商品名	Slowdown IPA(神久仕込み)	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	IPA	2 Rowモルト
味わいタイプ	ミディアムハイ	C-40
香り	フルーティ、パイニー、シトラス	
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	7.0%	使用ビターホップ
IBU(苦味)	50	Simcoe
飲み頃温度	5 ～8 度	使用アロマホップ
コク	★★★★☆	Mosaic
キレ	★★★☆☆	Simcoe
		Citra
		副原料
		酵　母
		ロンドンエールⅢ
商品説明		

【商品コンセプト】
2種類酵母で醸したゆっくり、まったり味わえるIPA

【味わいの特徴】
通常アメリカンスタイルのエールで使う酵母とHazy系で使う2種類酵母で仕込みをして、互いの良いとこどりなビールを造りました。
west coast IPAらしい褐色の色合いとHazyIPAを髣髴とさせる微かな濁りの外観です。
アロマは酵母由来のエステルがリッチに香りと完熟フルーツのようなフルーティなアロマが香ります。
そこにホップのシトラス・パイニーなニュアンスが絶妙なバランスで合いまった芳醇で濃厚なアロマに仕上がっています。
ミディアムハイのボディと7.0%と高めのアルコールで満足感のある飲みごたえです。
温度変化によって香りのたち方が変わってくるので、ゆっくり香りの変化も楽しんでくださいね。

【ブルワーからのコメント】
ISEKADO若手ブルワーで神久工場にて初めて仕込みを行いました‼
下野工場のオートメーション設備とは異なるマニュアル操作の仕込みをドキドキワクワク少年の目を輝かせながら仕込みをしてました（笑）
過去にリリースしたレシピの復刻か？新レシピで仕込むか？
めちゃくちゃ悩みましたが、どうせならばと新レシピで仕込みを行いました！
下野工場に移転してから時代の流行に合わせるようにホップの添加量も増えていたので、神久工場仕込みでは最大のホップ量になったかも・・？
いつもの設備とは異なるところに四苦八苦しましたが、ゆっくりと楽しめるビールに仕上がってます。
まったり一息つく、お共にぜひご賞味ください🍺

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