



富士見通り Struttin'

I wanna you to struttin' Fujimi Street.

West Coast IPA

ウエスト コースト アイピーエー

ABV / 7.2%

IBU / 71.19

SRM / 4.01

醸造士 小針明日克

はじめまして「くにぶる」ことKUNITACHI BREWERYの新人醸造士の小針（こばり）です。
このビールは醸造長の斯波以外のものが初めて仕込むビールです。

SEKIYA TAP STANDなどの様々なお店がある「富士見通り」
この通りは富士山が見えるように都市設計された道路で晴れた日には富士山がよく見えます。

このビールを飲み歩きながら、富士見通りをはじめとした国立の街並みを散策して欲しいという願いを込めて「歩く」という意味合いを持った「Struttin'」を名前に付け足しています。「Struttin'」は本来、「堂々と歩く」や「気取って歩く」などという意味を持ちます。コーヒーやタピオカのようにビールを飲みながら堂々と飲み歩きしてもいいのではないかという思いを込め、あえてこの英単語を使用しています。

このビールはガツーンとはつらつとした苦味と、いつまでも味わいたい華やかな香りが魅力のWest Coast IPAというスタイルのビールに思いを馳せ仕込みました。いつでも飲みたくなるほど愛してやまない好きなスタイルの1つです。
West Coast IPAがきっかけでクラフトビールにハマった人は多いのではないのでしょうか？私もまさにその一人でした。

今回の富士見通りStruttin'は私が好きな5種類のホップが織りなす華やかな香りと、心地よいきれいな苦味を目指して設計いたしました。このビールは定期的に原材料や製法のマイナーチェンジを繰り返していきます。次はどんな仕上がりにしようか、わくわくがとまりません。

麦芽 / 穀物類

Pilsner Malt - IREKS
Crystal Maple - IREKS
Vienna Malt - IREKS
Sour Malt (pH調整) - IREKS

ホップ

Chinook - Michigan Local Hop
Simcoe - Yakima
Citra - Yakima
Talus - Yakima
Idaho 7 - Yakima

香り 柑橘、グレープフルーツ、白ブドウ

味わい グレープフルーツ、シトラス、
パッションフルーツ、ココナッツ

苦味 柑橘類の皮、ママーレイドなどの
丸みのある苦味

口当たり ミディアムボディ

酵母

BRY-97 West Coast Ale Yeast- Lallemand

Illustration by ISOGAI Hitohisa

