

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のになります。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。

「Roman Candle」の原酒は、WCB が過去にリリースした「The Gateway Empowered」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・カカオ・モラセス・トフィーのような味わいに、木樽由来のオークやマシュマロの印象。さらにストロベリーやラム酒のような、この樽特有の特徴も感じられました。それらを更にパワーアップさせるため、レーズンとラム香料を入れて、ラムレーズンのような味わいのビールを目指しました。

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

Roman Candle (Rum Raisin) / ロマン・キャンドル

BA Imperial Stout w/Raisin / 13.0% ABV

- 添加酵母：Nottingham ■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：34 か月
- 副原料：レーズン、ラム香料 ■賞味期限：2030 年 6 月 26 日

ラムレーズンを思わせる芳醇さに、ミルクチョコレートのような甘く優しいアロマが重なり合い、グラスに注いだ瞬間から贅沢な香りが広がります。口に含むと、まるで甘いミルクチョコレートを味わっているかのような印象。さらに、トフィーやモラセスを思わせるコク深い甘さが広がり、味わいに奥行きを与えます。後半にはラムレーズンのような風味がふわりと現れ、余韻まで華やかに彩ります。炭酸は控えめで、より濃厚で滑らかな口当たりを演出。まさに“大人のための贅沢なデザートビール”に仕上がりました。食後のリラックスタイムや特別なひとときに、ぜひゆっくりとお楽しみください。

【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り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!

Roman Candle (Rum Raisin) is one of three Single Cask Imperial Stouts conjured up to commemorate the 6th birthday of the Hop Dude. Aged for 34 months in local ex-(grain)whisky oak, clocking in at 13.0% and lavishly adjuncted post-fermentation with raisins and a dash of Rum flavoring, Hop Dudes are getting a punchy sweet Rum-esque alcohol hit on the front end, with aged honey/red wine tannins and a fairly substantial raisin/prune vibe throughout. 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 shines through in the finished elixir. This particular liquid had hints of raisin/grape directly from the cask, which directed our eventual choice of adjuncts. Goes exceptionally well with vanilla ice cream (but don't they all).

*World Beer Cup 2025 – Dessert Stout – Gold Winner

Roman Candle (Rum Raisin)

BA Imperial Stout w/Raisin / 13.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: Nottingham
- 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 34 months
- Adjuncts: Raisin, Rum flavoring (Amoretti)
- 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.