

商品名	Foggy New Wave IPA	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	ミルクシェイクIPA with スパイス	2Rowモルト
味わいタイプ	ミディアムボディ・ジューシー	ミュニックモルト
香り	マンゴー・ミルクィー・シトラス・ミント	ウィートモルト
保存温度	冷蔵	フレークウィート
アルコール度数	4%	フレークオーツ
IBU(苦味)	40	
飲み頃温度	5~8°C	使用アロマホップ
コク	★★★☆☆	モザイククライオ
キレ	★★☆☆☆	シトラ
		サブロクライオ
		タラス
		副原料
		カルダモン
		乳糖
		酵母
		1318 London Ale 3
商品説明		

【商品コンセプト】

ローアルコールながらも味わいのある新感覚ヘイジーIPA

【味わいの特徴】

アルコール度数は控えめな設計ですが、普通のビールと同じぐらいの原材料を使用しており、豊かなフレーバーと爽やかな後味が楽しめます。
 これでもかというほどに大量に投入した小麦フレークとオーツ麦フレークが(モルト配合の半分以上を占めます(!))柔らかいマウスフィールを作り出し、そして少し加えた乳糖が優しい甘味を演出します。
 ホップはおなじみの「Citra」と「Mosaic」に加え、ミルクやココナッツのニュアンスのあるホップ「Sabro」とその血縁で少し似た特徴の「Talus」の4種類のホップチョイス。醸造工程の後半でたっぷり投入しました。ホップフレーバーからは南国のニュアンスが感じられることでしょう。
 このビールには、通常のHazy IPAでは使用されることのないスパイス「カルダモン」を使用しています。柑橘香と清涼感が全体を引き締めて、すっきりとした後味です。

【ブルワーからのコメント】

ビールは飲みたいけど、あまり酔いたくない。そんな時に飲みたい「ローアルコールなのに満足感があるビール」を目指しました。
 ビールの骨格となるアルコールを削る分、ほかの要素を加えることで補完することを考えて、麦芽の代わりに小麦とオーツのフレークを通常では考えられない量使用したり、スパイスを入れたり工夫を凝らしています。
 主張しすぎず飲み飽きない味わいなので、お食事と合わせるのがおすすめです！特にスパイス料理との相性は抜群なのでぜひお試しください。

伊勢角屋麦酒

〒516-0003 伊勢市下野町564-17
 TEL 0596-63-3108 FAX 0596-63-6516