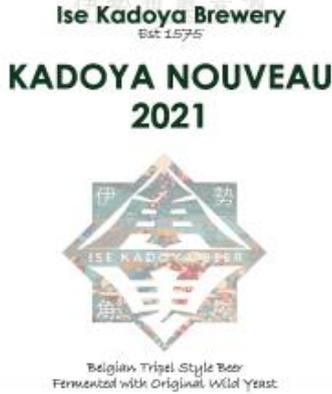


商品名	カドヤ・ヌーヴォー	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	ベルジャントリペル	2rowモルト
味わいタイプ	ドライ・リッチ	ウィートモルト
香り	フルーティ・スパイシー・燻製	ミュニックモルト
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	9.5%	使用ビターホップ
IBU(苦味)	30	シチリアン・ゴールドディングス
飲み頃温度	8~12℃	使用アロマホップ
コク	★★☆☆☆	セレイア
キレ	★★★★☆	
商品説明		副原料
		グルコース
		酵母
		Kadoya-1

【商品コンセプト】

伊勢角屋麦酒のオリジナル酵母で醸す唯一無二のベルジャントリペル

【味わいの特徴】

ベルジャントリペルというスタイルは、やや霞がかかった黄金色の見た目で酵母の醸すアロマ・フレーバーにフィーチャーしたハイアルコールながらもドライな味わいのスタイルです。ベルギーで生まれたスタイルで各醸造所が持つハウスイーストの特徴が楽しめます。

今回仕込んだカドヤ・ヌーヴォーは伊勢角屋麦酒のオリジナル酵母Kadoya-1で発酵させました。この酵母はバナナ様のフルーティなエステル香と個性的な燻製香をビールに与え、柔らかく滑らかなマウスフィールに仕上げます。

ヌーヴォーのその名の通りまだまだ若ビールですが、若さゆえの力強いアロマ・フレーバーとどっしりとしたアルコール感が冬のはじまりにぴったりな味わいです。暖かい部屋でちびちびと味わうのがオススメです！

【ブルワーからのコメント】

ビール大国ベルギーのビールは、どれも非常に個性的で大好きです。特にベルジャントリペルはお気に入りのスタイルです。デュベル・デリリウム・トリプルカルメリートなどなど、好きな銘柄の枚挙に暇がありませんが、各醸造所の酵母の個性が楽しめるのが、このスタイルの魅力かなと思います。

そんなわけで今回は伊勢角屋麦酒のオリジナル酵母であるKadoya-1でベルジャントリペルを仕込みました。Kadoya-1は社長が発見したビールを醸造可能な野生酵母で、非常に魅力的な香りを出してくれるんですが、工業用酵母ではないので発酵管理には非常に手が焼けます苦笑。やさしくやさしく接することで、なんとか頑張ってくれて、高比重の麦汁を見事なトリペルに仕上げました。

伊勢角屋麦酒

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