

[HOME](#) > [ビール紹介](#) > [LIMITED](#) > 秋のあわい

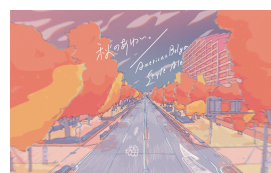
BEER



夕 あかく
日 なづみ
月 あかるく
天 てらす

水影草
ゆるる波間に雲を映して
シャツの袖 スカートの裾
秋の初風 月の下 君の頬はあつくなる

麦芽のカaramel感、アプリコット、レーズン、プラム、ほんのりスパイシー



秋のあわい

Seasonal Pathways “Autumn”

American-Belgo-Style Ale

ABV6.0% / SRM23.08 / FG1.012

醸造士

斯波 克幸 / Katsuyuki Shiba

焙燥・焙煎された麦芽のカaramel様の香りと、アプリコット、ベリー、レーズン、熟れたメロンのような甘いニュアンス、余韻にはプラムや少しのチョコレート感、クローブも感じられます。

American-Belgo-Style Aleはアメリカ産ホップを必ず使いベルギー酵母で醸すスタイルで、カテゴリー的にはNorth American Styleに属します。アメリカ産ホップMosaicをメインに、同じくアメリカ産ホップHBC630を添え、フランス産ホップBarbe Rougeとドイツ産ホップHull Melonで香りに厚みを加えました。麦芽由来の芳ばしい香りと酵母とホップ由来の香りが合わさってアプリコットや、複雑なベリーのニュアンスか

Instagram用
正方形画像

A4 Size 画像

本ページ内の画像やテキストはどなたでもご自由にお使いいただけます。SNSへの投稿やビールの販促用にお使いいただければ嬉しいです。

※上記以外の二次利用は出来ませんのでご注意ください。

ら、熟れたメロンのような甘いニュアンス、そして焙煎麦芽によるレーズンやプラムのような風味から、ほのかなチョコレート感、そして酵母由来のクローブ様の香りがほのかに感じられます。

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「秋のあわい」とは「夏から秋、秋から冬」という季節の間を表現しています。秋のあわいでは、そのテーマに沿って2つの国をまたいだAmerican Belgo Styleに挑戦しました。秋の虫が鳴き始め、金木犀が香り、これから紅葉も進んでいきますが、そんな季節に味わい深く楽しめるビールに仕上げました。

穀物類 / Grain & Other fermentable

原料	メーカー	原産国
Pilsner Zero Malt	Viking	Finland
Vienna Malt	Viking	Finland
Crystal Mahogany	IREKS	German
Special B	Dingemans	Belgium
Crystal		

Ebony	IREKS	German
--------------	--------------	---------------

Sour Malt	IREKS	German
------------------	--------------	---------------

ホップ / Hops

原料	メーカー	原産国
Simcoe	Yakima Chief	America
Hallertau Blanc	Yakima Chief	German
Mosaic	Yakima Chief	America
Mosaic Cryo	Yakima Chief	America
Barbe Rouge	Hop France	France

その他副原料 / Other

原料	メーカー	原産国
Granulated Sugar		

酵母 / Yeast

原料	メーカー	原産国
----	------	-----

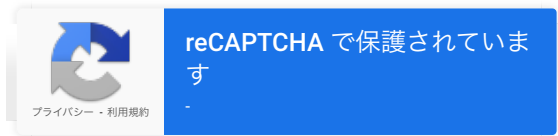
Abbaye

Lallemand

Austria

**BEER
STYLE
TAG**

#American-
Belgo-Style
Ale



FACEBOOK

TWEET

LINE



KUNITACHI BREWERY

〒186-0002 東京都国立市東3丁目17-28 草
舎ビル 1F



CUSTOMER@KUNITACHIBREWERY.COM

COPYRIGHT KUNITACHI BREWERY ALL RIGHTS RESERVED.