーバーがある製品も存在する。ホップの苦味は中弱だが、ロースト・グレインを少し使うことで中程度の苦味に感じることもある。ミディアム・ドライ～ドライなフィニッシュ。クリーンでスムーズ(ラガーリングしたものは非常にスムーズになる)。エステルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアムなボディだが、低濃度のダイアセチルを含む製品ではわずかに滑らかなマウスフィールとなることもある。中程度の炭酸。

スムーズ。中程度の発酵率(スコティッシュ・エールより高め)。強い製品ではアルコールによる暖かみがわずかに感じられることがある。

総合印象：飲みやすいビール。モルト中心で、最初に甘味、最後にローストのドライ感がある。

コメント：ラガーとして作られることがある(その場合、通常ダイアセチルの特徴は表れない)。低過ぎる提供温度では、ロースト感と苦味がより強まる様に感じることがある。

原料：副原料(コーン、米、砂糖)を含む場合もあるが、過度の使用はビールの特徴を損なう。赤みがかった色とドライなローストのフィニッシュを添加するために通常は少量のロースト・パーレイを含む。英国またはアイルランドのモルト、ホップ、イースト。

スリーサイズ： 1.044 — 1.060
IBUs: 17 — 28 FG: 1.010 — 1.014
SRM: 9 — 18 ABV: 4.0 — 6.0%

市販例：Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (6.5% と少々強め) , Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale*, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (ラガー) , Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale [* 印は日本で入手可能]

9E. ストロング・スコッチ・エール

アロマ：強いモルト感、多くはカラメルがハッキリとわかる。ピートや土、スモーク等の副次的なアロマが表れていることもあり、複雑さを加味する。カラメル化が良くダイアセチルと間違われるが、ダイアセチルは弱～無いこと。強い製品では弱～中程度のエステルとアルコールが表れていることが多い。ホップは非常に弱～無し。

外観：薄い銅色～濃い茶色、濃いルビーの輝きを伴うことが多い。

透明。通常は大きなタン色の泡だが、強い製品では長く持たないこともある。強い製品では脚が顕著に表れることもある。

フレーバー：濃厚なモルト感、多くは煮沸によるカラメル化がハッキリわかる(強い製品では特に)。ロースト・モルトやスモークのフレーバーの気配、ナッツ風味が感じられたりすることもあり、これらは最後まで持続することもある。ホップのフレーバーと苦味は弱～中弱なのでモルト感が主役。ダイアセチルは弱～無しだがカラメ

ル化がこれと間違われることがある。通常は弱～中のエステルとアルコールが感じられる。エステルはプラムやレーズン、ドライフルーツ等を連想させることがある。味覚は通常フルでスイートだがフィニッシュはスイート～ミディアム・ドライ（ロースト・バーレイを少量使うことによる）のこともある。

マウスフィール：ミディアム・フル～フル・ボディで（全部ではないが）濃く噛みごたえのあるとろみ。スムーズでアルコールによる暖かみが通常は感じられ、それがモルティな甘味とつり合うので非常に心地よい。中程度の炭酸。

総合印象：濃厚、モルト的で一般的に甘くデザートを連想させる。後から表れる複雑なモルト・フレーバーにより深みのある印象。強さとモルト感は一様でない。

歴史 / コメント：「ウィ・ヘビー」としても知られている。たいていのエールよりも低い温度で発酵されホップ使用率も低いので、クリーンでモルト・フレーバーが強くなる。発祥の地域に良く適合しており、豊富なモルトを使い、発酵温度および熟成温度は低め。ホップはスコットランドには自生しておらずかつては輸入品のため高価だったので必要最小限に抑えられている。

原料：良く発芽させたパール・モルトに 3% までのロースト・バーレイ。色調整のために少量のクリスタル・モルトが使われることもあるが、甘味は通常クリスタル・モルトではなく少ないホップ使用率や高いマッシュ温度、煮沸によるカラメル化に由来する。わずかなスモーク・モルトが深みを添えることがあるが、ピート風味（時には土やスモーキに感じる）はイーストやその土地の水に由来する。ホップの使用は必要最低限だが、英国種が最も原型に近い。かなりの軟水が典型。

スリーサイズ： OG: 1.070 — 1.130

IBUs: 17 — 35 FG: 1.018 — 1.056

SRM: 14 — 25 ABV: 6.5 — 10%

市販例：Traquair House Ale*, Belhaven Wee Heavy, McEwan's Scotch Ale, Founders Dirty Bastard, MacAndrew's Scotch Ale, AleSmith Wee Heavy, Orkney Skull Splitter, Inveralmond Black Friar, Broughton Old Jock, Gordon Highland Scotch Ale, Dragonmead Under the Kilt [* 印は日本で入手可能]

10. アメリカン・エール

10A. アメリカン・ペール・エール

アロマ：通常は中～強力なホップ・アロマがアメリカ種

のホップをドライ・ホップまたはレイト・ホップすることにより生ずる。柑橘系のホップ風味が非常に一般的だが、必要不可欠ではない。弱～中のモルト感がホップの風味を支え、弱いスペシャルティ・モルトの特徴（パン、トースト、ビスケット風）が出ていても良い。フルーツのエステルは中～無の範囲で変化する。ダイアセチルは無し。ドライ・ホップが（されていれば）草のような特徴が加えられることもあるが、強すぎないこと。

外観：薄い金色～濃いアンバー色。やや大きな白～オフ白の泡で、持ちが良い。通常は極めて透明だが、ドライ・ホップされたものはわずかに濁っていることもある。

フレーバー：通常は中～強いホップ・フレーバーで、多くは柑橘系のアメリカ産ホップの特徴を示す（が他のホップ種が使われることもある）。弱～やや強いクリーンなモルト風味がホップの風味を支え、任意だが弱いスペシャルティ・モルトの特徴（パン、トースト、ビスケット風）を示すこともある。バランスは典型的にはレイト・ホップと苦味に傾倒しているが、モルト感はしっかりとしている。通常カメル・フレーバーは控え目または無し。フルーツのエステルは中～無し。中～強いホップの苦味でミディアム～ドライなフィニッシュ。多くの場合ホップのフレーバーと苦味はフィニッシュまで残る。ダイアセチルは無し。ドライ・ホップが（されていれば）草のような特徴を加えることもあるが、強すぎないこと。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアムのボディ。炭酸は中～強。全体的にスムーズなフィニッシュでホップを多用した場合に良く見られる収斂味を伴わない。

総合印象：爽やかでホッピー、それを支える十分なモルト。

歴史：イングリッシュ・ペール・エールをアメリカ風に脚色したもので、アメリカ産の原料（ホップ、モルト、イースト、水）を反映している。イングリッシュ・ペール・エールと比べると色が薄く、発酵副生成物がよりクリーンで、カラメル風味が弱いものが多い。

コメント：アメリカン・ペール・エールとアメリカン・アンバー・エールでは一部色の重複するところがある。アメリカン・ペール・エールは通常クリーンで、カラメル的なモルト風味が弱く、ボディが弱く、多くはフィニッシュ・ホップが多い。

原料：ペール・エール・モルト、一般にはアメリカ産二条。アメリカ産ホップ、常ではないが大抵は柑橘系の特徴。アメリカン・エール・イースト。水の硫酸塩含有量は一様でないが、炭酸塩含有量は比較的低い。スペシャ

このカテゴリーにおいては適切な審査のためにジャッジは醸造者の意図をくむ必要がある。[そのためにも] **醸造者はビールがクローンなのか、創製された新しいスタイルなのか、特別な原料または手法が使われたのかを明確にしなければならない。審査の手助けとなるよう、スタイル・パラメーターやビールの詳細な説明を含めたスタイルやビールに関する追加情報がジャッジに提供されることもある。**他のベルジャン・カテゴリーに合致するビールはこのカテゴリーにエントリーしないこと。

原料：ハーブやスパイスが入る場合もある。珍しいグレインやモルトが入るともあり、それが鍵となる原料の場合にはグレインの特徴がはっきりと出ていること。カラメル化した砂糖シロップやハチミツといった副原料が入ることもある。ブレタノマイセスやラクトバシルスといったベルギー由来の微生物が含まれることもある。ブレンドのような珍しい手法が最初から使われることもあり独特の結果が得られる。目隠し審査においては、最終的な製品に違いが出なければ、製造課程だけではビールが独創的だとは言えない。

スリーサイズ： OG: ビールによって様々

IBUs: ビールによって様々 FG: ビールによって様々

SRM: ビールによって様々 ABV: ビールによって様々

市販例：Orval*; De Dolle's Arabier, Oerbier, Boskeun and Stille Nacht; La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok and N'ice Chouffe; Ellezelloise Hercule Stout and Quintine Amber; Unibroue Ephemere, Maudite, Don de Dieu, etc.; Minty; Zatte Bie; Caracole Amber, Saxo and Nostradamus; Silenrieu Sara and Joseph; Fantôme Black Ghost and Speciale Noël; Dupont Moinette, Moinette Brune, and Avec Les Bons Voeux de la Brasserie Dupont; St.Fullien Noël; Gouden Carolus Noël; Affligem Noël; Guldenburg and Pere Noël; De Ranke XX Bitter and Guldenberg; Poperings Hommelbier; Bush (Scaldis); Moinette Brune; Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Bière de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale; Cantillon Iris; Russian River Temptation; Lost Abbey Cuvee de Tomme and Devotion, Lindemans Kriek and Framboise, 等々 [* 印は日本で入手可能]

17. サワー・エール

17A. ベルリナー・ヴァイス

アロマ：鋭い酸味（サワー）、やや酸性（アシディック）

Copyright © 2010 - 2011 *beerstyles.jp*, All rights reserved.

の特徴が支配的。ほど良いまでのフルーツの特徴があっても良い。フルーツ感は熟成とともに増大し、花のような特徴が生じることもある。穏やかなブレタノマイセスのアロマが表れることがある。ホップ・アロマ、ダイアセチル、DMS は無し。

外観：非常に薄い麦わら色。透明度は透明～やや曇り。大きく、緻密な、白い泡で、持ちは良くないが、これは強い酸性度とタンパク質やホップをあまり含まないことによる。常に発泡性。

フレーバー：クリーンな乳酸の酸味（サワー）が支配的で極めて強いこともあるが、ランビックほど酸性（アシディック）ではない。補完的なパンまたは穀物的な小麦のフレーバーが一般的には顕著。ホップの苦味は非常に弱い。控えめなフルーツ感と同様に、穏やかなブレタノマイセスの特徴が感じられることもある（どちらも任意）。ホップ・フレーバーは無し。ダイアセチルまたはDMS は無し。

マウスフィール：ライト・ボディ。非常にドライなフィニッシュ。非常に強い炭酸。アルコール感無し。

総合印象：非常に淡色、酸味（サワー）のある、爽やかな、低アルコールの小麦エール。

歴史：ベルリン地域の特産で、その活きの良さと上品な特徴から 1809 年にナポレオン軍に「北のシャンパン」と言わしめた。たった二軒の由緒ある醸造所だけが今なお生産している。

コメント：ドイツでは初期比重が 7-8 プラトーの範囲にあるスモール・ビールを意味するシャンクビアに分類される。相当な酸味（サワー）を和らげるために、ラズベリー（'himbeer'）またはクルマバソウ（'waldmeister'）のフレーバー付きの砂糖シロップ（'mit schuss'）を加えたり、ピルスと混ぜて提供されることが多い。世界で最も混じり気なく爽やかなビールであると言われている。

原料：小麦モルト含有量が穀物原料の 50% であるのが典型的（全てのジャーマン・ウィート・ピアと同じ）で、残りはピルスナー・モルト。上面発酵イーストとラクトバシルス・デルブリュッキによる共生発酵が鋭い酸味（サワー）を生み、その酸味は発酵中に異なる年数のビールを混ぜ合わせることや長期にわたる低温熟成によって増すことがある。ホップの苦味は極端に弱い。シングル・デコクション・マッシュにマッシュ・ホッピングが伝統的。

スリーサイズ： OG: 1.028 — 1.032

IBUs: 3 — 8 FG: 1.003 — 1.006

SRM: 2 — 3 ABV: 2.8 — 3.8%

による傾向にある。濃色版ではクリスタル・タイプのモルトに由来する濃厚なモルトの複雑さや甘味がある。フレーバー付けやドライなフィニッシュにするための補助として砂糖が使われることもある。ラガーまたはエール・イーストを使って低いエールの発酵温度帯で発酵させ、その後、長い低温でのコンディショニング（市販品では4～6週間）が取られる。軟水。花、ハーブ、スパイス等の特徴を有するヨーロッパ産ホップ。

スリーサイズ： OG: 1.060 – 1.080
IBUs: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 6 – 19 ABV: 6 – 8.5%

市販例：Jenlain*（アンバー）、Jenlain Bière de Printemps（ブロンド）、St.Amand*（ブラウン）、Ch’Ti Brun（ブラウン）、Ch’Ti Blond*（ブロンド）、La Choulette（3種類）、La Choulette Bière des Sans Culottes（ブロンド）、Saint Sylvestre 3 Monts（ブロンド）、Biere Nouvelle（ブラウン）、Castelain（ブロンド）、Jade（アンバー）、Brasseurs Bière de Garde（アンバー）、Southampton Bière de Garde（アンバー）、Lost Abbey Avante Garde（ブロンド）[* 印は日本で入手可能]

16E. ベルジャン・スペシャリティ・エール

アロマ：「ビールによって」様々。最も良く変わるのがフルーツ・エステルやスパイス・フェノール、イーストが出す芳香物である。実際のスパイス添加によるアロマが感じられることもある。ホップ・アロマは無～強で、ドライ・ホップの特徴を有することもある。モルト・アロマも弱～強で、小麦やライ麦といった大麦以外の穀物の特徴を有することもある。ブレタノマイセスやラクトバシルスといったベルギー由来の微生物のアロマが感じられる製品もある。ダイアセチルは無し。

外観：「ビールによって」様々。色は薄い金色～非常に濃い色までかなり変化する。透明度も濁り～透明まであって良い。通常、泡持ちは良い。一般的には中～高炭酸。**フレーバー：**「ビールによって」様々。これらのビールには多種多様なフレーバーが見られる。モルト感は軽～極めて濃厚。ホップのフレーバーおよび苦味は弱～強。スパイスのフレーバーはイースト（フェノール類）やスパイスそのものの添加に由来する。小麦やライ麦といった大麦以外のグレインの特徴が感じられることもある。ブレタノマイセスやラクトバシルスといったベルギー由来の微生物が作るフレーバーも感じられることがある。カラメル化した砂糖シロップ、ハチミツ等の副原料由来

のフレーバーが感じられる場合もある。

マウスフィール：「ビールによって」様々。良く発酵していて初期比重に比べてかなりライトなボディのものあれば、濃くて濃厚なものもある。殆どは中～高炭酸。強いものではアルコール由来の暖まるような感じがする製品もある。酸味による「口をすばめてしまうような」感じがする製品もある。

総合印象：「ビールによって」様々。このカテゴリーは、売り上げを伸ばすことよりも独創的な製品を作ることに関心を持つ真の職人的ブルワーによって生産されるベルジャン・エールの広い範囲を網羅する。

歴史：地元で評判になったもののそれ以外の地域ではほとんど知られることのない、小規模で独立したベルギーのブルワリーにおける独創的なビール。アメリカ（と世界の他の場所）においては、多くが「宗教の域」に達しており、現在ではその売り上げのほとんどを輸出に頼っている。

コメント：ここは他のベルジャン・ビアのカテゴリーに当てはまらない全てのベルジャン・スタイル・ビアを受け入れるカテゴリーである。このカテゴリーは以下の用途に用いられる：特定のビールのクローン（例えばオルバルやLa Chouffe）、それ自身のカテゴリーを持たない幅広いスタイルの創製、ブルワー自身の選択による職人的または実験的なビール（例えばスパイスや何か独特なものが入っているストロング・ベルジャン・ゴールデン・エール）。醸造においては創造性が唯一の制限で、出品者はその作品では何が特別なのかを明示すること。このカテゴリーは公式のBJCPカテゴリーとして確立していても使われる。これに当てはまるスタイルには以下のようなものがある。

- ブロンド・トラピスト・テーブル・ビア
- アーティザナル・ブロンド
- アーティザナル・アンバー
- アーティザナル・ブラウン
- ベルジャン・スタイル・パーレイワイン
- トラピスト・クワドロベル
- ベルジャン・スパイスド・クリスマス・ピア
- ベルジャン・スタウト
- ベルジャン・IPA
- ストロング、ダークまたはストロング・ダーク・セゾン
- フルーツがベースのフランダース・レッドまたはブラウン

ル・グレイが特徴と複雑さを加えることがあるが、一般的に使用穀物に占める割合は比較的小さい。銘柄を差別化するためにモルト・フレーバーや濃厚さ、軽い甘味、トーストまたはパンの風味を付加するグレインが（レイト・ホップと併せて）良く使われる。

スリーサイズ： OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 30 – 45 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 5 – 14 ABV: 4.5 – 6.2%

市販例：Sierra Nevada Pale Ale*, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Bear Republic XP Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Deschutes Mirror Pond, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Firestone Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman’s Pale Ale [* 印は日本で入手可能]

10B. アメリカン・アンバー・エール

アロマ：弱～中のホップ・アロマがアメリカン種のホップをドライ・ホップまたは煮沸の最終段階で投入することにより生ずる。柑橘系ホップの特徴が一般的だが、必要不可欠ではない。やや弱～やや強いモルト感がホップ風味とバランスし時にはそれを隠し、通常は中程度のカラメル風味を示す。エステルは中～無まで様々。ダイアセチルは無し。

外観：アンバー～銅のような茶色。やや大きめでオフ白の泡で持ちは良い。一般には極めて透明だがドライホップしたものはわずかに濁ることもある。

フレーバー：アメリカ産ホップ種由来の中～強いホップ・フレーバーで、必ずではないものの多くの場合は柑橘系の資質。モルト・フレーバーは中～強、多くは最初にモルトの甘味それに続いて中程度のカラメル・フレーバーを示す（時にさらに別のキャラクター・モルトがわずかに表れる）。モルトとホップの苦味は通常はつり合い、互いに支え合う。フルーツのエステルは中～無し。カラメルとホップのフレーバー / 苦味はミディアム～フルのフィニッシュまで多少残る。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・フルのボディ。炭酸は中～強。総合的にスムーズなフィニッシュで、ホップが多いとたびたび出てくる収斂味は無し。強い製品ではアルコールの暖かみが少々感じられることもある。

総合印象：アメリカン・ペール・エールのボディを強め、カラメルと濃厚さを強め、ホップよりもモルト側にバランスさせた（とは言えホップ割合はかなりの）ようなビール。

歴史：単にレッド・エールとして知られている地域もあり、これらのビールがアメリカ全土に広がる前にはホップを愛してやまない北カリフォルニアおよび太平洋岸北西地域で人気を博した。

コメント：アメリカン・ペール・エールと色が一部重複する。しかしながら、アメリカン・アンバー・エールはアメリカン・ペール・エールとは通常色が濃いという違いだけでなく、より強いカラメル・フレーバー、より強いボディ、通常はモルトと苦味がより均等にバランスしているといった違いがある。アメリカン・ブラウン・エールを連想させる強いチョコレートあるいはローストの特徴はあってはならない（少量ならば良い）。

原料：ペール・エール・モルト、一般的にはアメリカ産二条。中～濃いクリスタル・モルト。スペシャルティ・グレインを含むこともあり、付加的な特徴と独自性を加味する。アメリカン・ホップ、多くは柑橘系のフレーバーを伴う、が一般的だが他品種も使われる。水の硫酸塩と炭酸塩の含有量は様々。

スリーサイズ： OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

市販例：North Coast Red Seal Ale, Tröegs HopBack Amber Ale, Deschutes Cinder Cone Red, Pyramid Broken Rake, St.Rogue Red Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Lagunitas Censored Ale, Avery Redpoint Ale, McNeill’s Firehouse Amber Ale, Mendocino Red Tail Ale, Bell’s Amber [日本での入手は難しい]

10C. アメリカン・ブラウン・エール

アロマ：モルト的、甘くて濃厚、多くはチョコレートやカラメル、ナッツ、トーストの資質がある。ホップ・アロマは一般的に弱～中。スタイルの解釈により、（全て任意だが）より強いホップ・アロマ、柑橘系のアメリカン・ホップの特徴、新鮮なドライホップ・アロマ等を持色とするものがある。フルーツのエステルは中～非常に弱い。濃色麦芽の風味は他のブラウン・エールに比べて強力だが、ポータに似ているほど過度ではない。モルトとホップは通常はつり合っている。ダイアセチルはやや弱～無し。

外観：明るい～非常に濃い茶色。透明。少～中のオフ白～明るいタン色の泡。

フレーバー：中～強いモルトのフレーバー（多くはカラメルやトースト、チョコレート等のフレーバーを伴う）

で、中～中強の苦味を伴う。ミディアム～ミディアム・ドライのフィニッシュがモルトとホップの両者が利いた後味をもたらす。ホップ・フレーバーは弱～中で、柑橘系の特徴を有することもある。非常に弱～中のフルーツのエステル。ダイアセチルはやや弱～無し。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・フルのボディ。より苦い製品はドライで樹脂の様に感じることもある。中～やや強い炭酸。強い製品はフィニッシュにアルコールの暖かみを感じることがある。

総合印象：より強く、モルト的で、ホップの利いたノーザン・イングリッシュ・ブラウン・エール、あるいはホップが利いているがモルト感の少ないブラウン・ポーターと考えられ、多くはアメリカ産ホップ種の特徴である柑橘系の強いホップ風味を有する。

歴史 / コメント：強力に風味のある、ホップの利いた茶色のビールでアメリカのホーム・ブルワーによって発明された。アメリカン・ペール・エールとアメリカン・アンバー・エールと同種類だが、カラメルやチョコレートの特徴が強く、ホップの苦味とフィニッシュにバランスしがち。市販のアメリカン・ブラウンのほとんどはオリジナルのホームブルー品や最近のクラフト・ブルー品ほど強烈ではない。IPA くらい強いブラウン・エールはスペシャルティ・ビア・カテゴリー (23) にエントリーすること。

原料：良く発芽したペール・モルト、これはアメリカ産とヨーロッパ産のどちらでも良く、加えてクリスタルやより色濃いモルトが入る。アメリカ産ホップが一般的だが英国産またはノーブル・ホップも使われる。中程度に炭酸塩を含んだ水が濃色麦芽の酸性度と適度につり合う。

スリーサイズ： OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 40 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

市販例：Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, North Coast Acme Brown, Brooklyn Brown Ale, Lost Coast Downtown Brown, Left Hand Deep Cover Brown Ale [日本での入手は難しい]

11. イングリッシュ・ブラウン・エール

11A. マイルド

アロマ：弱～中のモルト・アロマで、フルーツが感じられることもある。モルトの表情は幅広い特徴を帯びてお

り、カラメル、穀物、トースト、ナッツ、チョコレート、軽いロースト等がある。ほとんど～全く無しのホップ・アロマ。ダイアセチルは非常に弱～無し。

外観：銅色～濃い茶またはマホガニー色。薄い色（琥珀色～薄い茶色）の製品も少しある。一般的に透明だが、伝統的には濾過されない。少～中のオフ白～タン色の泡。泡持ちが悪いのは炭酸が弱い上に、副原料を使い初期比重も低いことによる。

フレーバー：一般的にはモルト的なビールだが、非常に幅広いモルトやイーストを基にしたフレーバーを有することがある（例えば、モルト、甘味、カラメル、トフィー、トースト、ナッツ、チョコレート、コーヒー、ロースト、ワイン、フルーツ、リコリス、モラセス、プラム、レーズン）。フィニッシュは甘くてもドライでも良い。濃い目のモルトを使った製品はドライで、ローストしたフィニッシュになる。弱～中の苦味で、モルトとのバランスをとるには十分だが、モルトを圧倒するほどではない。フルーツのエステルは中～無し。ダイアセチルとホップ・フレーバーは弱～無し。

マウスフィール：ライト～ミディアムのボディ。一般的には弱～中弱の炭酸。ローストを下地とした製品は軽い収斂味がすることもある。甘い製品は比重の割にフルのマウスフィールを持つように見えることがある。

総合印象：軽いフレーバー、モルトに強調されたビールで、たくさん飲むのに適している。爽やかなのに風味豊か。低比重のブラウン・ポーターのように見える製品もある。

歴史：初期のポーターの要素のひとつとして進化した。現代の言葉では、「マイルド」という名前はホップの苦味を相対的に欠いていることを指す（換言すれば、ペール・エールよりもホップの利きが弱く、それほど強くないと言うこと）。元来、「マイルドさ」とはこのビールが若くて、熟成したものには出ている適度な酸味を有していなかったことを指していた。イングランドでは少々珍しく、好適な製品はバーミンガム周辺のミッドランドで今でも見いだせる。

コメント：ほとんどがアルコール度 3.1 ～ 3.8% の低比重セッション・ビールだが、輸出やフェスティバル、季節醸造、特別な場合等に向けて強め (4% 強) に作られる製品もある。一般的にはカスクで提供される。と言うのもセッション・ビール級の瓶詰め製品はほとんど長旅に耐えないからである。幅広い解釈が可能。

原料：淡色イングリッシュ・ベース・モルト（多くはデ

一部のウィーン・モルトやミュンヘン・モルトが色や複雑さに寄与する。小麦やスペルト小麦といったグレインを含むこともある。砂糖やハチミツといった副原料も加えられることもあり、複雑さを加えたりボディを薄めたりする。ホップの苦味とフレーバーは他の多くのベルジャン・スタイルに比べて顕著。ドライ・ホップされることもある。ノーブル・ホップやステリアン、イースト・ケント・ゴールデングスが良く使われる。強い製品では複雑さや独特さを出すために色々な種類のハーブやスパイスが使われることが良くあるが、イーストやホップの特性と常に十分に融合していること。石膏、アシッド・モルト、サワー・マッシュ、乳酸菌などを使うことにより酸味の度合いが変化する。ワロニアのほとんどで普通である硬水が苦味とドライ・フィニッシュを引き立たせる。

スリーサイズ： OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 20 – 35 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 5 – 14 ABV: 5 – 7%

市販例：Saison Dupont Vieille Provision*; Fantôme Saison D'Erezée – Printemps; Saison de Pipaix; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Saison Silly; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port SPF 45; Lost Abbey Red Barn Ale; Ommegang Hennepin [* 印は日本で入手可能]

16D. ビエール・ド・ギャルド

アロマ：顕著なモルトの甘味、多くの場合複雑で弱～中のトーストの特徴を伴う。少々のカラメル感はある程度良い。弱～中のエステル。殆ど～全く感じられない程度のホップ・アロマ（少々スパイスまたはハーブ的なこともある）。市販品では多くの場合、カビ、森、地下室のような特徴があり、ホーム・ブルーで再現するのは難しい。色の薄いものはモルト的ではあるが濃厚さ、奥行きのある芳香に欠け、ホップ・アロマが少し強くても良い。ダイアセチルは無し。

外観：大きく分けて三種類（ブロンド、アンバー、ブラウン）、色はゴールデン・ブロンド～赤みがかったブロンド～栗色。透明度は良好～悪いが、多くは無濾過であるこの種のビールに濁りは十分あり得る。高炭酸のおかげで良く立つ泡は、通常は白～オフ白（ビールの色によって変わる）。

フレーバー：中～強いモルトのフレーバーで多くの場合トースト、トフィーまたはカラメルのような甘味を伴う。

モルト・フレーバーや複雑さはビールの色が濃くなるほど増大する傾向がある。弱～中のエステルとアルコール・フレーバー。中弱のホップの苦味がちょっとした土台を形成するが、バランスは常にモルトに傾いている。モルト・フレーバーはフィニッシュまで続くがフィニッシュはミディアム・ドライ～ドライで甘ったるいことはない。アルコールによりフィニッシュがさらにドライになることもある。ホップ・フレーバーは弱～無しだが、淡色の製品は少々強めのハーブまたはスパイス的なホップ・フレーバー（イーストに由来することも）がある。スムーズで十分にラガーリングされた特徴。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・ライト（薄い）ボディで多くの場合スムーズで舌ざわりが良い。中～強の炭酸。中くらいのアルコールだが非常にスムーズで刺激的でない。

総合印象：そこそこ強く、モルトの利いた、ラガーリングされた職人的な農家製ビール。

歴史：文字どおりの意味は「保存または貯蔵されたビール」。フランス北部発祥の伝統的な職人的な農家製エールで熱い時期に消費する目的で春先に作られ寒い地下室で保存される。今では一年を通して作られる。ベルジャン・セゾンに近く、主たる違いはビエール・ド・ギャルドはより円熟、濃厚、甘く、モルト主体で、多くの場合「地下室」の特徴を有し、セゾンのスパイスとタートさを欠く点である。

コメント：大ざっぱにブラウン (brune)、ブロンド (blonde)、アンバー (ambrée) の 3 種類に分けられる。濃色版ではモルト風味がより強く、淡色版ではよりホップが強い（がモルト主体のビールであることに変わりない）。近いスタイルにビエール・ド・マルスがあり、これは日々の消費用に 3 月（マルス）に作られ十分な熟成はしない。発酵率は 80 ～ 85%。ボディが強めの製品も存在するが少々珍しい。

原料：市販品にある「地下室」の特徴は土着のイーストやカビがもたらすため、ホームブルーで再現することはほぼ不可能と思われる。市販品の多くは「コルク」、ドライ、収斂味といった特徴を有し、良く「地下室のような」と間違って認識される。それゆえホームブルー品はクリーンであることが普通。ベース・モルトはビールの色によって違いますが、通常ペール、ウィーン、ミュンヘン・タイプが計上される。[カラメル風味が] 出ている場合クリスタル・モルトよりも煮沸によるカラメル化

市販例：De Koninck*, Speciale Palm, Dobble Palm, Russian River Perdition, Ginder Ale, Op-Ale, St.Pieters Zinnebir, Brewer's Art House Pale Ale, Avery Karma, Eisenbahn Pale Ale, Ommegang Rare Vos (unusual in its 6.5% ABV strength) [* 印は日本で入手可能]

16C. セゾン

アロマ：強いフルーツ風味で、弱～中程度のホップ・アロマと中～無のハーブ、スパイス、アルコールのアロマを伴う。フルーツのエステルがアロマを支配し、多くの場合オレンジやレモンといった柑橘系のフルーツを連想させる。通常は弱～中強のスパイスまたは花の様なホップ・アロマが感じられる。中程度のスパイス・アロマ（実際に加えられたスパイスやイーストが出すフェノール由来）が他の芳香を補完する。フェノールの風味がある場合はクローブよりは胡椒のようになる傾向がある。弱～中の酸味または酸が感じられることもあるが、他の特徴を圧倒しないこと。スパイス、ホップ、酸味の芳香はビールの強さと共に増大することが一般的。アルコールはソフトでスパイス的かつ強さは弱く、刺激的であったりシンナーのようでないこと。モルト風味は軽い。ダイアセチルは無し。

外観：多くは特有の薄いオレンジ色だが金色またはアンバー色のこともある。強さと色に関連はない。長く残る、緻密、岩のような白～アイボリー色の泡で、消えるに従い「ベルジャン・レース」[と呼ばれる模様]をグラスに付けるのが特徴。透明度は低いものから良いものまであるが、このような農家で作られる無濾過ビールにおいて濁りは十分あり得る。発泡性。

フレーバー：フルーツとスパイスのフレーバーの組み合わせでソフトなモルトの風味、弱～中くらいのアルコールとタートな酸味に支えられる。きわめて高い発酵率による特有のドライ・フィニッシュ。フルーツ感はほとんどが柑橘系（オレンジやレモン風）。いくつかのスパイスを加えることで複雑になっているものもあるが、バランスを崩してはならない。スパイスを加える代わりまたはそれに加えて、イーストが出す弱い胡椒の様なフェノールが感じられることもある。フェノールは他の多数のベルジャン・ビアに比べて弱い傾向にあり、苦味を補完する。ホップ・フレーバーは弱～中で一般にスパイスまたは土の風味。ホップの苦味は中～強のこともあるが、フルーツ・エステルやスパイス、モルトを圧倒しないこと。モルトの風味は軽いものの、他のフレーバーを支え

るには十分。弱～中のタートな酸味が感じられることもあるが、他のフレーバーを圧倒しないこと。通常、ビールの強さとともに、スパイス、ホップの苦味とフレーバー、酸味は増大し、甘味は減少する。刺激的なアルコールやシンナーの風味は無し。高炭酸、やや硫酸塩の入った水、高い発酵率による非常にドライなフィニッシュで、長くて苦く時にはスパイス的な後味がある。IBU 値が示すよりも苦く感じられることが多い。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ライト～ミディアム・ボディ。アルコールは中～中強だが暖まるような特徴は弱～中。刺激的なアルコールまたはシンナーの風味は無し。非常に高い炭酸で発泡質。非常にドライなフィニッシュとつり合うのに十分なとげとげした酸味を舌に感じる。弱～中のタートな酸味が感じられることもあるが爽やかで、口をすばめるようではないこと。

総合印象：爽やかな、中～強いフルーツ / スパイス的なエールで、特有の黄橙色、強い炭酸、ホップが良く利き、酸味を抑えたドライ感。

歴史：ベルギーのフランス語圏であるワロン地方で作られていた夏だけのスタイル。冷蔵が一般的になる以前に、暑い期間を乗り切る目的で寒い季節の終わりに作られたのが始まり。数ヶ月間品質を保持するのに十分なほどしっかりと作られていなければならないが、夏に渴きをやいし爽やかにするのに強すぎてはならない。現在では農家としての素性を生かした建物で操業する小規模の職人的なブルワリーにおいて一年を通して作られている。

コメント：強さの異なる派生種が存在する（約 5% のテール・ビア、約 6.5% の典型的なエクスポート・ビア、8% 強のより強い製品）。強いもの（6.5% ～ 9.5%）と色の濃いもの（銅色～暗い茶 / 黒色）はベルジャン・スペシャルティ・エール (16E) にエントリーすること。強さとともに甘味は減少し、スパイス、ホップ、酸味の特徴は増大する。ハーブやスパイスを添加しているものはブルワリーで入手できるその土地固有の品種を使っている場合が多い。高炭酸かつ極めて高い発酵率 (85-95%) は多数のフレーバーを感じさせるだけでなく、ドライなフィニッシュを増大させる効果もある。これらのビールの全ては他のベルジャン・スタイルに比べていくらか高いレベルの酸味を共有する一方、任意の酸味（サワー）フレーバーは特定のブルワリーにある家付きの特徴であることが多い。

原料：ピルスナー・モルトが麦芽原料の大半を占めるが、

キストリンを適度に含む)、クリスタルおよび濃色モルトから成る。砂糖の副原料が使われることもある。イングランド産ホップ種が最も相応しいが、その特徴は控えめ。性格の強いイングリッシュ・エール・イースト。

スリーサイズ： OG: 1.030 – 1.038
IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 12 – 25 ABV: 2.8 – 4.5%

市販例：Moorhouse Black Cat, Gale's Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain's Dark, Banks's Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Woodforde's Mardler's Mild, Greene King XX Mild, Motor City Brewing GhettoBlaster [日本での入手は難しい]

11B. サザン・イングリッシュ・ブラウン

アロマ：モルトの甘み、多くは濃厚、カラメル、トフィーのような特徴を伴う。ややフルーティ、多くはプラムやレーズンと言ったダーク・フルーツの風味を持つ。非常に弱～無のホップ・アロマ。ダイアセチルは無し。

外観：明～暗い茶色、ほとんど黒であっても良い。不透明に近いが、識別できるなら比較的透明なこと。少～中のオフ白～タン色の泡。

フレーバー：奥深い、カラメルまたはトフィーに似たモルトの甘い味覚がフィニッシュまで残る。ビスケットやコーヒーを思わせるのが一般的。中程度のダーク・フルーツの複雑さを有することがある。弱いホップの苦味。ホップ・フレーバーは弱～存在しない。ほとんどまたは全く知覚できないローストまたは苦いブラック・モルトのフレーバー。やや甘いフィニッシュで、スムース、モルティな後味を伴う。ダイアセチルは弱～無し。

マウスフィール：ミディアム・ボディだが残留する甘みにより重たい印象を受けることがある。弱～やや弱い炭酸。特にその比重を考えると、極めてクリーミーでスムースな舌触り。

総合印象：風味の良い、モルト指向のブラウン・エールで、モルト・フレーバーにカラメルやダーク・フルーツの複雑さを伴う。スイート・スタウトの弱いものまたは色の濃いマイルドの甘いものにどことなく似ている様に思えることがある。

歴史：イングリッシュ・ブラウン・エールは一般的に地理上の線に沿ってサブスタイルに分けられる。サザン・イングリッシュ（または「ロンドン・スタイル」）ブラウン・エールはノーザンのそれに比べてより濃く、より

甘いものの、比重は低い。ワインのような大桶に入れられたポーターやあまり美味しくなかったマイルドに対抗して 20 世紀初頭に瓶詰め製品として開発された。ロンドンの上水道に良く適している。

コメント：稀有になりつつあり、Mann's がブリテン島では 90% 以上の市場を独占している。色の濃いマイルドを瓶詰めしたものとする人もいるが、このスタイルは実際に現存する全てのマイルドに比べて甘い。

原料：英国産パール・エール・モルトをベースにかなりのダーク・カラメル・モルトとたいていは少量のロースト（ブラック）モルトと小麦モルトが入る。中～高炭酸塩水がダーク・モルトの酸味と適度につり合う。英国産ホップ種が最もオリジナル風だが、弱いフレーバーと苦味を伴う殆どどんな種類でも使われる。

スリーサイズ： OG: 1.033 – 1.042
IBUs: 12 – 20 FG: 1.011 – 1.014
SRM: 19 – 35 ABV: 2.8 – 4.1%

市販例：Mann's Brown Ale（瓶詰めだがアメリカでは入手不可）, Harvey's Nut Brown Ale, Woodeforde's Norfolk Nog [日本での入手は難しい]

11C. ノーザン・イングリッシュ・ブラウン

アロマ：軽い、甘いモルトのアロマでトフィー、ナッツ、カラメル等の特徴。軽いが魅力的で新鮮なホップ・アロマ（英国種）が感じられることもある。これらのビールには軽いフルーツ・アロマがはっきりと表れていることもあるが、目立ちすぎないこと。ダイアセチルは非常に弱～無し。

外観：濃いアンバー～赤褐色。透明。少～中のオフ白～タン色の泡。

フレーバー：おとなしい～中程度のモルトの甘味で、ナッツ、軽いカラメルの特徴とミディアム・ドライ～ドライのフィニッシュ。モルトもトースト、ビスケットまたはトフィーの様な特徴を有することがある。中～中弱の苦味。モルトとホップのバランスはほとんど等しく、ホップ・フレーバーは弱～無し（英国種）。多少のフルーツ・エステルがあり、弱いダイアセチル（特にバタースコッチ）は任意だがあっても良い。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアム・ボディ。中～中強の炭酸。

総合印象：よりドライでよりホップ指向のサザン・イングリッシュ・ブラウン・エールで、カラメルよりもナッツの特徴を有する。

歴史 / コメント：イングリッシュ・ブラウン・エールは一般的に地理上の線に沿ってサブスタイルに分けられる。

原料：イングリッシュ・マイルド・エールまたはペール・エール・モルトの土台にカラメル・モルトが加わる。少量の濃い目のモルト（例えば、チョコレート・モルト）も入ることがあり、色とナッツの特徴を付ける。英国産ホップ種が最もオリジナル風。中程度の炭酸塩水。

スリーサイズ： OG: 1.040 – 1.052

IBUs: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.4%

市販例：Newcastle Brown Ale*, Samuel Smith's Nut Brown Ale*, Riggwelter Yorkshire Ale, Wychwood Hobgoblin*, Tröegs Rugged Trail Ale, Alesmith Nautical Nut Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Goose Island Nut Brown Ale, Samuel Adams Brown Ale [*印は日本で入手可能]

12. ポーター

12A. ブラウン・ポーター

アロマ：穏やかなロースト感を伴ったモルト・アロマが顕著であること。チョコレートの資質を有することもある。ローストしていないモルトの特徴（カラメル、穀物、パン、ナッツ、トフィー、甘い等と言った）を下地に有することもある。英国産ホップのアロマは中～無し。フルーツ・エステルも中～無し。ダイアセチルは弱～無し。**外観：**明るい茶色～濃い茶色で、たいていは光にかざすとルビー色に輝く。透明度は良好だが、不透明に近いこともある。オフ白～明るいタン色をした中程度の泡で、泡持ちは良～まずまず。

フレーバー：モルト・フレーバーが穏やか～中程度のロースト感（チョコレートの特徴を伴うことが多い）と多くは著しいカラメル、ナッツ、トフィー等の特徴を有する。コーヒー、リコリス [甘草]、ビスケット、トーストと言った別の副次的なフレーバーが下地に表れることもある。ブラック・モルトの特徴（えぐみ、焦げ、ざらざらしたローストのフレーバー）は顕著に表れてはならないが、少量ならビター・チョコレートの複雑さに寄与することもある。英国産ホップのフレーバーは中～無し。中弱～中のホップの苦味によってバランスがわずかにモルティ～わずかに苦いの範囲で変化する。通常はかなり良く発酵しているが、わずかに甘い製品も存在する。ダイアセチルはやや弱～無し。中～弱いフルーツ・エステル。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアム・ボディ。やや弱～やや強めの炭酸。

総合印象：かなりしっかりとしたイングリッシュ・ダーク・エールで、ローストの特徴は控えめ。

歴史：英国発祥、ポーターは「エンタイア」として知られる複数のビールまたはガイル（発酵麦汁）を混合した飲み物から発展した。スタウトの前身。荷物運びに従事する人 [ポーター] や他の肉体労働者に好まれたと言われている。

コメント：ロブスト・ポーターとの違いは、通常はソフトで、甘くカラメルのフレーバーを持ち、低比重で、一般的には低いアルコールを持つ点である。ブラウン・エールよりは中身が濃くロースト感が強い。ダーク・マイルドより高い比重。ラガー・イーストを使って発酵される製品もある。ホップよりはモルトに傾いたバランス。一般的に「イングリッシュ」的な特徴を有する。ブレタノマイセス、酸味、スモーク感を有する歴史上のポーターはスペシャルティ・ビア・カテゴリー (23) にエントリーすること。

原料：英国産原料が最も一般的。チョコレートおよび他の濃色モルト、カラメル・タイプのモルトを含むいくつかのモルトが入ることもある。歴史上のポーターはブラウン・モルトをかなり使ったものらしい。通常はブラック・パテント・モルトまたはロースト麦は大量に入っていない。英国産ホップが最も一般的だが、通常は弱い。ロンドンまたはダブリン風(中程度の炭酸塩を含む硬度)の水が伝統。イングリッシュまたはアイリッシュ・エール・イースト、もしくは時折ラガー・イーストが使われる。(砂糖、トウモロコシ、糖蜜等)の副原料をわずかに含むこともある。

スリーサイズ： OG: 1.040 – 1.052

IBUs: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 20 – 30 ABV: 4 – 5.4%

市販例：Fuller's London Porter*, Samuel Smith Taddy Porter*, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St.Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter [*印は日本で入手可能]

総合印象：爽やか、上品、良い風味、適度な強さの小麦主体のエール。

歴史：1950 年代に絶滅した 400 年前のビア・スタイル。後にヒューガルデンでピエール・セリスによってよみがえり、次第にしかし着実に人気を増し続けている。

コメント：スパイスや乳酸の酸味の有無、特徴、利かせ具合は様々。過度にスパイスや酸味が利いたビールはこのスタイルに似つかわしくない。ある種のコリアンダーはハムやセロリと言った不適切な特徴を出すことがある。このビールは繊細で壊れやすく熟成が難しいので、若くて新鮮で適切に処理されたビールが最も望ましい。ほとんどの製品はアルコール 5%(ABV) 程度。

原料：約 50% のモルト化していない小麦（伝統的には軟質白冬小麦）と 50% の大麦ペール・モルト（一般的にはピルス・モルト）が穀物原料を構成する。5-10% までの未処理のオート麦が使われることもある。挽きたてのコリアンダーやキュラソーなどのスパイス、また時にはスイート・オレンジの果皮が甘い香りを補い、それがきわめて特徴的。他のスパイス（例えばカモミール、クミン、シナモン、ギニアペッパー等）は複雑さを出すために使われることもあるがほとんど目立たない。穏やかなスパイス的なフレーバーを生成する傾向のあるエール・イーストが非常に特徴的。非常に制限された乳酸発酵または実際に乳酸を加える作業が行われるビールもある。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 10 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

市販例：Hoegaarden Wit*, St.Bernardus Blanche*, Celis White*, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale* [*印は日本で入手可能]

16B. ベルジャン・ペール・エール

アロマ：顕著なモルトのアロマで中程度のフルーツ風味と弱いホップ・アロマを伴う。トースト風、ビスケット風のモルト・アロマ。オレンジや洋梨に似たフルーツさが感じられることもあるが、他の多くのベルジャン・エールほどフルーツや柑橘系の感じが強いわけではない。特徴のある花またはスパイスの様な、弱～中程度のホップ

風味で、背後に感じられる程度の胡椒、スパイスの様なフェノールが入りまじることもある。ダイアセチルは無し。

外観：色はアンバー～銅色。透明度は非常に良い。クリーミー、岩のような、白い泡が他のベルジャン・ビアに比べて早く消失することもよくある。

フレーバー：フルーツ感と軽～中程度のスパイス感でソフト、スムーズなモルトと比較的軽いホップの風味および弱～非常に弱いフェノールを伴う。オレンジや洋梨の様なフルーツが感じられることもあるが、他のベルジャン・エールほどフルーツまたは柑橘的ではない。最初にソフト、モルティな甘味がありトースト、ビスケット、ナッツの様なモルトフレーバーを伴う。ホップ・フレーバーは弱～無し。ホップの苦味は中～弱、少量の胡椒の様なフェノールが感じられても良い。ややドライ～やや甘いフィニッシュで、ドライになるにつれてホップが際立ってくる。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・ライトのボディ。アルコールのレベルは抑え気味で、暖まる感じがあったとしても弱いこと。刺激的なアルコールやシンナーの特徴は無し。中炭酸。

総合印象：フルーツ、ややモルト、少々スパイス的な、飲みやすい、銅色のエール。

歴史：1700 年代中ごろの遙か昔に地元のブルワリーによって作られたが、最も良く知られた製品は第二次世界大戦後に完成され、ホップやイースト種等を含め少なからず英国の影響を受けている。

コメント：アントワープおよびブラバントにまたがるフラマン地方で最も良く見られる。「ふだん着」的なビール（カテゴリー I）と考えられる。高アルコールである近縁のカテゴリー S と比べると、飲みやすさの点でベルギー産「セッション・ビア」と言える。取り立てて目立ったり優勢なものが何もないこと。バランスが鍵。

原料：ピルスナーまたはペール・エール・モルトが穀物原料の大半を占め、(カラ)ウィーンとミュンヘン・モルトが色、ボディ、複雑さを加える。高アルコールは要求されないので糖類は通常使われない。ノーブル・ホップ、ステリアン・ゴールデンング、イースト・ケント・ゴールデンングまたはファッグルが通常使われる。適度にフェノールを生成するイーストがよく使われるが発酵温度はこの特徴を制限するように適度に保たれること。

スリーサイズ： OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

口に広がる前に、一瞬モルトの甘味（少々カラメルを伴うこともある）が感じられる。弱～中のヴァイツェン・イーストの特徴（バナナ、クローブ時には柑橘）があるが、そのバランスは様々。ミディアム・ドライ、穀物的なフィニッシュで（ライ麦由来の）ピリッと軽く苦い後味。弱～中のノーブル・ホップのフレーバーはあっても良く、後味まで残ることもある。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・フルのボディ。高炭酸。軽いタートさは任意。

総合印象：小麦ではなくライ麦を使って作ったデュンケルヴァイツェンだが、ボディは強めでフィニッシュ・ホップは軽い。

歴史：元々はバイエルン地方のローゲンバークで造られた特産ビールで、小麦モルトの代わりにライ麦モルトを使用したデュンケルヴァイツェンの独特な派生種。

コメント：アメリカン・スタイルのライ・ビールはアメリカン・ライのカテゴリ (6D) にエントリーすること。他の伝統的スタイルでライ麦の特徴が出るように十分にライ麦を加えたものはスペシャルティ・ビアのカテゴリ (23) にエントリーすること。ライ麦は穀のない穀物でマッシュするのが難しく、粘着性のゴムっぽい感じになることが多い。ライ麦は穀類の中で最もハッキリとしたフレーバーがあるとされている。（アメリカのブルワーでやる人がいるが）ローゲンビアにキャラウエー・シードを加えるのは不適切で、ライ麦の特徴はライ麦からのみ由来するのが伝統的である。

原料：通常はモルト化したライ麦が穀物原料の 50% かそれ以上使われる（60-65% のライが使われる製品もある）。残りの穀物原料にはペール・モルト、ミュンヘン・モルト、小麦モルト、クリスタル・モルト、色調製のために少量の苦味のない濃色モルト等が使われる。特有のバナナ・エステルやクローブ・フェノールを生み出すヴァイツェン・イースト。苦み、フレーバー、アロマに少量のノーブル・ホップを使用。低めの醗酵温度によりエステルの生成が抑制され、クローブの特徴が強調される。（ヴァイツェンビアと同様）デコクション・マッシュが通常行われる。

スリーサイズ： OG: 1.046 – 1.056
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6%

市販例：Paulaner Roggen*（以前は Thurn und Taxis だったが、すでにアメリカには輸入されていない）、Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier [* 印は日本で入手可能]

16. ベルジャン&フレンチ・エール

16A. ウィットビア

アロマ：中程度の甘味（多くの場合ハチミツやバニラの軽い特徴を伴う）で軽い、穀物的、スパイス的な小麦の芳香を伴い、少しタートな酸味を伴うことが多い。中程度の香水のようなコリアンダー、多くは背後に複雑なハーブ、スパイスまたはペッパーの様な特徴を伴う。中程度のゼスティ [オレンジ / レモン・ピールの香り]、柑橘系、オレンジのような果実風味。弱いスパイス的でハーブの様なホップ・アロマは任意だが、決して他の特徴を圧倒しないこと。ダイアセチルは無し。野菜やセロリ、ハムのようなアロマは不適。スパイスはフルーツ、花、甘いアロマと調和しており、過度に突出しないこと。

外観：色は非常に薄い麦わら色～非常に明るい金色。ビールはスターチ・ヘイズ [デンプンによる濁り] やイーストの影響で非常に濁っており、ミルクのような白黄色に見える。きめ細かい白いムースの様な泡。泡持ちは極めて良好。

フレーバー：心地よい甘味（多くの場合ハチミツやバニラの特徴を伴う）とゼスティ [オレンジ / レモン・ピールの香り]、オレンジの柑橘的な果実風味。爽やかなでクリスピー、ドライでしばしばタートな酸味もあるフィニッシュ。弱い小麦フレーバーがあっても良い。非常に弱い乳酸風味の酸味があることもある。コリアンダーやほかのスパイスを含むことのあるハーブのスパイス的なフレーバーがあることが一般的で、過度に突出せず微妙かつバランスしていること。スパイス的で土の様な (earthy) ホップ・フレーバーは弱～無しで、もしあってもスパイスの邪魔をしないこと。ホップの苦味は弱～中弱（ヘフヴァイツェンと同様）で、フルーツとスパイスの爽やかなフレーバーを妨げず、フィニッシュまで残りもしない。オレンジの中果皮 [内側の白いところ] 由来の苦味はないこと。野菜やセロリ、ハム、石鹸の様なフレーバーは不適。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアムなボディ、多くの場合スムーズで、モルト化していない小麦や時々使われるオート麦から来る軽いクリーミーさがある。ボディとクリーミーさにもかかわらず、フィニッシュはドライでわずかにタートな酸味を有することも多い。高炭酸から来る発泡性の特徴。炭酸、軽い酸味、苦味の無い後味から来る爽やかさ。オレンジの中果皮 [内側の白いところ] 由来のザラザラ感や収斂味は無し。過度にドライで水っぽかったり、濃厚で重すぎたりもしないこと。

12B. ロブスト・ポーター

アロマ：ロースト・アロマ（多くは軽い焦げ、ブラック・モルトの特徴）が顕著でなければならず、やや強いこともある。付加的なモルトの特徴（穀物、パン、トフィー、カラメル、チョコレート、コーヒー、濃厚、甘味）が下地に表れていても良い。ホップ・アロマは弱～強（アメリカ種または英国種）。アメリカ版はドライ・ホップされることもある。フルーツ・エステルは中～無し。ダイアセチルは弱～無し。

外観：中庸の茶色～非常に濃い茶色、多くはルビーまたはガーネットの様な輝きがある。色は黒に近いこともある。このような濃色ビールでは透明度の識別は難しいが、（特に光にかざした場合）光が透過すれば透明。豊富な、タン色の泡でやや持ちが良い。

フレーバー：適度に強いモルト・フレーバーが、軽い焦げ、ブラック・モルトの特徴（および時にはチョコレートやコーヒーのフレーバー）をなすが通常で、フィニッシュに少量のローストしたドライさを伴う。全体的なフレーバーはドライ～中甘くらいで仕上げられることもあり、麦芽の配合、ホップのビタリングの程度、発酵の度合いなどに依存する。深くローストしたグレイン由来のシャープな特徴を有することもあるが、酸味や焦げ、ザラザラ感が過度に出ていてはならない。中～強い苦味がロースト・モルトによって引き立たせられる。ホップ・フレーバーは弱～やや強（典型的には米国または英国種）まで及び、ロースト・モルトのフレーバーと釣り合う。ダイアセチルは弱～無し。フルーツ・エステルは中～無し。

マウスフィール：ミディアム～ミディアム・フルのボディ。やや弱～やや強い炭酸。強めの製品はわずかにアルコールによる暖まりが感じられることがある。ローストしたグレインによるわずかな収斂味が感じられることもあるが、強すぎないこと。

総合印象：しっかりとしたモルト感のあるダーク・エールで、複雑で風味豊かなローストの特徴を有する。

歴史：強力で、ホップの利いた、ローストの強いポーターで、このスタイルの歴史懐古もしくはアメリカ風の味付け。伝統的にはより微妙なホップ風味（多くは英国風）である一方、現代版はかなり積極的 [なホップ風味]。どちらも等しく [このスタイルとして] 正しい。

コメント：醸造者の解釈によるところの大きい広いスタイルであるが、スタウトとは強いロースト大麦の風味が無いことで区別されることがある。ブラウン・ポーター

との違いは、ブラック・パテントまたはローストした穀物の風味が通常出ていること、アルコールが高いことにある。ローストの強さおよびモルト・フレーバーもまた著しく変化する。強いホップ風味の有無および著しい発酵による副生成物の有無によって「米国風」または「英国風」になる。

原料：数種類のモルト、顕著に深くローストしたモルトやグレインが使われる。ブラック・パテント・モルト（モノによってはチョコレート・モルトやローステッド・バーレイが使われることもある）が含まれることも多い。ホップはビタリング、フレーバー、アロマ等に使用され、そのほとんどが英国または米国種。水は中～高い炭酸塩を含むのが典型的。クリーンな米国種のイーストまたは特徴のある英国種のイースト。

スリーサイズ： OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 22 – 35 ABV: 4.8 – 6.5%

市販例：Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Meantime London Porter, Anchor Porter*, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter, Deschutes Black Butte Porter, Boulevard Bully! Porter, Rogue Mocha Porter*, Avery New World Porter, Bell's Porter, Great Divide Saint Bridget's Porter [* 印は日本で入手可能]

12C. バルチック・ポーター

アロマ：濃厚なモルトの甘味で多くはカラメル、トフィー、ナッツ～強めのトースト、リコリス等の風味を伴う。複雑なアルコールとエステルの特徴が中程度の強さで、ブラムやブルーネ、レーズン、チェリー、カラント [小粒の種無し干しぶどう] を連想させ、時折ポートワインのような資質を有する。濃い目のモルトの特徴は濃いチョコレート、コーヒーまたはモラセスといった感じだが、焦げた特徴は無いこと。ホップは無し。酸味 (sour) は無し。非常にスムーズ。

外観：濃い赤みがかかった銅色～不透明な濃い茶色（黒ではない）。厚く持ちの良いタン色の泡。透明だが色濃いものは不透明でも良い。

フレーバー：アロマ同様、濃厚なモルトの甘味があり深煎りモルトやドライ・フルーツのエステル、アルコール等が複雑に混ざり合っている。顕著だがスムーズなシュバルツビアに似たロースト・フレーバーで、焼く焦げまではないかない。口いっぱいに広がり、非常にスムーズ。クリーンなラガーの特徴でダイアセチルは無し。最初は

甘いがすぐに濃い目のモルトのフレーバーが支配的となり、フィニッシュまでそれが持続する。ドライな舌触りでフィニッシュはロースト・コーヒーやリコリスを思わせる。モルトはカラメル、トフィー、ナッツ、モラセス、リコリス等の複雑さを持ち合わせて良い。黒カラント[フサスグリ] やダーク・フルーツを軽く思わせる。モルトやホップ由来の中弱～中の苦味は単にバランスを取るだけ。少々スパイス的なホップ(ルブリンまたはザーツ種)由来のホップ・フレーバーは無～中弱。

マウスフィール：一般的にはかなりフル・ボディだがスムースで良く熟成したアルコールによる暖かみがある(一方、稀に見る比重の低いカーネギー・スタイルではミディアム・ボディで暖かみはほとんどない)。中～中強の炭酸により、それがさらに口いっぱいに広がるように感じる。この炭酸強度のため舌の上では重い感じはない。ほとんどの製品はアルコール7～8.5%の範囲にある。

総合印象：バルティック・ポーターの多くは、イングリッシュ・ブラウン・ポータを思わせるモルト・フレーバーとシュバルツビアの控え目なローストを有するが、初期比重ならびにアルコール度は両者よりも高い。非常に複雑で多彩なフレーバーを持つ。

歴史：バルト海沿岸諸国発祥の伝統的なビール。イングリッシュ・ポータに起源を持つがロシアン・インペリアル・スタウトの影響を受けている。

コメント：インペリアル・ポーターと記述されることもあるが、ローストやホップの強い製品はインペリアル・スタウト(13F)またはスペシャルティ・ビア(23)としてエントリーすること。

原料：一般的にはラガー・イースト(エール・イーストを使う場合は低温で発酵)。苦味のないチョコレートまたはブラック・モルト。ミュンヘンまたはウィーンのベース・モルト。ヨーロッパ産ホップ。クリスタル・モルトや副原料を含むこともある。歴史上のレシピにはブラウンまたはアンバー・モルトが良く見られる。

スリーサイズ： OG: 1.060 – 1.090
IBUs: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024
SRM: 17 – 30 ABV: 5.5 – 9.5%

市販例：Sinebrychoff Porter(フィンランド), Okocim Porter(ポーランド), Zywiec Porter(ポーランド), Baltika #6 Porter*(ロシア), Carnegie Stark Porter(スウェーデン), Aldaris Porteris(ラトビア), Utenos Porter(リトアニア), Stepan Razin Porter(ロシア), Nøgne ø porter(ノルウェー), Neuzeller Kloster-Bräu

Neuzeller Porter*(ドイツ), Southampton Imperial

Baltic Porter [* 印は日本で入手可能]

13. スタウト

13A. ドライ・スタウト

アロマ：コーヒーのようなロースト大麦やロースト・モルトのアロマが顕著で、わずかにチョコレート、ココア、穀物と言った副次的な特徴が感じられることもある。エステルは中弱～無し。ダイアセチルは無し。ホップ・アロマは弱～無し。

外観：漆黒～濃い茶色で深紅の輝きがある。不透明なこともある(でなければ透明なこと)。厚く、クリーミーで長く残る、タン～茶色の泡が特徴的。

フレーバー：中程度のローストした穀物のシャープさ。軽～中程度の酸による酸味、および中～強いホップの苦味は任意。ローストした穀物由来のドライでコーヒーのようなフィニッシュ。ビター・スイートまたは無糖のチョコレートとの味覚を有することがあり、フィニッシュまで残る。それにつり合うクリーム感、中弱～無のフルーツ感、中～無のホップ・フレーバ等も感じられることがある。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアム・フルのボディでクリームの特徴。弱～中の炭酸。強いホップの苦味と濃色グレインがかなり入っている割には非常にスムースである。比重の低いビールはボディが軽いと言うようにボディ感は全体的な比重の影響を受ける。ローストしたグレイン由来の軽い酸味が感じられることがあるが、ザラザラ感は望ましくない。

総合印象：非常に色濃くロースト的で苦くクリーミーなエール。

歴史：ロンドン・ポーターの成功に乗じようとして進化したスタイルだが、もともとはよりフル、よりクリーミー、より「スタウト [=強い]」なボディと強さを反映していた。ブルワリーがスタウトとポータを提供する時、スタウトは常に強い方のビールを指していた(もともと「スタウト・ポーター」と呼ばれていた)。現代では低めの初期比重で醸造され、もはやポーターより強力という意味は無い。

コメント：これは別名アイリッシュ・スタウトまたはアイリッシュ・ドライ・スタウトとして知られるビールのドラフト版である。瓶詰め版はより高い比重で作られるのが典型的で、フォーリン・エクストラ・スタウト(十分に強い場合)と呼ばれることもある。大部分の市販

15C. ヴァイツェンボック

アロマ：濃厚、ボックの様なメラノイジンとパンの様なモルトがダーク・フルーツ(プラム、ブルーン、レーズン、ブドウ)の強力なアロマを兼ね備える。中～強いフェノール(最も一般的なのはバニラやクローブ)が複雑を加え、ある種のバナナ・エステルが表れていることもある。アルコールの適度なアロマは一般的だが決してシンナーの様でないこと。ホップ・アロマ、ダイアセチル、DMSは無し。

外観：暗いアンバー色～暗いルビーの様な茶色。非常に厚く、ムースのような長く残る薄いタン色の泡が特徴的。この伝統的な無濾過スタイルにおいてはタンパク質が多く含まれている小麦の影響で透明度が低いが、濁り度合いは多少変わる。活動を停止したイースト沈殿物(これは飲む前にかき混ぜられる)もまた曇りの一因となる。

フレーバー：濃厚、ボックの様なメラノイジン、ダーク・フルーツ、スパイス的なクローブに似たフェノール、軽いバナナやバニラ等が適度な小麦のフレーバーと複雑に絡み合う。ミュンヘンやウィーン・モルトを大量に使うことにより小麦のモルト的でパンのようなフレーバーがさらに高められる。わずかに甘い味覚が感じられることがあり、軽いチョコレート風味が見いだされることも時々ある(けれどもローストした風味は不適切)。ほのかにタートな風味が任意で、あっても良い。ホップ・フレーバーは無く、ホップの苦味は弱い。小麦、モルト、イーストの特徴が味覚の大部分を占め、アルコールがフィニッシュでのバランスの助けとなる。良く熟成された製品は複雑さの特徴として、シェリーの様な酸化を示すことがある。ダイアセチやDMSは無し。

マウスフィール：ミディアム・フル～フルのボディ。高いアルコール分による暖まり感と同様、クリーム感が特徴的。ミュンヘンやウィーン・モルトがあることにより、また違った濃厚さやふくよかさがある。中～高炭酸。刺激的であったりシンナーの様でないこと。

総合印象：強力でモルト的、フルーツ的な小麦主体のエールで、デュンケルヴァイツェンのフレーバーおよびボックの濃厚な強さとボディを最大に兼ね備える。

歴史：1907年にミュンヘンの Weisse Brauhausにおいて、世界最古の上面発酵小麦ドッペルボックであるAventinusが、底に溜まった新鮮なイーストの澱を使った「シャンペン製法」を用いて作られた。これは同時代に強力な支持者を獲得した下面発酵のドッペルボックに対するSchneiderの独創的な答えであった。

コメント：ボックまたはドッペルボックの強さまで高めて作られたデュンケル・ヴァイツェン。今では特別ビールとしてアイスボック・スタイルでも作られる。瓶詰めしたものは注ぐ前にイーストを混ぜるために軽く転がしたりかき混ぜたりすることがある。

原料：モルト化した小麦が高い割合で使われ(ドイツの法律に基づく少なくとも50%だが、70%にまで高められることもある)、残りはミュンヘンやウィーン・タイプの大麦モルトである。伝統的なデコクション・マッシュを採用することでくどい甘さを出すことなく適度なボディを持たせることができる。ヴァイツェン・エール・イーストが独特のスパイス的でフルーツ的な風味を作り出す。高すぎたり低すぎたりする発酵温度はバランスを欠くフェノールやエステルの原因となり、オフ・フレーバを産むこともある。少量のノーブルホップが苦味にだけに使われる。

スリーサイズ： OG: 1.064 – 1.090
IBUs: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 12 – 25 ABV: 6.5 – 8.0%

市販例：Schneider Aventinus*, Schneider Aventinus Eisbock*, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Plank Bavarian Heller Weizenbock, AleSmith Weizenbock, Erdinger Pikantus*, Mahr's Der Weisse Bock, Victory Moonglow Weizenbock, High Point Ramstein Winter Wheat, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa [* 印は日本で入手可能]

15D. ローゲンビア (ジャーマン・ライ・ビア)

アロマ：軽～中のスパイス的なライ麦のアロマが軽～中のヴァイツェン・イーストの芳香(スパイス的なクローブおよびバナナまたは柑橘類のフルーツのエステル)に入り混じる。軽いノーブル・ホップはあっても良い。ライ麦およびイースト由来のいくぶん酸っぱいアロマが感じられることもある。ダイアセチルは無し。

外観：薄い銅がかったオレンジ色～非常に濃い赤または銅がかった茶色。大きくクリーミーなオフ白～タン色の泡でとても緻密かつ持ちが良い(多くは厚く岩のよう)。不透明で濁りのある外観。

フレーバー：穀類的で、やや軽～やや強いスパイス的なライ麦のフレーバー、多くはライ麦またはブンパーニッケル・パン[ふるいにかけないライ麦粉で作る酸味のある黒パン]を思わせる満腹感のあるフレーバーを有する。中～中弱の苦味のおかげで、イーストとライ麦の風味が

市販例：Weihenstephaner Hefeweissbier*, Schneider Weisse Weizenhell, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Plank Bavarian Hefeweizen, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Franziskaner Hefe-Weisse, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier, Erdinger Weissbier*, Penn Weizen, Barrelhouse Hocking Hills Hefe-Weizen, Eisenbahn Weizenbier [*印は日本で入手可能]

15B. デュンケルヴァイツェン

アロマ：中～強のフェノール（通常クローブ）とフルーツのエステル（通常バナナ）。フェノールとエステル成分のバランスおよび強さは変わり得るが、好適例においてはほど良くバランスしておりかなり顕著である。弱～中程度のパニラ風味や弱い風船ガムの特徴が任意で、感じられることがあるが、それが支配的にならないこと。ノーブル・ホップの特徴は弱～無し。軽～中程度の小麦アロマ（パンまたは穀物的と表現される）が表れることもあり、カラメル、パンの耳またはより豊かなモルト・アロマ（例えばウィーン・モルトやミュンヘン・モルトに由来する）を伴うことが多い。いかなるモルトの特徴も補助的であって、イーストの特徴を圧倒しないこと。ダイアセチルやDMSは無し。軽いタートさは任意で、あっても良い。

外観：色は薄い銅色～マホガニーの茶色。非常に厚く、ムース状の、長く残るオフ白の泡が特徴的。この伝統的な無濾過スタイルにおいては小麦にタンパク質が多く含まれているため透明度は損なわれるが、曇り具合は多少変動する。（飲む前にかき混ぜられる）活動を停止したイースト沈殿物もまた曇りの一因となる。

フレーバー：弱～やや強いバナナとクローブのフレーバー。フェノールとエステル成分のバランスや強さは変化するものの好適例においてはほど良くバランスしておりかなり顕著である。非常に軽～中程度のパニラ風味や弱い風船ガムの特徴が任意で、バナナ・フレーバーや甘味、熟成感を強調することもあるが、もしあったとしてもどちらも支配的でないこと。ソフトで多少パンまたは穀類的な小麦フレーバーは補完的で、これはミュンヘンやウィーン・モルト由来のより濃厚なカラメルやメラノイジンの風味がそうであるのと同じ。モルトの濃厚さは弱～中強だがイースト風味を圧倒しないこと。ローストしたモルト風味は不適切。ホップ・フレーバーは非常に弱～無し、ホップの苦味は非常に弱～弱。イーストと高

炭酸由来のタート、柑橘系の風味が感じられることがたまにあるが、通常は控えめ。良く熟成し、風味豊か、多少甘い味で、多くは比較的ドライなフィニッシュを伴う。ダイアセチやDMSは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアム・フルのボディ。浮遊しているイーストだけでなく小麦の口触りが綿毛のような、クリーミーなふくよかさを添えるが、それは中～高い炭酸も手伝って軽い余韻へと進行する。ミュンヘンやウィーン・モルトがあることもまた違った濃厚さとふくよかさの味覚を与える。発泡性。

総合印象：やや濃色、スパイス的、フルーツ的、モルト的な、爽やかな小麦主体のエール。ヘフヴァイツェンのイーストと小麦の特徴を最も良く反映し、ミュニッック・デュンケルのモルトの濃厚さを融合した。

歴史：昔のバイエルン地方の小麦ビールは色が濃いことが多かった。1950年代および1960年代に小麦ビールは若々しいイメージが無かった、と言うのもそれを飲んでいた高年齢層のほとんどが健康維持のためだったからである。今日では色の薄いヘフヴァイツェンがより普通になっている。

コメント：ミュンヘンまたはウィーン・タイプの大麦モルトを使うことでヘフヴァイツェンには無い奥行きのある濃厚な大麦モルトの風味が出る。イーストの入った瓶は注ぐ前にかき混ぜるか軽く転がすのが伝統。

原料：ドイツの法律に基づき最低でも穀物原料の50%がモルト化した小麦でなければならないが、70%まで使用率を高めたものも存在する。残りはミュンヘンまたはウィーン・モルトである。伝統的なデコクション・マッシュを採用することでくどい甘さを出すことなく適度なボディを持たせることができる。ヴァイツェン・エール・イーストが独特のスパイス的でフルーツ的な風味を作り出すが、極端な発酵温度ではバランスに影響しオフ・フレーバーを出す。少量のノーブルホップがビタリングだけに使われる。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 10 – 18 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 23 ABV: 4.3 – 5.6%

市販例：Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel*, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse*, Schneider Weisse (Original)*, Ettaler Weissbier Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark*, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel*, Kapuziner Weissbier Schwarz [*印は日本で入手可能]

品では濃色穀類としてロースト大麦を主としているが、チョコレート・モルト、ブラック・モルトまたは三種の混合が使われることもある。ロースト感やフィニッシュのドライ感と同様、苦味の強度にはやや幅があるので、醸造側の解釈を考慮すること。

原料：ドライ感ハベール・モルトに加えてモルト化していないロースト大麦を使っていること、中～強いホップの苦味、および十分な発酵に由来する。フレーク化したモルト化していない大麦もまたクリーミーさを加えるのに使われることがある。複雑さを出すために低い割合（おそらく3%程度）の酸っぱいビールが加えられることもある（通常はギネスだけ）。典型的には中くらいの炭酸塩を含んだ水で、高レベルだと伝統的なドライ・フィニッシュは出ない。

スリーサイズ： OG: 1.036 – 1.050
IBUs: 30 – 45 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 25 – 40 ABV: 4 – 5%

市販例：Guinness Draught Stout (also canned)*, Murphy's Stout*, Beamish Stout*, O'Hara's Celtic Stout, Russian River O.V.L.Stout, Three Floyd's Black Sun Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Brooklyn Dry Stout[*印は日本で入手可能]

13B. スイート・スタウト

アロマ：穏やかなローストした穀類のアロマ、コーヒーやチョコレートの風味を伴う時がある。多くはクリームのような甘い感じがする。フルーツ感は弱～やや強。ダイアセチルは弱～無し。ホップ・アロマは弱～無し。

外観：非常に濃い茶～黒色。不透明なこともある（そうでなければ透明なこと）。クリーミーなタン～茶色の泡。

フレーバー：ドライ・スタウトに見られるように濃くローストした穀類およびモルトがフレーバーの中心で、コーヒーやチョコレートのフレーバーを醸す。ホップの苦味は中（ドライ・スタウトよりは弱い）。中～強い甘味（多くはラクトースの添加によるもの）がロースト風味やホップの苦味とは対照的なフレーバーを与え、それが最後まで残る。弱～中のフルーツ・エステル。ダイアセチルは弱～無し。濃色穀類 / モルトと甘味のバランスには幅があり、極めて甘い～中程度にドライでややロースティ。

マウスフィール：ミディアム・フル～フル・ボディでクリーミー。弱～中の炭酸。発酵しない糖による高い残糖感に

より、強い味味のマウスフィールが増強される。

総合印象：非常に色濃く、甘い、フルボディ、かすかにロースティなエール。多くは甘くしたエスプレッソの味。

歴史：スタウトの英国スタイル。歴史的には「ミルク」または「クリーム」・スタウトと知られ、英国では法律上この呼称はもはや許されていない（がどこでも通用する）。「ミルク」はラクトースやミルク・シュガーを甘味料として使用することに由来。

コメント：英国では比重が低いものの、輸向け製品または米国製品は高め。残糖の量、ロースト風味の強さ、その二つのバランスにより派生種が存在し、その変化量は「スタイルの」解釈による。

原料：ほとんどのスイート・スタウトにおける甘味はドライ・スタウトよりも苦味が弱いこと、および高い割合で発酵しないデキストリンが存在することに由来する。発酵しない糖であるラクトースは残糖感を多くするために頻繁に使われる。ベール・モルトをベースにロースト・パーレイ、ブラック・モルト、チョコレート・モルト、クリスタル・モルト、そしてメイズや糖蜜（treacle）といった副原料が使われる。高炭酸塩の水を使うのが普通。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024
SRM: 30 – 40 ABV: 4 – 6%

市販例：Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, Farson's Lacto Stout, St.Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Sheaf Stout, Hitachino Nest Sweet Stout (Lacto)*, Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout, Widmer Snowplow Milk Stout [*印は日本で入手可能]

13C. オートミール・スタウト

アロマ：穏やかなローストした穀類、多くはコーヒーの様な風味を伴う。軽い甘味がコーヒー&クリームを思わせることもある。フルーツ感は弱～中。ダイアセチルは中弱～無し。ホップ・アロマは弱～無し（英国種が最も一般的）。軽いオートミールのアロマは任意。

外観：中庸な茶～黒色。厚く、クリーミーで、持ちの良いタン～茶色の泡。不透明なこともある（そうでなければ透明なこと）。

フレーバー：中程度の甘さ～中程度にドライな味覚で、オーツ麦や濃色のローストした穀類の複雑さがある。オーツ麦はナッツ、穀物、土のようなフレーバーを出すこともある。濃色穀類はモルトの甘味と一緒にすること

でミルク・チョコレートやクリーム入りコーヒーの印象になる。中程度のホップの苦味でモルトに傾倒したバランス。ダイアセチルは中弱～無し。ホップ・フレーバーは中弱～無し。

マウスフィール：ミディアム・フル～フルのボディで、スムース、舌ざわりが良く、時にオートミール由来のほとんど油の様な滑らかがある。クリーミー。中～中強の炭酸。

総合印象：非常に色濃く、フルボディ、ロースト的、モルト的なエールにオートミールのフレーバーが補足的に加わる。

歴史：英国におけるスイート・スタウトの季節醸造品で、多くの場合オリジナルよりも甘味が弱く、ボディと甘味を付けるラクトースでなく、ボディと複雑さを付けるオートミールを用いたもの。

コメント：スイートとドライ・スタウトの中間の甘さが一般的。かなり甘いものから極めてドライものまで派生種がある。オートミール感が変わるにつれ苦味のレベルも変化する。オートミールを少し使うとボディに若干の舌ざわりの良さとフレーバーに濃厚さが加わり、たくさん使うとかなり強烈なフレーバーとほとんど油の様なマウスフィールが加わる。審査時は解釈による違いを考慮すること。

原料：ペール、カラメル、濃色ローストしたモルトと穀類。ボディの豊かさとフレーバーの複雑さを増強するためにオートミールが（5～10%強）使われる。ホップは主としてビタリングに使われる。エール・イースト。水は炭酸塩による硬水。

スリーサイズ： OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%
市販例：Samuel Smith Oatmeal Stout*, Young's Oatmeal Stout*, McAuslan Oatmeal Stout, MacLay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Tröegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout, Wolaver's Oatmeal Stout [*印は日本で入手可能]

13D. フォーリン・エクストラ・スタウト

アロマ：ローストした穀類のアロマは中～強で、コーヒやチョコレート、軽い焦げ風味がある。フルーツ感の中～強。甘いアロマやモラセス、リコリス、ドライ・フルー

ツ、ワインと言った芳香がする製品もある。強いものではアルコールの香り（鼻についたり刺激的であったり有機溶剤のようなではない）があっても良い。ホップ・アロマは弱～無し。ダイアセチルは弱～無し。

外観：非常に濃い茶色～黒色。濃い色なので通常、透明度はハッキリとしない（光が透過すれば透明なこと）。大きな持ちの良いタン色～茶色の泡。

フレーバー：熱帯版は極めて甘くローストや苦味がほとんどない一方、輸出版はややドライ（スイート・スタウトまたはドライ・スタウトをそのまま強くした感じを反映している）。ローストした穀類やモルトの特徴を中～強く感じるが、ドライ・スタウトの鋭さはどんな製品にも表れない。熱帯版は強いフルーツ・エステル、スムースな濃色穀類のフレーバー、控え目な苦味で、多くは甘いラム酒の様な資質。輸出版はエステルが弱く、ローストしたフレーバーがハッキリとしており、苦味強い傾向。どちらのロースト・フレーバーもコーヒ、チョコレートあるいは軽く焦げた穀類の風味がすることがある。ホップ・フレーバーは殆ど～全く無し。ダイアセチルは非常に弱～無し。

マウスフィール：ミディアム・フル～フルのボディで、多くはスムース、クリーミーと言った特徴がある。アルコールが表れることにより暖まるように（しかし舌がひりひりしない）感じることもある。中～やや強い炭酸。

総合印象：非常に濃色、やや強い、ロースティなエール。熱帯版は極めて甘いのに対し、輸出版はドライで割と強い。

歴史：熱帯市場向けに作られた高比重スタウトが起源（それゆえ「トロピカル・スタウト」として知られていることがある）。ドライまたはスイート・スタウトの瓶詰めされた輸出（＝より強い）版もこの特徴に当てはまる。ギネス・フォーリン・エクストラ・スタウトは1800年代初頭から作られている。

コメント：スタウトのやや広い種類で、フルーツ的で甘かったり、ドライで苦かったり、ブレタノマイセスが感じられたり（例えばギネス・フォーリン・エクストラ・スタウト。この種のビールはカテゴリー23のスペシャルティ・ビールとしてエントリーするのが最善）する。ドライ・スタウトやスイート・スタウトを強くしたスタイルまたはインペリアル・スタウトを弱めレイト・ホップを省いたスタイルのどちらとも見なせる。苦味が強くホッピーな作品はアメリカン・スタイル・スタウト（13E）としてエントリーするのが最善。

には比重 / アルコールにおいてはパーレイ・ワインほど強くはない。ホップが存分に味わえる。

原料：ペール・エール・モルト（発芽率が高くシングル・インフュージョン・マッシングに適したもの）、複数種のホップ（イングリッシュ、アメリカン、ノーブル）。クリーンまたはわずかにフルーティな特徴を示すアメリカン・イースト。一般的にはオール・モルトだが高発酵にするために低めの温度で糖化される。水質はソフト～中程度の硫酸塩までさまざま。

スリーサイズ： OG: 1.070 – 1.090
IBUs: 60 – 120 FG: 1.010 – 1.020
SRM: 8 – 15 ABV: 7.5 – 10%
市販例：Russian River Pliny the Elder, Three Floyd's Dreadnaught, Avery Majoraja, Bell's Hop Slam, Stone Ruination IPA*, Great Divide Hercules Double IPA, Surly Furious, Rogue I2PA, Moylan's Hopsickle Imperial India Pale Ale, Stoudt's Double IPA, Dogfish Head 90-minute IPA*, Victory Hop Wallop [*印は日本で入手可能]

15. ジャーマン・ウィート&ライ・ビール

15A. ヴァイツェン / ヴァイスピア

アロマ：中～強いフェノール（通常はクローブ）とフルーツのエステル（通常はバナナ）。フェノールとエステルの成分バランスおよび強さは変わり得るが、好適例では適度なバランスでかなり顕著。ノーブル・ホップの特徴は弱～無し。軽～中の小麦アロマ（パンや穀類的に感じる）が表れることもあるが他のモルトの特徴は表れないこと。ダイアセチルやDMSは無し。軽い柑橘的なタート酸味、低～中くらいのバナナ風味、軽い風船ガムのアロマの芳香は任意で、あっても良い。これらはどれも複雑さやバランスを付け加えるだけで、強かったり支配的でないこと。

外観：薄い麦わら色～非常に濃い金色。非常に厚く、ムースのようで、持ちの良い白い泡が特徴的。無濾過ビールにおいてはタンパク質が多く含まれている小麦の影響で透明度が低い、濁り度合いは多少変わる。活動を停止したイーストの澱（これは飲む前にかき混ぜられる）により「ミット・ヘフ」と呼ばれるビールも濁っている。濾過されたクリストール版はイーストが無く鮮やかな透明。

フレーバー：弱～やや強いバナナとクローブのフレーバー。フェノールとエステルの成分バランスおよび強さは変わり得るが、好適例では適度なバランスでかなり顕著

著。非常に軽～中程度のバナナまたは軽い風船ガム風味が任意で、バナナ・フレーバー、甘さ、円熟味を強調することもあるが、どちらも支配的でないこと。ソフトで少々パンや穀類的な小麦のフレーバーは補完的であり、わずかに甘いピルス・モルトの風味に似ている。ホップ・フレーバーは非常に弱～無し、ホップの苦味は非常に弱～やや弱。イーストや高炭酸に由来するタートで柑橘的な風味が多くの場合表れている。良く円熟され、風味豊かな味わいで比較的ドライなフィニッシュ。ダイアセチルやDMSは無し。

マウスフィール：ミディアム・ライト～ミディアム・ボディで決して重くない。活動を停止したイーストがボディ感を増大させることがある。小麦の歯触りが綿毛のようなクリーミーなふくよかさといった感覚を添え、高炭酸により促進されながらライトでシュワツとしたフィニッシュへ進んでいく。常に発泡性。

総合印象：淡色、スパイス、フルーツ、爽やかな小麦主体のエール。

歴史：南ドイツ発祥の伝統的な小麦を主体としたエール。夏に飲むための特製品だが一般的には年中作られている。

コメント：軽いホップとユニークなバナナ&クローブのイースト風味が持ち味の爽やかで、即熟成するビール。これらのビールは十分に熟成されることはほとんど無く、若く新鮮なうちが一番の飲み頃。「ミット・ヘフ」版は中にあるイーストの澱をかき混ぜて提供される一方、クリストール版は非常に良く澄むように濾過される。イーストの入ったビンには提供する前にかき混ぜるが軽く転がすのが伝統的。クリストール・ヴァイツェンはヘフ・ヴァイツェンに比べてフルーツ的でフェノールが少ないのが特徴。

原料：ドイツの法律によれば穀類の少なくとも50%がモルト化した小麦でなければならないが、モルト化した小麦の比率を穀類の70%まで高めた製品もある。残りはピルスナー・モルト。伝統的なデコクション・マッシュを使うことで甘ったるさのない適度なボディが作られる。ヴァイツェン・エール・イーストが象徴的なスパイス的でフルーツ的な特徴を生むが、極端な温度での発酵はバランスやオフ・フレーバーの発生に影響する可能性がある。少量のノーブル・ホップが苦味のためだけに用いられる。

スリーサイズ： OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 2 – 8 ABV: 4.3 – 5.6%

もある。このスタイルではオークは不適切。わずかに硫黄の様なこともあるが、ほとんどの場合この特徴は無い。**マウスフィール**：スムーズ、ミディアム・ライト～ミディアム・ボディのマウスフィールでホップ由来の収斂味はないが、中～中高レベルの炭酸と相まってモルトの甘味はあるものの、全体的にドライな感じとなる。スムーズなアルコールによる暖まり感が（全てでは無いが）強い製品には感じられる。ボディは一般的にイングリッシュ IPA に比べて弱い。

総合印象：決定的にホップが利き、苦く、やや強いアメリカン・ペール・エール。

歴史：歴史的に有名なイングリッシュ・スタイルのアメリカ版で、アメリカの原料と精神で作られた。

原料：ペール・エール・モルト（発芽率が高くシングル・インフュージョン・マッシングに適したもの）、アメリカン・ホップ、クリーンまたはわずかにフルーティな特徴を示すアメリカン・イースト。一般的にはオール・モルトだが高発酵にするために低めの温度で糖化される。水質はソフト～中程度の硫酸塩までさまざま。ライの特徴が顕著な製品（「ライ PA」）はスペシャルティ・カテゴリーにエントリーすること。

スリーサイズ： OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 6 – 15 ABV: 5.5 – 7.5%
市販例：Bell's Two-Hearted Ale, AleSmith IPA*, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA*, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA*, Victory Hop Devil*, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Ottin', Dogfish Head 60 Minute IPA*, Founder's Centennial IPA, Anchor Liberty Ale*, Harpoon IPA, Avery IPA [* 印は日本で入手可能]

14C. インペリアル IPA

アロマ：顕著～強烈なアメリカ種、イギリス種、ノブール種などを由来とするホップ・アロマ（とは言え柑橘的なホップ風味がほとんど常にある）。ほとんどの製品はドライ・ホップされ、それによる樹脂や草っぽいアロマを有するが、このアロマは絶対に必須ではない。背後にクリーンでモルト的な甘味を感じることがある。エステルまたはホップ由来のフルーツ感を有する製品もあるが、中性的な発酵が典型。一般にはアルコールが感知されるが「ホット」[強い刺激]な感じてあってはならない。**外観**：色は金色がかったアンバー～中位の赤茶けた銅色

に分布だが、オレンジじみた色合いをしている製品もある。透明だが、無濾過でドライ・ホップした製品は少々濁ることもある。泡立ちが良くオフ白の泡が持続すること。

フレーバー：ホップ・フレーバーは強く複雑でアメリカ種、イギリス種、ノブール種などの使用されたホップ種が反映されている。強～信じられないくらい強いホップの苦味だが、一般的にモルトの骨格が強いホップ風味を支え、最良のバランスをもたらす。モルト・フレーバーは弱～中で通常クリーンでモルト的だが、カラメルまたはトーストのフレーバーが弱いレベルならあっても良い。ダイアセチルは無し。弱いフルーツ感はあるが必須ではない。後味に長く残る苦味が一般的だが、ザラザラしないこと。ミディアム・ドライ～ドライのフィニッシュ。クリーン、スムーズなアルコール・フレーバーが通常は表れている。このスタイルではオークは不適切。わずかに硫黄のようなこともあるが、殆どの場合この特徴は無い。

マウスフィール：スムーズ、ミディアム・ライト～ミディアムなボディ。ザラザラしたホップから出る収斂味はないが、中～中高レベルの炭酸と相まってモルトの甘味はあるものの、全体的にドライな感じとなる。スムーズなアルコールの暖かみ。

総合印象：強烈にホップの利いた、非常に強いペール・エールでアメリカン・パーレイ・ワインにある強いモルト感や深いモルト・フレーバーはない。強くホップが添加されているもののクリーンでザラザラでなく、歴史上の IPA[の存在]を示す証拠。飲みやすさは重要な特徴で、重くちびりちびりと飲むようなビールではない。残留の甘さが多かったり重い風味付け穀類の特徴は無いこと。

歴史：アメリカのクラフト・ブルワの流行を反映した最近のアメリカにおける新しいビール。「限界に挑め」を合言葉により強烈な商品をというホップ大好き人間の要求を満足させるために造られた。「インペリアル」という形容詞はテキトーで単に IPA の強力なものという意味でしかない。「ダブル」、「エクストラ」、「エクストリーム」などの他の形容詞も意味は同じ。

コメント：イングリッシュ IPA またはアメリカン IPA をアルコール強度と全体的なホップ強度（ビタリングとフィニッシュ）の両方で上回る。アメリカン・パーレイ・ワインと比べるとモルト感、ボディ、濃厚さは弱めだが全体的なホップ強度では上回る。高アルコールや高モルト比率は飲みやすさを制限する傾向にあるため、一般的

原料：ドライまたはスイート・スタウトと同様だが初期比重はより高い。淡色および濃色のローストしたモルトと穀類。ホップは主に苦味に使われる。比重を上げるために副原料や砂糖が使われることもある。エール・イースト（とは言えラガー・イーストを使って作られるトリピカル・スタウトもある）。

スリーサイズ： OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8%
市販例：熱帯タイプ：Lion Stout (Sri Lanka)*, Dragon Stout (Jamaica), ABC Stout (Singapore), Royal Extra "The Lion Stout" (Trinidad), Jamaica Stout (Jamaica), 輸出タイプ：Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (bottled, not sold in the US)*, Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout [* 印は日本で入手可能]

13E. アメリカン・スタウト

アロマ：ローストしたモルトの中～強いアロマ、多くの場合ローストしたコーヒまたはダーク・チョコレート の資質がある。焦げや炭のアロマは弱～無し。中～非常に弱いホップ・アロマは多くの場合柑橘または樹脂の様なアメリカン・ホップの風味がある。エステルは任意で、中程度の強さまでであること。軽いアルコール由来の芳香もまた任意。ダイアセチルは無し。

外観：一般的には漆黒だが非常に濃いブラウンの製品もある。大きく、持ちの良い泡で、薄いタン色～薄い茶色。たいていは不透明。

フレーバー：中～非常に強いローストしたモルトのフレーバーで、多くはコーヒ、焙煎したコーヒ豆、ブラックまたはほろ苦いチョコレート の味。焦げたコーヒを挽いたフレーバーがわずかに感じられることもあるが、あったとしても顕著でないこと。弱～中のモルトの甘味で、多くは濃厚なチョコレート またはカラメル・フレーバーを伴う。中～強い苦味。ホップのフレーバーは弱～強で、一般的には柑橘や樹脂のようなアメリカ種を反映する。軽いエステルが存在することもあるが必要不可欠ではない。中～ドライなフィニッシュ、時に軽く焦げた特徴がある。中程度までのアルコールのフレーバーがあっても良いがスムーズであること。ダイアセチルは無し。

マウスフィール：ミディアム～フル・ボディ。マウスフィー

ルを高める目的で少量のオーツ麦が使われる場合は特に、ややクリーミーなこともある。ロースト由来の収斂味がわずかに感じられることもあるが、過度であってはならない。中強～強い炭酸。弱～やや強いアルコールの暖かみだが、スムーズであり、過度に刺激的でないこと。**総合印象**：ホップの利いた、苦い、強力にローストされた（輸出用の）フォーリン・スタイル・スタウト。

コメント：ローストしたモルトの特徴、モルトの甘味とフレーバー、使われたフィニッシュ・ホップの量の違いがブルワリーによる個性となる。他の伝統的なスタウトと比べて、ローストしたモルト・フレーバーおよびホップが強い（インペリアル・スタウトを除く）。

原料：普通のアメリカンなベース・モルトとイースト。カラメル型モルト同様、ダークおよびロースト・モルトが多彩に使われる。オートミールのような副原料も使われるが少量。アメリカン・ホップ種。

スリーサイズ： OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 ABV: 5 – 7%

市販例：Rogue Shakespeare Stout*, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, North Coast Old No.38, Bar Harbor Cadillac Mountain Stout, Avery Out of Bounds Stout, Lost Coast 8 Ball Stout, Mad River Steelhead Extra Stout [* 印は日本で入手可能]

13F. ロシアン・インペリアル・スタウト

アロマ：濃厚かつ複雑で、ローストした穀類、モルト感、フルーツ・エステル、ホップ、アルコール等を伴うが量は変動して様でない。ローストしたモルトの特徴はコーヒやダーク・チョコレート、わずかに焦げた感じを帯びており、軽～やや強い。モルト・アロマは微妙～濃厚でパーレイ・ワインの様なものまであり、比重や穀類の構成による。わずかにスペシャルティ・モルトの特徴（例えばカラメル・モルト）があっても良いが、複雑さを加味する程度で著しく目立たないこと。フルーツ・エステルは弱～やや強く、複雑でダーク・フルーツ（例えばブラム、ブルーン、レーズン等）の特徴を帯びていることがある。ホップ・アロマは非常に弱～かなり強烈なものまであり、どんなホップ種が使われていても良い。アルコールの特徴があるが、シャープ、刺激的、シンナーの様でないこと。熟成したものはわずかにワインやポートワインの様な資質を有することがあるが、酸っぱくはないこと。ダイアセチルは無し。バランスは中心となる

アロマ成分によって変わる。ここで挙げたアロマが全て含まれている必要は無く、様々な組み合わせがあり得る。熟成は芳香の強さ、バランス、スムーズさに影響する。**外観**:色は非常に濃い赤みがあった茶色～漆黒。不透明。濃いタン色～濃い茶色の泡。通常は良く形成された泡だが、泡持ちは悪い～中程度。アルコールや粘度の高いものではビールをグラスの中で回した時に「脚」が見られる。

フレーバー:濃厚、深み、複雑で多くは極めて強烈で、ローストしたモルト / 穀類、モルト感、フルーツ・エステル、ホップの苦味とフレーバー、アルコール等は変動して一様でない。中～強烈に強い苦味。中弱～強いホップ・フレーバー（どんな種でも）。中～強烈に強いローストしたモルト / 穀類のフレーバーがビタースイートまたは無糖のチョコレート、ココア、ストロング・コーヒー等を思わせる。わずかに焦げた穀類、焦がしたカラント [currant: フサスグリ]、タールのような特徴が顕著なこともある。フルーツのエステルは弱～強で、ダーク・フルーツ（レーズン、プラム、ブルー等）の特徴を帯びている。モルトの骨格が濃厚でパーレイ・ワインらしさと釣り合いかつそれを支え、任意だがカaramel、パン、トーストと言った脇役を感じさせることもある。アルコールの強さは顕著であり、刺激的、シャープ、シンナーの様でないこと。ダイアセチルは無し。味覚とフィニッシュは比較的ドライ～やや甘いまで変化し、通常はロースト感やホップの苦味、暖まるような感じが尾を引く。フレーバーのバランスと強さは熟成によって影響を受け、時間の経過や熟成によってフレーバーが和らいだり、ワインやポート・ワインの様な特色が出たりする。

マウスフィール:フル～非常にフルなボディで噛みごたえがあり、なめらかで非常に風味の良い舌触り（長いコンディショニングではボディが低下する）。アルコール由来の穏やかでスムーズな暖かみがあり、それが顕著であること。シロップの様であったり低発酵でないこと。炭酸は弱～中で、熟成とコンディショニングに依存する。**総合印象**:強烈な味わいの、強力な、濃色エール。ロースト感、フルーツ感、ほろ苦さに、顕著なアルコール感を伴う。ロースト、焦げあるいは殆どタールの様な感じと融合したダーク・フルーツのフレーバー。あらゆる特徴のフレーバーが入った黒いパーレイワインと言った感じ。

歴史:バルト諸国およびロシアに輸出するためにイングランドにおいて高比重かつ高ホップ比率で作られた。ロ

シア帝国宮廷で人気を博した言われている。今日ではアメリカのクラフト・ブルワー達の間でさらに人気が高まっており、彼らこそこのスタイルにアメリカ特有の風味を加えて拡張した張本人達である。

コメント:英国風やアメリカ風に解釈した派生種が存在する(言葉どおり、アメリカ風は苦味、ロースト風味、フィニッシュ・ホップ等が強く、英国風はより複雑なスペシャルティ・モルトの風味と全面に出たエステルの特徴を示す)。許容される特徴の範囲が広いのでブルワーは最高に創造性を働かすことが可能。

原料:良く発芽したペール・モルトに、相当量のローストしたモルトや穀類。殆どどんな種類のモルトも使われる複雑な穀類原料。どんな種類のホップも使われる。アルカリ性の水が原料内に多量に含まれるローストした穀類の酸とつり合う。アメリカンまたはイングリッシュ・イースト。

スリーサイズ :	OG: 1.075 – 1.115
IBUs: 50 – 90	FG: 1.018 – 1.030
SRM: 30 – 40	ABV: 8 – 12%

市販例: Three Floyd's Dark Lord, Bell's Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout*, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout*, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout [* 印は日本で入手可能]

14. インディア・ペール・エール (IPA)

14A. イングリッシュ IPA

アロマ:花 (floral)、土 (earthy)、フルーツと言った性質の中～やや強いホップ・アロマだが、アメリカン・タイプに比べるとホップ風味は通常弱い。わずかに草のようなドライ・ホップのアロマはあって良いが、必須ではない。中程度のカaramelまたはトーストの様なモルト感があるのが普通。エステルまたはホップ由来の弱～中程度のフルーツが感じられるても良い。硫黄の様な特徴を有する製品もあるが、この特徴は必須でない。

外観:色はゴールデン・アンバー色～薄い銅色に分布するが、ほとんどは薄～中庸のアンバー色でオレンジ色がかっている。透明だが、無濾過でドライホップした製品

は少々濁ることもある。泡立ちが良くオフ白の泡が持続すること。

フレーバー:ホップ・フレーバーは中～高で、中～強いホップの苦味を伴う。ホップ・フレーバーはアロマと同様（花、土、フルーツ、わずかに草っぽい）なこと。モルト・フレーバーは中弱～中強だが、顕著で心地よくホップの特徴を支えること。モルトは英国風で、少々パンやビスケット、トースト、トフィー、カaramelの様であること。相当なホップ風味にもかかわらず、十分なモルト・フレーバーやボディおよび複雑さがホップを支え、最高のバランスとなる。非常に弱いレベルのダイアセチルは許容され、発酵またはホップ由来のフルーツ感が全体を複雑にする。フィニッシュは中～ドライ、苦味は後味にも残ることがあるがザラザラしないこと。高硫酸塩を含んだ水を使った場合、際立って鉱物的、ドライなフィニッシュ、硫黄の様なフレーバー、長く残る苦味が良く表れる。アルコールの強い製品ではある種のクリーンなアルコール・フレーバーが感じられることがある。オークはこのスタイルでは不適切。

マウスフィール:スムーズ、ミディアム・ライト～ミディアム・ボディのマウスフィールでホップ由来の収斂味はないが、中～中高レベルの炭酸と相まってモルトの甘味はあるものの、全体的にドライな感じとなる。スムーズなアルコールによる暖まり感が（全てでは無いが）強い製品には感じられる。

総合印象:ホッピーでやや強いペール・エールで、英国産のモルト、ホップ、イーストを使用し、その特徴が良く出ている。アメリカン・ペール・エールに比べるとホップが弱く、モルト・フレーバーが強い。

歴史:英国からインドまでの航海に耐えるよう作られた。極端な温度と海上での揺れにより到着までに高発酵のビールとなった。イングリッシュ・ペール・エールはインディア・ペール・エールが起源。

コメント:比重とホップの割合を増やして作られたペール・エール。最近のイングリッシュ IPA はオリジナルに比べて一般的にペールである（単なる語呂合わせ）。「IPA」という語は最近では市販の英国ビールではいい加減に使われており、アルコールが容量比 4% よりも低いビールにも（不正確に）使われてきた。一般的にはイングリッシュ・ペール・エールやピターに比べてフィニッシュ・ホップは強め、フルーツ感やカaramelは弱めである。作りたての製品はフィニッシュ・ホップの特徴がより良く出ているのが明らか。

原料:ペール・エール・モルト（良く発芽した、シングル・インフュージョン・マッシングに適したもの）、英国産ホップ、フルーティまたは硫黄 / 鉱物っぽい特徴を付加する英国イースト。精製糖が使われる製品もある。オリジナルであるパートの製品に見られるような心地よいホップの苦味を達成するためには硫酸塩含有量が高く炭酸塩含有量が低い水が非常に重要だが、全ての製品が強い硫酸塩の特徴を示すわけではない。

スリーサイズ :	OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 40 – 60	FG: 1.010 – 1.018
SRM: 8 – 14	ABV: 5 – 7.5%

市販例: Meantime India Pale Ale, Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's IPA*, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Middle Ages ImPailed Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale [* 印は日本で入手可能]

14B. アメリカン IPA

アロマ:顕著～強烈なホップ・アロマで、アメリカ産ホップから引き出された柑橘、花、香水、樹脂、松、フルーツと言った特徴を伴う。多くの製品でドライ・ホップがなされ、草のようなアロマが付加されても良いが、これは必須ではない。背後にクリーンなモルトの甘味が感じられることがあるが、イングリッシュ IPA に比べて弱いレベルであること。エステルまたはホップ由来のフルーツが感じられる場合もあるが、中性的な発酵の特徴も許容される。アルコール分が多少感知されることもある。

外観:色は中庸の金色～中庸の赤茶けた銅色に分布するが、オレンジじみいた色合いをしている製品もある。透明だが、無濾過でドライ・ホップした製品は少々濁ることもある。泡立ちが良く白～オフ白の泡が持続すること。**フレーバー**:ホップ・フレーバーは中～強で、柑橘、花、樹脂、フルーツと言ったアメリカン・ホップの特徴を反映していること。中高～非常に強いホップの苦味だが、モルトの骨格が強いホップ風味を支え、最良のバランスをもたらす。モルト・フレーバーは弱～中で通常クリーンでモルト的な甘味だが、カaramelまたはトーストのフレーバーが弱いレベルならあっても良い。ダイアセチルは無し。弱いフルーツ感はあっても良いが必須ではない。苦味は後味まで残ることがあるがザラザラしないこと。ミディアム・ドライ～ドライのフィニッシュ。強い製品ではクリーンなアルコールのフレーバーが感知されること