

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（Cantillon, 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。

Passion Project -2023- / パッション・プロジェクト

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、白ワイン樽 ■ 発酵熟成時間：24 か月
- 副原料：いちご（静岡県静岡市、紅ほっぺ）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）

2回目のPassion Projectでは前回の考え方を変えずに、よりいちごの特徴が引き立つように選定をしました。完成したビールには、いちごの果肉が多少浮遊している可能性もありますが、特に問題はありません。今回もWCBの醸造所から数キロ離れた場所で栽培された、ちょうど熟する時期を迎えたいちごを使用しています。ビールに入れる前のいちごの下ごしらえは、手間ひまがかかり一苦勞ではありますが、味にとっても良い影響をもたらしてくれています。

グラスに注ぐと、いちご由来の赤やオレンジのような色味に染まっていることが分かります。また自社ハウス酵母から由来する野性味に加え、いちごの印象もきちんとアロマに現れています。口に含むと期待通りにいちごのフレーバーを感じ取れますが、少しずつファンキーで噛み応えのある食感へと変わっていきます。今回のPassion Projectは前回に比較して酸味が控えめで、とても飲みやすく仕上がっています。前回のよう、オーバーカーボネーションによる影響で開栓時に泡が必要以上に溢れることのないよう、今回は炭酸を少なくし確認をしているのでご安心ください。

【保管と賞味方法について】

- 保管：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

瓶を開ける際に、コルク抜きが必要な場合があります。

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。

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: antillion, 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.

Passion Project -2023-

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: 2 years in barrel ■ Adjuncts: 0.25kg/L locally sourced strawberries
- Priming Sugar: Locally sourced honey

For the second iteration of this beer, we once again selected barrels that were more natural in flavor to showcase the locally sourced strawberries. There may be some bits of strawberry in the beer, but please don't be concerned. These strawberries were grown locally in Shizuoka, just a few kilometers from the brewery and delivered at the peak of ripeness. It took many hours and many people to cut all of them before putting in the beer. The results were well worth it.

The strawberries first make their presence known in the color of the beer, which is lightly pink and orangish, like that of a Rose wine. The aroma is also bursting with strawberries, with subtle hints of funk and dust from our house culture. Naturally strawberries are the predominant flavor followed by a dry, tannic and woody finish. There is a light sourness to this beer, making it extremely drinkable. Perhaps the biggest difference between this version and the previous version is the reduced carbonation. After opening a number of these bottles, there has yet to be one that has foamed over.

【Storage and Handling】

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

When opening these bottles, a corkscrew wine opener may be needed.

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.