

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、いわゆるシングルカスクのスタウト 3 種類が完成しました。それらは、約 3 年前から預かっている樽で熟成した液体（The Gateway シリーズ*）です。今回使用した木樽はすべてグレーンというタイプのもになります。シングルカスクのため、3 本の樽を選び、液体はブレンドをせずにパッケージをおこないました。さらに、それぞれ原酒の印象に合わせて副原料を選んで仕上げています。

「Pinwheel」の原酒は、WCB が過去にリリースした「The Gateway」の元となったものです。スタウトの特徴であるチョコレートやコーヒーのような味わいに、木樽由来のスモーク・ピート・ダストのアイラウイスキーのような印象。さらにオレンジのような、この樽特有のフルーティーさも感じられました。これらの特徴を活かすために、オレンジピールを副原料として選定し、お菓子のオレンジジュートのようなビールを目指して造りました。

*「The Gateway」は、“World Beer Cup 2025 – Dessert Stout –”にて金賞を受賞

Pinwheel / ピンホイール

BA Imperial Stout w/Orange Peel / 13.5% ABV

- 添加酵母：US-05 ■麦汁：麦芽、糖類、ホップ
- 熟成容器：グレーンウイスキー樽 ■発酵熟成時間：37 か月
- 副原料：オレンジピール ■賞味期限：2030 年 6 月 26 日

オレンジピールの爽やかさと、木樽由来のピーティーでスモーキーな香りが美しく調和し、上品で個性的なアロマを演出します。口に含むと、チョコレートとオレンジの風味が広がり、まるでオレンジジュートを思わせる、華やかでリッチな味わいが楽しめます。後半には、オークやピートなど木樽熟成由来の複雑なニュアンスが顔を出し、ウイスキーのような深い余韻がゆっくりと長く続きます。甘さとビター感、スモーキーさが織りなす、大人の味わいをじっくりとご堪能いただける一杯です。

【保管と賞味方法について】

- 保存方法：5℃以下で要冷蔵 ■おすすめグラス：スニフター、チューリップ
- 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。
- 開栓方法：開栓時に温度が上がってしまうと噴き出す恐れがあります。冷たい状態での開栓をお願いします。ビールの状態を均一にするため、開栓前に瓶をゆっくりと上下に回すことをお勧めします。開栓時には栓抜きとナイフをご用意ください。蠟付け部分に出ているテープを引っ張り、王冠部分の蠟を剥がしていきます。その後、栓抜きで開栓してください。テープが途中で切れてしまった場合は、栓（王冠）下の蠟部分にナイフで一周ぐると切れ目を入れてから、栓抜きで開栓してください。

Thank you for purchasing one of our GMT series exclusive Barrel Aged offerings!

Pinwheel is one of three Single Cask Imperial Stouts conjured up to commemorate the 6th birthday of the Hop Dude. Aged for 37 months in local ex-(grain)whisky oak, clocking in at 13.5% and adjuncted post-fermentation with orange peel, Hop Dudes are getting milk chocolate on top of pronounced peaty Islay whisky vibes, with a balanced sweetness hint of citrus. The OG liquid in barrel was our award-winning* Gateway base, a quadruple mash 12+ hour boil gravity bomb, intense to chase more Maillard reaction feels and it absolutely shines through in the finished elixir. This particular liquid had huge smoky tones straight out of the cask, which directed our eventual choice of adjuncts. We aimed to enhance the peaty sensory of the original liquid, and this concoction is nothing short of exceptional. Probably the single most unique cask we've ever had.

*World Beer Cup 2025 – Dessert Stout – Gold Winner

Pinwheel

BA Imperial Stout w/Orange Peel / 13.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: US-05
- Wort: Combination of malts, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): Single ex- Japanese Whisky cask
- Time: aged in a single ex-Japanese whisky cask for 37 months
- Adjuncts: Orange Peel
- Please open and consume this beer by 06/26/2030

【Storage and Handling】

- Storage: Upright, Refrigerated at 5°C or less
- Glassware: Snifter, Tulip
- How to open: This beer contains a small amount of active yeast and should be opened under chilled (<5 degrees C) conditions. We also recommend turning the bottle upside down 10 times to ensure a proper mixture as fruit and other ingredients may settle during storage. Pull the tape embedded in the wax at the top of the bottle to remove the wax completely. Once removed, open the cap using a bottle opener / other instrument. If pulling on the tape doesn't remove the wax properly, you can use a sharp instrument to cut the wax below the cap. Be very careful when removing the wax and cap.