

Hop Filament

Idaho7

Single Hop Beer



Hop Filament - Idaho7 -

ホップフィラメント - Idaho7 -

Single Hop IPA

シングルホップ アイピーエー

No. 2
ABV 6.0%
SRM 3.5

タンジェリンオレンジ、トロピカル、ブドウ果肉のような余韻



醸造士
斯波 克幸

一つのホップで風味付けをし、その個性を楽しんでもらうシリーズ。第二弾はアメリカ産ホップのIdaho 7 / アイダホセブン。2015年に発売されました。とにかく香気成分を豊富に持つことで知られるホップです。最新の研究論文を豊富に引用しつつ、人気醸造所Other HalfやBreak Side Brewingなどからも情報提供を受けて2018年に発行されたNEW IPA -Scientific Guide to Hop Aroma and Flavor- という本がありますが、その著者Scott Janish / スコット・ジャニッシュ氏が最も注目するホップがIdaho 7です。

冒頭にも書きましたがIdaho7の最大の特徴はその香気成分の豊富さです。Yakima Chiefの研究結果によるとモノテルペンアルコール（リナロールとゲラニオール）、チオール（3MH）、ホップ由来のエステル（2MIB）の含有量が抜群に多く、今でも人気度の高いMosaic、Citra、Simcoeよりもさらに多いという分析があります。

アタックにはまずフローラルな印象とそして酵母由来とも思えるほのかな青りんご、洋梨様、そして温度が上がるとタンジェリンオレンジ、グレープフルーツなどの柑橘。フレーバーが複雑で、アロマと同じくタンジェリンオレンジ、続いて熟れたパイナップル、マスクメロン、アプリコットのような甘みと樹脂感、余韻にはブドウの果肉やフローラルな印象が残ります。余韻の甘い印象はあくまで香り由来のもので、糖はほとんど食べつくされたドライな仕上がりです。今回も副原料として使用したグラニュー糖は、飲み口軽快なスッキリとした仕上がり、酵母由来の香りを少しだけ豊かにするための工夫です。

Idaho7は、くにごるのレギュラービールの一つ「るつぼヘイジー」のメインホップで「富士見通りStruttin'」などにも使われていますが、今回シングルホップで使用して感じたのは、他の香気成分を引き立てるエンハンサー的なポテンシャルの強さです。これからも沢山使っていく予定のIdaho 7。大好評だった前作のシトラと同様に苦味は控え目で、スッキリした軽快な仕上がりです！

酵母	名称	メーカー	製造国
	BRY-97	Lallemand	Austria

麦芽 / 穀物類

	Pilsner Malt	IREKS	German
	Pale Ale Malt	IREKS	German
	Munic Malt	IREKS	German
	Sour Malt (pH調整)	IREKS	German

ホップ

	Idaho 7	Yakima Chief	America
--	---------	--------------	---------

副原料	名称
	Granulated Sugar
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	フローラル、タンジェリンオレンジ、グレープフルーツ
味わい	マスクメロン、タンジェリンオレンジ、パイナップル、アプリコット、樹脂、ブドウ
苦味	心地良い苦味
口当たり	スッキリとした軽快な飲み心地

Illustration by ISOGAI Hitohisa

isogai

