



夏のあわい

Seasonal Pathways "Summer"

Philly Sour Saison

フィリーサワーセゾン

ABV 6.0%
SRM -
pH 3.69

レッドプラム香る、夏を癒やす爽やかな赤紫色のサワーセゾン。



醸造士
斯波 克幸

色鮮やかで風味豊かなレッドプラム果汁を使い、セゾン酵母とフィリーサワー酵母を合わせて発酵させました。

アロマはレッドプラム、クローブ、ホワイトペッパー、ベリー。フレイバーはレッドプラム、クローブ、ホワイトペッパー、オレンジ、温度が上がるとカシス、ベリー、レッドプラムの甘い余韻が感じられやすくなります。甘酸っぱいアロマとフレイバーを、ほどよい酸味、果汁由来のタンニン成分が引き締め、ドライで軽快なくにぶるらしい仕上りです。特にワイン派の方におすすめしたいビールです。

フィリーサワー / WILDBREW PHILLY SOUR™は、フィラデルフィアの科学大学がハナミズキの木から分離したラカンシア / Lachancea 種の酵母。この酵母は、ストーンフルーツ系（あんず、桃など、中央に大きな種がある果実）の香りを生み出すと言われています。また、ビール醸造によく使われるサッカロマイセス種 / Saccharomycesとは異なる系統の酵母で、発酵によってアルコールと「乳酸」を生み出すのが特徴です。

モノとモノ、概念と概念のあいだを意味する古語「あわい」は斯波の好きな言葉の一つですが、つまり「夏のあわい」とは「春から夏、夏から秋」という季節の間を表現しています。夏のあわいでは、そのテーマに沿って特性の違う2つの酵母を使用しました。いよいよ夏も盛り、これから秋分あたりまで暑い日が続きますが、そんなあわいにピッタリのビールです。

酵母	名称	メーカー	製造国	ホップ	名称		
	Wildbrew Philly Sour	Lallemand	Austria	Citra	Yakima Chief	America	
	Belle Saison	Lallemand	Austria	Loral	Yakima Chief	America	
				Nelson Sauvin	Yakima Chief	America	
				Barbe Rouge	Hop France	France	
麦芽 / 穀物類	Pilsner Zero Malt	Viking	Finland	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。		
	Wheat Malt Light	IREKS	German	香り	レッドプラム、クローブ、ホワイトペッパー、ベリー		
	Munic Malt	IREKS	German	味わい	レッドプラム、クローブ、ホワイトペッパー、カシス、ベリー		
	Sour Malt	IREKS	German	苦味	苦味はほとんどないが、タンニンによる優しい渋みがある		
				口当たり	スッキリとした軽快な飲み心地		
副原料	Red Plum						
	Granulated Sugar						

Illustration by ISOGAI Hitohisa

