



意識の高い話

まえけん

@maeken2010



お知らせがあります



みなさん



意識高いスライドは



以上です

そうだ

E3 2004

ビールのお話をしよう





ビールのはなし

まえけん

@maeken2010



ビールの作り方



水



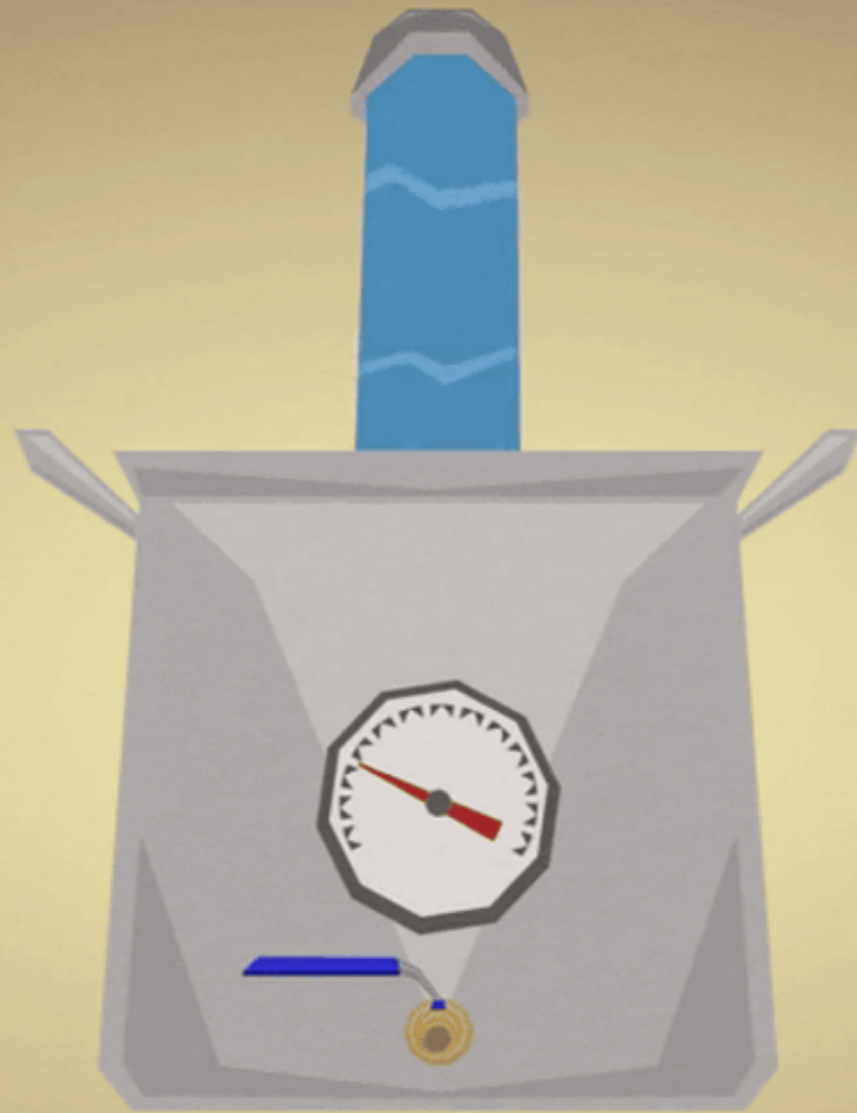
麦



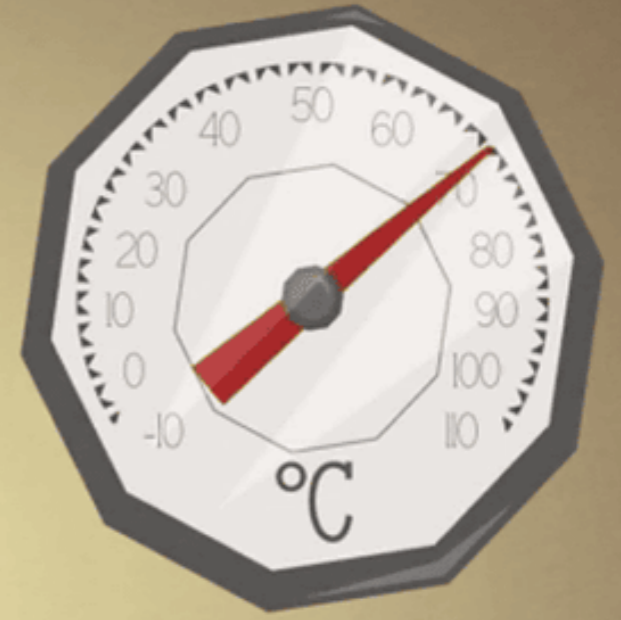
ホップ



酵母



Mashing



Boiling





Pitching



Fermenting



Bottling



Aging



完成



Aging

ビールって簡単

大事なところ

Fermenting



発酵



Fermenting

酵母の種類で

ビールの風味や味が

大きく左右される

酵母すごい

大きく分けて2つ

下面発酵



下面発酵(ラガー)

ex)ピルスナー,ボック,メルツェン

世界でも主流なビール

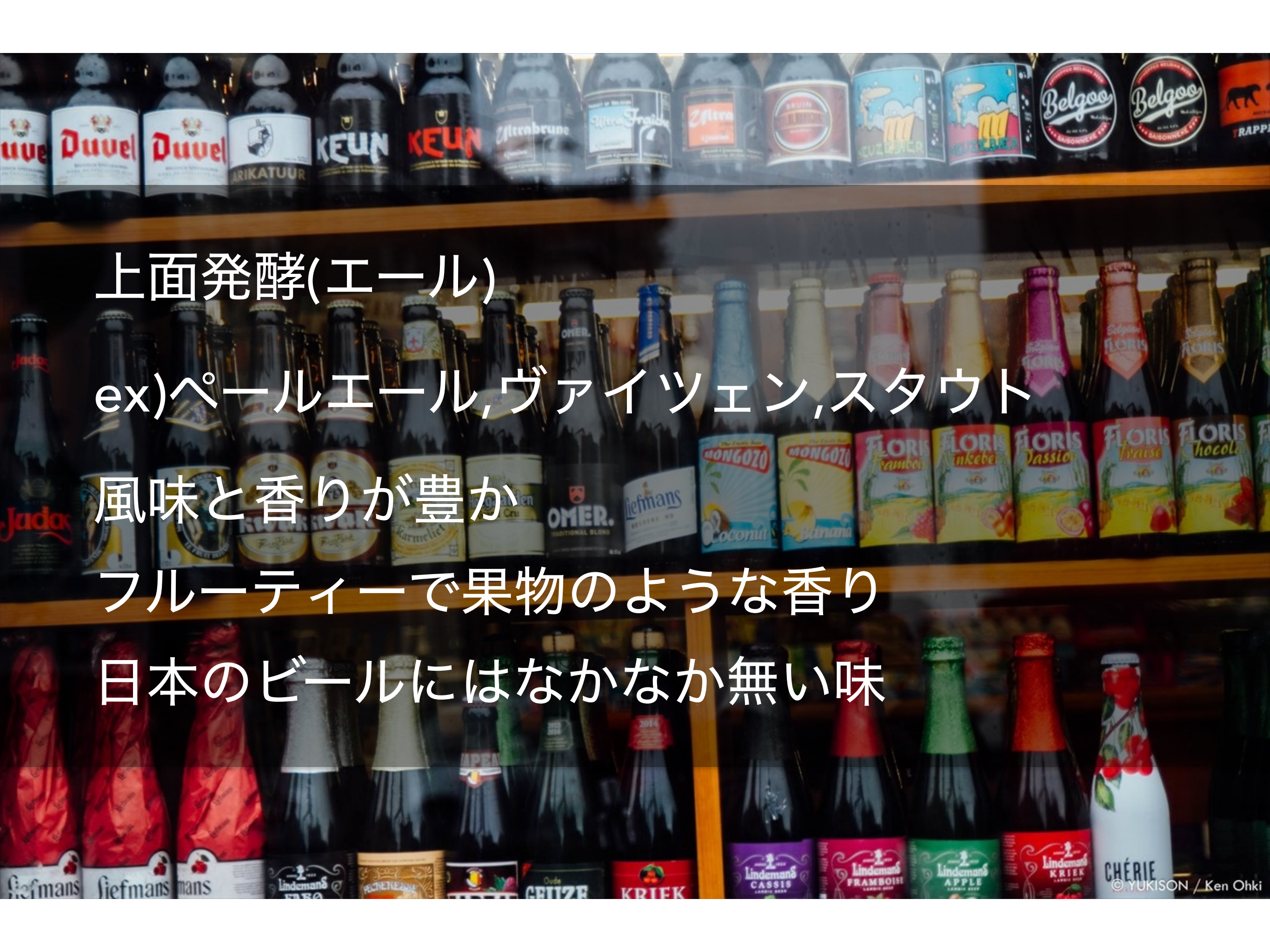
一般に切れのよい苦み

なめらかでマイルドな味わい

ビールといえはこれ

A photograph of a beer refrigerator filled with various brands of beer. The top shelf contains bottles of Duvel, KEUN, and Belgoo. The middle shelf has bottles of Judox, Kwak Kwak, Floris, and others. The bottom shelf features bottles with red wax seals, Lindemans, and Cherie. The text "上面発酵" is overlaid in the center.

上面発酵



上面発酵(エール)

ex) ペールエール, ヴァイツェン, スタウト

風味と香りが豊か

フルーティーで果物のような香り

日本のビールにはなかなか無い味

他にも要素はたくさん

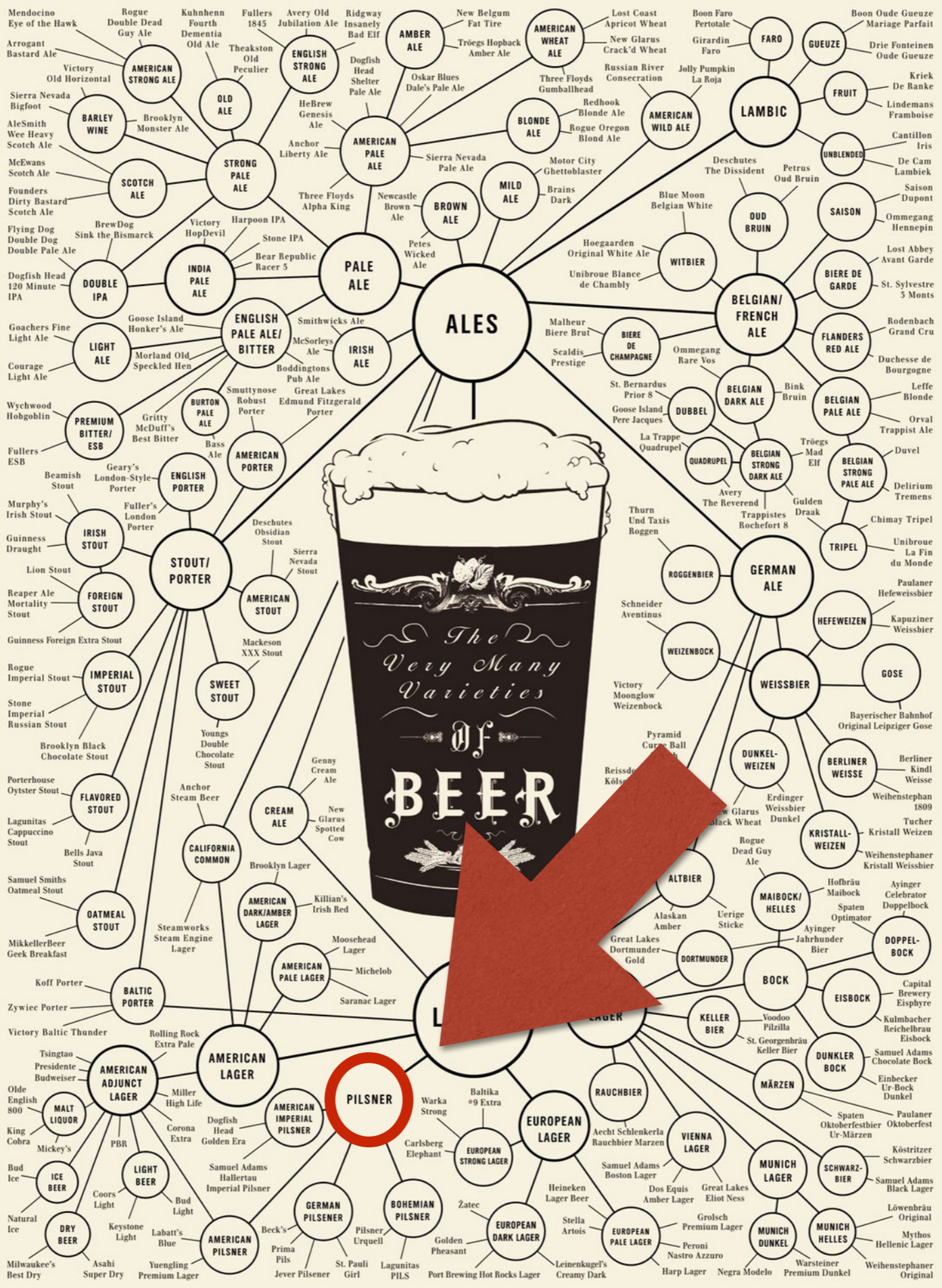
軟水,硬水,ホップの種類,ホップの投入タイミング,麦の種類,麦の焙煎具合...

組み合わせでさらに細分化

ちなみに

日本の大手ビールは

1 種類だけ



もったいない！

もっとビール知りたい

どれ飲めばいいの

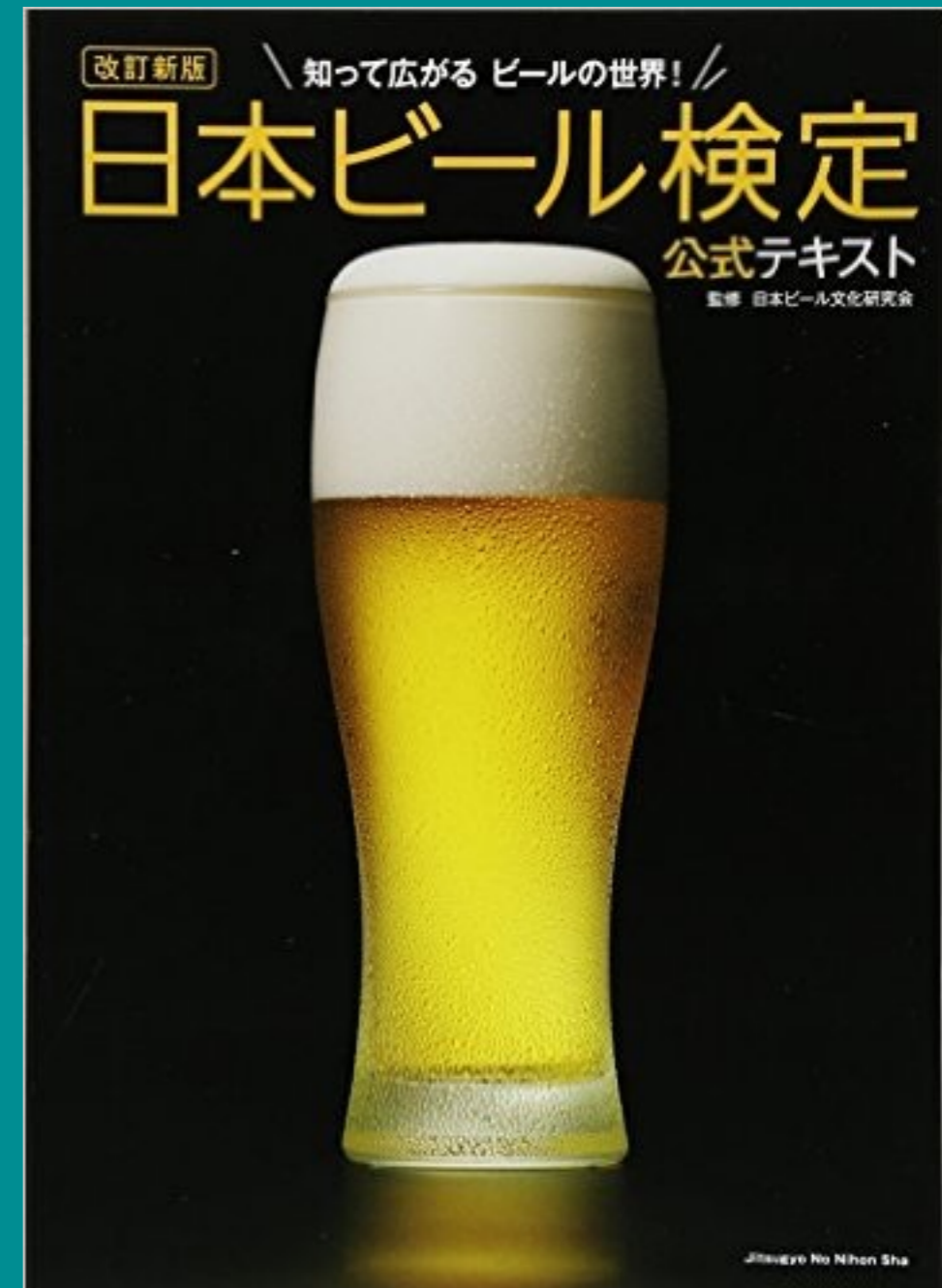
本の紹介



「もやしもん 8巻」
菌が見える主人公の話
お酒の話が殆ど
8巻はビール回



「日本ビール検定テキスト」
ビール検定の公式本
ビールの歴史とか
製造法,種類,飲み方とかも



「世界のビール図鑑」
様々な種類がある
眺めても楽しい
いつか全部飲みたい



注意

未成年の飲酒は
法律で固く禁じられています

むしる苦いので

美味しくありません

何故発表したか

これを伝えたかった

好きなものを見つけよう

高校と違って

すべて教えてくれる先生は

いません

そのために

積極的に参加しよう

自分から行動しよう

なにか見つかるはず

自分はやしもんでした

まとめ

E3 2004

ビール楽しい！



賢者
質問タイム

個人的なおすすめ

銀河高原ビール

種類:Weizen(エール)

小麦からできたビール

苦味がほとんどない

僕が最初に飲めるようになった



水曜日のネコ

種類 : White ale(エール)

オレンジピール等を使用

日本の法律上は発泡酒

ヴァイツェン同様に苦くない



よなよなエール

種類：Pale ale(エール)

エールらしく香りが強い

フルーティな香り



バドワイザー

種類 : Pilsner(ラガー)

世界で一番の販売量

さっぱりと飲みやすい

夏にピッタリ



COEDO ビール(青)

種類 : Pilsner(ラガー)

おしゃれな日本のビール

軽い口当たり,深い味わい

他にも赤,黒,白等がある



ギネス

種類：Stout(エール)

真っ黒・濃厚・苦味

150カ国以上で飲まれている

公式で飲み方がある



サッポロ黒ラベル

種類：Pilsner(ラガー)

大手4大ビールの1つ

コクが強い

飲みやすい



ピルスナー・ウルケル

種類：Pilsner(ラガー)

ピルスナーの元祖

麦と苦味の絶妙なバランス

一番好き

