



从此开始 喝精酿 Craft Brew

[英] 尤安·弗格森 著 吕文静 薛赫然 译

国际精酿大师深入解析精酿啤酒精髓
专业访评世界 50 个著名精酿啤酒厂的经典配方
给精酿啤酒爱好者的赏味 + 酿造大百科!

中信出版集团

从此开始 喝精酿 Craft Brew

[英] 尤安·弗格森 著 吕文静 薛赫然 译

中信出版集团 · 北京

图书在版编目 (CIP) 数据

从此开始喝精酿 / (英) 尤安·弗格森著; 吕文静,
薛赫然译. — 北京: 中信出版社, 2017.7

书名原文: Craft Brew

ISBN 978-7-5086-7572-5

I. ①从… II. ①尤… ②吕… ③薛… III. ①啤酒酿
造—基本知识 IV. ① TS262.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 101601 号

Craft Brew

Originally published by Frances Lincoln, an imprint of The Quarto Group

Copyright © Frances Lincoln 2016

Text copyright © Euan Ferguson 2016

Recipe photographs copyright © Charlie McKay

Further photography copyright: p54/p55 © Randy

Duchaine/Alamy Stock Photo; p82/p83 © Two

Birds Brewing; p127 © Gustav Karlsson Frost;

P96/p97 © Gigantic Brewing Company; p104/

p105 © Mikkeller; p114/p115 © Brewdog; p138

© Beavertown; p180 © Dalini Sagadeva/Ubrew.



Creatively Independent

从此开始喝精酿

著 者: [英] 尤安·弗格森

译 者: 吕文静 薛赫然

策划推广: 北京地理全景知识产权管理有限责任公司

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者: 北京华联印刷有限公司

制 版: 北京美光设计制版有限公司

开 本: 700mm×900mm 1/12 印 张: 15 字 数: 268 千字

版 次: 2017 年 7 月第 1 版 印 次: 2017 年 7 月第 1 次印刷

京权图字: 01-2017-3853 广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号

书 号: ISBN 978-7-5086-7572-5

定 价: 68.00 元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com

目录

Contents

7

Introduction

简介

13

Equipment

设备

23

Ingredients

原料

31

Brewing your own beer

自己酿啤酒的 8 个步骤

47

How to follow these recipes

如何使用这些配方

51

Wheat, saison & sour

小麦啤酒、塞松啤酒和酸啤酒

75

Red, amber & rye

红啤、琥珀啤酒和黑麦
啤酒

93

Pale ale, IPA & lager

淡色艾尔、IPA 和拉格

135

Stout, porter & black

世涛、波特和黑啤

157

Brown, Belgian, bitter & strong

棕啤、比利时啤酒、
苦啤和烈性啤酒

177

Glossary

术语

相较于产量更关乎价值，
相较于金钱更关乎精神，
相较于世俗更关乎灵魂，
这，才是精酿啤酒。

图书在版编目 (CIP) 数据

从此开始喝精酿 / (英) 尤安 · 弗格森著 ; 吕文静 ,
薛赫然译 . -- 北京 : 中信出版社 , 2017.7
书名原文 : Craft Brew
ISBN 978-7-5086-7572-5

I . ①从… II . ①尤… ②吕… ③薛… III . ①啤酒酿
造 - 基本知识 IV . ① TS262.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 101601 号

Craft Brew

Originally published by Frances Lincoln, an imprint of The Quarto Group
Copyright © Frances Lincoln 2016
Text copyright © Euan Ferguson 2016
Recipe photographs copyright © Charlie McKay
Further photography copyright: p54/p55 © Randy
Duchaine/Alamy Stock Photo; p82/p83 © Two
Birds Brewing; p127© Gustav Karlsson Frost;
P96/p97 © Gigantic Brewing Company; p104/
p105 © Mikkeller; p114/p115 © Brewdog; p138
© Beavertown; p180 © Dalini Sagadeva/Ubrew.



Creatively Independent

从此开始喝精酿

著 者 : [英] 尤安 · 弗格森
译 者 : 吕文静 薛赫然
策划推广 : 北京地理全景知识产权管理有限责任公司
出版发行 : 中信出版集团股份有限公司
(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)
承 印 者 : 北京华联印刷有限公司
制 版 : 北京美光设计制版有限公司

开 本 : 700mm × 900mm 1/12 印 张 : 15 字 数 : 268 千字
版 次 : 2017 年 7 月第 1 版 印 次 : 2017 年 7 月第 1 次印刷
京权图字 : 01-2017-3853 广告经营许可证 : 京朝工商广字第 8087 号
书 号 : ISBN 978-7-5086-7572-5
定 价 : 68.00 元

版权所有 · 侵权必究
如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。
服务热线 : 400 - 600 - 8099
投稿邮箱 : author@citicpub.com

从此开始 喝精酿 Craft Brew

[英] 尤安·弗格森 著 吕文静 薛赫然 译

中信出版集团 · 北京

目录

Contents

7

Introduction

简介

13

Equipment

设备

23

Ingredients

原料

31

Brewing your own beer

自己酿啤酒的 8 个步骤

47

How to follow these recipes

如何使用这些配方

51

Wheat, saison & sour

小麦啤酒、塞松啤酒和酸啤酒

75

Red, amber & rye

红啤、琥珀啤酒和黑麦
啤酒

93

Pale ale, IPA & lager

淡色艾尔、IPA 和拉格

135

Stout, porter & black

世涛、波特和黑啤

157

Brown, Belgian, bitter & strong

棕啤、比利时啤酒、
苦啤和烈性啤酒

177

Glossary

术语

Introduction

|

简介

为什么要自己酿啤酒呢？

毕竟到处都是酒吧，

啤酒超市的货架上也堆满了各种世涛、淡色艾尔和拉格。

自己做得再好难道能媲美人家专业的吗？

答案是可能会，可能不会，但这都不重要。

重要的是自己酿啤酒极具趣味性和创造性，

让人很有成就感。



早在公元前 9000 年，人类就已经知道粮食在发酵后仍可食用的特点，也因此成就了世界上最流行的酒精饮料。关于啤酒的“复兴”或“革命”，有很多让人热血沸腾的说法，这可能会有点奇怪——毕竟啤酒在历史上从未消失过。但其实改变的是我们对啤酒的看法：如啤酒的功能、口味、强度、潜力，甚至啤酒的社会地位。而我们接下来讨论的核心是：精酿啤酒。

I 什么是精酿啤酒？

“精酿”，这个词真的有什么实际的意思吗？有人说，精酿啤酒就是小产量。相比百威这样的大品牌，这

种说法可能说得通，但像拉古尼塔斯（Lagunitas）这样的精酿品牌，2014 年在加利福尼亚州的生产量就达到了 60 万桶。所以，上述说法并非绝对。也有一些人认为精酿啤酒厂都是独立的啤酒厂。总体而言这种说法是对的：精酿啤酒爱好者们会告诉你没有被巨额投资过的啤酒喝起来格外甘甜。还有人声称精酿啤酒有着令人耳目一新的风味和能让人宿醉不醒的酒精度，并且酒里还会添加一些与啤酒完全搭不上边的原料（如药草、葡萄柚或零陵香豆）。但大理石酿造厂（Marble Brewery）的曼彻斯特苦啤（Manchester Bitter，详见 169 页）则是一种具有古老风格的现代演绎版啤酒，入口若春

风化雨，绵软悠长，而非寻常意义上的浓烈刺激如重锤猛敲。这样看来，啤酒已变得越来越难以界定。所以还是让我们做出定义吧——精酿啤酒相较于产量更关乎价值，相较于金钱更关乎精神，相较于世俗更关乎灵魂。如果这听起来像是你喜欢的，那精酿啤酒就是你的菜。

这本书不仅会帮你成为一名精酿啤酒专业饮家，还能教你成为一名精酿啤酒酿造师。家酿啤酒是精酿啤酒革命史上不可分割的一部分——大多数商业化的精酿啤酒品牌都是从家酿开始的，而它们之所以能发展的前提是配制的成品能受到人们的喜爱。



世界上最好的酿酒厂

这本书中所有的啤酒配方都来自世界上最让人津津乐道、极具创造性、能勇往直前且原则坚定的酿酒厂。想象一下，比起制作那些平淡无奇的老版啤酒来，尝试酿造米奇乐（Mikkeller）的奶油艾尔（cream ale）或巨型酿造公司（Gigantic Brewing）的怒大个儿帝国 IPA（Ginormous imperial IPA，IPA 即印度淡色艾尔）更能吸引人。刚开始酿酒的时候可以从一些简单的啤酒入手，等对技术流程有了充分了解，对设备有了充分认知后，你就可以尝试一些进阶配方了。等你有足够的信心之后，就可以利用这些配方，充分发挥自己的想象力和创造力，酿造独特的啤酒。比如在不同酿造阶段添加更多或更少或不同种类的酒花，尝试使用烘烤过的麦芽、黑麦或燕麦，加入各种增味原料如水果、药草、香料、茶叶、巧克力、香草、咖啡……世界无限宽广，只有想不到，没有做不到。

原料包，浓缩制剂和纯粮酿造

任何人都可以购买全套的啤酒酿制原料套装，打开混合了麦芽和啤酒花的浓缩制剂，与水一起倒入桶里，稍微饬一下，就可以倒出来喝了。好吧，差不多就是这么一回事，这也可以算是一种自制啤酒吧。虽然我们会买微波炉来加热食物或者直接购买平板

家具，但其实生活不用一直这样凑合了事。用这种浓缩原料包，你确实可以搞出个东西，喝起来像啤酒它四舅姥爷的外甥的干妈的侄女婿（这关系可真够远的）——肯定能喝，但就无法体验从头开始酿制啤酒的乐趣了。原料包的进阶产品是用干麦芽浓缩制剂代替可发酵的谷物：在糖化阶段使用可溶解粉状物或糖浆代替麦芽。这样可以酿制出稍微靠谱点儿的啤酒，许多人都是用这种方式开始学习自己酿制啤酒的。当然了，这种方式相对简单，但可能会让你有种失落的感觉，因为无法经历在酿酒时通常会遇到的失败和挫折，甚至是成功的喜悦。本书推荐从一开始就用麦芽来酿制啤酒，你能够从自己的遗漏和失误中总结经验。所以，本书提供的所有配方都是纯粮酿造——使用真正的麦芽和啤酒花。虽然要做的工作很多，但都是值得的。

家庭精酿啤酒和普通家酿有什么区别呢？理论上来讲，可能没什么区别，但从原



则上来说，还是很不同的。就我们所知，家酿啤酒在当今并不是一项有历史延续性的传承（至少不是合法的营生）。比如英国，在1963年以前要有执照才可以在家酿酒；而在美国，1978年以前如果家酿的啤酒酒精度高于0.5%就属于违法操作。20世纪90年代早期，家酿“前辈们”都是为了经济利益而非创意才酿酒的，他们酿制的啤酒大都犹如无法下咽的泥汤儿，因而当时的家酿啤酒简直是臭名昭著（在相当长的时间里，家酿啤酒都在努力摆脱这一恶名）。新一代的家酿者是在五花八门的原材料和触手可及的啤酒堆中汲取灵感的。

所以现在本地的啤酒超市或酒吧会贩卖几千千米外的啤酒（当然也

希望有当地的鲜酿啤酒）。海狸屯（Beavertown Brewery）的雾霾火箭波特（Smog Rocket porter）在伦敦北边酿制，在北美地区随处可得。新西兰人可以在一觉醒来后就喝到米奇乐大名鼎鼎的怪异早餐燕麦世涛（Beer Geek Breakfast oatmeal stout）。而在地球的另一端，丹麦的米奇乐网店正在售卖新西兰颇负盛名的8号铁丝（8-Wired）。家酿用品商店也出售来自世界各地的啤酒花，从经典的英国品种法格（Fuggle）和布拉姆林十字（Bramling Cross）到澳大利亚的热带银河（tropical Galaxy），应有尽有。还可以购买各种颜色的麦芽——从久经试炼的大麦到斯佩尔特小麦、荞麦和黑麦。如果你常喝精酿啤酒，那你应该很清楚塞松

（农场啤酒）、小麦啤酒、樱桃酸啤酒或帝国世涛尝起来是什么味道。你完全可以根据自己喜欢的口味来酿制啤酒！

从简单开始，然后再创新

在你开始自己的家酿之旅之前，记住：配方只是起点。本书中提到的配方均来自精酿啤酒厂，是根据它们自己的生产过程进行调制和改良的。它们所使用的设备和制作方式与你的可能会非常不同。你要把自己的第一桶酒当作实验，做好实验笔记。而且原材料与设备同样重要。此外，精准计量、完成目标、勇于尝试、持续练习、平衡数值和保持稳定性也是很重要的。



