

N.B. TIMES



YOZAKURA WHEAT ALE

3月10日(金)より、「夜桜ウィートエール」の販売が開始された。

12月に販売されていた「Hoppy Holidays」同様に130本のみ販売となる。小麦麦芽とフローラルなホップを使い、優しい色合い、味わいにすることで「夜桜」を表現。軽い口当たりで飲みやすく、食事を問わず楽しめる味だ。

NB、三本松茶屋の店頭とNBのECサイトのみ販売となる。春の訪れと桜の蕾が膨らむのを待ちながらぜひ飲んでいただきたい。今後の限定シリーズにも期待だ。

Prototype info.

3月11日(土)よりプロトタイプ(試作品)として「Cassis Ale」の販売が開始された。赤紫色で「sweet sour version」と「bitter sour version」の2種類。「sweet」はほどよい甘みと酸味のバランスが良く、食後のデザート気分で味わえる。「bitter」は苦みが酸味を引き立たせ、食中酒として飲んでいただくのがおすすめ。どちらも香りの良さが印象的だ。

Nikko Brewingではプロトタイプのクラフトビールを随時開発しており、NB店頭のみ限定販売をしている。プロトタイプだからこそできるブルワーたちのこだわりを楽しんでいただきたい。

THE NIKKO MONKEYS PREMIUM LAGER



—THIS BEER, I LIKE!

ここでは、おすすめの本ビールを紹介していただきます。

第2回はクラフトビール事業部の横塚さんです。題して、

「ラガーの手間を知ってくれ！」

一般的なビールに比べ、ラガービールは倍の手間暇かかっていることをご存じですか？

仕込み期間は一般的なビールが約1か月なのに比べ、ラガーは約2か月。温度を下げる作業でも一般的なビールが2度ずつなのに、ラガーは1度ずつしか下げられないなど…何もかも倍以上の手間がかかるラガービール。そんな手間暇がかかるため、値段も割高に…。だからこそ、ぜひともラガーを飲んでほしい！

THE MONKEYS PREMIUM LAGER/ Nikko Brewing

ABV: 5% IBU: 26 SRM: 3

ホップ: Maganu、Saaz

モルト: ピルスナーモルト

こんなところが好き!: 万人受けするところ。クラフトビールビギナーにもおすすめ。

おつまみはこれ!: 枝豆。肉料理も間違いなし!

こんな時におすすめ!: キャンプなどのアウトドアの場面で、外でグイっと!

WHAT'S BREW? vol.2

WHAT'S BREW?では、ビールの作り方について迫っていく。

普段飲んでいるビールはどうか…知ればビールがもっとおいしくなる!

第2回「ビールの原材料 2」

ビールの原料は主に、麦芽、ホップ、水と酵母の4種。

前回は、麦芽とホップについて。今回は残る2種、とっても大切な水と酵母について!

ビールの成分の9割以上を占める水。水の性質がビールの品質を左右するのはいわずもがなだ。「水を磨く」という作業をすると、ミネラル分を調整したビールに使える「醸造用水」に。水の硬度、硬水か軟水かで味は変わるそう。色の濃いビールには硬水が適し、色の薄いビールには軟水が適している。ちなみにNBで使用している奥日光の水は軟水で扱いやすく、綺麗な色が出る。

(参考: CRAFT BEER LAB)

酵母はビールの香りや味を左右するとても大事な菌。なんと1ℓのビールに約600億もの酵母が!酵母は麦芽のでんぷん質を糖分に変え、その糖分が酵母の作用で麦汁を発酵させることで、アルコールと炭酸ガスが生まれる。表面で15~25°Cの発酵で作られたビールはエールビール、酵母が沈み、5~10°Cの発酵で作られたビールはラガービールと、発酵の場所や温度でも種類が変わる。まさにNO酵母!NO BEER!

(参考: 日本ビール株式会社)