

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できます。この管理が無ければ、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（Cantillion, 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。

Permanent Press - Koshu - / パーマネント・プレス・甲州

Skin Contact BA Wild Ale (Koshu Grapes) / 5.0% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、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：樽熟成 21～32 か月のものをブレンド
- 副原料：ぶどう果皮（山梨県甲州市マルサン葡萄酒・甲州）0.15kg/L
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

これまで『GMT+9』を何液種か造るうちに、それらには共通してワインのようなニュアンスがあることに気が付きました。そこで、WCB のヘッドブルワーは故郷にあるカリフォルニアのワインを思い出し、今作「Permanent Press」では“日本のぶどう”を使った BA Sour のレシピを思い立ちました。静岡ではワインに使用されるぶどうが手に入らないため、山梨のワイナリーにコンタクトを取り現地のワイナリーでぶどうの搾りかすを入手。2023年10月下旬、ちょうどワインの仕込みが終わる季節でありました。ぶどうの果皮は木樽熟成後のビールに約2か月間漬け込み、十分に成分が染み出したタイミングを見計らって瓶詰めを行っています。

Koshu 版はグラスに注ぐと、自社ハウス酵母に由来する野性味に加え、ぶどう果皮由来の白ブドウやデラウェアの果肉のような香りがします。想定よりも明確な香りが出ていることに我々は喜びを感じました。そこに白い花や蜂蜜を連想させるアロマも加わり複雑味を与えています。口に含むと、ぶどうの風味に加えて、ホワイトグレープフルーツ感のあるジューシーなフレーバーや、ハウス酵母由来の優しくファンキーな酸味の締めくくりに。全体的に野性的かつ上品に仕上がっています。

【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：ワイングラス、チューリップ、フルート

瓶を開ける際は、コルク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。

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.

Permanent Press - Koshu -

Skin Contact BA Wild Ale (Koshu Grapes) / 5.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: House Culture
- Wort: Combination of Malts, Oats, Wheat, Aged Hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of red wine barrels
- Time: 21 to 32 months in barrel, 3 months bottle conditioning
- Adjuncts: Used/Processed Koshu (Japanese) Grapeskins
- Priming Sugar: Locally sourced honey

Through our adventures with the creation of previous iterations in the GMT+9 series, we've always tended to find a wine-like quality in the finished version of the beers. Having local wine and local wine producers in Japan (Yamanashi), and having some experience doing similar experiments with California wines, we decided to reach out and procure used grape skins to make a Skin Contact version of our house culture fermented wild ales. We chose a blend of ales aged in red wine casks (21 to 32 months in barrel), timed up local wine grape harvest (October), and gave the beer about 2 full months of skin contact, this version on Japanese Koshu grapes. The result gave a far more pronounced wine element than any of us could have imagined. White flowers and honey, grape-like aromas and the funky nature of our house culture come together to create a complex yet nuanced sensory experience.

【Storage and Handling】

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

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.