

かわっぴら餅ベルジャンウィット - 詳細レシピ

基本情報

- **ビヤスタイル:** ベルジャンウィットビア (よもぎ風味)
- **アルコール度数 (ABV) :** 4.8%
- **苦味 (IBU) :** 15-18
- **色 (SRM) :** 3-4 (淡い黄色、やや緑がかった色調)
- **オリジナル比重 (OG) :** 1.046-1.050
- **最終比重 (FG) :** 1.010-1.012
- **発酵温度:** 20-22°C
- **熟成期間:** 4-5週間

原材料 (20Lバッチ)

麦芽

- ピルスナー麦芽: 2.5kg (基本的な麦芽の甘みと色を提供)
- 小麦麦芽: 1.5kg (小麦の風味と濁りを提供)
- 未発芽小麦: 0.5kg (伝統的なウィットビアの風味を強化)
- オートミール: 0.2kg (シルキーな口当たりを提供)

ホップ

- スティリアンゴールドディング (煮沸開始時) : 20g (控えめな苦味を提供)
- セイズ (煮沸終了10分前) : 10g (スパイシーな香りを付与)

酵母

- Wyeast 3944 Belgian Witbier または Safbrew WB-06 (フルーティーでスパイシーな発酵プロファイル)

特殊材料

- よもぎ (乾燥) : 15g (煮沸終了5分前に10g、二次発酵時に5g添加)

- コリアンダーシード（軽く砕いたもの）:15g（煮沸終了5分前に添加）
- オレンジピール（乾燥）:20g（煮沸終了5分前に添加）
- 白みそ: 50g（二次発酵時に添加、かわっぴら餅の風味を表現）
- アイリッシュモス: 5g（清澄剤として）

醸造工程

マッシング

1. 45°Cで15分間のタンパク質休止
2. 52°Cで15分間のタンパク質休止
3. 63°Cで30分間の糖化休止
4. 72°Cで30分間の糖化休止
5. 78°Cまで昇温し、マッシュアウト（10分間）
6. スパージング（麦汁を回収）

煮沸

1. 60分間の煮沸
2. 煮沸開始時にスティリアンゴールドディングを添加
3. 煮沸終了10分前にセイズを添加
4. 煮沸終了5分前によもぎ（10g）、コリアンダーシード、オレンジピール、アイリッシュモスを添加

発酵

1. 麦汁を20-22°Cまで冷却
2. 酵母を投入し、20-22°Cで5-7日間発酵
3. 発酵が完了したら（比重が安定したら）、よもぎ（5g）と白みそを添加
 - 白みそは少量の温水で溶かしてから添加
4. 二次発酵容器に移し、18-20°Cで2週間熟成

パッケージング

1. 瓶詰めまたは樽詰め
2. 瓶内二次発酵の場合は、プライミングシュガーとしてデキストロースを使用（20Lあたり100-120g）
3. 2-3週間の瓶内熟成（15-18°C）

醸造ノート

- よもぎは新鮮なものを使用する場合は量を調整（乾燥よもぎの約2倍量）
- 白みその添加量は控えめに。風味を付与する程度に留め、発酵に悪影響を与えないよう注意
- ベルジャンウィットの伝統的な濁りを保つため、過度な清澄化は避ける
- 瓶内二次発酵による自然な炭酸が、よもぎと白みその風味を引き立てる

官能プロファイル

外観

- 淡い黄色で、わずかに緑がかった色調
- ウィットビア特有の濁り
- 白く持続性のある泡立ち
- 中程度の炭酸

香り

- よもぎの爽やかな香草の香り
- コリアンダーとオレンジピールのスパイシーな香り
- 白みその微かな甘い香り
- 小麦の穀物的な香り

味わい

- 最初に感じるよもぎの爽やかな風味
- 中盤でコリアンダーとオレンジピールのスパイシーさ
- 後味に白みその微かな甘さと旨味
- 軽やかでシルキーな口当たり

フードペアリング

- 和菓子（特にかわっぴら餅）
- 白身魚の和風料理
- サラダや野菜料理
- 軽い前菜

季節性と提供方法

- 春から初夏にかけての季節限定品として提供するのが理想的（よもぎの新芽の季節に合わせて）
- 提供温度: 4-6°C
- グラス: ウィットビアグラス（広口のグラス）

マーケティングポイント

- 川崎の伝統菓子「かわっぴら餅」をイメージしたビール
- よもぎと白みそという和の素材を使用した「和ベルジャン」の革新性
- ベルギーの伝統的なウィットビアと日本の和菓子文化の融合
- 春の季節感を表現した限定ビール