









イギリス Pauls Malt 社スペック表

ビール用 モルト①	商品名	説明	カラー(EBC) ※参考値	代表的な ビアスタイル
	Keep Flying – Maris Otter	Maris Otter は、英国の伝統的な大麦品種です。1965 年に導入された Maris Otter 大麦は、世界中の醸造所向けに高品質の麦芽を提供するために、現在も生産されている最も古い品種のひとつです。その使いやすさと市場性の高さから、当社のクラフトビール醸造のお客様に対してとても人気があります。英国の伝統的なリアルエールを造るのに最適なベース麦芽です。	4 - 6	Ales, IPA, Pale Ale, Porters, Stouts
	Albino Whale – Extra Pale Ale Malt	Extra Pale Ale Malt は、100%英国産の大麦麦芽です。ポールズモルト社がクラフトビール醸造家のニーズに合わせて特別に調整したもので、ブロンド・スタイルのビールに最適です	2 - 3.5	Ales, IPA, Pale Ale Extra Pale Ale, DIPA, NEIPA, Stout, Porter.
	Pale Whale – Pale Malt	Pauls Pale Malt は英国産麦芽 100%で、ポールズモルト社がクラフトビール醸造家のニーズに合わせて特別に調整しました。より深い色合いと甘いビスケット風味を実現するため、英国の Bury St Edmunds にあるモルトハウスで製麦されています。	4 - 7	Ales, IPA, Pale Ale, Porters, touts
	Odd Amphibian – Lager Malt	Lager Malt は英国産麦芽 100%で、ポールズモルト社がクラフトビール醸造家のニーズに合わせて特別に調整しました。 デリケートなスタイルのビール用に特別にデザインされた、甘く軽い色合いです。	2.8 - 3.8	Pale Lagers, Pilsner Lagers
	Dead Straight – Amber Malt	Amber Malt は英国ノース・ヨークシャーのナプトンにあるポールズモルト社の工場で製造しています。アンバーモルトはペールモルトをよりトーストしたもので、グリーンモルトは 150~160℃の温度で焙煎されます。ドライで軽めのビスケット・フレーバーに、わずかにコーヒーのニュアンスが感じられます。	45 - 90	Golden Ale, IPA, American-Style Pale Ale

ビール用 モルト②	商品名	説明	カラー(EBC) ※参考値	代表的な ビアスタイル
	Miserable Fish -Melanoidin Mlt	Melanoidin Malt は英国の Bury St Edmunds の工場 で製造されています。Melanoidin Malt のキルニングは風味と色調を出すために高温で行われます。ビールに深く濃厚な風味と色をもたらします。	40 - 50	Amber Ales, Red Ales, Dark European-style beers
	Reliable Lighthouse -Chocolate Malt	Chocolate Malt は英国ノース・ヨークシャーのナプトンにあるポールズモルト社の工場 で製造しています。キルンで乾燥させた麦芽を最高 220℃まで焙煎して製造されます。適量の水を加えることにより、焙煎時間を延長させても冷却を助け、麦芽の燃焼を防ぎます。Chocolate Malt を加える量によって、深い赤色や濃厚な黒色のビールを作ることが出来ます。	800 - 1000	Ales, Porters, Stouts
	Angry Bear - Black Malt	Black Malt は英国ノース・ヨークシャーのナプトンにあるポールズモルト社の工場 で製造しています。Black Malt は、キルンで乾燥させた麦芽を、通常の Chocolate Malt よりも若干長い時間を、最高 240℃の温度で焙煎することによって製造されます。焙煎時間の延長の為、また焙煎終了時の冷却の為に水を使用し、燃焼を防ぎます。Roast Barley よりも渋みが少なく、砕けやすいという特徴があります。	1300 - 1600	Ales, Porters, Stouts
	Angry Angler - Roast Barley	Roast Barley は英国ノース・ヨークシャーのナプトンにあるポールズモルト社の工場 で製造しています。回転する焙煎ドラムに入れられた未製麦の大麦は、最高 240℃まで焙煎されます。焙煎時間の延長の為、また焙煎終了時の冷却の為に水を使用し、燃焼を防ぎます。	1400 - 1600	Ales, Porters, Stouts

ビール用 モルト③	商品名	説明	カラー(EBC)	代表的な ビアスタイル
	Captains Classic - Cara Malt	Cara Malt は英国ノース・ヨークシャーのナプトンにあるポールズモルト社の工場で製造しています。Crystal Malt とほぼ同じ方法で製造されますが、より低い色、より高いエキス収量、水分量等の条件を満たすために、最終的な焙煎は低温で行います。カラメルのような甘い風味をビールに与え、さらにボディと口当たりを良くするのを助けます。	25 - 35	Ales, Pale Ales, IPA, American- style Pale Ale.
	Lucky Squid - Light Crystal Malt	Light Crystal Malt は英国ノース・ヨークシャーのナプトンにあるポールズモルト社の工場で製造しています。製麦行程で浸麦と発芽を経た、発芽に必要なエネルギーが高く、窒素分が少ない大麦を焙煎ドラムで煮込むようにして製造します。還元糖が豊富で、ビールにカラメルのような甘い風味、コク、風味の安定性をもたらします。	110 - 130	German-style Lagers, Ales, IPA, Pale Ales, Porters

その他 モルト	商品名	説明	備考
	A Wee Drop - Plain Distilling	Plain Distilling Malt は 100%英国産の麦芽用大麦品種を使用し、特別に調整されたプログラムにより、低タンパクと高エキス収率を保証しています。優しくキルンで焚くことで、この麦芽は高い糖化力持ち、より高いアルコール収量を生み出します。	予想アルコール収量(PSY) : > 405※参考値 代表的なスタイル : シングルモルトウイスキー
	Thirsty Thistle - Heavy Peated Distilling	Heavy Peated Distilling Malt はスコットランドの Glenesk にあるポールズモルト社の製麦工場で製造されています。地元スコットランドのピート（泥炭）に由来するフェノールを多く含んでいる為、スモーキービールやスモーキーウイスキーの製造に適しています。	フェノール含有量 : 10ppm ~ 40ppm (※詳しくはお問い合わせください)