

Batch #103
Brewing/Tasting Sheet

Brewing Date: 2021/02/03
Release Date: 2021/03/05



By CRAFT BEER BASE

CPA 009

CPA

Beer Style: American Style Pale Ale

OG: 1.051

FG: 1.008

ABV: 5.6%

IBU: 40

SRM: 8

Grain Bill:

Pilsner Malt (84%)
Wheat Malt (8%)
Caramel 60° L (8%)
Yellow Rice Malt(Tr)

Hops:

Cascade (Boil 90 min)
Cascade (Boil 30 min)
Cascade (Boil 0 min)

Others:

-

Yeast:

Lallemand BRY-97 (West Coast Ale Yeast)

Water Profile (ppm):

[Ca²⁺] =106, [Mg²⁺] =2, [Na⁺] =15,
[Cl⁻] =110, [SO₄²⁻] =111

Point of Recipe:

王道のアメリカンスタイルペールエールを目指した。Cascadeホップの柑橘のような香り・苦味と、カラメル麦芽の甘香ばしさが調和した、飲み飽きしない味わいを追求した。

Aroma & Flavor:

たち香：マーマレードジャムをぬったパン、い草
口中香：山椒やライムのようなスパイシーな柑橘感

Taste & Flavor:

飲みごたえあるが重すぎない苦味
パンのようなかすかな甘味

Brewer's Comment:

「CPA」はクラフトビームーブメントの先駆者たちをリスペクトする醸造シリーズである。名の由来は、もともとはClassic Pale Aleの頭文字をとったものであるが、今では「C」に様々な意味を持たせている。

- ・ C Hops (Cascadeに代表されるCを頭文字とするホップ)
- ・ Casual (気軽に飲んで欲しいという思いを込めて)
- ・ Common (Casualよりもさらに日常的なニュアンスを込めて)
- ・ Clean (当醸造所のこだわりである雑味のなさ)
- ・ Craft (いうまでもなくCraft Beerより)

初醸造から2年以上が経ち、仕込み数も100を超えた。そのほとんどが限定ビールであったが、これからはいつでも安心して飲んでもらえる定番ビールも増やしていきたいと考えている。シリーズ名と同じタイトルを冠した今作にはその抱負が表れている。

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

