

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。

## **Sudden Inspiration / サドゥン・インスピレーション**

BA Sour / 5.0% 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：なし

■二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

2020年に仕込んだものの中から、最も特徴的な樽を厳選したうえで、ブレンドをしています。自社ハウス酵母にたっぷり時間を与えてみると、どのようなキャラクターが出るのか？その答えがよく分かる味わいに仕上がりました。また、我々がこういった所謂“ランビック風”のビールを仕込んだことで、狙った味わいを実現しました。いくつかのランビックの滓（おり）から培養して作った、自社ハウス酵母の由来を辿り考えていくと、“そうなるだろう”と思う方は多いと思います。ですが、実は必ずしもそうなるとは限りません。さまざまな要素が味わいに変化をもたらす木樽熟成のビールですが、これだけ忠実に望んでいた味わいになったことはとても喜ばしいことです。

アロマについては、ストーンフルーツや特に白桃を強く感じます。さらに柑橘の皮やファンキーな香りもほんのり確認することができます。味わいはアロマに忠実で、ストーンフルーツから始まり、メロンやレモンを連想させる酸味が強めな仕上がりです。二次発酵で使用したはちみつや、発酵に使った木樽由来のウッディさも感じられます。

### **【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: Cantillon, 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.

## **Sudden Inspiration**

### **BA Sour / 5.0% 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: None ■ Priming Sugar: Locally sourced honey

For this blend, we selected what we considered to be the best tasting of all our earliest barrels. This beer really showcases the best of what our house culture can do given enough time. Best of all, this beer really turned out the flavors of what we expect from lambic beers. Although that might be expected considering the source of our house culture, it's often not the case. Due to all the variables in the process, flavors can swing wildly and we were quite pleased that the result of this blend is much like that of the beers that inspired this project.

The aroma is strong in stonefruit, especially peach. There's additional notes of citrus skins, horse blanket and funkiness. The flavor also consists of strong stonefruit, melon, lemon with a strong sourness for a puckering finish. Notes of honey, from the priming sugar, and wood from the barrels can be found as well.

### **【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.