

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よう。

副原料を使わない「Nemesis Ink」は、WCB の Stout を丸裸にしたような、あらゆる美味しさを全面に出すことができた液種です。ベルベットのような、スムーズな口当たりとバランスの良さを持ち合わせているこの Stout は、何も加えずとも十分に特徴のある素晴らしい液体に仕上がっています。

Nemesis Ink / ネメシス・インク

BA Imperial Stout / 11.5% 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
- 副原料：なし

樽で眠らせていた長い期間をかけ、樽の特徴や印象にとことん影響を受けたビールです。まずは、ウイスキーや樹液を思わせるようなダークウッドなアロマに迎え入れられます。さらに香ってみると、甘いキャラメルや糖蜜、ベリーを思わせるアロマも感じられます。味わいにはコーヒーやウッド、ドライフルーツなども顔を出し、とても複雑で素晴らしい液体に仕上がりました。

【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 totally new experience.

The barrels we selected for the non-adjunct version boasts a refined beer bursting with harmonious symphony of flavors. Its smooth velvety texture and balanced profile make it the perfect canvas to showcase the natural beauty of our stout, allowing its intrinsic qualities to shine through without the need for added flavors.

Nemesis Ink

BA Imperial Stout / 11.5% 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 3 years
- Adjuncts: n/a

This beer proudly showcases its time maturing in barrels. Upon first sniff, you will be greeted with bold hints of whiskey and rich, resinous dark wood. As you delve deeper, sweet aromas of molasses and caramel emerge, accompanied by a mixed of berries and the warming kick of whiskey. The palate offers a symphony of flavors including coffee, woody undertones, and hints of dried fruit, culminating in a truly remarkable and complex beer.

【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.