

Batch #98
Brewing/Tasting Sheet

Brewing Date: 2020/12/23
Release Date: 2021/02/05



By CRAFT BEER BASE

Hop Schema 020

Yakima Talus

Beer Style:

IPA

OG: 1.061

FG: 1.005

ABV: 7.5%

IBU: 30

SRM: 4

Grain Bill:

Pilsner Malt (90%)
Wheat Malt (10%)
Yellow Rice Malt (Tr)

Hops:

Talus
(Boil 90, 15, 0 min
During Fermentation, End of Fermentation)

Others:

-

Yeast:

Lallemand BRY-97 (West Coast Ale Yeast)

Water Profile (ppm):

[Ca²⁺] =111, [Mg²⁺] =2, [Na⁺] =15,
[Cl⁻] =86, [SO₄²⁻] =153

Point of Recipe:

オークを思わせるバニラやココナッツの香りのホップ「Talus」をシングルで（他のホップとブレンドせずに）使用。5段階に分けて投入。モルトの風味は極力抑えてホップを際立たせた。

Aroma & Flavor:

たち香：青草、ホームセンターの木材売り場
口中香：一瞬とろとろの桃→濃厚なミルク菓子→飲みこむとウイスキー
たまにグレープフルーツ

Taste & Flavor:

ココナッツウォーターの瑞々しさ。
グレープフルーツジュースの苦味。アブラナの辛味。



Brewer's Comment:

Schemaとは、物事を「それ」と認識するための知識体系のことを指す。今回使用したTalusや、その親品種Sabroは、クラフトビールファンのホップに対するSchemaを再構築する力があると思う。それくらいユニークなホップである。個人的な体験談だが、初めてこの系統の香りのホップが使われたIPAを飲んだとき、完全にオーク樽熟成IPAだと思い込んだ。そのオーク香がホップに由来していると知ったとき、衝撃のあまり笑いが止まらなかった。まさしくSchemaの拡張が余儀なくされた瞬間であった。

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