

ダンデライオン・チョコレートさんと今年もコラボスタウト

2021年11月第1弾発売。好評につきブラッシュアップして再販いたします。

フリガナ	チョコレートブラウニースタウト
商品名	Chocolate Brownie Stout
種別	発泡酒 麦芽使用率82%
発売開始日	2022年12月27日(火) ※ケース発送 12月23日(金)より
JANコード	4580133615525
参考小売価格	940円(税別) / 容量 330ml
アルコール度数	9.0% IBU(苦味) 15
原材料	大麦麦芽(アメリカ製造、イギリス製造)、糖類、大麦、オーツ麦、カカオニブ、ホップ
使用ホップ	Columbusコロンバス、
スタイル	ペイストリー・スタウト
コク/キレ	★★★★★ / ☆☆☆☆☆
飲み頃温度	8°C~12°C
ロット	30本/1ケース(他商品との混載可)
賞味期限	充填より3年 ※10°C以下で要冷蔵
レシピ作成	山宮 拓馬



きっかけ 昨年に引き続き、コラボレーションビールを醸造しました。昨年のレシピは甘さに舵を振り切ったレシピで、ペイストリースタウトらしい濃厚な甘さのスタウトでした。ただカカオニブとチョコレートを大量に使用したにもかかわらず、マヤ・マウンテン・ベリーズ産のカカオの個性的なキャラクターを十分に引き出せていなかったと感じていました。その課題を改善すべく、ダンデライオン・チョコレート様がペイストリーを作るときのノウハウを取り入れた技術的コラボレーションでレシピをブラッシュアップしました。

こだわり 製法の異なるパンナコッタを試作いただき、ブルワーチームでテイastingを行い、その結果をもとに、カカオニブからチョコレートのキャラクターを抽出する方法を検討しました。これまではコールドサイドのみで使用してきましたが、今年の仕込みではカカオニブをホットサイド/コールドサイドの両方で加えることにしました。火を入れることで香りの幅が広がり、カカオポリフェノールが味に奥行きを与えてくれました。昨年よりもカカオ由来のチョコレートのキャラクターが楽しめるはずです！

あじわい 漆黒の外観に茶色がかった泡。強く焙煎したモルト由来のチョコレートやコーヒーそして焦がしたトーストのようなアロマに、カカオニブ由来のカカオやストロベリーやチーズケーキのニュアンスが加わり、深みや厚みがある香り立ち。フレーバーにもチョコレートらしさを感じられます。アロマ・フレーバーでは甘さが先行しますが、ローストモルト由来のコーヒーのような苦味とカカオニブ由来のポリフェノールが甘さを引き締め、バランスの良い飲み飽きない味わいとなっています。

ラベル作成