

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、出来上が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。

「The Dark Delight」では、3 つの木樽の中身をブレンド。副原料を活かしつつ、深みや複雑さを増す可能性を秘めた液体をセレクトしました。副原料の組み合わせのおかげで、最高の味わいのブレンドが実現できています。

The Dark Delight / ザ・ダーク・ディライト

BA Imperial Stout / 13.0% ABV

- 添加酵母：US-05
- 麦汁：麦芽、糖類、オーツ麦、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：2 年 8 か月～3 年 4 か月
- 副原料：ピーカンナッツ、マカダミアナッツ、塩、バニラビーンズ、ココアパウダー、香料

しっかりと感じられるピーカンナッツやマカダミアナッツがココアと液体内で戯れ、岩塩とバニラビーンズの旨みと甘みのバランスにスポットライトを当ててくれます。口に含むたびに味わいの複雑さを感じられ、軽く炙られた木やほのかなキャラメルを思わせるフレーバーも現れます。

【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 totally new experience

For our Chocolate/Sea salt version we blended three barrels, each contributing its own unique character that enhances the complexity and depth to the finished product. The combination of adjuncts results in a perfect blend of flavors.

The Dark Delight

BA Imperial Stout / 13.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: US-05
- Wort: Combination of malts, sugars, oats and hops
- Fermentation Vessel(s): ex-Whisky casks from Shizuoka Distillery
- Time: aged between 2years and 8months to 3years and 4months in ex-Japanese whisky casks
- Adjuncts: Pecan nuts, macadamia nuts, flavoring, vanilla beans, cocoa powder, salt.

The robust flavors of pecan and macadamia nuts mingle with chocolate, while a touch of sea salt provides a delicate balance of savory and sweet flavors infused with fragrant vanilla beans. Each sip reveals layers of complexity, evoking memories of warm toasted wood and subtle caramel undertones.

【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 a bottle opener.