

2年以上の年月が経ち、このビールが遂に完成した。インペリアルスタウトといえば、木樽で長期熟成をさせて得られる変化がとても好きで、我々にとって時間をかけて行う熟成は必要不可欠な工程だ。木樽＝オーク由来の要素も然り、液体そのものも年月と共に落ち着きのある味わいへと変化する。

地元静岡や日本のものを使用する『GMT+9』シリーズのポリシー通り、熟成用に選定した木樽は、ガイアフロー静岡蒸溜所の木樽を譲り受け使っている。さらに日本のウイスキー樽は、まずバーボン樽として使われたのちにウイスキー樽として使用されるのが一般的だ。そのため、ビールへの味や香りの移り方が、よりまろやかで上品な仕上がりとなる。

今回のインペリアルスタウトでは数多くの樽から4本を選び、味の表現やバランスを優先しながらブレンドをしている。「Dubious Decisions」は“ウイスキーに負けない、かつ濃厚なベースに合うリッチでインパクトがあるもの”ということで、副原料にはピーナッツとバニラを選んだ。ピーナッツはウイスキーの印象を貫きつつも、ウイスキーの風合いを決して隠さない特徴をもったものを。バニラは全面的に樽由来の味をサポートし、それをより引き立たせる効果がある。

Dubious Decisions / デュビアス・ディセISIONS

Imperial Stout / 11.0% ABV

- 添加酵母：US-05
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、エニグマ・コロンバス・ファハト（ホップ）
- 発酵容器：ガイアフロー静岡蒸溜所 バーボン樽（静岡県静岡市）
- 発酵熟成時間：24 か月
- 副原料：ピーナッツ、バニラ

ピーナッツの香りや風味が強く主張する液体は、ウイスキーや木樽由来の独特な土感も共存しているように感じる。溶けゆくチョコレートにピーナッツをトッピングしたような、そんな場面が無意識に思い浮かぶ味わいだ。その瞬間に現れるバニラの印象と、濃厚チョコレートファッジからウイスキーへ、綺麗に移りゆく橋渡しもしてくれている。口に含むと、とてもシルキーな舌触りで、高級デザートのような印象さえも持ち合わせる絶品の仕上がりである。

【保管と賞味方法について】

- 保存方法：要冷蔵
- おすすめグラス：スニフター、チューリップ

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。

開栓時には栓抜きとナイフをご用意ください。まず栓（王冠）下の蠟部分にナイフで一周ぐると切れ目を入れます。その後、栓（王冠）部分の蠟を剥がし、栓抜きで開栓してください。

This beer has been over 2 years in the making. With the timing of our first imperial stouts, barrel-aging was a must. Barrel-aging opens up stouts to a whole new level of complexity. Of course, flavor from the barrel is absorbed, but additionally the time in the barrel allows for the initial stout to mellow and round out, creating the richness of these first two releases.

When selecting barrels, the choice was easy; We had to use Japanese Whisky barrels. These barrels of course coincide with GMT+9's mission of showcasing Japanese local ingredients. With this in mind, we partnered with Shizuoka Distillery. Additionally, Japanese Whisky is generally incredibly balanced considering they are made using second-use bourbon barrels. I believe this allows for a greater balance between whiskey flavors and that of the original beer.

For deciding adjuncts, we focused on something impactful and decadent, but most importantly something that can hold up to the intensity of the whisky. That's how we landed on peanuts and vanilla. The peanuts pack enough punch to get through the whisky while at the same time possessing a roundness that doesn't overtake it. Vanilla meanwhile is all support. Whisky barrels often possess vanilla-like qualities, so additional vanilla should only help to highlight those characteristics.

Dubious Decisions

Imperial Stout / 11.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: US-05
- Wort: Combination of malts, oats, Enigma/Columbus/Pahto hops
- Fermentation Vessel(s): ex-Bourbon ex-Whisky casks from Shizuoka Distillery
- Time: 24 months in barrel
- Adjuncts: Peanuts, Vanilla Beans

Peanuts undeniably take centerstage in this aromatic production. Backed up by oaky earthy undertones and grace notes of whiskey, peanuts are the star. Upon sipping, one can't help but imagine peanuts being dipped in a fountain of melted chocolate. It's here that vanilla makes its appearance, connecting the fudge decadence to a pleasant whiskey finish. This beer is pure silk on the tongue and blurs the line between luxurious high-class dessert and convenience store candy bar. This beer satisfies no matter the occasion.

【Storage and Handling】

- Storage: Refrigerated space
- Serving Temperature: 4-10C
- Glassware: Snifter, Tulip

Do not disturb the bottle during storage and store upright. Do not agitate the bottle before pouring. When opening, use a bottle opener and if necessary a knife to cut through the wax on top.