

Hop Filament



Single Hop Beer



Hop Filament - HBC630 -

ホップフィラメント - エイチ ビー シー ロクサンゼロ -

Single Hop IPA

シングルホップ アイピーエー

No. 4
ABV 6%
SRM 3.5

ダークチェリー、ラズベリー、キャンディ！



醸造士
斯波 克幸

一つのホップで風味付けをし、その個性を楽しんでもらうシリーズ。第4弾はアメリカ産でまだ名前のない新品種ホップHBC630。

アメリカのホップメーカーYAKIMA CHIEFからは、まだ名前のないため形式番号で呼ばれる新しいホップが毎年いくつか発表されます。HBC630もそのうちの一つ。このホップの特徴は何と言ってもダークチェリーやラズベリー、そしてアメリカのキャンディやグミのような甘い香りや風味です。

メーカー公式の案内にはダークチェリー、キャンディ（ダークチェリーやラズベリー）、シトラスという説明が書かれていますがそのとおりで、アメリカの輸入菓子のような甘い風味とダークチェリーや赤系ベリー特有の風味を感じました。シトラス様も感じられはしますが、どちらかといえば弱めで、感じられる方は爽やかな柑橘様というよりは砂糖漬けの金柑などの密度のある甘みと少し個性のある風味を感じられるかと思ます。

個人的な感想ですが、HBC630はモザイクに似ている部分もありつつ全く別のホップであり、モザイクに感じられる玉ねぎやニンニク様の香りは少なく、甘い香りに厚みをもたせるようなホップとして面白さを感じました。

今回は焙燥、焙煎度の強い麦芽は使いませんでしたが、そうした麦芽と組み合わせることでベリー系の香りをより引き立てることができるかも知れません。

昨年話題になっていたTalusのようにHBC630にも名前が付いて栽培が継続されることを楽しみにしています。

酵母	名称	メーカー	製造国	副原料	名称
	BRY-97	Lallemand	Austria		Granulated Sugar
麦芽 / 穀物類					
	Pale Ale Malt	IREKS	German		
	Munic Malt	IREKS	German		
	Sour Malt (pH調整)	IREKS	German		
ホップ					
	HBC 630	Yakima Chief	America		

プロフィール ※醸造士が感じた要素の強い順に記載しています。

香り キャンディ、ダークチェリー、ラズベリー

味わい キャンディ、ダークチェリー、ラズベリー、金柑

苦味 味を引き締める苦味

口当たり スッキリとした軽快な飲み心地

Illustration by ISOGAI Hitohisa

