



# 偕楽ジュース

Kairaku Juice

Raw Ale

## Brut Hazy IPA

ブリュット

ヘイジー アイピー エー

ABV / 7.5%

IBU / 20.6

SRM / 6.1



醸造士  
斯波 克幸

このビールはくにぶるの常設店「THE DODO HOUSE (東京都目黒区)」と「BackPacker (茨城県水戸市)」とのコラボレーションビールとして誕生しました。茨城県に縁のあるオーナー2人の「こんなご時世だからこそ、このビールを飲んで”皆”で”楽”しみたい」という想いを込め、茨城県水戸の名勝「偕楽園」にちなんで命名。ジュースはもちろん、ジュージーだからです。

ホップはニュージーランドホップの代表格であり華やかな白ブドウ香を持つNelson Sauvin / ネルソンソーヴィンのみを使用。様々な工程と温度帯で投入することで、濃厚でジュージーな白ぶどうとグーズベリー様のアロマとフレーバーを抽出しました。グーズベリーは日本では聞き慣れない果実で、近い香りを持つ果実と言えばカシスですが、カシスもあまり見かけませんよね。

このビールの最大の特徴は麦芽由来の口当たりと豊かな余韻です。まさに濃縮された白ワイン。フランスのブルゴーニュやシャンパーニュ地方で栽培されたシャルドネでつくったワインを濃縮したかのような豊かなフレーバー。アルコール度数は高めですが、残糖はゼロ。偕で楽しみながら、快く楽しくなってもらえたら嬉しいです。

**麦芽 / 穀物類** Pale Ale Malt - IREKS  
Munic Malt - IREKS  
Crystal Maple - IREKS  
Sour Malt (pH調整) - IREKS

**ホップ** Nelson Sauvin

**酵母** S-33 - Farmentis

**香り** グーズベリー、白ぶどう

**味わい** 冷涼地で栽培される品種の白ぶどう  
グーズベリー、穀物感

**苦味** ほとんど感じられない

**口当たり** 柔らかいが、あと残りしない

Illustration by ISOGAI Hitohisa

