



# Shared Brewery Menu

1 Pint  
  
(480ml)

1/2 Pint  
  
(260ml)

飲み比べセット 4種 ¥1,200  
Beer Tasting Flight 5oz×4  
  
(150ml×4)

ビールカラーチャート  
Standard Reference Method (SRM)  
2 4 6 12 18 20 30  




SHARED BREWERY

## 1. Zesty Hops Saison

Beer Style: Dry Hopped Saison, ABV6%, IBU30, SRM3

Hops: Amarillo, Citra

¥900=1Pint, ¥550=1/2Pint

クラシカルなセゾンビールに現代的なホッピングテクニックを融合したモダンセゾン。柑橘系アロマ、クローブ香、スパイシー感も感じる。



SHARED BREWERY

## 2. Coco Haze IPA

Beer Style: Hazy IPA, ABV5.5%, IBU40, SRM4

Hops: Mosaic, Sabro, Amarillo, Cascade

¥1000=1Pint, ¥600=1/2Pint

ココナッツとフレッシュホップをドライホップしたヘイジースタイルのドリンカブル IPA。  
トロピカルなフレーバー (^^♪



SHARED BREWERY

## 3. DDH Hazy Tropics IPA

Beer Style: Hazy IPA, ABV6.5%, IBU60, SRM4

Hops: Amarillo, Citra, Mosaic, Cryo Cascade

¥1000=1Pint, ¥600=1/2Pint

大量の柑橘系アロマホップを2回ドライホップ (DDH) した Hazy なトロピカル・ジューシー IPA。



## 4. 梅 (Ume) Citrus

Beer Style: Funky Fruit Ale

ABV6%, IBU17, SRM4

Hops:HBC692,Citra

¥900=1Pint, ¥550=1/2Pint

自然酵母由来のファンキーな菌種「Citrus (Imperial Yeast)」で発酵させたエールに、八王子産と静岡産の青梅をブレンド。  
さっぱりだけどジューシー。酵母のファンキーなフレーバーに梅の風味がマッチ！