

GMT+9 としては、今回初めてのコラボレーションとなる「Evolution」。山梨『Far Yeast Brewing』が手掛ける Mixed Fermentation & Barrel Aging ブランド“Off Trail”チームの協力を得てブレンドを行いました。GMT+9 のシリーズでは初めての快挙です。“Off Trail”はここ 5 年間において多くの活動をしており、味も質も大変高く素晴らしいものばかり。我々GMT+9 と同じ系統のビールがお好きな方で、まだ召し上がったことがなければ、ぜひおすすめしたいブランドです。

Evolution / エボリューション

BA Wild Ale w/Dry Figs / 5.5% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、小麦、糖類、ホップ
- 発酵容器：赤ワイン樽、白ワイン樽
- 発酵熟成時間：樽熟成 29～30 か月
- 副原料：いちじく
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

「Evolution」の誕生は、赤と白のワイン樽で 1～3 年寝かされているものの中から 12 種以上を、静岡・用宗の WCB でサンプリングをしたことから始まりました。まずは、いくつかのブレンドを作り、その中で味わいやキャラクター的に最も良かったものを選抜。選ばれたブレンドはファンキーであり、土っぽさを帯びた印象のもの。これらの特徴に合いそうな副原料を考えた時、“いちじく”に辿り着きました。

テイस्टィングの第一印象は、ファンキーさや雨上がりの土を思い浮かべる香り。味わいにも土のような要素が顕著ですが、みかんやレモンといった柑橘のフレーバーも出現し、最後にはいちじく。炭酸は土っぽさの邪魔をさせないため、弱めに仕上げてみました。ぜひ、ゆっくり味わいを楽しみながらご堪能ください。

【保管と賞味方法について】

- 保管場所：要冷蔵 15℃以下で保管してください。
- サービング温度：4℃～10℃
- おすすめグラス：チューリップ

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 was blended in collaboration with the help of our friends from Off Trail Brewing and is the first time we've enlisted the help of other like minded brewers. Off Trail is the barrel aging program of Far Yeast Brewing, who have been releasing blends for the last 5 years in Japan. Their beers are fantastic and I recommend them to anyone who enjoys these kinds of beers.

Evolution

BA Wild Ale w/Dry Figs / 5.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Combination of malts, oats sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used red and white wine barrels
- Time: 24 months in barrel, 3 months bottle conditioning
- Adjuncts: Dry Figs
- Priming Sugar: Locally sourced honey

The formation of this beer began from sampling over a dozen beers aged in red or white wine barrels from 1-3 years. After whittling down the samples we thought were the best, we created the number of blends and wound that down to a single blend. From there, we decided on an adjunct that would best compliment the already wonderful flavors we concocted from the blend. We landed on dried fig as an addition that would complement the already funky, musty and earthy characteristics in the blend.

First impressions are notes of funk, must and earth reminiscent of soil just after rain. The flavor is also quite earthy, however fruity citrus flavors of orange and lemon make their appearance, finishing with hints of our dried fig addition. This beer is low in carbonation and really showcases the earth and soil flavors that these kinds of blends can create. Please enjoy!

【Storage and Handling】

- Storage temperature: Under 15C
- Serving Temperature: 4-10C
- Glassware: Tulip

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.