

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。

Jam Session / ジャム・セッション

BA Sour w/ Green(Unripened) Japanese Plums / 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 37 か月 + 瓶内二次発酵 6 か月
- 副原料：青梅（静岡県藤枝市）0.14kg/L
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

ベースとなるビールは、約3年に渡って赤と白ワインの木樽内にて発酵を行いました。ちょうど木樽からビールを抜き出した時期が6月であったため、旬の素材であり和風な印象も感じられる“青梅”を選びました。まずは青梅の実が黄色になるまで完熟させ、フルーティーな香りを纏った状態でビールへ投入。2 か月をかけ寝かせたのちに、瓶内二次発酵として浜松産のはちみつを加え更に6 か月のあいだ熟成させています。

ジューシーなストーンフルーツや完熟梅の風味が、鮮やかな柑橘の皮を連想させる香りと溶け合い、フルーティーで華やかな味わいを生み出します。蜂蜜の豊かな甘みが温かみを加え、シャープで爽やかな酸味が全体のバランスを整え、奥行きと複雑さを引き立てます。力強い酸味に程よい甘みが感じられ、ミディアムボディで炭酸は控えめ、わずかに温かみのある口当たりに仕上がりました。

【保管と賞味方法について】

- 保存方法：15℃以下で要冷蔵
- 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

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: Cantillon, 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.

Jam Session

BA Sour w/ Green(Unripened) Japanese Plums / 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 37 months, in addition to 6 months conditioning in bottle
- Adjuncts: Locally sourced plums (Fujieda city) 0.14kg/L
- Priming Sugar: Locally sourced honey

The base beer was fermented for approximately three years in red and white wine barrels. When it was time to remove the beer from the barrels in June, we chose green plums— a seasonal and traditional Japanese ingredient. These plums were left to fully ripen until they turned yellow, developing a fruity aroma before being added to the beer and aged for two months. After that, honey from Hamamatsu was introduced, and the beer underwent an additional six months of bottle conditioning for further maturation.

Juicy stone fruit and ripe plum flavors blend with vibrant citrus zest, creating a bright and fruity profile. The rich sweetness of honey adds warmth, while a sharp, refreshing acidity balances the overall taste, enhancing depth and complexity. It features an intense sourness with moderate sweetness, a medium body, low carbonation, and a slightly warming mouthfeel.

【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.