


商品名	Grape Fruit IPA	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	フルーツエール	2Rowモルト
ボディ	ライト	c-40
香り	グレープフルーツ	choco
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	6.0%	
IBU(苦味)	50	使用ビターホップ
飲み頃温度	5~8度	chinook
		使用アロマホップ
		casucade
		Mosaic
		Citra
		副原料
		グレープフルーツ
		酵母
	アメリカンイースト	

商品説明

★きっかけ

爽やかな、スッキリとしたIPAが飲みたいと思い造りました。
 グレープフルーツには、ビタミンCが多く、風邪予防にも効果があり、豊富に含まれるクエン酸は疲労回復に役立ちます。

疲労回復・風邪予防・美容効果なIPA これしかないですよ。^^。

★こだわり

グレープフルーツのフレッシュ感を出すために、ライトなボディーで瑞々しく、最後の苦味(グレープフルーツの酸味や甘みでなく、ほろ苦い部分)を出すために、グレープフルーツの果皮の断面を大きく取りました。

★特徴

グレープフルーツの香りを感じながら、口に流し込むと瑞々しく・ライトなボディーが軽快に広がります。
 舌の両脇奥から、白わたのほろ苦さが感じられ、ホップの苦味にかわりながら喉の奥に流れ込みます。
 アルコール6%が感じられないほど、スイスイ入っていくので要注意!! です。

伊勢角屋麦酒

〒516-0017 三重県伊勢市神久6丁目428
 TEL 0596-21-3108 FAX 0596-21-3109
<http://www.biyagura.jp>