



## ビールのおかげ 2nd

Thanks to Beer #2

## Micro Hazy IPA

マイクロ ヘイジー アイピーエー

No. 2  
ABV 2.5%  
SRM 3.5

### とにかくピーチ！！ヒュウガナツ、シークワサー、洋梨！



醸造士  
斯波 克幸

初夏に発売してあっという間に完売してしまいました「ビールのおかげ」第2弾。「少しぐらい飲みすぎても大丈夫な低アルコールで、しかし飲みごたえはあるビールを」という前回からのコンセプトはそのまま。今回はボディ感をつくるのに焙燥された濃色麦芽は使わず、それでいて前回よりアルコール度数を下げ、ホップ感マシマシに仕上げました。

アロマは何と言ってもピーチ！飲んでいる人が移動したあと、その場に残り香が漂うぐらいピーチです。そして爽やかなシトラス感。飲み口も立ち上がる香りに引きずられてピーチから始まり、ヒュウガナツ（日向夏）やシークワサーなど、日本の温かい地域特有の爽やかな柑橘様を思わせる香りと風味、余韻はオーツ麦のほのかな甘みと洋梨のニュアンスが感じられます。

くにぶるでは比較的新しい知識に基づいた高温での糖化に挑戦していますが、今回は今までで一番高い温度で糖化を行いました。その効果で、軽めではありますが、ABV2%とは思えないABV4~5%ぐらいのボディ感を感じていただけたらと思います。私は4種類以上のホップを組み合わせることは稀ですが、今回はEl Dradoをメインに7種類のホップで香りをつけましたが、それぞれが良い仕事をして美味しく仕上がったビールです！

酵母	名称	メーカー	製造国	ホップ		
	Voss Kveik	Lallemand	Austria	Citra T90 & Cryo	Yakima Chief	America
				Copeer	Michigan Local Hops	America
				Centennial	Yakima Chief	America
				El Drado	Yakima Chief	America
				Mosaic T90 & Cryo	Yakima Chief	America
				Idaho 7	Yakima Chief	America
				Sabro Cryo	Yakima Chief	America
麦芽 / 穀物類				プロフィール		
	Pilsner Zero Malt	Viking	Finland	※醸造士が感じた要素の強い順に記載しています。		
	Wheat Malt Light	IREKS	German	香り	ピーチ、シトラス、ココナツ	
	Crystal Maple	IREKS	German	味わい	ピーチ、ヒュウガナツ、シークワサー、オーツ、洋梨	
	Oat Malt	Viking	Finland	苦味	味を引き締めるぐらいの苦味	
	Vlnna	Viking	Finland	口当たり	柔らかい軽快な飲み心地	
	Sour Malt (pH調整)	IREKS	German			

Illustration by ISOGAI Hitohisa

isogai

