

Hop Filament

CENTENNIAL



Raw Ale Single Hop Beer



Hop Filament - Centennial -

ホップフィラメント - センテナリアル -

Raw Ale Single Hop Hazy IPA

シングルホップ ヘイジー アイピーエー

No. 3
ABV 4.2%
SRM 3.5

フローラル、ハーバル、グラッシー、レモン、グレフル、ライム！



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。第三弾は1990年発売のアメリカ産ホップCentennial / センテナリアル。当時人気だったCascade / カスケードと比較されて香りの強さから「スーパーカスケード」とも呼ばれ、頭文字にCが付く一世代前の人気品種ホップの一つとして知っている人も多いかも知れません。

アタックにはゼラニウムやバラなどを思わせるフローラルな印象、続いて松のようなハーバル、グラッシー、スパイシーなニュアンスが感じられます。フレーバーも花様な香りとハーバル、グラッシー、スパイシーなニュアンスから、グレープフルーツやレモンなど黄色系で色の薄い柑橘用の香りや、ライムのようなシャープな風味が感じられ、今流行中のトロピカルフレーバーが圧倒的なヘイジーとは一味違う爽やかかつグラッシーな味わい。そして、Raw Ale製法で仕込み、多めに使った小麦による白パンのようなほのかに甘く柔らかい余韻。アルコール度数の低さを感じさせない飲み心地です。

Centennialには、バラやゼラニウムなどの花やレモン、様々なフルーツにも含まれるフルーティな香りを構成する重要な成分の一つであるGeraniol / グラニオールが非常に多く含まれています。また、特定の酵母はGeraniolを代謝（biotransformation / バイオトランスフォーメーション）によって別のフルーティな成分に変化させることができるということも、醸造士の間では知られています。

Centennialは単一でも他のホップとの組み合わせでも活躍できる幅を持った良質な品種ですが、最近では他の人気品種に押されて作付け面積が減少傾向にあります。無くなってほしくないので使っていきたい。くにするでは、そうした応援したい気持ちもあってCentennialを使用しています。ちなみに、ホップの一大生産地Washington州のYakima / ヤキマで生産されているものではなく、Michigan州で栽培されているものを使用しているのがこだわりです。産地の違いによる風味の違いも、楽しんでもらいたいことの一つです。

| 酵母 | 名称 | メーカー | 製造国 |
|----------|------------------|-----------|---------|
| | S-04 | Fermentis | France |
| 麦芽 / 穀物類 | | | |
| | Pale Ale Malt | IREKS | German |
| | Wheat Malt Light | IREKS | German |
| | Sour Malt (pH調整) | IREKS | German |
| ホップ | | | |
| | Centennial | MLH | 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、ハーバル、グラッシー、シトラス |
| 味わい | フローラル、ハーバル、グラッシー、レモン、グレープフルーツ、ライム |
| 苦味 | 味を引き締める程度の苦味 |
| 口当たり | 軽快かつ低アルコールを感じさせない飲み口 |

Illustration by ISOGAI Hitohisa

isogai

