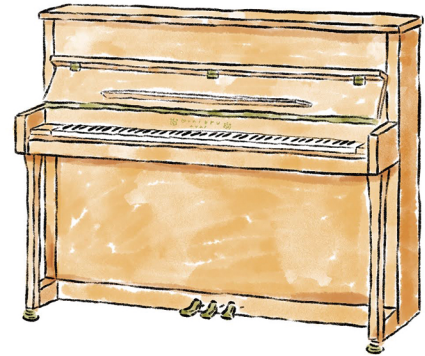


INDIVIDUAL 3rd Orchestra



INDIVIDUAL ORCHESTRA #3

インディビデュアル オーケストラ

Raw Ale Fruit Ale

ロウ エール
フルーツ エール

ABV / 2.5 %
IBU / 5.92
SRM / 4.38



醸造長
斯波 克幸

こんにちは、「くにぶる」ことKUNITACHI BREWERYの醸造長「しわ」です。

クラフトビール業界は横のつながりが厚く、醸造所や醸造士によるコラボレーションは日常的で活発に行われています。このINDIVIDUAL ORCHESTRAシリーズはそうした醸造所や醸造士という造り手とのコラボではなく、その他の道のプロフェッショナルとのコラボレーションによって別の視点を取り込んでセッション的にビールを生み出して行くシリーズです。

#1~#4までのコラボ相手は、くにぶるに設備を導入してくれた企業株式会社BETで原材料の調達をはじめマーケティング&セールスディレクターを務める友人のSebastian Hohentanner氏。ビールの本場ドイツで生まれ育ち、ミュンヘンのDOEMENS(ドゥーメンズ)醸造学校でディプロム・ビアソムリエを卒業した彼は、敢えて言うまでもないですがビールのプロフェッショナルです。彼の選抜する原材料の品質はいつも折り紙付き。信頼しています。

さて、今回のビールも#1と同様に北欧で今でも伝統的につくられているRaw Aleの製法を取り込んでつくりました。簡潔に言うと、麦汁を高温で沸騰させずに発酵まで持ち込む作り方です。これにより、タンパク質を多く含んだ麦汁が仕上がりに、出来上がるビールに口当たりの柔らかさや穀物感が強くでます。また、ホップの成分を抽出するのに理想的な温度帯でもあります。

ABV2.5%と#2よりも更に低めでありながら、柔らかい口当たりと白パンのような甘く優しい穀物感、グアヴァ、マンゴー、アプリコットの3種類のピューレによってテイストの異なる風味が織り込まれています。ミルクィな口当たりながらすうっと口から消えていく不思議な感覚。フレーバーはとにかくグアヴァ。昼からも軽くスッキリと飲める一杯です。

麦芽 / 穀物類	Pale Ale - IREKS Wheat Malt Light - IREKS	香り	マンゴー、アプリコット、グアヴァ
副原料	Apricot Puree Mango Puree Guava Puree	味わい	白パン、グアバ、マンゴー、アプリコット、ピーチ
ホップ	Mackinac - Michigan Local Hops	苦味	苦味はほぼない
酵母	Voss Kveik - Lallemand	口当たり	滑らかで、あっさりとした口溶け

Illustration by ISOGAI Hitohisa

