

INDIVIDUAL 1st Orchestra



INDIVIDUAL ORCHESTRA #1

インディヴィデュアル オーケストラ #1

Raw Ale
Session Hazy IPA
ロウ エール
セッション ハイジー アイピーエー

No. 2
ABV 4.3%
IBU 11.5
SRM 4.04



醸造士
ス波 克幸

醸造所や醸造士以外とコラボレーション（欄外参照）することで、別の視点からの設計思想を融合させるというコンセプトのINDIVIDUAL ORCHESTRA。Raw Ale / ロウエール製法で仕込んだSession Hazy IPA第1弾の2バッチ目です。

このビールはとにかくトロピカルフルーツのようなフレイバーに溢れています。Michigan Local Hopsオリジナルホップ2種類のMackinacとCooper、そしてChinookを使い、立ち上がる香りはグアバ、パッションフルーツ、マンゴー、そしてパイナップル。フレイバーには、マンゴー、やや熟してきたバナナ、パイナップルやレモンのような爽やかな果実様の酸味、そして余韻はピーチ。温度が高くなると様相が全く変わり、グレープフルーツの皮や白ぶどう系の香りも感じられます。アルコール度数4%近辺とは思えない飲みごたえと香り豊かな余韻は、穀物由来のタンパク質が多く残るRaw Aleならではの持ち味です。

Raw Ale製法では糖化と濾過は通常通り行い、70~80°Cの温度帯で60分保温します。沸騰させないため麦芽由来のタンパク質が麦汁に豊富に残ります。また、70~80°Cの温度帯はホップ由来の苦味を抑えつつ香り抽出を行うのに適した温度帯。ホップの投入スケジュールもこの温度帯に合わせて工夫しています。

冒頭にも書きましたが、このビールの仕込みは2回目。1回目は200Lの仕込設備を初めて使うにも関わらずRAW ALE製法に挑むという大冒険。トラブルを乗り越えながらのライブ感ある仕込みで、その結果フルーティでホップ感は十分だけど、まるでホップを丸かじりしたような辛味や草っぽさも残る設計した内容とは異なった要素も多く、とても悔しい思いをしました。今回はそうした要素は極めて少なく、設計通りと言える仕上がりです。

低アルコールだけど低アルコールらしさはない、ホップ好きな人たちにも自信を持っておすすめできる圧倒的なフルーティさ。くにぶるが初めての人にもぜひ飲んで欲しいです！

酵母	名称	メーカー	製造国
麦芽 / 穀物類	Voss Kveik	Lallemand	Austria
Pale Ale	IREKS	German	
Naked Oat Malt	Crisp	England	
Sour Malt	IREKS	German	
Rice Hull / 粕殻	株式会社アスク	山形県	
ホップ	Mackinac	Michigan Local Hops	America
	Cooper	Michigan Local Hops	America
	Chinook	Michigan Local Hops	America

コラボレーションパートナー

Sebastian Hohentanner 国内有数の醸造所を手掛け醸造にまつわるトータルプロデュースを行っている株式会社BETで、ビール原料の調達をはじめマーケティング&セールスディレクターを務める。ミュンヘンのDOEMENS(ドゥーメンス)醸造学校でディプロム・ビアソムリエを取得。原材料とビアテスティングのプロフェッショナル。

プロフィール

※醸造士が感じた要素の強い順に記載しています。

香り	グアバ、パッションフルーツ、マンゴー、パイナップル
味わい	マンゴー、バナナ、パイナップル、レモン、ピーチ、穀物感
苦味	味を引き締める程度の苦味
口当たり	まろやかで、アルコール度数の低さを感じさせない飲みごたえ

Illustration by ISOGAI Hitohisa

isogai

