自宅でブルワリー見学! 桃ヴァイツェンができるまで

初夏の風に甘い香りを乗せて、今年も桃ヴァイツェンの季節がやってきました。 つくり始めた2009年からずっと、ありがたいことに毎年多くの方が楽しみにして くださっています。16年目の感謝を込めて、今号ではビールづくりの裏側をご紹介。 今年の桃ヴァイツェンは、ぜひおいしさのヒミツと一緒にお楽しみください。



桃 ヴァイツェン 誕 生 物 語

箕面ビールのシーズナルビールのなかでも一番人気の桃ヴァイツェン。 それがどのように誕生したのか、大下社長に聞きました。

サウナのような夏の工場で、 桃と格闘した2009年。

「桃ヴァイツェンを始めたのは2009年。きっかけは、和歌山の八旗農園さんからの相談でした。桃はすごく手間のかかる 果物なのに、少しキズがついただけで市場に出せずにいたんです。それをなんとかしたいということで、『それならビールに 使ってみよう』と挑戦が始まりました。最初のうちは、先代社長が和歌山まで桃を受け取りに行き、スタッフ総出で皮むき から種取り、ピューレづくり、煮沸殺菌まで、すべて手探りでやっていました。サウナのような夏の工場で、それはもう大変 でしたよ。桃を見るのも怖くなるくらい(笑)。それでもできあがったビールを飲んだら、想像の何倍もおいしくて。『これは やるしかない!』って思ったんです。」(大下)

八旗農園さんと二人三脚でつくった、 桃とビールの未来。

「5年くらいは自分たちの手作業で頑張っていましたが、それだと一夏にタンク2本分仕込むのが限界でした。一方で 桃ヴァイツェンの人気はぐんぐん伸びていて、『これはもうあかん!』と(笑)。それで八旗農園さんに相談したところ、農園の 横に加工場をつくってくださることになったんです。そこからは加工まですべてお任せしていて、今ではタンク3本×4品種、 合計12本分の桃ヴァイツェンをつくれるようになりました。本当に感謝しかないです。さらに八旗農園さんのほうでは、 この加工場をきっかけに、高級スーパーや有名店、コンビニスイーツにも桃のピューレを卸すように。『桃ヴァイツェンの おかげだよ』と言っていただけたのは、うれしかったです。今後は桃ヴァイツェンだけでなく、桃のお花見イベントなどの楽しい 企画ができたらなあと、密かに考えています。」(大下)

1 粉碎



each

Addition,

大麦と小麦を半分ずつ使用したモルトを 機械で粉砕。麦芽に含まれるデンプンが お湯に溶けやすい状態にします。



ここでいよいよ主役が登場。3.000リットルの

麦汁に対して、桃ピューレを200kg投入します。

煮沸後に投入できるのは、八旗農園さんが

事前に殺菌処理までしてくれているおかげです。

6 桃投入

糖 化



粉々になった麦芽をお湯に溶かし、約90分かけておかゆ状にして いきます。このとき、麦芽に含まれるアミラーゼという酵素によって デンプンが糖に分解されて、甘みのある麦汁ができあがります。

3 ろ過



麦芽の殻をフィルター 代わりにして、おかゆ状の 中からクリアな液体だけを 抽出します。雑味を出さず、 クリアな味わいにする ために、3時間かけて丁寧に じっくり。





コーヒーのドリップと同じく焦りは禁物!

-Mashing;

5 冷却





煮沸後は、酵母が元気に働く 18~20℃まで一気に急冷 発酵タンクへ移していきます。

4 煮沸+ホップ投入



麦汁を90分煮沸しながらホップを3回に 分けて投入します。煮沸時間によって 苦味と香りが変わるので、苦味とホップの 香りを控えめに、でもビールの味わいが きちんと出るように、投入のタイミングは 分単位でコントロールしています。

Boiling

1投目のホップは苦味、2投目、3投目は香りづけ!

桃のフレッシュな風味を落とさずビールへ!

Cooling

Conditioning.

瓶詰め

Bottling

最後に瓶詰めして、みなさんのもとへ。出来たてのビール 本来の味を味わっていただきたいため、熱処理・ ろ過を行っておりません。ビール酵母が 生きたままの新鮮なビールを瓶詰めします。



7 発酵



約10日間くらいかけて発酵。桃 ヴァイツェンで使用する酵母は、 通常のヴァイツェンで何世代も 培養してきたエース級。酵母が 麦汁と桃の糖分を一緒に食べる ことで、あの自然な甘みと香りが 生まれます。

Fermentation!

ヴァイツェンは上部スペースがあるほど香りが 出やすいので、あえて4,000リットルタンクを使用!

桃ヴァイツェンの酵母は、元気な世代の選抜メンバー

8 熟成

発酵後、酵母をある程 度取り除き、約3週間、 低温でじっくり熟成。 取り除き切れなかった 酵母たちが、ゆっくり

味を整えてなめらかな 味わいにしてくれます。

> 酵母もピューレも大切な風味の ひとつとしてお楽しみください!

美味しくお飲みいただくために、冷蔵庫にて保管をお願いします。

桃ヴァイツェンを楽しむワンポイントアドバイス

瓶の底に酵母が沈んでいます。 飲むときに、瓶を回して酵母をまぜるようにして グラスに注ぐと、香りや風味をより一層お楽しみいただけます。