

当時木樽に初めて充填した際に、このビールが出来上がるまでの道のりはまだ長く、遠い未来での完成を想像していました。スタウトは熟成に数年かかってしまうものが多いため、出来上りを待ってから次を仕込むのではなく、定期的に複数の樽へ新たに詰めていくよう努めています。それらが現在になってようやく芽吹き始めたわけですが、今では熟成中の樽数も豊富に揃い、もちろんその中には美味しく仕上がっているビールもたくさんあります。今回は WCB の 4 周年記念ということで、我々の中でも格段に美味しいと思えるものを使ってブレンドしようと、熟成中の樽在庫をくまなく探してみました。結果どの樽も熟成具合が良く選ぶことに苦戦しましたが、熟成期間よりも樽内で眠っていたビールの特徴やコンディションにフォーカスしたブレンドが出来たと思っています。

使用した 4 樽のうち 2 樽はウイスキーの印象が非常に強く出ており、もう 2 本は弱いものでした（ミルクチョコレートやコーヒーを連想させるもの）。ブレンドの割合をいくつか試し、最終的にはウイスキー感やデザートらしさが織りなすバランスの素晴らしいブレンドに仕上がっています。

BEYOND the GATEWAY / ビヨンド・ザ・ゲートウェイ

WCB 4-year Anniversary BA Imperial Stout / 12.5% ABV

- 添加酵母：US-05
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、糖類、ホップ
- 発酵容器：ガイアフロー静岡蒸溜所 バーボン樽、ウイスキー樽（静岡県静岡市）
- 発酵熟成時間：24 か月
- 副原料：なし

ウイスキー樽で熟成された印象がとても強いビールです。香りはなめらかなウイスキー香、例えるならば築年数を重ねたログハウスのような木の風味も帯びています。あわせてチェリーやクランベリーのような香りもほんのりと控えめに感じられます。味わいでは、最初に大胆なウイスキーのインパクトがあり、それらを支えるモラセスやキャラメル感が続きます。シロップめいたモラセスのおかげで度数がマスキングされ、躊躇なく飲み続けられる仕上がりとなりました。

【保管と賞味方法について】

- 保存方法：15°C以下で要冷蔵
- 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。

When we took our first steps down this road of this barrel aged process, it felt like an eternity before we might reach the point of release. Since each beer can take years, it's important to fill barrels consistently over that time so that a continuous stream of barrels can be produced without having to wait those initial years over again. Now that our first barrels are out the door, it seems that all the other barrels we added to this stream also started coming due. It was very difficult to decide on barrels for this blend as so many were excellent and ready for packaging. Essentially all of the barrels had a strong presence of whiskey (sometimes too much!), so we had to look past that to find the more nuanced flavors we were interested in.

Of the four barrels we chose, two had an extremely strong presence of whiskey, while the other two were more subdued. These more subdued barrels, is where the notes of milk chocolate, coffee derive. After a number of blending combinations we landed on these four as a good balance of whiskey and other dessert-full flavors.

BEYOND the GATEWAY

WCB 4-year Anniversary BA Imperial Stout / 12.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: US-05
- Wort: Combination of malts, oats, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): ex-Bourbon ex-Whisky casks from Shizuoka Distillery
- Time: 24 months in barrel
- Adjuncts: n/a

This beer isn't shy about its time spent conditioning in whiskey barrels. The first wafts of flavor present commanding notes of velvety whisky and resinous dark wood, like that of a log cabin. More subdued notes of cherry and cranberry come through the back door along with the heat from the whiskey alcohol. In the flavor, again the whiskey comes through first and boldly, but this time backed up by caramel and molasses. The syrupy molasses reins in the heat from the boozy whiskey allowing for numerous sips to go by carefree.

【Storage and Handling】

- Storage: 15C
- Serving Temperature: 4-15C
- 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.