

# るつぼヘイジー

## Milk Shake & RAW ALE

### るつぼヘイジー Milk Shake

Milk Shake version of The Crucible Hazy

[Raw Ale]

Milk Shake Hazy IPA

ミルクシェイク ヘイジー アイピーエー

ABV 7%

SRM 4.32

マンゴー、完熟バナナ、パイナップル、洋梨！魅惑的な甘いミルクシェイク。



醸造士  
斯波 克幸

濁りのあるビールに乳糖を加えたスタイルをMilk Shakeと呼ぶことがありますが、このビールはくにぶるのレギュラービール「るつぼヘイジー」に乳糖を加えて、さらにRaw Ale製法で仕込んだバージョンです。

ホップは「るつぼヘイジー」でメインホップとして使っているSabro / サブローをあえて使わず、Idaho7 / アイダホセブン、Mackinac / マキナック、El drado / エルドラドをメインに味わいをまとめました。アロマにマンゴーや少しのピーチ、凝縮されたトロピカルフルーツ的なフレーバーの中には完熟したバナナやパイナップル、マンゴー、ピーチ、そして洋梨様の香りや、余韻にはオーツ麦や乳糖由来のミルクィなニュアンス。甘みもしっかりと感じられます。

Raw Ale製法で残った麦芽のタンパク質と、香りの成分、乳糖が絡みあってまろやかで甘いけれども飲みやすく仕上げました。思いがけずごくごく飲めてしまうと思いますが、アルコール度数は高いのでご注意ください。

※ Raw Ale製法とは、ノルウェーやバルト三国など北欧エリアの一部で今も行われている伝統的な仕込み方法の便宜的な呼称です。殺菌できる温度帯で麦汁を長時間保温し決して沸騰させない仕込み方法で、仕上がるビールに穀物の風味とタンパク質を多く残すことができます。また、その保温温度帯はホップなどの香気成分の抽出にも適しています。

酵母	名称	メーカー	製造国	ホップ		
	S-04	Fermentis	France	Chinook	Michigan Local Hops	America
				Sorachi Ace	Michigan Local Hops	America
				Idaho 7	Yakima Chief	America
				Mackinac	Michigan Local Hops	America
				El Dorado	Yakima Chief	America
麦芽 / 穀物類				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。	
Pale Ale Malt	IREKS	German		香り	マンゴー、ピーチ、パイナップル	
Wheat Malt Light	IREKS	German		味わい	マンゴー、完熟したバナナ、パイナップル、ピーチ、シトラス、洋梨	
Viking Oat Malt	Viking Malt	Finland		苦味	味を引き締める程度の苦味	
Sour Malt (pH調整)	IREKS	German		口当たり	柔らかくまろやかな口当たり	
副原料						
Lactose (乳糖)						
Granulated sugar						

Illustration by ISOGAI Hitohisa

