



Find me

THE DODO HOUSE
4th Anniversary Beer

Fruit Sour IPA

フルーツ サワー アイピーエー

ABV 6%
SRM 3.25
pH 3.39

ファインドミー

泡から余韻までグレープフルーツ、厚みのある爽やかな酸味！



醸造士
斯波 克幸

くびるを常設いただいている目黒 THE DODO HOUSE 4周年を記念して2種類醸造したビールのうち一つです。

麦芽比率の1/3相当のたっぷり使ったグレープフルーツ果汁の風味、グレフル感は泡まで感じられます。厚みのある豊かな酸味はグレープフルーツ果汁由来のクエン酸と植物性乳酸菌由来の乳酸です。温度が上がるにしたがい、グレープフルーツの果汁感の裏側に胡椒のようなスパイシーなニュアンスと、余韻にはグレープフルーツのほか、ほのかにパッションフルーツが現れます。

「Find me / 私を見つけて」…圧倒的なグレープフルーツの果汁感を、隠れた様々な要素が支えているビールです。Revive meと同様に本来低温を好むラガー酵母をそれよりも高温を好むエール酵母の温度で発酵させるCalifornia Commonスタイルの発酵をベースにしています。

仕込みの最終工程で麦汁の温度を下げてから投入した麦芽比率の1/3相当のグレープフルーツ果汁とホップのアロマ・フレーバーが合わり、発酵を経たことで単一品種のグレープフルーツや単純に果汁を添加しただけでは感じられない複雑なフレーバーになりました。果皮は使用していませんが感じられる果皮らしいスパイス感、仕込み前にテイस्टिंगした果汁そのものからは感じられなかった発酵の産物です。ホップはSimcoeを中心に使い、グレープフルーツ感を豊かに感じられること、底上げすることを意識してまとめました。様々なグレープフルーツ感を見つけていただけると嬉しいです。

徐々に梅雨明けが進んでいますが、ラガー酵母らしいドライな飲み口と爽やかな酸味がうだるような暑さをリフレッシュしてくれる、そんな一杯です！

酵母	名称	メーカー	製造国	ホップ			
	W34/70	Farmentis	France	Simcoe	Yakima Chief	America	
				Nelson Sauvin		Nelson Sauvin	
麦芽 / 穀物類				Idaho7	Yakima Chief	America	
	Pilsner Zero Malt	Viking	Finland				
	Munic Malt	IREKS	German				
	Crystal Maple	IREKS	German				
	Sour Malt	IREKS	German				
副原料	名称						
	グレープフルーツ果汁						
				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	ホワイトグレープフルーツ、ピンクグレープフルーツ		
				味わい	ホワイトグレープフルーツ、ピンクグレープフルーツ、パッションフルーツ、胡椒		
				苦味	味を引き締めるていどの苦味		
				口当たり	スッキリとした軽快な飲み心地		

Illustration by ISOGAI Hitohisa

