

定番ベアードビール

修善寺 ヘリテッジヘレス

スペック

アルコール度数：5.0%

初期比重：12.0

最終比重：2.4

苦み (IBU)：20

色 (SRM)：4.5



原材料

水：クリーンな軟水(地域の湧泉水)

麦芽：フロアモルテッドピルス、ミュンヘン、キャラ

非麦芽：ローストバーレイ

糖類：国産氷砂糖

ホップ：ホールフラワーコーン(生ホップ)

酵母：ハウ斯拉ガー酵母(北米)

ブライアンの醸造ノート

修善寺は、日本の長く豊かな文化遺産と深く関わり合いのある場所。

ベアードブルーイングは、日本に独自のビール遺産を創造してきたが、

それらを修善寺に持っていき、永遠に拠点も置くつもりだ。

ヘレス(薄いという意味)ラガーは、バイエルン地方に古くから伝わる伝統的なビアスタイルで、

ドイツの奥深いビール文化遺産と強く関わっている。

修善寺ヘリテッジヘレスは、この遺産という思想を祝い感謝するために生まれた。

ずば抜けたドリンクビリティを持ち、クリーンで丸みがあり、バランスのとれたゴールデンラガーである。

修善寺ヘリテッジヘレスの醸造において一つ特記すべきは、

デコクションマッシュ製法に取り入れていることだ。

デコクションマッシングとは、麦汁の糖化を行うマッシングを行っている間、

麦汁の一部を他の設備へ移し、短時間煮沸させ、また元の窯へ戻し、

麦汁の温度を段階的に目標温度へ上げていくというドイツの伝統的な製法だ。

修善寺ヘリテッジヘレスはこの製法をマッシュ時に2回に分け施している。

マッシュを激しく扱うこの製法により、ビールの中のモルトの個性がよりリッチに、

味に深みや厚みが出るのだ。プロスト(乾杯)!

Bryan David

