

商品名	イソヒヨドリ		
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト	
スタイル	アメリカンペールエール	2Rowモルト	
味わいタイプ	ミディアムボディ	ハニーモルト	
香り	シトラス・ピーチ・フルーティ・ホッピー	ゴールデンネイキッドオーツ	
保存温度	冷蔵		
アルコール度数	5.5%		
IBU(苦味)	65	使用ビターホップ	
飲み頃温度	5～8度	コロンバス	
コク	★★★★☆	使用アロマホップ	
キレ	★★★★☆	チヌック	
		シトラ	
			シトラクライオ
			サルボ サルタナ
			サルボ センテナリアル
		副原料	
		酵母	
		アメリカンエールイースト	
商品説明			

【商品コンセプト】

Inkhorn Brewingコラボ。持ち込みホップエキスを使用した、史上最高にホッピーなアメリカンペールエール

【味わいの特徴】

ゴールドカラーのクリアな外見。ホップバッグを開封して鼻を近づけたときに感じられるようなフレッシュなホップアロマが立ち上がります。

醸造全工程で投入したホップの総量は伊勢ペの約3倍。シャープな苦みと、伊勢角屋麦酒のペールエール史上最高レベルのホップキャラクターが楽しめる一方で、ハニーモルトとゴールデンネイキッドオーツによるほの甘く柔らかなモルトキャラクターが心地よいクリーンなフィニッシュへと誘います。

【ブルワーからのコメント】

醸造開始からまだ1年足らずながらも、非常に高いクオリティのビールを世に送り出し続けるInkhorn Brewingさんとのコラボレーション！特別なアメリカンペールエールを仕込みました。Inkhorn Brewingさんの命名にならって、名前は伊勢の市鳥「イソヒヨドリ」。伊勢角屋麦酒得意のペールエールをベースに、Inkhorn Brewingさんのモダンなホップ使いを導入しました。大量のペレットとクライオのシトラに加えて、Inkhorn Brewingさん持ち込みの濃縮ホップエキス「Salvo」を使用。通例とは異なるタイミングでホップを投入することで、“生”感のあるホップアロマを抽出しました。「伊勢ペ」とは違う表情のシトラのフレーバーをこれでもかというほどに感じることができます。

超ホッピーですが、アメリカンペールエールらしくドリンクブルな仕上がりが、ぜひポイントでどうぞ♡

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>