

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。銘柄を見たうえで、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。

## **Sudden Inspiration -2023-** / サドゥン・インスピレーション

BA Sour / 5.5% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：ピルスナーモルト、小麦、エージドホップ（ヨーロッパ産）
- 発酵容器：赤ワイン樽 ■ 発酵熟成時間：24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）

今回、2度目の Sudden Inspiration では前回同様にハウス酵母と木樽の特徴をショーケースできるように、最も特徴的な樽を厳選したうえでブレンドをしています。いわゆるランビック風な仕上がりに似た、我々の狙いに非常に近い味わいを感じられるビールになったと言えます。

今作のバッチをアロマで例えるのなら、ストーンフルーツと白桃を強く感じます。さらに柑橘の皮やファンキーな香りもほんのり確認することができました。味わいはアロマに忠実で、ストーンフルーツから始まり、白桃、アプリコット、レモンやスパイスなどを連想させる仕上がりです。1回目との差について言えば、酸味が少し減った（pHが上がった）こともあげられると思います。

### **【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 removed, 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: Cantillon, 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.

## **Sudden Inspiration -2023-**

### **BA Sour / 5.5% ABV**

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Pilsner malt, wheat, unmalted wheat, oats and Aged European hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used French red wine barrels
- Time: 2 years in barrel   ■ Adjuncts: None   ■ Priming Sugar: Locally sourced honey

The second iteration of Sudden Inspiration picks up nicely where the first batch left off. We once again selected what we determined to be the best of our current stock of barrels to show off the intricacies of the barrels and our house culture. Once again, we achieved a result similar to that of the spontaneously fermented varieties coming from the Lambic region in Belgium.

Yet again, this beer's aroma is strong in Stone fruit, especially peach. There are additional notes of citrus skins, and barnyard funk. The flavor is also rich in peach and apricot that is complimented by a chewy and rich body. Notes of lemon pepper and spice finish out the experience with a nice level of sourness. Perhaps the biggest distinction between this version and the original is the reduced level of sourness.

### **【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.