

多くのビール造りでは、管理が最も重要。麦汁の構成や発酵条件を決めることで、ビールの仕上がりを予測可能な形に導くことが可能です。これらの管理が無ければ、2回以上、同じビールを造ることはできません。銘柄を見ただけで、口に含む前に味わいの想像が付くことも管理の賜物。大半のビールはこのように、緻密な管理のもとで造られています。

ですが、『GMT+9』にて展開するビールは、上記のように管理されたものとは違います。これらのビールは木樽において発酵過程が自然のまま進むようにして造られています。

『GMT+9』では微生物（酵母）の選び方にこだわりを持っています。我々は数多くのランビック（Cantillion, Drie Fontenien & Hill Farmstead）の瓶から特に好みの微生物（酵母）を厳選し、それぞれの瓶底にある滓（おり）を採取しました。それらを組み合わせた後に培養をし、自社ハウス酵母として使用しています。

Passion Project / パッション・プロジェクト

BA Sour / 5.5% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：ピルスナーモルト、小麦、オーツ麦、エージドホップ（ヨーロッパ産）
- 発酵容器：赤ワイン樽（フランス）、白ワイン樽（フランス） ■発酵熟成時間：18か月
- 副原料：石垣いちご（静岡県・静岡市、紅ほっぺ）0.25kg/L
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

このブレンドでは、いちごの特徴がしっかりと引き立つように、より熟成が進んでいる木樽かつ、味が中立であるものを選びました。WCBの醸造所から数キロ離れた場所で栽培された、熟した石垣いちごを使用しています。ビールに入れる前のいちごの下ごしらえは、手間ひまがかかり一苦労ですが、味に良い影響をもたらしてくれています。「Passion Project」は、冷やしてからのサービングを推奨しています。また、液体の中に浮遊しているのは、いちごの果肉です。

グラスに注ぐと、いちご由来の赤やオレンジのような色味をしていることが分かります。自社ハウス酵母由来の野性味に加え、いちご感もきちんとアロマに現れています。口に含むと期待通りにいちごのフレーバーを感じ取れますが、少しずつファンキーな噛み応えのある食感へと変わっていきます。アメリカでは「ジョリー・ランチャー」というキャンディーがありますが、その中で私が一番好きだったいちご味に非常に似ていて、懐かしく思う味わいでもあります。ぜひ楽しみながら、ご賞味ください。

【保管と賞味方法について】

- 保管温度：10℃～18℃ ■サービング温度：4℃～10℃
- おすすめグラス：タンブラー、チューリップ、フルーツシャンパングラス、スニフター

瓶を開ける際に、コルク抜きが必要な場合があります。栓を抜いた直後には泡が出てしまう可能性があるため、必ずシンクなど水回りのある場所で開けてください。また、コルクが飛んでしまうこともありますので、開栓の際はくれぐれもご注意ください。

保管中は瓶を頻繁に動かさないようにし、横に寝かさず立てるように置いてください。瓶底には酵母や菌が沈殿しています。注ぐ際に、これらがビールと一緒に出ないように、ゆっくりと瓶を傾けながら注いでください。

For most beer-making, control is essential. By constraining the wort makeup and fermentation conditions within set parameters beer can be shaped in predictable ways. Without this, no two beers would taste the same. It's why you can drink a beer and know exactly how it will taste before it's even opened. This is how most beer is made.

What's in this package is not most beer. For this beer, constraints are undone and normal methods of control have been done away with. For this beer, we let the natural process of fermentation run its course unbridled. Of course, beer cannot make itself and control had to be enacted in selection of inoculation microorganisms, wort, fermentation vessels, time and any adjuncts.

Perhaps the most exciting part of this whole process was the selection of microorganisms. For this we harvested the dregs (remaining yeast and bacteria) of a variety of our favorite Lambic producers including: antillion, Drie Fontenien & Hill Farmstead. We then propagated these dregs up to a volume that would be suitable for our production volume, this has become our house culture.

Passion Project

BA Sour / 5.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Pilsner malt, wheat, unmalted wheat, oats and Aged European hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used French oak red and white wine barrels
- Time: 1.5 years in barrel ■ Adjuncts: 0.25kg/L locally sourced strawberries
- Priming Sugar: Locally sourced honey

For this blend we chose a blend of some of our most mature barrels, but with more of a neutral flavor to allow for the strawberries to shine through. This beer definitely should be served cold and opened by a sink. It will foam over. You can also expect to find some strawberry bits in the beer as well, so don't be concerned about those. These strawberries were grown locally in Shizuoka, just a few kilometers from the brewery and delivered at the peak of ripeness. It took many hours and many people to cut all of them before putting in the beer. Totally worth it though.

The first thing you'll notice is a nice red/orangish hue, clearly from the strawberries. The aroma also packs a big strawberry punch, but definitive house culture funkiness is present as well. As expected, lots of strawberry flavor, but as that fades what I'd call a funky "chewiness" remains. This beer heavily reminds me of strawberry jolly ranchers, which was always my favorite flavor.

【Storage and Handling】

- Storage temperature: 10-18C
- Serving Temperature: 4-10C
- Glassware: Tumbler, Tulip, Flute, Snifter

When opening these bottles, a corkscrew wine opener may be needed. It's also recommended that these bottles should be opened in the presence of a sink as they may foam over. Please be careful of the cork as it will often pop and fly off.

Do not disturb the bottle during storage and store upright. Do not agitate the bottle before pouring. There will always be a layer of yeast and bacteria at the bottom of these bottles that should not be poured into the glass and remain in the bottle. Pour gently and slowly tilt the angle of the bottle to prevent the settled microorganisms from entering the glass.