

季節限定ベアードビール

お寺の庭 ゆずエール

スペック

アルコール度数：6%
初期比重：12.8
最終比重：2.3
苦み (IBU)：25
色 (SRM)：4.5



原材料

水：クリーンな軟水（地域の湧泉水）
麦芽：フロアモルテッドマリスオッター、キャラゴールド、ライ、オーツ
非麦芽：なし
糖類：国産氷砂糖
ホップ：ホールフラワーコーン（生ホップ：アメリカ産サミット、マリロ、アータナム）
酵母：ハウススコティッシュエール酵母
その他：地元のゆず（ピール&手絞り果汁）

ブライアンの醸造ノート

いきいきとして弾けるようなこのエールは、ゆずを使用し、ホップは助手役に徹した。ライとオーツを少し加えることにより、ゆずの甘酸っぱく香り高い個性を更に際立たせた。そして2つの形（ピールと手絞り果汁）で2度に分けてゆずを加えた（1度目は主発酵前の麦汁造りの時に、2度目は充填前の貯酒タンクの中に）。このようにして、奥深さと複雑さを秘めたニュアンスのあるフレーバーと、素晴らしいゆずの香りを最大限に引き出した。

Bryan David

