

商品名 (伊) Birra Menabrea Ambrata

商品名 (日) メナブレア アンバービール

スタイル ラガー(下面発酵)

生産者情報 メナブレア

生産地域 ピエモンテ州 ビエツラ

原材料 麦芽、コーン、ホップ

アルコール% 5.0%

賞味期限 製造日より15カ月

飲用温度 6-8℃

製造工程

【麦汁製造工程】

- 1) 麦芽粉碎
- 2) 糖化：粉碎した麦芽と副原料と温水を混合することで、糖化(澱粉の可溶性・分解による麦芽糖の精製)が行われます。
- 3) 濾過：濾過することで、原材料の殻皮等、ビール粕と麦汁を分離させます。
- 4) 濾過して得た麦汁にホップを添加し、煮沸します。
- 5) 煮沸した麦汁を沈殿分離させ、冷却し、酵母の増殖に必要な酵素を供給します。

【発酵工程】

冷却した麦汁に酵母を添加し、通常6日間発酵させます。その間毎日、プラート度(※)をモニターします。その後、酵母の活動を止めるため、麦汁を冷却し、発酵が終了すると酵母を沈殿分離させます。大部分の酵母が再利用されます。

【熟成工程】

発酵が終了した若いビールを、貯蔵庫で最低3週間熟成させます。

【濾過・容器詰工程】

熟成の終了したビールは濾過され、瓶詰めされます。

※ プラート度とはビール麦汁に含まれる糖度の単位で、液中100gあたりに含まれる量を計測します。

メ モ ブロンズ色を帯びた琥珀色をしており、ほのかで程よい苦みとコクがあり、まろやかで豊満。トースト香りがやや強くアルコールは高め、バランスの良い味わいです。牡蠣や魚介の前菜、ミラノ風リゾット、カルボナーラ、ローストビーフ、魚介の煮込み、スカロッピーネ、熟成チーズによく合います。衛生上、暑い時期にビール作りが行えず、保冷技術がなかった時代、暑くなる前の3月までに、アルコール度を高くし、抗菌作用のあるホップを多めに入れて作ったビールのことをメルツェン(独・3月)スタイルと呼んでいました。



## 商品情報

商品番号 748-812

単品商品コード

参考小売価格 オープン価格

容量 330ml

入り数 24

単品重量 560g

単品サイズ 060x 060 x220 (LxDxH) mm

カートン重量 13.6 Kg

カートンサイズ 375x 250 x225 (LxDxH) mm



8 009076 000305

集合包装用商品コード

8009076000114