



1926

イチ キュー ニー ロク

Kölsch Style

ケルシュスタイル

No. 4
ABV 4.5%
SRM 3.14

繊細なバランスを追求する、くにぶるの顔的ビール



醸造士

斯波 克幸

1926は繊細なバランスを追求するビールです。レモン様やハーブ様の爽やかな香りと上質な苦味が特徴のSaphir / サフィアをベースに、白ブドウ様の香りを持つ比較的新しいホップであるHallertau Blanc / ハラタウ・ブランを少量使ってアクセントに、そしてKölsch Yeastが生み出す青りんごやほのかなアプリコット様の香りによる繊細なまとまりを意識して設計しています。

私はKölsch Yeast系の酵母が持つ爽やかでほんのり甘い香りがとても好きです。温度管理を工夫して、その特有の香りをより感じられやすいように引き出します。このバッチは幻のバッチとなった3バッチ目と同じWhite LabのWLP029を使い、Saphirの量を増やしHallertau Blancの量を少し減らす調整と、原材料のほんの一部に小麦を加える調整を行いました。

このビールの名前「1926」は旧国立駅舎の竣工年に由来しています。赤い三角屋根の国立駅舎は1926年に生まれ一度解体されましたが、無くなることを惜んだ沢山の市民の声によって2020年に復元されました。また、国立市は南側の古い地域と北側の新しい地域が並立している2つの顔を持つ街でもあります。Kölsch Styleは上面発酵的な華やかさと下面発酵的な飲み心地という2つの顔を持ち、伝統的でありながら、ある意味では新しさを見出すことができるスタイルでもあります。

こうした国立とKölsch styleの類似性に想いを寄せ、イメージを膨らませて生み出したビールが1926です。くにぶるが掲げるテーマ「古い新しい」をかたちにした代表的ビール、くにぶるの顔的ビール1926。沢山のの人に親しんでいただければ嬉しいです。

酵母	名称	メーカー	製造国	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。
	WLP029 German Ale Yeast	White Lab	America	香り	青りんご、レモン、レモングラス、白ぶどう、アプリコット
麦芽 / 穀物類				味わい	優しい麦の風味、蜂蜜、レモン、青りんご、白ぶどう
	Pilsner Malt	IREKS	German	苦味	味を引き締めるぐらゐの優しい苦味
	Crystal Maple	IREKS	German	口当たり	スッキリとした軽やかな飲み心地
	Wheat Malt Light	IREKS	German		
	Spitz Malt	IREKS	German		
	Sour Malt (pH調整)	IREKS	German		
ホップ					
	Saphir	BayWa	German		
	Hallertau Blanc	BayWa	German		

Illustration by ISOGAI Hitohisa

