

Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

秋冬限定
販売中

焼きりんご使用のアップルパイ風味

カラメル麦芽を使ったコク深いビールに500個の焼きりんご、シナモン、メープルシュガーを合わせたアップルパイのような風味のビールです。

りんごは季節の移ろいとともに、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。



洗って並べる



オープンへ



焼き上がり



釜に投入

パン屋さんのオープンを借りて500個のりんごをひたすら焼き、その翌日にビールを仕込みます。焼いたりんごは細かく切ってビールのベース麦汁に投入します。

11/21
解禁

el Diablo
Barley Wine

“悪魔”という名の
大麦のワイン

麦の
ワイン

Un ángel
Wheat Wine

“天使”という名の
小麦のワイン

麦芽は通常比3倍、ビールの苦味と香りのもとになるホップは7倍使用。濃さ、苦味、香り、どれも普通のビールが束になってもかなわない悪魔のようなビールです。

小麦のワインと比較して
ホップの苦味、香りが強いです



通常の約3倍の麦芽を使用したことに加え、麦汁の濃い部分だけでつくっています。小麦麦芽によるトロっと濃密な飲み口は他のビールと一線を画すインパクトです。

大麦のワインと比較して
麦芽の甘味、液のとりみが強いです

秋限定



フレッシュホップIPA 【 FRESH HOP IPA 】

山梨県の国産ホップ1号"かいこがね"を収穫後、即、仕込みに使用。採れたてホップのフレッシュな香りが弾けます。

秋限定



和梨のヴァイツェン 【 Japanese Pear Weizen 】

小麦ビールのヴァイツェンに、細切れの梨、梨ペースト、梨ジュースを3段階に分けて投入。瑞々しくフルーティー。



春夏限定



湘南ゴールド 【 Shonan Gold 】

神奈川のオリジナル柑橘を皮も果汁も捨てる部分なく丸ごと使用。栓を開けた瞬間から飲んだ後のゲップにまでオレンジが弾けます。

春夏限定



Pineapple Ale 【 パイナップルエール 】

約600kgの手切りゴールデンパイプンを使用。果実と麦汁を一緒に発酵させることで、ほのかに甘い泡までジュシーです。



バレンタイン限定



チョコレートビール 【 Chocolate Beer 】

高温で焙煎した"チョコレート麦芽"でビターチョコのような風味を引き出したビール。毎年、限定フレーバーを含む4種類で登場。

春限定



サントガーレンさくら 【 Sankt Gallen Sakura 】

"天下第一の桜"と称される長野県伊那市高遠の本物の桜の花・桜の葉を使った、ふんわり桜餅風味のビールです。

