

ページ	行	誤	正
p.21	24	1カップ=237cc(約130g)	1カップ(米)=237cc(コーンシュガーなら約130g)
	25	大さじ1杯=約12cc	大さじ1杯=15cc
	26	小さじ1杯=約4cc	小さじ1杯=5cc
	28	3/4カップ=180cc(100g)	3/4カップ(米)=180cc(コーンシュガーなら約100g)
p.32	8-10	かろうじて生き残っていたのはラガービールの醸造所だけだったそうです。…しかし運良く再出発できたラガービールのメーカーも、…	「ラガービール」を「大手ビール」に修正。(LargerとLagerの誤読によるもの)
p.38	2	中瓶(330ml)	小瓶(330ml)
p.39	5	キッチン用ブリーチ(消毒用エタノール)で消毒する。	(消毒用エタノール)を削除
p.46	14	砂糖 (これ以上加えるのは危険です)	コーンシュガー (コーンシュガーを1カップ以上加えるのは危険です)
p.60	5-8	クリスタルモルト～ローステッドバーレイまで	それぞれの材料に対して:0-0.5lbs
	9	ボイリングホップ(ホール/ペレット)	1-2 oz.
	10	フィニッシングホップ	1/4-1/2 oz.
p.71	16	だいたい30分以上煮込めば、 α 酸と β 酸の苦み成分をホップから抽出することができます。	α 酸と β 酸の苦み成分をホップから抽出するために、30分から90分煮込みます。
p.76	22	ビタリングやフィニッシングにどのホップを使ってもほぼ同じ効果が期待できるでしょう。	どの種類のホップでもビタリング用として使用することができますし、逆にフィニッシング用として使うことができます。
p.79		[ホームブルワー用ホップ一覧]の表	コメント行がずれているのでページごと差し替え(別紙添付)
p.81		[ホームブルワー用ホップ一覧]の表	コメント行がずれているのでページごと差し替え(別紙添付)
p.104	25	… α アミラーゼはAspergillus niger という菌類の一種です。	…この手の α アミラーゼはAspergillus niger という菌類からもたらされたものだと思います。
p.185	10	ガー・イースト	ラガー・イースト
p.187	26	バストライズしてサワーになったビールを	サワーになったビールをバストライズして
p.193	24	バンバーグ地方	ハンベルグ地方
p.239	6	…野菜などの樹脂が詰まらせて…	…野菜などの粘性物質が詰まらせて…
	23	それに細菌類も…	それに胚種も…
	26	ブランや細菌には	ブランや胚種には
p.240	12	穀皮も糠も取り除かれた上に殺菌され、	穀皮と糠、胚種が取り除かれ、
p.249	8	アルカリ水を使うと、ビールに好ましくないグレイン臭を取り除くのに役立ちます。	アルカリ性の水を使うと、穀物の持つ好ましくない渋みを抽出してしまいます。
p.251	表	(Ca) → (Ca ⁺⁺) (SO4) → (SO ₄ ⁻) (Mg) → (Mg ⁺⁺) (Cl) → (Cl ⁻)	
p.256	1	滅菌したウォートは	イーストを添加したウォートは
p.260	1	“インフュージョン”とはマッシュを一定温度に保つことで麦汁を“煎じ出す”ことです。	“インフュージョン糖化法”とはマッシュを一定温度に保って糖化を行う方法のことです。
p.272	7	(クール・ブレイク)	(コールド・ブレイク)
p.277	26	大麦モルト(六条大麦、酵素の強いもの)	大麦モルト(アメリカ産)
p.311	1	ビン詰めの場合120~170g、樽詰めの場合には70~110g	ビン詰めの場合120~170cc、樽詰めの場合には70~110cc
p.313	4	バクテリアを培養する栄養源にゼラチンやモルトが使われている	バクテリアの培地としてモルトエキスをゼラチンで固めたものが使われている
p.317	22	濃厚系	アルコール度の強い
p.319	1	引き締まった苦味を創出します	えぐい渋みになります。
p.326	11	コーンシュガーを80g	コーンシュガーを80cc
p.329	13	80g	80cc

ホップ一覧

コメント

1990年代初期に開発されたアロマホップ

1990年代初期に開発されたビタリングホップ

Goldingsの異種交配種、伝統的エール用ホップ、フィニッシングに適す

伝統的エール用ホップ

多用途に向けたビタリングホップ、アロマ弱し

多用途に向けたビタリング、アロマ兼用ホップ、柑橘系

Cascadeを強化したタイプの優れたアロマホップ、柑橘系、80年代後期に開発

入手が困難なホップ

強い苦み、アロマは好みがかかる

一般的なビタリングホップ、オイルは少なく、アロマやフレーバーは弱い

入手が困難なホップ

入手が困難なホップ

非常に強い苦み

伝統的な英国系エールに適したビタリング、アロマ兼用ホップ、種子量多し

非常に一般的なビタリングホップ、非常に強い苦み

伝統的な英国系エールに適したビタリング、アロマ兼用ホップ

非常に強い苦み

伝統的ラガー用ホップ、アロマ秀逸、スパイシーなフレーバーとアロマ、米国産とドイツ産は異なる

伝統的ラガー用ホップ、アロマ秀逸、スパイシーなフレーバーとアロマ

伝統的ラガー用ホップ、アロマ秀逸、スパイシーなフレーバーとアロマでHersbruckerより口当たりよし

ビタリング、アロマ兼用ホップ、優良

伝統的な英国系エールに適したビタリング、アロマ兼用の秀逸なホップ

アロマ非常に良好、Hallertauer似として開発

ホップ一覧

コメント

苦味、フレーバー、アロマともに良質

伝統的ヨーロッパ系ラガーに適したビタリングホップ

非常に強い苦み、アロマも良

入手が困難なホップ

ラガー向き、良質なビタリング、アロマ兼用ホップ、ドイツ産Northern Brewer似として開発

ビタリングホップ

入手が困難なホップ

アロマ弱し

伝統的ヨーロッパ系ラガー(Pilsener)に適したホップでスパイシーなフレーバーとアロマが秀逸

入手が困難なホップ

伝統的なドイツのビタリング、アロマ兼用ホップ

非常に強い苦み

非常に良質な英国系エール用ホップ、アロマ良

Styrian GoldingsやSaazの類似

Clusterに類似した入手が困難なホップ

英国では入手が容易

非常に優良なラガー用ホップ、米国産はフローラルで、よりスパイシーなドイツ産と異なる

入手が困難なホップ

Fugglesの種子の無いタイプとして開発、アロマ秀逸、エール、ラガー両用

非常に強い苦み

英国では入手が容易

英国では入手が容易