Batch #95
Brewing/Tasting Sheet

Brewing Date: 2020/11/25
Release Date: 2021/01/09

By CRAFT BEER BASE

Hop Schema 019
Yakima Stars

Beer Style: IPA

OG: 1.060	FG: 1.007	ABV: 7.2%	IBU: 53	SRM: 6

Grain Bill:
Pilsner Malt (85%), Wheat Malt (10%)
Caramel 60° L(4%),Yellow Rice Malt(Tr)

Hops:
Mosaic (Boil 90min)
Mosaic (Boil 15min)
El Dorado, Idaho 7 (Boil 0)
El Dorado, Idaho 7 (During Fermentation)
Simcoe (End of Fermentation)

Others:
-

Yeast:
Lallemand BRY-97 (West Coast Ale Yeast)

Water Profile (ppm):
$[Ca^{2+}]$ =108, $[Mg^{2+}]$ =2, $[Na^{+}]$ =15,
$[Cl^{-}]$ =83, $[SO_4^{2-}]$ =150

Point of Recipe:
Yakima Chief Hops 社製の人気ホップ 4 種を 5 段階で使用。トップで予期される往年の IPA らしさと、時間差で弾ける現代的 IPA のフルーティ＆ジューシーな風味のコントラストを狙った。

Aroma & Flavor:
たち香：グレープフルーツ、草花、キュウリ
口中香：ピーチ、メロン、ポップキャンディ、洋ナシ

Taste & Flavor:
樹脂感。果皮感。余韻長くドライさを生む苦味。
アルコール感とカラメル麦芽から得られる微かな甘味。

Brewer's Comment:
CBB Brewing Lab は 2019 年 1 月 8 日の 1st バッチリリースから 2 周年を迎えた。本作では、いわゆる「〇〇周年ビール」と呼べるほど特別に凝った造りをしたわけではないが、いつもより贅沢なホップたちをふんだんに使用した。CBB Brewing Lab では、各々のホップの特徴をより深く知るため、シングルホップで IPA を造ることが多い。多品種のホップを使用するのは久しぶりなので、意図通りのホップフレーバーをデザインできたかしら。ともあれ、結果的には、忙しく賑やかなフレーバーだが、何度も口をつけたくなるような飲み口の IPA に仕上がったと思う。

より詳細なコメントは CBB Brewing Lab の Facebook ページにて