

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。

## **Bebop Dream / ビーバップ・ドリーム**

Barrel-aged Wild Ale / 5.0% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：麦芽、小麦、エージドホップ（ヨーロッパ産）
- 発酵容器：赤ワイン樽、白ワイン樽
- 発酵熟成時間：樽熟成 最長 24 か月 + 瓶内熟成期間 6 か月
- 副原料：なし
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

副原料を入れずに造ったストレートランビック風の GMT+9 は久しぶりです。ここ最近は果物を漬け込んだ銘柄を多くリリースしてきました。ある時、熟成中のビールをテイastingしている際に、特に良い出来のものが見つかり「この味を飲んでいただきたい」とブルワー総意で思ったことから、そのままボトリングをしたビールです。ぜひ木樽の中で長い時間をかけて微生物が創り出した物語に思いを馳せつつ、ご賞味いただけたら嬉しいです。

グラスに注ぐと、プラムや白ワインを思わせる華やかな香りが広がり、フレンチオーク樽由来のウッディなニュアンスや、微生物発酵によるファンキーなアロマが感じられます。口に含むと、パイナップルソーワのようなトロピカルな風味やジューシーなピンクグレープフルーツの酸味、そして蜂蜜のように優しい甘さが調和。さらに、オーク樽由来の深みが余韻を彩ります。後味にはファンキーなアクセントとオークの余韻が心地よく続き、複雑で奥行きのある味わいがお楽しみいただけます。

### **【保管と賞味方法について】**

- 保存方法：15°C以下で要冷蔵
- サービング温度：4°C~10°C
- おすすめグラス：ワイングラス、チューリップ

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 concoction, constraints are removed and normal methods of control have been done away with. We let the natural process of fermentation run its course unbridled. The only controls enacted on this beer were in the selection of inoculation microorganisms, wort, fermentation vessels, time and adjuncts (where applicable).

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 / Lambic-Inspired beer producers including: Cantillion, 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.

## **Bebop Dream**

Barrel-aged Wild Ale / 5.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Combination of malts, wheat and Aged European hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used red and white wine barrels
- Time: Conditioned in barrels for up to 24 months
- Adjuncts: None
- Priming Sugar: Locally sourced honey

Crafted in what we like to call a "Lambic-inspired" style, this iteration of our GMT+9 series is the first without any adjuncts for quite some time. Recently, we have been releasing versions with fruit maceration, but during our tastings of aging beers we came across a batch that stood out above the rest. The entire brewing team agreed that this beer should be enjoyed without adjuncts – and Bebob Dream was born. As you sip, take a moment to reflect on the story woven by the microorganisms over time in the wooden barrels.

When poured into a glass, it releases a vibrant aroma reminiscent of plums and white wine, complemented by woody notes from French oak barrels and funky nuances from microbial fermentation. On the palate, tropical flavors akin to pineapple blend with juicy pink grapefruit tartness and a gentle honey-like sweetness. As the flavors unfold, the depth of oak aging adds layers of complexity. The finish lingers with a pleasant funk and oaky character, offering a rich and multi-dimensional tasting experience.

### **【Storage and Handling】**

- Storage: 15C
- Serving Temperature: 4-15C
- Glassware: Wineglass, Tulip

When opening these bottles, a corkscrew wine opener may be needed.

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.