

今回、第4弾のリリースでは、以前作った **BA Sour** に準じて同じようにブレンドを施し、桃を加えています。フルーツを使ったビールには昔から桃を使用したものが多くあります。その歴史を踏まえて、**GMT+9** で静岡産の桃を使うことは必然のように感じました。桃の季節の到来を待ち熟成を経て、ようやく今回のブレンドをリリースすることができました。

## **Happy Ending** / ハッピー・エンディング

BA Sour / 5.0% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、乳糖、ホップ、小麦、糖類
- 発酵容器：赤ワイン樽（日本・フランス）、白ワイン樽（フランス）
- 発酵熟成時間：樽熟成 24 か月 + 瓶内二次発酵 9 か月
- 副原料：桃（静岡県静岡市）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）

ベースとなるビールは、約2年に渡って赤と白ワインの木樽内にて発酵を行いました。それぞれの樽において桃の添加有無を決めるために、発酵後の香味をテイスティングし、より桃に近い質を持った或いはラフランスやリンゴを連想させる特徴を持った液体を選ぶようにしました。桃を投入し1か月間寝かせたのちに、浜松産のはちみつを加え、瓶内二次発酵で更に9か月をかけて熟成させています。

開栓後は、かなり複雑でファンキーなランビック由来の香りが感じられ、熟した桃のアロマが迎え入れてくれます。味にも桃感が強く表れ、最後には程よい酸味と甘みを伴いフィニッシュ。以前の **BA Sour** に比べて炭酸は控えめの印象です。

### **【保管と賞味方法について】**

- 保管場所：要冷蔵 15°C以下で保管してください。
- サービング温度：4°C~10°C
- 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

瓶を開ける際は、栓抜きが必要になる場合があります。

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。

This beer follows the path of our previously blended fruited sours, but this time with peach. Peach has been a staple in fruited beers for hundreds of years. That fact with Peaches being famous in Japan made it an easy choice as part of the GMT series. The hardest part was waiting for peaches to come into season. But now, after 9 months of bottle conditioning, we're proud to present "Happy Ending," GMT's peach blend.

## Happy Ending

BA Sour / 5.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Combination of malts, oats, wheat, lactose, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used French red and Japanese white wine barrels
- Time: 24 months in barrel, 9 months bottle conditioning
- Adjuncts: Locally sourced peaches (Shizuoka city) 0.25kg/L
- Priming Sugar: Locally sourced honey

The base beer was fermented entirely in used red and white wine oak barrels for approximately 2 years. The blend of barrels was selected by those which already possessed peach like qualities, or had complimentary flavors, like pear and apple. Barrels were blended with 250g/L of fresh local Shizuoka peaches. The beer conditioned for an additional month before being packaged and primed with locally sourced honey. The bottles then conditioned for an additional 9 months.

Once open and poured, expect funky, pooppy aromas to transition to big ripe peach notes. The flavor is also bursting with peach, which rounds out with a tangy, sour yet sweet finish. The carbonation is a bit lighter for this beer, but at least it won't foam over when pouring.

### **【Storage and Handling】**

- Storage temperature: Under 15C
- Serving Temperature: 4-10C
- Glassware: Tumbler, Tulip, Flute, Snifter

Opening the beer will likely require a bottle opener.

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.