

商品名	アナザー アイビーエー Another IPA	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	India Pale Ale(インディアペールエール)	ピルスナーモルト
味わいタイプ	ミディアムライトボディ	C-40
香り	トロピカル、シトラス、ピーチ	カラピルス
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	7%	使用ビターホップ
IBU(苦味)	55	Columbus
飲み頃温度	5 ~ 8 度	使用アロマホップ
コク	★★☆☆☆	Simcoe
キレ	★★★★☆	Mosaic
		Mosaic Cryo
		Citra
		副原料
		酵母
		アメリカンエール 1056
商品説明		



【商品コンセプト】

いつもと異なるプラントで仕込んだIPA

【味わいの特徴】

シャープな苦みとホップの華やかな香りが楽しめる王道のウエストコーストIPAです。伊勢角のIPAは王道のウエストコーストスタイルIPAを目指して、ドライでキレ味のあるボディ感と、ホップによるトロピカル・シトラス様の華やかなアロマの調和するギリギリのバランスポイントを目指し、レシピを磨きあげてきました。今回、他ブルワリー様のプラントをお借りし、全く同じレシピで仕込みを行いました。いつものIPAよりもホップの尖ったキャラクターが特徴的な骨太でパンチのある仕上がりになりました。飲み比べて違いを楽しむのも面白いですよ♪

【ブルワーからのコメント】

昨年末、伊勢角屋麦酒下野工場のメインプラントはオートメーションシステムを司るCPUの異常によりダウンし、製造停止を余儀なくされてしまいました。お客様のもとに美味しいビールをお届けしたいにもかかわらず、仕込みをすることができない。歯がゆい思いをしている最中、ありがたいことに、とあるブルワリー様より設備をお借りしてお話をいただきまして、このビールを仕込ませていただきました。業界内のよこのつながりの暖かさがこのクラフトビール業界の魅力だと再認識しました。お名前を出すことはできませんが、手を差し伸べくださったブルワリー様に厚く感謝申し上げます。

今回お借りしたプラントは、普段のフルオートメーションのプラントとは肌感覚が異なりました。慣れない操作にやや手こずる部分もありましたが、伊勢角でのこだわりを守り、飲みやすくも味わいのある本物のビールに仕上げました。同レシピながらも少し味わいの異なる「Another」なIPAをお楽しみください。

伊勢角屋麦酒

〒516-0003 伊勢市下野町564-17
TEL 0596-63-3108 FAX 0596-63-6516
<http://www.kadoyahonten.co.jp>