

るっぽへいじー

Hazy IPA

るっぽへいじー

The Crucible Hazy

Hazy IPA

ヘイジー アイピーエー

No. 3
ABV 5%
SRM 4.32

ジューシーとライトを両立させたい、くにぶるフラッグシップヘイジー



醸造士
斯波 克幸

アメリカ産ホップのIdaho7 / アイダホセブンとSabro / サブローがメインホップのライトヘイジー。立ち上がりの香りは黄桃、そしてマンゴー、グレープフルーツ。フレイバーはグレープフルーツが強めで、黄桃、マンゴー、キウイ、そして針葉樹を思わせるウッディなニュアンスに、余韻はココナッツやクリーム。小麦とオーツ麦の割合をぐっと増やしたことで、飲みごたえも増しました。

アルコール度数は5%と昨今のHazy IPAの中では軽めです。甘く厚みのある香りを表現するにはアルコール度数が高い設計の方が色々と都合が良いのですが、アルコール耐性が低い人やビールが苦手な人にも飲んで欲しいという思いから敢えて難しい挑戦をしています。糖化温度を上げて飲みごたえを出し、煮沸を止めてからの工程で温度を下げつつ段階的にホップを投入して香りの下地を作り、複数回にわたるドライホッピングで最終的な香りを整えています。

さて、その昔、このあたりには江戸時代から続く鋳物師の家が3軒あり、そのうちの1軒が国立市に100年続く酒屋「せきや」のルーツです。鋳物師が金属を融かして混ぜ合わせる炉のことを「るっぽ」と言います。液状に融かされた金属は「湯」と呼ばれ、鋳型に流し込まれて、なべやかんなどの生活用品に姿を変えて人々の暮らしに溶け込んできました。そうした鋳物づくりのイメージとせきやのルーツにインスピレーションを受けてイメージしたのがこのビールです。

次のバッチでは、もう少し苦味を抑えめにしつつ、飲みごたえは損なわない仕上げにしたいと思っています。今回よりはオーツ麦の量を減らし、その分を別の要素で補おうと思います。お楽しみに。

酵母			ホップ		
名称	メーカー	製造国			
WLP008 East Coast Ale	White Lab	America	Citra	Yakima Chief	America
			Sorachi Ace	Michigan Local Hops	America
			Chinook	Michigan Local Hops	America
			Idaho 7	Yakima Chief	America
			Sabro	Yakima Chief	America
麦芽 / 穀物類			プロフィール		
Pale Ale Malt	IREKS	German	※醸造士が感じた要素の強い順に記載しています。		
Wheat Malt Light	IREKS	German	香り	黄桃、マンゴー、グレープフルーツ	
Naked Oats Malt	Crisp	UK	味わい	黄桃、マンゴー、グレープフルーツ、キウイ、シダー、ココナッツ、クリーム	
Crystal Maple	IREKS	German	苦味	味を引き締めるていどの苦味	
Sour Malt (pH調整)	IREKS	German	口当たり	スッキリとした柔らかな飲み心地	

