

定番ベアードビール

スルガベイ インペリアル IPA

スペック

アルコール度数：8.5%

初期比重：17.0

最終比重：2.0

苦み (IBU)：90

色 (SRM)：4



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・マリスオッターとピルスナー、ライ、キャラメル

非麦芽：ローストバーレイ

糖類：国産素焚糖と氷砂糖

ホップ：生ホップ (ペレット、抽出物は不使用) 各種

酵母：ハウス酵母 (スコティッシュ・エール)

ブライアンの醸造ノート

炭酸ガスは、ビール製造において重要なものだが、あまり語られることがない。しかし、中には、それを「5番目の秘密の原料」と呼ぶブルワーもいるほどだ。炭酸ガスは、ビールに輝きと発泡性を与えるもの。酵母発酵の副産物である。

発酵から生まれる炭酸ガスを、ビールを炭酸化する手段として取り込むことは、「**自然発泡**」として知られている。一方、強制発泡は、容器に詰める前にまったく別の炭酸ガスを人工的に混入すること。世界中のほとんどのビールは、強制発泡である。なぜなら、発酵から生まれる炭酸ガスを十分に取り込めていないからだ。

私にとって、樽や瓶の中で**二次発酵**した自然発泡は、醸造のプロセスの中でももっとも神秘的な出来事である。**瓶内熟成**、または**樽内熟成**として知られるこのプロセスは、容器内での二次発酵に伴って、容器内の既存の酵母が炭水化物を分解するのである。シャンパンの炭酸化のプロセスに似ている。

スルガベイ インペリアル IPAでは、瓶内・樽内熟成を**クロイゼン (クロイゼニング)**と呼ばれるドイツ式の製法 (一次発酵のピーク時の麦汁を少量、容器に詰める前のスルガベイに入れる)で行っている。

二次発酵は、容器に詰められたスルガベイの中で始まり、自然な発泡性が生まれ、フレーバーと熟成が進化を続けるのである。ベアードビールは生きているのだ。容器の中で生き続けているのである。

容器の中の二次発酵で生まれる自然発泡は、ベアードビールを造る際に最も重要な工程である。すべての定番ビールの中でも、スルガベイ インペリアル IPA は、摩訶不思議な自然の魔法から授けられた至福の味わいをもつ、私のお気に入りの見本そのものである。



Bryan Baird