

スモークリングの彼方へ

スモークビールのスタイルデスクリプション

23. スモークフレーバービール

23A. クラシックラオホビア

アロマ: スモーキーアロマはほのかなスモーキーから激しいスモーキーまで。モルトアロマはハッキリと感じられなくてはならない。

ホップアロマは無視できるレベルから非常にローレベル。このスタイルはラガーなのでダイアセチル、フルーティアロマは感じられてはならない。

ベースになっているメルツエン/オクトーバフェストのモルトキャラクターが感じられなくてはならない。

外見: リッチでクリーミーな泡があり、非常に透明度の高いビールで色はアンバー、カッパーからダークブラウン。

フレーバー: ベースになっているメルツエン/オクトーバフェストの甘さ、モルティフレーバーがあり、スモークフレーバーは低レベルから高レベルだが、モルト、ホップピタネスとバランスしていなくてはならない。ブナ(Beachwood)によるスモークフレーバーはビールをいくぶんドライでニュートラルにする傾向があるが、モルトメカやモルトの甘味によってさまざまである。このビールは低レベルから中間レベルのホップピタネス、低レベルからまったく感じられないレベルのホップフレーバーがあり、フルーティーさダイアセチルがまったく感じられないクリーンなラガーである。

マウスフィール: ミディアムボディ。ミディアムレベルのカーボネーション。スムーズなフィニッシュ。

全体的な印象: 甘くスモーキーなアロマとフレーバーのメルツエン/オクトーバフェスト

歴史: 伝統的にはドイツ、フランコニア地方でブナ材によるキルニングによりスモーキーフレーバーとアロマが付いたモルトにより作られたメルツエン/オクトーバフェスト。このビールはバンベルグ固有の物である。

コメント: ドイツではボック、ヘレス、ヴィエナといったような他のスタイルのスモークビールも存在する。それらのスタイルは「その他のスモークビール」ヘエントリーすること。

原材料: ブナによるスモーク。ピート、ヒッコリーおよびその他の木材は不可。スモークモルトは5%~50%使用。ジャーマン、チェコホップ。

ヴァイタル

OG:1.050-1.064

IBU:20-30

FG:1.012-1.016

SRM:7-16

ABV:4.8-6.5%

市販品の例: Schlenkerla Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier.

23B. その他のスモークビール

アロマ: アロマはベースビールで期待されるアロマとスモークモルトによるスモーキーアロマがバランスしていなくてはならない。スモーキーさはローレベルから激しいレベルまでさまざまであるが、バランスがキーである。

外見: ベースビールによる。

フレーバー: アロマ同様に、スモーキーさとベースビールで期待されるフレーバーキャラクターがバランスしていなくてはならない。スモーキーさは低レベルから激しいレベルまでさまざま。スモーキーフレーバーはモルトにより木のようなものやベーコンのようなものまでさまざま。

マウスフィール: ベースビールのスタイルに依存。

全体的な印象: このビールはスモークフレーバー、アロマのあるバンベルグスタイルラオホ以外のあらゆるビールである。スモーキーさはモルト、ホップとバランスがとれている事。もしこのビールがクラシックスタイルをベースにしている場合そのクラシックスタイルが認識できなくてはならない。その場合、このビールはそのクラシックスタイルとしてジャッジされかついかにスモーキーフレーバー、アロマが調和しているかが評価される。

コメント: 近年多くのスタイルにスモークモルトを適応させるようになってきており、特にポーターやスコッチエールの例が多い。

原材料: ブナ、ピート、その他の木(ハンノキ、fruitwoodsなど)によるスモークモルト。ヒッコリーはベーコン、スペアリブフレーバーアロマをつける事がある。ハンノキはスモークサーモンのようなキャラクターを与える。Evergreen woodは薬品のような松のようなフレーバーを付ける。

ヴァイタル: ベースビールに依存

市販品の例: Vermont Pub and Brewery's Smoked Porter, Otter Creek Hickory-Switched Smoked Amber, Adelscott Peat Smoked Ale, Alaskan Smoked Porter, Spezial Lager.

スモークビールの歴史

かつてモルトのキルニングに薪の直火が使われていたころはすべてのモルトにスモークキャラクターがあった。その後キルニングの:ヒートソースが洗練されコークスのようなものが使われるようになってからはモルトのスモークキャラクターは非常に少なく、またはまったく無くなった。こうして、スモークフレーバーのないビールが普通に作られるようになり、スモークビールは独立したスタイルとなっていった。

英国のスモークモルト

1500年代には木がキルニングの主なヒートソースだった。1600年代に石炭。1700年代にコークス。1635年にインダイレクト モルト キルンの特許が取得された。これにより、煙が触れないキルニングが行なえるようになり同様のシステムが次々に開発されたがすぐにすべてが従来の設備に代わるわけではなかった。1800年代になっても木を燃料にキルニングを行なっているところはいくつもあった。

多くのビールの歴史書では18世紀初頭におおきな革新が起こったとされている。それは、このころ煙くない、コントロール可能な燃料としてコークスが登場し、それによってペールモルトが発明された事である。これ以前は、すべてのモルトはスモーキーで茶色であり、すべてのビールも多少なりともスモーキーで茶色であった。

1700年以前の文献ではレシピーにおいてモルトは単に「モルト」としてしか記述されていないものが多い。これはペールモルトが存在しないため現在のようにベース(ペール)モルトとスペシャルティモルトを使ったレシピーの設計が行われていなかったためである。

石炭、コークス以前にも天火干しやオープンに石の板を置いて乾かしたものはスモークフリーだった。「わら」でキルニングされたモルトもスモークレスで、スモーキーでないモルトはあるにはあったが、そんなに一般的な物では無かった。

18世紀になると醸造とモルト製造は別の業種になってゆく。

モルトスターが独立業種になってもスモーキーなモルトは生き残っていた。木材は税金のかかっている石炭にくらべとても安い燃料であり、石炭を使ったペールモルトは高価な材料だった。

実際には単価の高いペールモルトの糖化効率は安いブラウンモルトより良いが、比重計の発明されていなかった当時はそれがよくわからなかった。

ドイツのスモークモルト

ドイツでは1800年代ごく普通に薪でキルニングするモルトが作られていた。1838年の資料では3種類のキルンについての記述がある。

- 1.rauch (smoke) 古くからある直火によるキルン。
- 2.luft (air) インダイレクトキルン
- 3.dampf (steam) スチームパイプを使った熱によるイ

インダイレクトキルン

1860年インダイレクトキルンが主流を占めるようになり、ダイレクトファイアも燃料は石炭やコークスに変わっていった。ただしペナを使ったダイレクトファイアでスモークフレーバーモルトを意図的に作る事が行われていた。ドイツでは非常にまれではあるものの、スモークフレーバーがビールのフレーバーとしてありうるので、スモークフレーバーモルトの需要があり、現在にいたるまでわずかに生き残っている。

ドイツの消えた歴史的スモークビール

Gratzerは現在のポーランドで100年前に人気のあったスタイル。1890~1900年Gratz (Grodzisk)という街だけでも5軒のブルワリーがあり100,000ヘクトリットルのビールを作っていた。Gratzerはスモークバーレイではなくスモークウィートでオークでスモークされていたらしい、ビールは初期比重が1.028-1.034と低く30-35IBUとホップレートは高い物だった。このビールは高温のインフュージョンマッシュでプロテインリッチでデキストリンは比較的少なく、高フラキュレーションでローアテニューエーションイーストを使用し、最終比重は1.012程度だったため比較的ボディのあるビールで、それゆえホップレートも高くされていた。

Lichtehainerはもう一つの古いドイツのスモークビールでペールでライトボディで酸っぱいビールでバーレイを使ったスモーキーなベルリナーヴァイスのようなものだった。

現在のスモークビール

ドイツのクラシックスモークビール

現在生き残っているドイツの伝統的スモークビールの醸造所はバンベルグのSchlenkerla (1678年創業)、Spezial (1536年創業)である。

Schlenkerla (シュレンケラー) は「酔ってふらふらする人」という意味で醸造所自体は「Heller Braw」という名前である。

Schlenkerlaはモルティングも自社で行っており、年間キャパシティは12,000ヘクトリットル。バッチサイズは50ヘクトリットル、ダブルデコクシオン、ピタリングはホップエクストラクト、ラガーリングは6~8週間。ラガーリングに地下の洞くつを使用する。バンベルグにはこのような地下洞くつが何世紀にも渡って網の目のように存在しているが、現在この洞くつを使用しているのはSchlenkerlaのみである。Schlenkerlaではラガーリングだけでなくこの地下でフィルトレーション、ケグフィリングも行われる。

Spezial (シュベチアル) も同様にモルティングから行っているがSchlenkerlaより小さな規模で80%のビールがそこで消費されるガストハウス (レストラン) の裏で操業している。Schlenkerlaが普通の会社組織のようにブルーマスターを雇っているのに対してSpezialは創業者の子孫が代々ビールを作っている。50ヘクトリットルのバッチサイズ、ダブルデコクシオン、ホップは2種類使用ボイルは65分、ラガーリングは6週間。年間キャパシティは7,000ヘクトリットル

Weyermann (ヴァイアマン) は2つのバンベルグ醸造所と同様の高品質な伝統的バンベルグのブナスモークモルト (Beechwood Smoked Malt) を提供しているモルトメーカー。多くのスモークビールを製造する醸造所がこのモルトを使用している。Weyermannでは適切なスモークフレーバーを得るためにブナを18ヶ月かそれ以上エイジングする。

アメリカのスモークビール

Alaskan Brewing アラスカのマイク口。1986年Geoff, Marcy Larsonによってジュノーに作られる。

Alaskan Brewingは1988年に最初のスモークポーターを製造している。最初はシングルバッチの限定醸造で、当初「Chinook Alaskan Smoked Porter」という名前だった。Marcy Larsonが1800年代から1900年代初頭にかけてアラスカにあった醸造所を調べた結果この頃の醸造所はカラードモルトがあまり手に入らなかったため、自分でキルニングをしている。そのため、そのモルトおよび当時作られていたポーターにはスモーキーな口オースティーキャラクターがあったと思われる。これがスモークポーターのきっかけになった。

Alaskan Brewingは偶然にも「Taku Smokeries」というスモークサーモンを作る工場の向いに作られた、Alaskan BrewingはこのTaku Smokeriesを借りてスモークモルトを作成している。

Alaskan Smoked Porterは季節醸造でビンテージがラベルに印刷されている。このビールはエイジングによってかなりフレーバーの変化があり、Geoff, Larsonもいろいろなビンテージを飲み比べるヴァーチカルテイステイキングを奨めている。

Weyermannのスモークモルトを使用したスモークビール

DeGroen's Rauchbock (Baltimore Brewing)
OG: 1.0633
ABV: 6.7%
IBU: 20
SRM: 15

Arcadia London Porter (Arcadia Brewing)
OG: 1.082
ABV: 7%
IBU: 42
SRM: 118

Smokin' Ale (Empire Brewing)
OG: 1.059
ABV: 5.6%
IBU: 25
SRM: 7.8

Rich's Rauch Bier (J.T. Whitney's Pub and Brewery)
OG: 1.0547
ABV: 5.7%
IBU: 28
SRM: 70-80

Hugh Baird Peated Maltを使用したスモークビール

Stone Smoked Porter (Stone Brewing)
OG: 1.0655
ABV: 5.8%
SRM: 1.3

自家スモークのモルトを使用したスモークビール

Alaskan Smoked Porter (Alaskan Brewing)
ハンノキのチップによるスモーク
OG: 1.065
ABV: 6.1%
SRM: 92

Hickory Switch Smoked Amber Ale (Otter Creek Brewing)
ヒッコリーによるスモーク
OG: 1.047
ABV: 4.5%
IBU: 18

Kiawa Smoked Lager (Brewmoon Restaurant and Microbrewery)
Kiawaとリンゴの木によるスモーク。Kiawaはハワイの植物で甘くフルーティーなトーンがある。
OG: 1.051
ABV: 5.2%
IBU: 42
SRM: 20

Sweetwaer Chipotle Porter (Sweetwater Tavern and Brewery)
Chipotle Chili (ハラペニョをダイレクトファイアで乾燥したもの スモークチリ) とMesquiteでスモークしたペールモルトを使用。
OH: 1.0526
ABV: 5.5%
IBU: 28

Vermont Smoked Porter (Vermont Pub and Brewery)
りんごの木、少量のヒッコリーとメープルも使用。
OG: 1.060
ABV: 5.8%
IBU: 45
SRM: 27

Weyermannのスモークモルトと自家スモークを使用したスモークビール

Rogue Smoke (Rogue brewing)
ハンノキでスモークしたミュニックを使用
OG: 1.0568
ABV: 5.6%
ABU: 48
SRN: 30

日本のスモークビール

日本ではほとんどの場合ラオホスタイルのスモークビールが作られている。代表的な日本のスモークビールは「富士桜高原ビール ラオホ」。その他に「ベアレン ラオホ」「猪苗代ビール ラオホ」「博石館 スモークエール」