



ピクニック アンド ビア

Picnic and Beer

Session IPA

セッション アイピーエー

ABV 3.7%
IBU 44.6
SRM 8.6

温度と共に移ろう厚みのある柑橘や花の香りとモルトの余韻



醸造士
ス波 克幸

KUNITACHI BREWERYが醸造開始する前に快く一緒にビールをつくってくれたブルワリーのひとつ、高円寺のアンドビール。その時に作ったビールを今度はKUNITACHI BREWERYの設備で一緒に仕込みました。

前回と異なる点はCentennial / センテナルの量を増やしたところです。Centennialは今となってはクラシカルなアメリカンホップの一つで他の人気ホップに押されて作付面積は減少傾向にあるようですが、私は芳香成分のGeraniol / ゲラニオールが抜群に多く含まれる点に再注目しています。Geraniolはフローラル、シトラス様の香り成分の一つで薔薇の香りを構成する重要な一つですが、酵母の代謝によって柑橘様の香り成分である β -citronellol / ベータシトロネロールに変換されます。そうした酵母の代謝を一層意識してCentennialを様々なタイミングで加え厚みある柑橘感を表現しました。時間が経って温度が上がってくると柑橘様の香りと同じくらいフローラルな香りとハーバルな香りが現れてくれるところも愉しんでもらえたら嬉しいです。低いアルコール度数ながら物足りなさを感じさせない飲み口であるのはいつもどおりで、モルト配合の大部分をしめるVienna Maltの甘味と芳ばしさが、ほろ苦い柑橘様の下地にもなっています。

天気の良いピクニック日和の初夏の一日に、のんびりと屋外で楽しんでもらえたら嬉しいです！もちろん、アンドビールの抜群に美味しいカレーともぴったりの相性です！

| 酵母 | 名称 | メーカー | 製造国 | プロフィール |
|----------|---------------|---------------------|---------|---------------------------------------|
| 麦芽 / 穀物類 | Voss Kveik | Lallemand | Austria | 香り オレンジ、レモン、パイナップル、フローラル、ハーブ、ビスケット |
| | Vienna Malt | IREKS | German | 味わい オレンジ、レモン、パイナップル、ハーブ、ビスケット |
| | Crystal Maple | IREKS | German | 苦味 柑橘果皮のようなほろ苦さ |
| | Wheat Malt | IREKS | German | 口当たり アルコール度数の低さを感じさせない飲み口 |
| | Sour Malt | IREKS | German | |
| ホップ | Chinook | Michigan Local Hops | America | |
| | Sorachi Ace | Michigan Local Hops | America | |
| | Cascade | Michigan Local Hops | America | |
| | Centennial | Michigan Local Hops | America | |

Illustration by ISOGAI Hitohisa

