

# ビールの世界（ビアスタイル）

Maltheds 作成 ©KikuoSakamaki

		酵母 Yeast		ラガー酵母 Lager			エール酵母 Ale			その他		
		発酵 Fermentation		下面発酵 Bottom			上面発酵 Top			(野生酵母、乳酸発酵)		
		アルコール/ボディ Alcoholic / Body		低/軽 Light	ミディアム Midium	高/重 High/Full	低/軽 Light	ミディアム Midium	高/重 High/Full	低/軽 Light	ミディアム Midium	高/重 High/Full
Color/Material		苦味 Bitterness	味 Taste									
色 / 原料	淡色 (黄色~)	弱 Soft	爽快 Refreshing	ライトラガー ピルスナー オクトーバーフェスト			ケルシュ セッション IPA IPA(淡色)			現代のサワービール(乳酸発酵)		
	金色	強 Hard	苦い Bitter	インペリアルピルスナー IPL			ベルジャントリプル			ランビック(自然発酵)		
	小麦 (白~)	弱 Soft	軽快 Light	ヘルス やドルトムンダーなどのピルスナーファミリー			ベルジャンホワイト ヴァイツェン ハイジーIPA			伝統的サワー(乳酸発酵)		
		強 Hard	しっかり FullBody				ヴァイツェンボック					
	副原料	弱 Soft	甘み・うまみ Sweet/Umami				フルーツビール					
		強 Hard	スパイシー Spicy				ファームハウス/ セゾン					
	中濃色 薄茶~茶	弱 Soft	モルティ Malty	ドゥンケル メルツェン			ペールエール アルト アンバーエール					
		強 Hard	ホッピー Hoppy				IPA ダブル IPA インペリアル IPA					
	濃色 茶~黒	弱 Soft	ロースト Roasty	シュヴァルツ ボック			マイルドエール ドライ スタウト ポーター ベルジャン ダブル インペリアル スタウト					
		強 Hard	濃い味 Strong	ドッペルボック								

※背景が     となっているあたりが「飲みやすい」ビアスタイルです ※すべてのビアスタイルを網羅しているわけではありません

※「その他」系の発酵は酸味が特徴となります。苦みはほとんどありません。