

商品名	脳がとろけるウルトラヘヴン 3xIPA	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	ウエストコーストトリプルIPA	2Rowモルト
味わいタイプ	ドライ・フルボディ	カラゴールドモルト
香り	パイニー・フルーティ・トロピカルフルーツ	ミュニックモルト
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	10%	使用ビターホップ
IBU(苦味)	88	コロンバス
飲み頃温度	5~8°C	使用アロマホップ
コク	★★★★☆	シムコー
キレ	★★★★★	センテニアル
		モザイク
		アマリロ
		副原料
		酵母
		BRY-97 West Coast Ale Yeast
商品説明		

【商品コンセプト】

最高に脳がとろけるウエストコーストトリプルIPA。

【味わいの特徴】

10%の非常にハイアルコールでパンチのあるトリプルIPAです。
色味を薄めに抑えてドライに仕上げることで軽めの飲み口を目指しました。
炸裂するビター、グリーン&トロピカルなホップ波動と駆け抜けるソリッドなボディがあなたを天国へ誘います。
飲みやすさに騙されて脳がとろけます昇天します笑

【ブルワーからのコメント】

「酒に酔うことは悪である」という雰囲気漂う世の中ですが、たまにはぶっ飛びませんか？

最近続々と来日する米国のトリプルIPAに触発されてトリプルIPAを作りました。
どれもこれもおいしいんですが、やはり、何杯でも飲み続けられる味わいこそがビールの本質。
このビールではいかにハイアルコールとドリンカビリティを両立するか、そこに焦点を当てました。実際、何杯も飲み続けたら本当に脳がとろけて、天に召されてしまうことでしょうか笑

このビールではいつもとは違うアメリカンエールイーストを使用しました。ホップの隠れたポテンシャルを引き出す「バイオトランフォーメーション」の能力が高いイーストです。モザイク・シムコー・アマリロの3種をレイトホッピングしていますが、いつもとは違ったホップの表情が垣間見えます。

伊勢角屋麦酒

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