

Beer Pub CAMDEN ビールテスト

☆ Q.1～Q.13(各1点)

ビールに関する以下の設問に答えよ。

Q.1

IPAは何の略であるか答えなさい。

Q.2

ビールの苦味を表すのによく用いられる苦味の国際基準値は何か？

Q.3

IPAが一般的に強い苦味と香りがあるのは何故か？

Q.4

IPAの発祥として有名な説として「イギリスからインドへの輸出に際してホップを大量にビールに入れた」のはどのような効果を期待してのものか？

Q.5

フランダースレッドエールの発祥地は何処か？国名地方名を答えよ。

Q.6

スタウト、ポーターはなぜ黒い液色となるのか？

Q.7

フランダースレッドエールの特徴である酸味のある味わいは何によるものか？

Q.8

無濾過のドイツのホワイトビールの「クローブ」「薬香」または煙に喩えられる特徴的な香りを何と言うか？

Q.9

かつてベルジャンホワイトの醸造村として35ヶ所もの醸造所があった村の名前は何か？

Q.10

1度廃れてしまったベルジャンホワイトを復活させた人物の名前は？

Q.11

ビール製造過程の製法の1つ。発酵終了後の熟成段階においてホップを直接投入することでフレッシュなホップの香りをつける製法は何か？

Q.12

ホワイトビールにおいて主にアメリカなどのクラフトビールメーカーで醸造される、ホップの使用量が多いものを何と呼ぶか？

Q.13

他のスタイルと比べてスタウト、ポーターの味わいの最大の特徴は何か？

Q.14 (3点)

アルビンヌ醸造所で使われている酵母でエール発酵と乳酸発酵を同時に行える酵母を何と言うか？

Q.15 (3点)

シエラネバダのホップハンターに使用された、収穫されたばかりのホップから成分を抽出したホップエキス、を何と言うか？

Q.16 (各1点3つ正解で+2点)

ベルギーにあるフランダースレッドビール銘柄を3つ答えよ。

☆Q.17～Q.27(各1点)

以下ビールに関する文章の括弧内に当てはまるものを答えよ。

Q.17

IPAは()発祥のスタイルである。また近年主流となったアメリカのIPAと区別するためにこれを()IPAと呼ぶ。

Q.18

フランダースレッドの味わいはプラムやプルーン、レーズン、ブラックチェリーなどのアロマとフレーバーを基調とし、味わいの最大の特徴は()である。その液色は特別な()が使われるためである。

Q.19

ドイツのホワイトビールは無濾過のものを()、濾過したものを()と呼ぶ。

Q.20

ビール製造において、苦味を付けるために使われるホップを()、香りを付けるために使われるホップを()と言う。

Q.21

フランダースレッドの特徴的な味わいは()による長期間の熟成で、この時野生の()による酸発酵が起こる。

Q.22

一般的な白ビールの大きな分類にはベルギーの()とドイツの()がある。

Q.23

フランダースレッドやランビックなどはビールに丸みとバランスを与え、酸味を調整するするために、()と()を瓶詰め前に混ぜる事が多い。

Q.24

フランダースレッドの代表銘柄である「ローデンバッハ」の創業者の名前は()また彼の名を冠した銘柄で使われている副原料は()である。

Q.25

ベルジャンホワイトの特徴は麦芽化した小麦だけでなく麦芽化していない生の小麦も使用し、副原料として、()、()を使用。

Q.26

フランス語で「ブルゴーニュ公国の侯爵夫人」という意味の()はブルゴーニュ公シャルルの一人娘で、1457年にブリュッセルで生まれ若くして落馬事故で亡くなったブルゴーニュ女公()にちなんで名づけられている。

Q.27 (各2点)

ヘイジーIPAの濁りの大きな要因はの()なモルトと大量のホップ由来の()の結合である。

Q.28 (各1点4つ正解で+2)

ホップには多くの品種があるが、人気のアメリカンホップでCを頭文字に持つものをC系ホップと呼ぶ。その中から4つ答えよ。

Q.29～Q.33 (各1点)

近年のIPA人気を与えた影響として正しいと思われるものには○をそうでないものには×をつけなさい。

- ・世界的にホップ不足が起こった。
- ・世界中でIPAが造られるようになった。
- ・IPAで使用するためその他の様々なスタイルにはホップが使われなくなった。
- ・IPAスタイルの細分化が起こり様々なIPAが造られた。
- ・新しいホップの開発が盛んになった。

Q.34～Q.38 (各1点)

ベルリーナヴァイセの説明として正しいと思われるものには○をそうでないものには×をつけなさい。

- ・ドイツ語で「ベルリンの白いビール」という意味をもつ。
- ・小麦麦芽のみを使用する。
- ・発酵によってではなく加えられたフルーツ果汁によって爽やかな酸味をもつ。
- ・ベルリンにはいまだ10を超える多くの醸造所がある。
- ・ドイツ国外ではあまり造られてはいない。

Q.39～Q.43(各1点)

昨今のIPA人気により様々なスタイルや呼び方のIPAが生まれたが、以下のビール説明から当てはまるものを答えよ。

Q.39

アメリカ西海岸特にサンティエゴを中心として発祥したもの。総じてハリアルコールで苦味が強い。

Q.40

ロースト麦芽を使用し、スタウトやポーターの様なロースト感を併せ持つスタイル。

Q.41

総じてアルコール度数は4～5%台と低く、ライトボディでありながら、ホップの香りや苦味は強い。ドリンカブル。

Q.42

アメリカ東海岸を発祥とし、それ以前のアメリカIPAに比べ総じて苦味が少なく、アロマが強い。シルキーな飲み口が特徴で濁った見た目から呼ばれる呼び方。

Q.43

フルーツを副原料に使用したもの。使われるフルーツは様々。

☆Q.44～Q.47(各1点)

スタウト、ポーターもその歴史の中で様々なスタイルを生み出してきたが、以下スタウト、ポーターに関するスタイルの説明であてはまるものを答えなさい。

Q.44

女帝エカテリーナ2世が愛顧していた ビール。総じてハイアルコールなのが特徴。

Q.45

副原料に酵母による分解を受けない乳糖(ラクトース)をしたスタウト。

Q.46

イングランド発祥のオート麦(燕麦)を使用したもので、一時廃れたがヨークシャーのサミュエル・スミスが再び人気を再燃させたスタウト。

Q.47

イギリスで濾過のために牡蠣の殻を使用していたものが徐々に、タンクに直接殻を入れるようになり、今ではエキスなど牡蠣の風味がするものが主流となったスタウト。

☆Q.48～Q.50(各1点)

ビールに関する設問に2択で答えよ

Q.48

バルチックポーターはバルト海沿岸でインペリアルスタウトと現地の様式に影響を受けて造られたが現在造られるものはどちらか？

A.上面発酵 B.下面発酵

Q.49

ドイツの「ヴァイツェン」で定められている小麦麦芽の使用比率は何%以上であるか？

A.50% B.60%

Q.50

通常「ボック」は下面発酵、「ヴァイツェン」は上面発酵であるが、「ヴァイツェン・ボック」はどちらか？

A.上面発酵 B.下面発酵

Q.51 (各1点)

以下はスタウト、ポーターの歴史に関する記述です。以下の(1)～(11)を下の選択肢を使って埋めなさい。但し選択肢には使わないものもあります。

18世紀の初め、エールハウスでは古くなって酸味の出たブラウンエールに、新しい(1)エールと(2)エールを混ぜ合わせた「(3)」と言うビールが流行しました。さらにロンドンのベル醸造所が、1722年にブレンドして飲まれていたビールをあらかじめ混ぜて樽に詰めた新製品「(4)」を開発、下町の下層階級の労働者を中心に18世紀、一世を風靡しました。このビールをベル醸造所からエールハウスへ運んできた運搬人が店に到着すると、「(5)!」と大声で叫んだことから(5)と名付けられました。人気を集めた(5)は(6)にまで送られ地域の醸造業を圧迫します。そこで立ち上がったのが1759年ダブリンで創業した(7)社です。(7)は(5)の醸造法を独自に開発し、(5)より黒く、よりホップが強く、より豊潤でより強い(麦汁濃度の高い)「(8)」を発売します。(8)は遠距離輸送にも耐える品質安定性を備え、英国の植民地政策に沿って海外でも販売されました。

ギネスの開発技術の一例が「(9)」の利用です。(5)の原料はもともと(1)麦芽でした。(5)の色は(1)麦芽の色に由来していました。ところが、(1)麦芽は高い温度で乾燥するために糖化酵素力が弱いので、エキスの歩留まりが悪かったのです。(7)は(1)麦芽に代えて(2)麦芽を使いエキスの収得率を上げました。色付けに焦がした大麦を使った(8)の製造工程は大幅に合理化され、香味において従来の(5)と違っていました。(7)はむしろ新式の(8)のドライな特徴を前面に押し出しました。ここに(5)はスタウトに変身したのです。(7)のスタウトは黒ビールに新鮮なイメージをつくりだし、19世紀末、(7)のダブリン醸造所は世界最大規模を誇る工場となりました。1880年に政府は麦芽の税金を増額するとともに原麦汁濃度に比例して課税率を高くしました。(7)はすかさず麦芽の一部を大麦で代替し、仕込濃度を低めて、苦味を抑えたライトタイプのスタウトを製造し、この危機を回避します。これが「(10)」です。大麦麦芽が80%、フレーク状の(11)が5%程度、色付けに焦がした大麦が15%程度使われる理由がここにあるのです。大麦の使用がギネス・スタウトの特徴となりました。未発芽のフレーク状大麦はギネスに純白で粘りのある泡をもたらし、焦がした大麦はチョコレート様の香りとピリッとしたドライな苦味を醸しているのです。

選択肢

(ロンドン) (イングランド) (アイルランド)

(ブラウン) (ペール) (クリスタル) (レッド)

(スリースレッド) (ハーウッドブレンド)

(ブレンド・ポーター) (ポーター) (ヤッター)

(スタウト) (ギネス) (ハイネケン)

(サミュエル・スミス)(スタウト・ポーター)(ブラウン・ポーター)

(焦がした大麦)(逃がした大麦)(焦がした小麦)
(未発芽大麦) (未発売大麦)

(ギネス・ドライ・スタウト)
(インペリアルスタウト)

Q.52(3点)

サワーIPAが「IPA」のスタイルに分類するのは正しくないと言われる理由を以下から1つ選びなさい。

- ・乳酸菌を使って発酵しているから
- ・ホップが使われていないから
- ・苦く無いから
- ・オーク樽を使用しているから

Q.53(各1点)

以下ビールのテイスティング時の用語をそれぞれ答えよ。

1.鼻からの香り。

口に含む前に鼻から感じる香り。ビールを評価する際に重要な項目の一つ。原料(ホップ、モルト、酵母)や発酵中に生成される物質(エステル)などの香り。

2. 口の中で感じる風味。

ビールを評価する際、重要な項目の一つ。甘み、苦味、うまみ、酸味、渋み、さらにはボディやバランス(ホップ・モルト)などが評価対象となる。

3. ビールを官能する際に感じるコク。

フル=厚み・重さを感じる、ミディアム=程よく感じる厚み・重さ、ライト=ほとんど厚み・重さを感じない。

4. 炭酸ガスの発砲量。

ビールの外観や口当たり・喉越しを評価する際に重要な項目の一つ。

5.ビールを飲み込みが口からなくなった余韻。鼻から抜ける香り。口の中に残る味わい。

Q.54(1点)

日本国内で最初の醸造所の名前は何か？