



DD4D BREWING

Kaffir Lime Sour Ale

愛媛県松山市 DD4D BREWING サワーエール

この商品は購入できなくなってしまいました。

コブミカンの葉でアロマを着けたサワーエール。南国を思わせるトロピカルで爽やかな香

りが特徴です。独自の乳酸発酵(ケトルサワー)によるマイルドな酸味とファンキーさで、

サワーエール初心者にもおすすめです。 International Beer Cup 2019 金賞受賞。

感想：いやあ これは衝撃でした。 サワーエール自体も初めてだったけど
まあ びっくり。

このビールが販売終了になって 残念です。また時間が経てば 再販もしくは
リニューアル版とかでるかもですが・・・

ここのブルワリーから IPA と Hazy IPA が 販売されてるので
ぜひ飲んでみたいなあと 思ってます。

ブルワリー DD4D BREWING

水、麦芽、ホップ、イースト、原材料は基本的にこれだけ。

原材料はシンプルですが、それらの品種、糖化方法、水質調整、発酵管理、副原料など、
ビールの味に影響を与える変数は数多くあり、出来上がるビールの味・香りの組合せは
無限大です。 それらの変数をいかに理解し、コントロールするか。

そこがブルワリーの知識と技術の見せ所。

DD4D BREWING は伝統的な製造手法を踏襲しつつ、現代の様々な手法を取り入れ、
ホップの香りが爆発する IPA から酸味の効いたサワーエールまで多様なスタイルを追求し、
世界に通用する高品質なビールを造り続けます。



遠野麦酒 ZUMONA アルト

岩手県遠野市 遠野麦酒 ZUMONA アルト

ローストされた大麦の香りとややドライな風味が特徴です

大麦麦芽だけで醸造されたドイツの上面発酵ビール。焙煎した麦芽の香りがただようまろやかな濃くと心地の良い甘み。濃厚な黒ビールの奥深さとホップの苦味で、キリリと気の引き締まる味わいです。

感想：口にした時 不思議な味わいでした。

クラフトビールを飲み出して今まで味わったことのないと感じることが多いです。「アルトビール」だからなのか そうじゃないのかは これからわかるかなあ（笑）

一次発酵を終えたアルトビールは、別の樽（タンク）に移され、さらに1ヶ月以上かけて熟成されるらしいので そのあたりの香りが変わるのかなあ。

ブルワリー 遠野麦酒 ZUMONA

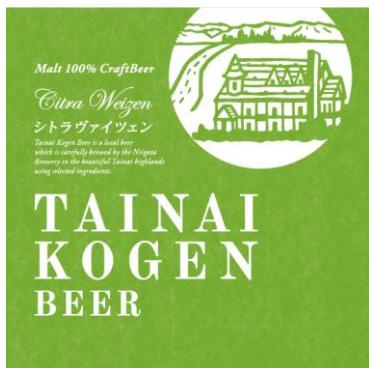
ズモナビールは日本酒と同じ六甲牛山の伏流水（軟水）で造ることにこだわっています。

長い試行錯誤の末、軟水でも麦芽の風味や香りを引き立たせるモルトの調合にたどり着き、現在のズモナビールが出来上がりました。

軟水で仕込んだことによる「やわらかさ、滑らかな舌触り」と、

独自に調合した麦芽配合による「独特な香り、深いコク」を

両立できるように醸造しています。



胎内高原ビール シトラヴァイツェン

新潟県胎内市 胎内高原ビール ヴァイツェン

アメリカ産柑橘系シトラホップを单一で通常の約3.5倍の量を投入することによって生まれた柑橘系の爽やかな香りと苦味。飲み口はフルーティーなのに、喉を通った後にくるホップの香りと苦味をしっかり楽しんでいただけるビールです。

感想：イメージは ビアカクテル。女子は よろこぶかも・・・

ここで「ヴァイツェン」ビールとは となるのですが
ヴァイツェン酵母によるバナナやクローブのような香りが特徴です。またホップが少ないとから
苦みが少なく、舌触りも濃密で ドイツの白ビールになります。
ヴァイツェン (Weizen) はドイツ語で小麦を意味します。
あまい感じの ビールになります。

ブルワリー 胎内高原ビール

本場ドイツからマイスターを招聘し、

厳選された原材料を使い丁寧に醸造された胎内高原ビール、

新潟自慢のプレミアム・クラフトビールを、是非お召し上がりください。

店の在庫にこのブルワリーの IPA があります。
まだ飲んでないので どんな感じか 楽しみです。