

WCB のビール「Never Enough Bass」「The Prodigy」「Now You See Me」という Hazy IPA 3 種をブレンドし赤ワイン樽内で発酵させた、これまでにない特殊な Wild Ale に仕上がりました。桃を使った「Happy Ending」と同時にパッケージを行い、瓶内二次発酵 9 か月に加え、約 2 年の樽熟成を経て完成しました。

## Resourceful Revelation / リソースフル・レベレーション

BA Wild Ale / 5.5% 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、糖類
- 発酵容器：赤ワイン樽（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：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）

ベースのビールが、多くのホップ量を含んだヘイジーIPA のブレンドだったため、ハウス酵母の菌の多くが犠牲となる中、野生酵母のブレタノマイセスだけが残り発酵が進みました。香りはブレット由来でライムやキウイフルーツ、イチゴの印象。味わいではフルーツ感は控えめで、結果として酸味がなく、これまでの GMT+9 シリーズとはまた違った一面を見せてくれています。

### 【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。

桃バージョン「Happy Ending」より炭酸が強く、開栓の際は特に気を付ける必要があります。

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 has taken the most complicated route of any beers yet in the GMT series. The base of this beer started as a blend of hazy IPAs (“Never Enough Base,” “Prodigy,” and “Now You See Me”) from our other brand WCB. These beers were blended and transferred to used red wine oak barrels and inoculated with the GMT house blend of microorganisms. The barrels then conditioned for 2 years before they were blended back and packaged in conjunction with “Happy Ending”. The bottles of “Resourceful Revelation” were also conditioned for 9 months prior to release.

## **Resourceful Revelation**

BA Wild Ale / 5.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Combination of malts, oats, lactose, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used French red wine barrels
- Time: 24 months in barrel, 9 additional months bottle conditioning
- Adjuncts: n/a
- Priming Sugar: Locally sourced honey

Due to the high level of hopping in the original beers, most of the bacteria of the house blend were killed, leaving only Brettanomyces (wild yeast), to condition with the beer. One result of that is that the beer is not sour. With lactic and Pedio bacteria dead, there were no microorganisms to make the beer sour.

The beer is quite distinct from any previous GMT blend. The aroma is Brett driven with medicinal phenolic notes in addition to lime, kiwi, and strawberries. The flavor also expresses lime, kiwi and strawberry with phenolic characteristics present but more subdued.

### **【Storage and Handling】**

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

This beer will also likely require a bottle opener but pours livelier than “Happy Ending.”

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.