



# 明けない夜はない

The night is long that never finds the day

# Session Ale

セッションエール

ABV 4.2%  
IBU 31.8  
SRM 3.18

厚みのあるレモン様にほのかな甘い香りが優しく寄り添う、爽快な一杯

## 醸造士 小針明日克

「くにぶる」ことKUNITACHI BREWERYの新人醸造士の小針(こばり)です。  
新人醸造士による第二弾目のビールは東京、高円寺の『ビアカフェ 萬感』さんの10周年記念ビールです。

コロナ禍という状況の中で、10周年という記念すべき節目を迎える萬感さんやクラフトビール業界にとっても希望を灯す一杯になって欲しいという意味を含め「明けない夜はない」と命名しました。  
個人的にも萬感さんには足繁く通い何度も夜を明かして飲んだことがあり、それはとても良い思い出となって自分のビールづくりにも生きています。

このビールはケルシュ酵母をベースにSession IPAとまではいかないホップの華やかさ、酵母のキャラクター、余韻に少しの酸味と苦味、全体のバランスを意識し、つい「おかわり」したくなるビールを目指しました。Loralがもつレモンやピーチ、フローラル、Saphirのレモンやハーバルなキャラクターが爽やかに感じられます。また隠し味にコリアンダーシードを使用しホップとは違う繊細なフレーヴァーを引き出すことに挑戦しました。夜明けの一杯になることを願って かんぱい！

酵母	名称	メーカー	産地
	K-97	Farmentis	France

### 麦芽 / 穀物類

Pilsner Malt	IREKS	German
Crystal Maple	IREKS	German
Vienna Malt	IREKS	German
Wheat Malt	IREKS	German
Sour Malt	IREKS	German

副原料	名称
	Coriander Seed

香り	レモン、フローラル、ピーチ
味わい	レモン、ピーチ、ハーバル
苦味	レモンのニュアンスをもった心地よい苦味
口当たり	軽快で爽やか

### ホップ

Saphir	Baywa	German
Loral	Yakima Chief	America

Illustration by ISOGAI Hitohisa

