

【美】比尔·耶讷/著 黄芳/译

GUINNESS

the 250-year quest for the perfect pint

Beer
bottle

吉尼斯



250年 追求卓越

你知道《吉尼斯世界纪录大全》是如何诞生的吗？

你知道当今世界第一大黑啤酒品牌是什么吗？

你知道爱尔兰第一“国饮”是什么吗？

你知道一杯又苦又涩的啤酒为什么会拥有如此多的爱好者吗？

你知道一个企业经历 250 年风雨仍屹立不倒的秘诀吗？……

<< 翻开这本书，你就能找到答案！ >>



浙江出版联合集团
ZHEJIANG PUBLISHING UNITED GROUP



浙江人民出版社
ZHEJIANG PEOPLE'S PUBLISHING HOUSE

【美】比尔·耶讷/著 黄芳/译

GUINNESS

the 250-year quest for the perfect pint

吉尼斯



250年

巨越



浙江出版联合集团
ZHEJIANG PUBLISHING UNITED GROUP



浙江人民出版社
ZHEJIANG PEOPLE'S PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

吉尼斯:250年追求卓越 / (美)耶讷著;黄芳译. — 杭州:浙江人民出版社,2010.8

ISBN 978-7-213-04191-4

I.吉… II.①耶…②黄… III.啤酒—酿酒工业—工业企业—经济史—英国 IV.F456.168

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 213842 号

浙江省版权局
著作权合同登记章
图字:11-2008-38 号

Copyright © 2007 by Bill Yenne.

All rights reserved.

Copyright licensed by Wiley & Sons, Inc..

书 名
作 者
出版发行

吉尼斯——250年追求卓越

(美)比尔·耶讷 著 黄 芳 译

浙江人民出版社

杭州市体育场路347号

市场部电话:(0571)85061682 85176516

集团网址

浙江出版联合集团

<http://www.zjcb.com>

责任编辑

李 雯

特约编辑

敖 婷

责任校对

张志疆

电脑制版

杭州兴邦电子印务有限公司

印 刷

浙江新华印刷技术有限公司

开 本

710×1000毫米 1/16

印 张

12.25

插 页

1

字 数

17.2万

版 次

2010年8月第1版·第1次印刷

书 号

ISBN 978-7-213-04191-4

定 价

28.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与市场部联系调换。

自序

世界上最伟大的啤酒

这肯定是夸张的说法！

怎么可能会有世界上最伟大的啤酒呢？

但是，我相信它是存在的。此刻，我们要讨论的正是世界上最伟大的啤酒。

即使是那些认为这种说法很荒谬的人，也不得不承认，在世界上众多的啤酒品牌中，吉尼斯公司的光芒最耀眼。正如民歌中所唱的：“从葡萄或啤酒花中挤榨出来的汁液，没有什么能比得上这种拥有泡沫的黑色液体。”

在 20 多年来关于啤酒和酿酒史的写作生涯中，我无数次被问起什么是“最佳”啤酒，或者要我说出我“最喜爱的”啤酒。我偶尔也会问自己这样的问题，回答是：“就是此刻我手上的啤酒。”这个答案并不是很轻率地给出的，因为我去任何地方，都会搜寻当地的酒酿，而当地的酒酿通常都具有啤酒最令人心悦的两个特征：它是一名当地酿酒师的劳动成果，而酿酒者以其工艺为傲；另外，这些啤酒都是新鲜酿制的。

要在这个世界上找出“最佳”啤酒很难，因为啤酒质量受其新鲜度和其他因素影响，尤其是酿制工艺各有千秋，所以很多啤酒都是“最佳”的。它可能是弗里茨·梅塔格所有的、位于波切罗丘地区的优秀酿酒厂酿制的一杯锚牌蒸汽啤酒（Anchor Steam），也可能是比利时酿酒人正在喝着的一种口味奇特的农舍自酿啤酒，又或者是修道院酿制的一款精致的艾尔酒。当然，它也很有可能是在都柏林，或是离爱尔兰岛有 5000 公里甚至 1 万公里的一家名为都柏林人的酒吧供应的一品脱吉尼斯啤酒。

伟大啤酒的探索历程，开始于对“最佳”啤酒的寻找，因为对所有的啤酒

来说，如果不能在最佳啤酒中占有一席之地，那么它永远达不到伟大的境界。然而，伟大来源于许多方面。对吉尼斯而言，它的伟大来自于一批热情洋溢的爱好者——全世界的吉尼斯爱好者们每年享用 20 亿品脱的吉尼斯啤酒。吉尼斯啤酒有着独一无二的复杂口味并且有益健康，被全世界至少 150 个国家的无数人享用。

吉尼斯啤酒的伟大不仅体现在其超凡的魅力上，还在于它独特的地域性。吉尼斯深深扎根于本土土壤的特质，是其他任何品牌都无法拥有的。爱尔兰人民曾写过关于吉尼斯啤酒的民歌，爱尔兰诗人詹姆斯·乔伊斯的作品中也多次提及吉尼斯啤酒。

此外，吉尼斯的伟大性还源自它 250 年的悠久历史，这也是其他啤酒品牌无法比拟的。我母亲的祖父母分别于 1830 年和 1840 年出生于爱尔兰的克莱尔郡，而那时的吉尼斯公司已经拥有爱尔兰岛最大的酿酒厂，同时也打造了他们最重要的烈性酒品牌。

当我父亲的祖父母丹尼斯和玛格丽特·奥利里，分别于 1842 年和 1845 年出生于科克郡时，吉尼斯公司已经成为爱尔兰主要的出口商，而圣詹姆斯门酿酒厂的薪水册则强有力地说明了爱尔兰经济的快速变化。

虽然扎根于爱尔兰，但是吉尼斯的伟大是没有国界的，它在全球民间饮料传说中始终占有独特的地位。吉尼斯啤酒是拥有悠久历史和神话色彩的啤酒，在现今全球的啤酒鉴赏家中，就有相当一部分是吉尼斯的拥护者。

探索伟大啤酒的历程，开始于对“最佳”啤酒的寻找。对我而言，这条道路带领我走上了个人的最佳啤酒和最伟大啤酒的全球探索之旅，并带我走过了许多地方。

某一天，这次探索引导我开启了位于爱尔兰都柏林圣詹姆斯门大街的那扇黑色大门。



目录

GUINNESS

- 自序:世界上最伟大的啤酒 / 1
- 引言:吉尼斯烈性是什么? / 1
- ◎ 第一章 啤酒的起源 / 9
- ◎ 第二章 酿酒师——亚瑟·吉尼斯 / 17
- ◎ 第三章 家族事业的传承 / 29
- ◎ 第四章 几代人,几代王朝 / 36
- ◎ 第五章 委托装瓶的时代 / 42
- ◎ 第六章 建造吉尼斯铁路 / 46
- ◎ 第七章 上市风波 / 50
- ◎ 第八章 吉尼斯的世界旅行家们 / 57
- ◎ 第九章 遍布世界的销售网 / 65
- ◎ 第十章 内忧外患 / 69
- ◎ 第十一章 广告语的影响力 / 73
- ◎ 第十二章 皇家公园的神秘建筑 / 87
- ◎ 第十三章 吉尼斯啤酒上战场 / 92

- ◎ 第十四章 战后那些年 / 99
- ◎ 第十五章 伟大的领导者 / 107
- ◎ 第十六章 200 周年纪念 / 113
- ◎ 第十七章 氮化成就完美泡沫 / 120
- ◎ 第十八章 竖琴牌熟啤 / 125
- ◎ 第十九章 品牌渗透第三世界 / 128
- ◎ 第二十章 多样化发展战略 / 137
- ◎ 第二十一章 10 年分水岭 / 141
- ◎ 第二十二章 品脱内的神奇小部件 / 154
- ◎ 第二十三章 完美品脱征服世界 / 158
- ◎ 第二十四章 21 世纪的吉尼斯 / 168
- ◎ 第二十五章 主酿酒师坐镇 / 176
- 后 记 / 185
- 附录 1 领导家族企业的历代吉尼斯家族成员 / 188
- 附录 2 吉尼斯总酿酒师名录 / 191

引言

吉尼斯烈性是什么？

吉尼斯啤酒具有一种黑色的魔术，它有着黑巧克力般的浓郁色泽，以及不同于其他任何啤酒的奶油状丰富泡沫。吉尼斯啤酒还拥有一种神奇的魔力，能够给饮酒者带来独一无二的味觉体验。

从技术角度来看，吉尼斯是一种烈性黑啤，这种表面发酵的黑色啤酒在口味和外观上都与众不同。从文化角度来看，吉尼斯经历了 250 年的漫长历史，深深地烙印在爱尔兰的生活和民俗中，不管是在国内还是在国外，都具有持久而深刻的影响。

吉尼斯烈性是什么？我们应该去哪里寻找这个问题的答案呢？

当然是从它的诞生说起。

几代人以来，位于圣詹姆斯门的吉尼斯酿酒厂都是都柏林雇用员工数量最多的工厂，几乎所有人都有在那里工作的亲戚或朋友。酒厂没有门牌号，因为根本不需要。每个都柏林人都知道圣詹姆斯门，我遇到的每个都柏林司机都能讲述一个关于圣詹姆斯门和那里酿制的啤酒的故事。

出租车驶过酿酒厂的主大门时，我仍在听出租车司机说着他的兄弟和兄弟的朋友，甚至是兄弟的朋友的朋友所酿造的完美品脱啤酒。酿酒厂的大门自乔治三世统治爱尔兰以及大洋彼岸的乔治·华盛顿领导美国独立战争之前就已经存在。

真正的圣詹姆斯门，也就是酿酒厂以之命名的大门，曾是古老的中世纪城门。过去，人们通过这扇门往返于爱尔兰的南部和西部，或是从这里开始

前往欧洲大陆的宗教朝圣之旅。这座古老的城门在现今酿酒厂大门的位置上矗立了5个世纪之久。无论我从哪个角度去看它,总觉得是在凝视历史,而历史也向前凝视着现在。

我与吉尼斯的主酿酒师费尔戈尔·默里相约见面的地方,不是在由钢筋和玻璃构建的公司总部,而是在亚瑟·吉尼斯于1759年入住的房子里面,他的子孙就是在这里被抚养长大的。就在我站的地方附近,亚瑟·吉尼斯酿造了第一批啤酒。

早在18世纪50年代,亚瑟就已经开始在这个地方酿造啤酒。那时正是莫扎特、韩德尔、乔纳森·斯威夫特、萨米尔·约翰逊、伏尔泰和本杰明·弗兰克林这些名人所属的时代。这个时代为人类的繁荣昌盛留下了许多具有永恒意义的东西,其中之一就是拥有泡沫的黑色饮料——吉尼斯啤酒。

继承了伟大时代的伟大特性,非凡的吉尼斯啤酒经过了几代人的经营,一直在像费尔戈尔·默里这样优秀的负责人的监管下酿制。默里于1983年加入吉尼斯公司,他拥有都柏林三一学院应用科学学位和工商管理硕士学位,以及伦敦酿酒学院的总酿酒师学位。

当我提到他的学科证书时,他摇摇头告诉我:“我的心思一直都在于和人们谈论这个品牌的种种特质,我更热衷于此,而不是坐着思考它的科学意义。”

当酿造啤酒的人用“热衷”来形容他的产品时,我明白了一点:这是一个好的开始。当他反复使用诸如“完美品脱”这类词时,我感觉自己仿佛置身于家乡的一间酒吧,在与一群热情洋溢的吉尼斯啤酒爱好者们交谈。事实上,酿酒师本身就是一名热忱的吉尼斯啤酒爱好者。

完美品脱,这不正是吉尼斯公司的宗旨吗?

品脱是连接所有吉尼斯爱好者和吉尼斯啤酒的关键,而神话般的完美品脱被饮用者称为“圣杯(Holy Grail)”,是他们的理想和追求。

介绍这种拥有泡沫的黑色液体,还有比欣赏它的缓慢且细致的倒酒仪

式更好的方法吗？

默里笑道：“其他啤酒都无须经历倒酒仪式，我们却把吉尼斯的倒酒仪式看得很重。它就如同一部戏剧，其实质意义是为了达到消费者对一品脱完美吉尼斯啤酒的要求。对于其他啤酒而言，你只需将杯子放在龙头下面，接满后拿出来就可以了。但是如果是供应吉尼斯啤酒，你就要好好想一想了。”

据估算，全球每天供应超过 400 万品脱的吉尼斯啤酒，而每次的倒酒过程都是一次神圣的仪式。任何酒馆的老板都会告诉你，倾倒一品脱吉尼斯啤酒是急不得的。小心、缓慢地倾倒一品脱吉尼斯啤酒的时间，足够倒出三四品脱其他啤酒。

“我们分两步完成倒酒过程，从而提高泡沫的密度。”当默里介绍倒酒仪式时又恢复了科学严谨的态度，“首先，将一个干燥洁净的印有品牌标志的品脱玻璃杯，以倾斜 45 度的角度放在龙头下面，一定不要让玻璃杯接触到龙头或者啤酒。瞄准玻璃杯上面的竖琴标志（吉尼斯标志），将把柄缓缓向自己拉拢。使啤酒平稳地沿着玻璃杯内壁流下，直到装满杯子的 3/4 左右，稍稍摆正杯子，继续倒酒。当啤酒快到距离杯子顶部一英寸半时，停止倾倒，然后把杯子放到吧台上，让啤酒稳定。”

任何美好的事物都需要人们耐心地等待。等待啤酒稳定的过程，有些人则夸张地将其称为戏剧性的暂停。这个插曲正好为口渴的饮酒者们提供一个视觉享受的机会，之后才尽情地品尝。

一品脱吉尼斯啤酒具有魔力，无数带有烘烤过的大麦麦芽颜色的微小泡沫魔术般从品脱啤酒杯的底部升腾，在黑色啤酒中汹涌而上，形成了一条反向的瀑布。这简直就是一场视觉的盛宴。

默里骄傲地说：“这为消费者提供了一次欣赏泡沫汹涌的机会，是啤酒界的一个独特现象。”

那么，这个被默里称为“泡沫汹涌（the surge）”，而其他人称为“瀑布效应（the waterfall effect）”的现象究竟是怎么回事呢？

就像所有的吉尼斯故事一样,我们需要时间慢慢去理解和消化它,但是我们有必要指出它的关键词——氮化。在我与费尔戈尔·默里的首次交谈中,他建议我以氮化为话题写上整整一个篇章,我也确实这样做了。大部分吉尼斯爱好者都知道他们喝的啤酒内含有氮气,但很少有人知道关于氮气的故事。20世纪50年代末,一位名为迈克尔·艾什的男人,他和费尔戈尔·默里一样,拥有对吉尼斯啤酒的满腔热情,正是他发现要得到吉尼斯啤酒的完美泡沫,关键是要在啤酒中加入这些微小的双原子分子。

默里告诉我:“因为啤酒的表面压力非常强,所以氮气无法逃出去。这些氮气泡沫会漂浮至液面,被包围在啤酒的表面压力下。所有啤酒中的二氧化碳都会快速消散,因为表面压力不足以使其保留在原来的位置。而氮气无法逃出来,是因为啤酒内部紧密联系的蛋白质和碳水化合物的混合程度非常高。吉尼斯的原材料质量与完美泡沫的持续时间直接相关,泡沫的密度是评价一品脱吉尼斯啤酒优秀与否的一个基本点。正因如此,我们才要求分两步倾倒啤酒,从而为完美泡沫的形成打好基础。”

他指着这些汹涌着的微小泡沫解释道:“在啤酒的稳定过程中,消费者可以观赏这一美妙的汹涌过程。氮气泡沫在获得能量后,试图转而溶解,但由于受到啤酒表面压力的影响而无法溶解,所以它们涌向表面。”

当泡沫汹涌完成后,啤酒被认为“稳定”了,酒馆招待完成了一品脱带有半球形液面泡沫的吉尼斯啤酒的倾倒过程。吉尼斯啤酒的泡沫类似厚稠的奶油,这是其他啤酒所不具备的。

“为了达到视觉展示的目的,让一品脱啤酒完全稳定下来是最佳选择。”默里说道,“如果你在那之前就品尝,口味上不会有所差别。只是错过了一场梦幻般的表演,少了几分乐趣。”

默里告诉我,啤酒的汹涌、稳定时间受啤酒内的气体混合和啤酒的温度影响。理想的状态应该是,啤酒的温度保持在4~6摄氏度(38~44华氏度)。此外,泡沫底部离玻璃杯上沿的距离大约为18毫米,而泡沫底部至顶部的

距离为 22 毫米。

调整气体混合度就如同为乐器调音，唯一的标准是其最终效果。在美国市场，吉尼斯的气体组合为氮气和二氧化碳，默里指出，虽然两者的比例因由各个酒吧掌控而有所波动，但规定为占 70%，上下波动 5%。在爱尔兰，氮气所占比例大概是 80%，从酒桶到啤酒龙头的每个环节，都有各自的温度和气体混合的要求规范。

“在啤酒稳定的过程中，会生成漂亮且持续的泡沫。”默里看着自己的艺术作品自豪地说。此品脱的艺术性体现在酿酒师和酒吧招待两者的倾倒过程和结果中。他将后者比喻为另外一种职业：“就像是建筑师，建筑作品的最后视觉效果在于顶部的穹顶，而添加穹顶的前提是要有非常坚固的基础。你要给啤酒稳定的时间，并在此过程中获得坚固的基础。如果倒酒过程只用一步完成，则无法塑造出一个穹顶。或许能得到一些漂亮的泡沫，但绝对制造不出完美的泡沫。”

最后，这位激情澎湃的先生又再次使用了“完美”这个词，“倾倒一品脱完美啤酒，需要有坚固的基础，给它足够的时间稳定，才能完成啤酒倾倒，使其形成完美的奶油状泡沫，最后一步就是向顾客展示完美的品脱啤酒。”

什么是吉尼斯烈性？

这就是吉尼斯烈性？

是，也不是。

我们和吉尼斯啤酒之间的联系，更多在于啤酒本身，其次才是这仪式性的倒酒过程。

在吉尼斯 250 年的历史中，出现了我们现今知道的三种主要产品变体。其中，历史最悠久的当属吉尼斯国外特佳烈性，它起源于 1801 年，是在圣詹姆斯门的古老城墙后面酿制的西印度黑啤；其次是吉尼斯特佳烈性，它的前身是吉尼斯特佳顶级黑啤——吉尼斯创始人的儿子为其写下了酿制秘方；最后是吉尼斯生啤，它的历史可追溯到半个世纪前，也就是在这一年，迈

克尔·艾什和一群吉尼斯科学家们发现了为完美品脱啤酒创造完美泡沫的简单方法。

构成吉尼斯产品核心的三个烈性酒品种的成分实质上是相同的，只是国外特佳烈性的酒精含量更高。按体积计算，它的酒精含量大概为5%~7%，不过也会根据销售市场的不同而做微量调整。其他两个品种的酒精含量均为2%~4%。

国外特佳烈性只在非洲、加勒比海地区和远东地区出售，其他地区几乎没有。吉尼斯生啤销售于爱尔兰、英国、北美、澳大利亚、欧洲和日本，而特佳烈性的市场则主要在爱尔兰、英国和北美。

“一直以来，一些好的酒吧总会创造一些伟大的传统和倒酒仪式。”默里凝视着细心完成的一品脱吉尼斯生啤，思索着它将近250年的历史，继续说道，“酿制啤酒是一门艺术。以合适的浓度、合适的温度和合适的看相，将啤酒从大桶转入啤酒杯中，这是一门艺术，也是人们前往特定酒吧喝啤酒的缘故。”

再来谈谈特佳烈性，它采用瓶装，也具有悠久的历史。默里告诉我：“从瓶子中倒出吉尼斯特佳烈性，也有其特定的仪式，只是方式有所不同。在爱尔兰，酒吧老板会为你提供一瓶啤酒和酒杯（品脱、半品脱玻璃酒杯，或是大啤酒杯）。然后，你可以亲自体验倒酒的乐趣，欣赏倒酒时产生的泡沫。这是特佳烈性在吉尼斯生啤之前就独有的特性，而我们也以此为傲。”

在远离爱尔兰海滨的地方，国外特佳烈性也具有自身的特质。作为一名吉尼斯酿酒员，在西非工作超过3年的默里说：“我和尼日利亚人聊过天，他们当中有很多人以为吉尼斯啤酒是他们国家生产的，所以对吉尼斯啤酒在爱尔兰销售感到很奇怪。如果你在拉各斯找一个尼日利亚人聊天，他们也会向你讲述许多关于完美品脱的故事，其热情绝不亚于爱尔兰人。他们常常在下班回家的路上，来到一个特定的酒吧，享受一瓶完美的国外特佳烈性。”他们也已经成为了吉尼斯历史的一部分。

默里告诉我：“吉尼斯品牌自 1759 年起，就与爱尔兰根脉相连。它是爱尔兰人与祖国相连的纽带。当爱尔兰人外出旅行时，他们总能在异国他乡找到一家爱尔兰酒吧。在那里，他们可以和同胞们聚在一起看一场橄榄球比赛。”

正是这种 craic(爱尔兰语，表示美好时光)，使得所有人都会去寻觅一家很棒的爱尔兰酒吧。

“人们会为了放松心情而走进一家爱尔兰酒吧，我们以此为傲。”默里笑道，“我前一段时间呆在澳大利亚，在墨尔本独自享受了一个醉人的夜晚。那天我所住的酒店举办了一次医学会议，会后，人们聚集在酒店大厅，准备晚上出门。临走时，他们询问最近的爱尔兰酒吧在哪里。这就证明了吉尼斯的意义，他们刚参加完枯燥的学术会议，现在想要找个地方放松一下。在他们看来，想要放松，就必须去爱尔兰酒吧。当他们出现在爱尔兰酒吧时，吉尼斯啤酒是他们享受这个夜晚的最佳选择。”

不管是在都柏林的人，还是在墨尔本的都柏林人，又或是在蒙巴萨都柏林人酒吧的顾客，吉尼斯啤酒的本质正是我们所追寻的，也是我们走进这些酒吧的大门，或是穿过圣詹姆斯门的黑色大门的原因所在。

“它是一门艺术，是一部戏剧，是一种仪式。”默里这样描述吉尼斯啤酒的倾倒过程，“酒吧招待会热情地为你倾倒一杯啤酒，给你带来一次卓越的享受。你可以先经历一次视觉盛宴，之后再享受其美妙的口感。”

如今，上百万的外国游客来到爱尔兰旅行，享受这里的美好时光。每年几乎有 100 万的旅行者来到圣詹姆斯门，目的就是在吉尼斯的起源地了解它的历史，并享用一品脱全世界最诱人的啤酒。

吉尼斯的品脱啤酒真的是完美品脱吗？

默里说过，完美品脱啤酒的获得取决于倾倒方式。除此之外，还需要完美的氛围以及完美的工艺。而这个任务的完成，一部分取决于酒吧老板，一部分取决于我们的内心。这就好像氮气在吉尼斯啤酒内发生反应，并在拥有

泡沫的黑色液体中产生完美的视觉表现。

正如无数关于寻求宝藏和圣杯的故事所传达的，探索不只是在众所周知的彩虹尽头寻找金罐子，还在于探索过程本身。正是这种探索过程，激发了思想，点燃了激情。在很大程度上，正是旅程中的无数次探寻引领我们进入神话般的完美酒吧，使我们最终获得完美品脱啤酒。

默里沉思着：“人们喜欢追寻完美品脱这个圣杯，所以他们来到爱尔兰寻找最佳品脱。人们一直都在追寻，我也一样。这也是吉尼斯能成为一个传奇的原因。”

毕竟，完美品脱是在经过历史的积淀之后，在我们心中形成的一种向往。我们追寻着完美品脱，在探索所到之处留下了足迹。

很久以前，在我们还没有出生之前，在所有酒吧、品脱诞生之前，在人们的探索脚步开始之前，这条通往完美品脱啤酒的道路上已经有了一行脚印。它们属于亚瑟·吉尼斯，我们也将从那里开始我们的故事。



GUINNESS

第一章

啤酒的起源

自古以来，酿酒一直是人类文明的一部分。宾夕法尼亚大学教授所罗门·卡茨发现了 4000 年前苏美尔人酿造啤酒的配方。啤酒也经常在古代文学中被提及。例如，1922 年出版的卢茨所著的《远古东方之生命文化与酿酒》；贝尼·哈桑所著的《众多不同啤酒种类列举》中讲述埃及王国的部分，其中提到“黑色啤酒”；戴维·赖德在《美国酿酒师协会的时事通讯》中提到，埃及啤酒“也被当作药物使用，是一种强身健体的滋补品……可普遍治疗咳嗽、伤风、呼吸浅促、胃部和肺部疾病以及预防消化不良”。

据说，啤酒的酿造历史与面包的烘焙历史一样悠久，两者自有历史记载以来就已经有所发展。的确，酿酒师与面包师的工艺非常相似，都涉及谷类、水和酵母。事实上，苏美尔人曾烘焙过一种叫做“啤酒面包(bappir)”的大麦饼，贮存于干燥环境，可作为面包食用或制作用于酿酒的麦芽汁。

关于啤酒的其中一个定义为，它是一种以大麦为主要原料，并添加其他调料以调和谷类味道的饮料。自中世纪以来，这里所指的其他调料主要是啤酒花。如今，酿酒师普遍从谷类着手，开始酿造过程的第一步——通常使用大麦，但也有例外。首先是谷类麦芽的制造，使谷类发芽然后迅速将其焙燥。麦芽的焙燥程度决定了啤酒的色泽，所以这一步对吉尼斯啤酒色泽的形成至关重要。之后，将捣碎了的麦芽浸泡足够长的时间，使酶能够将淀粉转化为可发酵的糖。捣碎过程在一种被称为“糖化桶(mash tun)”的容器中进行，

对于这个容器,吉尼斯一直偏好使用古爱尔兰词语“精选桶(kieve)”。

第二步,将水加入捣碎后的麦芽以溶解糖分,从而形成一种叫做“麦芽汁(wort)”的厚重甘甜的液体。接着,将麦芽汁放入酿酒师所谓的酿造锅中煮沸。此时,大多数酿酒师会加入香味浓烈的啤酒花。几个世纪以来,具有防腐和调味能力的啤酒花一直受到酿酒师们的钟爱。在整个酿酒史上,酿酒师们偶尔也用除啤酒花以外的其他调料。例如,埃及人曾添加诸如水果和蜂蜜这类调料,现代的某些啤酒也会使用水果或其他香料。

最后,将酵母加入添加了啤酒花且已冷却的麦芽汁中,再将其放置一边,直至发酵成为啤酒。在发酵的过程中,酵母将糖分转化为酒精和二氧化碳。地中海周边地区在文明初始时期,就已有了啤酒酿造的历史,而其啤酒酿造技术也随着人类文明的发展而不断进步。希腊的克塞诺丰和亚里士多德都曾提及啤酒(据阿忒那奥斯的引用)。此外,古罗马执政官兼学者小普林尼认为,截至1世纪,欧洲酿造出的啤酒种类已有近200种。拉丁语中形容大麦饮料的词语为“cerevisia”或“cerevisium”(麦酒),其词根至今仍被西班牙语和葡萄牙语用来表示啤酒,即“cerveza”和“cerveja”,也被用来称呼拉丁语中的酵母——“*saccharomyces cerevisiae*”。

与葡萄酒酿造业一样,啤酒酿造业在地中海沿岸得到发展,欧洲的北纬地带也拥有啤酒酿造业。在那里,谷类种植和啤酒酿造繁荣发展,然而,同时期的葡萄酒酿造却并非如此。

在不列颠群岛,啤酒的酿造起始时间远远早于罗马统治的入侵时期。在1世纪,希腊药理学家兼植物学家迪奥斯科里季斯周游整个罗马帝国,采集各种具有药物性质的植物。据他观察,大不列颠人和罗马人口中的爱尔兰人,会饮用一种以大麦制成的艾尔酒,它有着许多不同的名称——“cuirim”、“courm”、“courmi”(艾尔酒的不同称呼)。同时,“cuirim”在1世纪的阿尔斯特故事《库利争牛记》中被提及,阿尔斯特故事是构成爱尔兰神话核心的四大故事之一。在这些故事的描述中,爱尔兰国王康纳·麦克奈萨整天饮“cuirim”