

令和8年10月13日

「ビール製造ガイド 小規模醸造所向け EBC 品質ハンドブック」邦訳版正誤表

独立行政法人酒類総合研究所

ビール製造技術書「ビール製造ガイド 小規模醸造所向け EBC 品質ハンドブック」(EBC 及び Christopher and Nancy McGreger 著) 邦訳版に次の誤りやわかりにくい点がありましたので、お詫びして訂正いたします。

掲載箇所	誤	正
p.85 34 行目	硫酸 <u>カルシム</u>	硫酸 <u>カルシウム</u>
p.86 8 行目	ミュンヘン (<u>ダ</u> ンクルス)	ミュンヘン (<u>デュ</u> ンケル)
p.86 10 行目	<u>マニッシュモルト</u>	<u>ミュンヘン麦芽 (Munich malt)</u>
p.87 24 行目	<i>Reinheitsgebot</i>	<i>Reinheitsgebot</i> (<u>ビール純粋令</u>)
p.91 表 2	<u>淡水</u>	<u>純水</u>
p.91 表 2	<u>真水</u>	<u>淡水</u>
p.127 33 行目	「アメリカ産のノーブルホップ」 <u>から</u> ではない	「アメリカ産のノーブルホップ」では ない
p.130 3 行目	初期のビタリングの <u>代</u> わりに	初期のビタリング <u>で</u> 代わりに
p.136 10 行目	<u>リナロール (linalool)、</u> ゲラニオール (geraniol) も	ゲラニオール (geraniol) も
p.174 図 70 左下	<u>長いデンプン鎖とタンパク質鎖のため</u> <u>細菌に有利</u>	<u>分解したデンプンとタンパク質のため</u> <u>ビール酵母に有利</u>
p.185 9 行目	<u>タンパク質</u> 分解活性	<u>デンプン</u> 分解活性
p.196 4 行目	第一 <u>麦</u> 芽	第一 <u>麦</u> 汁
p.239 7 行目	2,3-ペンタンジ <u>オ</u> ール	2,3-ペンタンジ <u>オ</u> ン

掲載箇所	誤	正
p.239 8 行目	2,3-ペンタンジ <u>オール</u>	2,3-ペンタンジ <u>オン</u>
p.239 図 116	酵母のバリン生合成とジアセチル還元 熟成中とろ過ビール	酵母のバリン生合成とジアセチル還元 (改行) 熟成中とろ過ビール
p.240 見出し	<u>シリントロコニクルタンク</u>	<u>シリンドロコニカルタンク</u>
p.248 8 行目	<u>酸</u> の主成分	<u>酢</u> の主成分
p.250 図 127	<u>トーストして焦がした樽材</u>	<u>トーストと炭化 (char) した樽材</u>
p.250 図 127	重度の <u>焦がし</u>	重度の <u>トースト</u>
p.255 12 行目	清澄剤 (<u>フィニング剤</u>)	清澄剤 (<u>ファイニング剤</u>)
p.265 表 17 中段	ランビック (<u>下</u>)、グーズ (<u>上</u>)	ランビック (<u>低</u>)、グーズ (<u>高</u>)
p.276 15 行目	充填ラインにおいては、 <u>空瓶側の検査員は必要であり、充填前の液体や汚れを含む瓶はすべて排除されなければならないためである。</u>	充填ラインにおいては、 <u>充填前の液体や汚れを含む瓶はすべて排除されなければならないため、空瓶側の検査員が必要である。</u>
p.279 3 行目	偽 <u>シーム</u>	偽 <u>巻締</u>
p.279 19 行目	X 線、ガンマ線、及び誘導センサーを <u>使用して</u> 、充填レベルと充填済みの缶の内圧のチェックに使用されている。	X 線、ガンマ線、及び誘導センサーが、 <u>充填レベルと充填済みの缶の内圧</u> のチェックに使用されている。
p.282 図 149	ビールが本来持つ <u>保護特性</u> と香味の安定性を高めるための調整方法	ビールが本来持つ保護特性と香味の安定性を高めるための調整方法
p.283 24 行目	発酵容器内の温度を下げて <u>少し早めに</u> エクス消費を遅らせ早めに発酵を停止することで、完成したビールの口当たりが良くなるという誤解がある。	発酵容器内の温度を下げてエクス消費を遅らせ <u>少し早めに</u> 発酵を停止することで、完成したビールの口当たりが良くなるという誤解がある。
p.298 30 行目	味 <u>蕾</u> を中和する	味 <u>覚</u> を中和する
p.299 12 行目	パーラージ (発泡)、泡持ちの濃さ	泡立ち (発泡)、泡のキメ

掲載箇所	誤	正
p.302 16 行目	フレンチコーヒープレスと <u>磁気攪拌棒</u> (あれば) <u>に</u> ホップ粉を入れる。	フレンチコーヒープレスに <u>マグネティックスターラーバー</u> (あれば) とホップ粉を入れる。
p.302 20 行目	<u>フレンチプレスを攪拌プレートに置き、</u>	<u>フレンチコーヒープレスをマグネティックスターラーに置き、</u>
p.308 10 行目	<u>後鼻</u>	<u>レトロネーザル (口腔香気) 嗅覚</u>
P327 11 行目	洗浄 <u>の実践</u> が改善されなければ、	洗浄 <u>方法</u> が改善されなければ、
P335 12 行目 16 行目	<u>ガラス</u> 洗浄機	<u>グラス</u> 洗浄機
P335 図 177	ガラス <u>器具</u>	ガラス <u>製品</u>
P336 図 178	ガラス <u>器具</u>	ガラス <u>製品</u>
p.359 8 行目	Saccharomyces cerevisiae var diastaticus	Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus
p.368 30 行目	発酵/ <u>成熟</u>	発酵/ <u>熟成</u>
p.380 34 行目	野生酵母は 0.6 g/L 以上の CuSO で十分に生育する。	野生酵母は 0.6 g/L 以上の CuSO ₄ で十分に生育する。
あとがき	<u>平成</u> 8 年 第 1 版発行	<u>令和</u> 8 年 第 1 版発行