

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 5 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。

WCB の 5 周年限定 BA Imperial Stout は計 5 樽から造られた 3 液種。それぞれの液種ごとに副原料やブレンドを行うことで、樽内で眠っていた原液を開花させ、これまでにない体験をしていただけることでしょう。

「Hot Twilight」では、副原料として使用するキャロライナリーパーとチポートルの受け皿となるべく、さまざまなフレーバーが切れ目なくまとまっていた一つの木樽だけをセレクトしました。微かなウイスキーの香りが副原料のスパイスを際立たせ、味覚をくすぐる特別な味わいです。

## Hot Twilight (Picante) / ホット・トワイライト

BA Imperial Stout / 10.0% 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、ウイスキー樽（静岡県静岡市）
- 発酵熟成時間：3年5か月
- 副原料：カカオニブ、バニラビーンズ、シナモン、キャロライナリーパー、チポートル

キャロライナリーパーとチポートルの味覚に刺激される旅へようこそ。シナモンがその辛さを緩和しつつ、口内を温かく包んでくれます。さらに掘り下げていくと、贅沢なバニラビーンズやカカオニブの風味が現れ、スパイスと甘みの絶妙な対を成します。口に含むたびに大胆なフレーバーが躍り、あとを引く温かさが味覚と嗅覚を刺激します。

### 【保管と賞味方法について】

- 保存方法：5°C以下で要冷蔵
- おすすめグラス：スニフター

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。**まず蠟部分に出ているテープ部分を引いて蠟を剥がしてください。テープを引いても剥がれにくい場合は、お手持ちのナイフなどを使ってください。その後栓抜きで開栓してください。

When we first started barrel-aging our beers, it seemed as though it would be an eternity before we could finally share them with the world. Each beer takes years to reach perfection, so we've been regularly filling barrels to keep things moving.

Now, our next series of barrel-aged stouts are ready to go, and we are thrilled to share them with you. It is always difficult to decide which barrels to blend because they are all excellent and unique in their own way. This time, each barrel had a strong whiskey taste (sometimes too strong!), and so we dug deeper to find the subtle flavors we wanted.

For this series, we selected five barrels to blend and/or combine with different ingredients to enhance the flavors and offer a completely fresh experience.

For our Spicy version, we selected a barrel featuring a seamless fusion of flavors. The whisky aromas accentuate the spices, offering an extraordinary sensory experience.

### **Hot Twilight (Picante)**

BA Imperial Stout / 10.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: US-05
- Wort: Combination of malts, oats, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): ex-Whisky casks from Shizuoka Distillery
- Time: aged in ex-Japanese whisky casks for 3years and 5months
- Adjuncts: Cocoa nibs, Vanilla beans, Cinnamon, Carolina Reaper, Chipotle.

Prepare yourself for a fiery adventure, where the bold heat of Chipotle and Carolina Reaper peppers ignites the palate, complemented by the warming embrace of cinnamon. Diving deeper into layers of complexity reveals the luxurious richness of vanilla beans and cocoa nibs, which form a decadent mix of spice and sweetness. Each sip is an exciting journey, that rouses the senses with its bold flavors and lingering warmth.

#### **【Storage and Handling】**

- Storage: 5C
- Glassware: Snifter

Do not disturb the bottle during storage and store upright. First, pull the tape that comes out of the wax, if it's too difficult to remove the wax by hand, use a knife to do it. When it's removed, open the bottle with bottle opener.