

酒 文 化 丛 书

啤

酒

卜琳华 编著

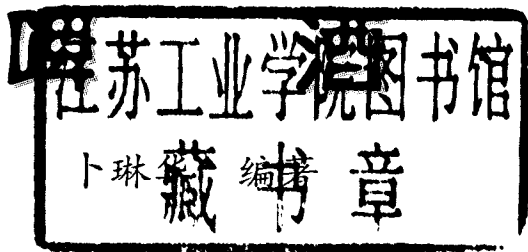


49

丛书

黑龙江科学技术出版社

酒 文化丛书



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

啤酒/卜琳华主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2003. 6

(酒文化丛书)

ISBN 7-5388-4394-9

I. 啤... II. 卜... III. 啤酒—文化 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 051158 号

责任编辑 任 翔

封面设计 洪 冰

酒文化丛书

啤 酒

PI JIU

卜琳华 编著

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 黑龙江新华印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/32

印 张 6.375

字 数 130 000

版 次 2003 年 12 月第 1 版·2003 年 12 月第 1 次印刷

印 数 1—4 000

书 号 ISBN 7-5388-4394-9/TS·330

定 价 13.00 元

前

言

啤酒是深受我国人民喜爱的一种饮料。据报道，目前我国的啤酒总产量已达到2 000万吨，仅次于美国，位居世界第二位。我国的啤酒消费量同样位居世界第二。随着啤酒工业的发展和啤酒消费情趣的提升，人们不再满足于饮用那些大批量生产的单一简单的啤酒产品，而是开始关注啤酒的口味、品质、个性风格，进而对啤酒的内在质量乃至渗透于啤酒中的文化提出了越来越高的要求。

与此不相符的是，人们对啤酒的相关知识却知之甚少。啤酒是怎样产生的？是由谁发明的？啤酒是怎样酿造出来的？如何科学饮用啤酒？世界上有哪些顶级啤酒？……关于这些问题往往很多自诩为“爱酒一族”的人也未必能说清楚。所以，有必要将上述关于啤酒的知识加以总结整理，编纂成书，以满足广大啤酒爱好者的迫切需求。

出于上述考虑，笔者应黑龙江科学技术出版社之约，撰写了本书。

本书共分五编：“啤酒常识编”介绍了啤酒的定义、种类以及啤酒的酿造过程；“啤酒的历史与传统”则跨越时空，讲述了啤酒的由来、发明、流传的动人故事以及啤酒蕴含的文化；“啤酒饮用编”除了讲述啤酒的各种礼仪、如何科学饮酒、啤酒与健康的关系外，还道出了很多啤酒鲜为人知的妙用呢；“世界啤酒之旅”则带您一览世界啤酒大国的异域风情；“世界顶级啤酒”向您展示了32种精美的经典啤酒。从某种意义上说，了解了这些啤酒的基本知识，您就拥有了一把开启顶级啤酒宝库的金钥匙，会使您终身受益。

编者

2003年5月

目

录

1	啤酒常识编
3	什么是啤酒
4	啤酒的酒精度的含义
5	通常的啤酒分类法
11	美国、德国和日本的啤酒分类法
13	经典风格啤酒与啤酒新品
20	啤酒的酿造
29	啤酒的历史与传说
31	啤酒的由来
35	啤酒的发明
42	广为流传的啤酒故事
47	啤酒文化与啤酒科技
61	啤酒饮用编
63	科学饮酒
76	正确饮酒
86	健康饮酒
98	啤酒的妙用
109	世界啤酒之旅
112	中国
119	德国
126	英国
131	法国

美国	134
日本	138
世界啤酒的发展趋势	142
世界顶级啤酒	147
百威啤酒(BUDWEISER)	149
杜佛啤酒(DUVEL)	152
喜力啤酒(HEINEKEN)	154
朝日啤酒(ASAHI)	156
健力士黑啤(GUINNESS)	158
美乐啤酒(MILLER)	159
麒麟啤酒(KIRIN)	161
嘉士伯啤酒(CARLSBERG)	162
科罗纳啤酒(CORONA EXTRA)	163
贝克啤酒(BECK'S)	163
生力啤酒(SAN MIGUEL)	165
康胜啤酒(COORS)	166
红磨坊啤酒	166
杜邦夏季啤酒(SAISON DUPONT)	168
汤玛斯 - 哈代爱尔兰啤酒 (THOMAS HARDY'S SALE)	169
萨密克劳斯啤酒(SAMICHLAUS)	171
原创三月假日啤酒(MARZEN)	172

- 175 奥佛特拉比斯特修道院啤酒
(ORVAL TRAPPIST ALE)
- 176 萨尔法特啤酒(SALVATOR)
- 178 卢德维格国王邓克尔黑啤酒
(KONIGLUDWIG DUNKEL)
- 179 戈顿班德啤酒(GOUDENBAND)
- 181 纯种苦啤酒(PEDIGREE BITTER)
- 183 秃鹰之眼精选爱尔啤酒
(EYE OF THE HAWK SELECT ALE)
- 184 莫瑞蒂红啤酒(MORETTI LAROSSA)
- 185 得奖英国老黑啤(PRIZE OLD ALE)
- 187 三座山啤酒(3MONTS)
- 189 施耐德白啤酒(SCHENIDER WEISSE)
- 190 蒂特雅白啤酒(TITJE BLANCE)
- 191 西麦尔雀普尔三料啤酒
(WESMALLE TRIPEL)
- 192 纽卡斯尔棕色爱尔啤酒
(NEWCASTLE BROWN ALE)
- 193 大脚大麦啤酒(BIGFOOT BARLEYWINE)
- 194 特制伦敦爱尔啤酒
(SPECIAL LONDON ALE)



PIJU CHANGSHI BIAN

啤酒常识编



什么是啤酒

啤酒的定义

啤酒是以大麦芽为主要原料，以谷物及极少量酒花为辅料，含有二氧化碳，具有泡沫、酒花香和爽口苦味，营养丰富，风味独特的低度酿造酒。上述定义的实际意思：

a. 啤酒以麦芽为主要原料，麦芽使用量应不少于 50%。至于使用什么样的麦芽，今天仍然沿用着大麦麦芽；b. 啤酒是添加酒花，经酵母发酵酿制而成的，是目前世界各国公认的经过糖化、发酵方法而酿制的酿造酒，非配制酒；c. 啤酒应是含二氧化碳、起泡、低酒精度的饮料酒，区别于汽酒和其他配制酒。

啤酒一词的由来

“啤酒”这一酒种的名称是由外文的发音音译过来的。如德国、荷兰称“Bier”；英国称“Beer”；法国称“Biere”；意大利称“Birre”；罗马尼亚称“Berea”等等。啤酒在 19 世纪末传入中国，中国人根据这些外文词音译第一个音节 Be 或 Bi 为“皮酒”，这在清末时期嘉士伯啤酒广告画中已可看到。后来人们认为译成“皮”字不

太恰当，因为啤酒乃用口饮用。大约在1910年左右，按照中国古代造字法中的形声字法则，以口为形旁，卑为声旁创造出了一个崭新的“啤”字；又由于具有一定的酒精，故我国称这种饮料酒为“啤酒”，一直沿用至今。正因为啤酒以大麦芽为主要原料，所以日本人也称啤酒为“麦酒”。当今世界上啤酒消费量最大的国家是美国，而德国则以人均消费量最高、技术最精湛、啤酒酿制设备最先进而荣登“啤酒王国”的宝座。

啤酒的酒精度的含义

很多朋友将12°的啤酒误认为是含有12%的酒精浓度，其实啤酒的度数和白酒度数的含义是两码事。白酒的度数是其酒精含量，而啤酒的度数实际上指的是啤酒的麦汁浓度，即度数12°的啤酒是用含糖量为12°的麦芽汁酿造成的啤酒，啤酒的酒精含量多数在3.5%~4%之间。啤酒的度数不表示乙醇的含量，而是表示啤酒生产原料，也就是麦芽汁的浓度。以12°的啤酒为例，麦芽汁发酵前浸出物的浓度为12%（质量比）。麦芽汁中的浸出物是多种成分的混合物，以麦芽糖为主。

啤酒的酒精是由麦芽糖转化而来的，由此可知，酒精度低于12°。如常见的浅色啤酒，酒精含量为3.3%~3.8%，浓色啤酒酒精含量为4%~5%。

为 3.6% ~ 5.5%，多为“浓色啤酒”。也有将原麦汁浓度为 13% ~ 22%，酒精含量为 3.5% ~ 5.5% 的啤酒列为“浓色或黑色啤酒”。我国啤酒厂过去分别生产原麦汁浓度为 8% ~ 18% 的 10 多种啤酒。其中原麦汁浓度为 10% ~ 12% 的啤酒产量最大，生产厂家也较多。

按啤酒的色泽分类

啤酒的色泽（又称色度）是控制啤酒质量的一项重要指标，难以准确划分，通常可分为如下几类：

淡色啤酒 按碘液浓度表示其色度，通常在 0.4 ~ 0.7 毫升碘液之间，即色度为 5 ~ 14EBC 单位，尤以 7EBC 单位左右为多，这是世界上产量最大的一类啤酒，其典型产品如比尔森（Pilsener）啤酒和我国的青岛啤酒。淡色啤酒按不同国家及地区饮用者的爱好，又可分为以下 3 种类型：

色度在 7EBC 以下者，为淡黄色啤酒。多采用色泽极浅、溶解度不太高的麦芽；糖化周期较短；麦汁接触空气少；大多经非生物稳定剂处理，去除了酒内一些多酚物质，故酒的色泽不带红棕色，而带黄绿色。这类啤酒的口味多属淡爽型，要求其酒花香气明显。

色度在 7 ~ 10EBC 单位之间者，为金黄色啤酒。所使用的麦芽溶解度通常高于淡黄色啤酒，其非生物稳定性的处理程度也较低。这类啤酒的味感清爽而醇和，要求其酒花香气明显。

色度在 10EBC 单位以上者，为棕色啤酒。使用的大

多是溶解度高或焙焦温度高、通风不良、色泽较深的麦芽；糖化周期较长，麦汁冷却时间长，接触空气较多，故成品酒口感较粗重，色泽黄中略带棕色。严格而言，这类啤酒不应称其为淡色啤酒。

啤酒幽默

补脑药水

老李特别爱喝啤酒，但他妻子却说喝啤酒也伤身体，坚决不允许他喝。老李突生一计，把啤酒倒进补脑药水瓶里，说这是医生让喝的，还让妻子尝过。妻子信以为真，于是他天天都能喝上啤酒了。

有一天，老李的妻子去赴宴，有人请她喝啤酒。她推辞不过，勉强尝了一口，立刻吐了出来，说：“这哪里是啤酒？不要骗我，这分明是补脑药水！”

浓色啤酒 按碘液浓度表示其色度，通常在 1~3.5 毫升碘液之间，即色度为 15~40EBC 单位，其色泽呈棕色或红褐色。根据色泽的深浅，又可划分为如下 3 种：棕色啤酒，色度为 15~25EBC 单位；红棕色啤酒，色度为 25~35EBC 单位；红褐色啤酒，色度为 35~40EBC 单位。浓色啤酒要求具有明显的麦芽香，口味较醇厚，苦味较轻。浓色啤酒的典型产品，如采用上面发酵的浓色爱尔 (Ale) 啤酒。我国原麦汁浓度为 10.5%，上海华光啤酒

厂产的红棕色“大众啤酒”，以及原麦汁浓度为18%，北京五星啤酒厂产的棕褐色五星啤酒。

黑色啤酒 以碘液浓度表示其色度，在5~15毫升碘液之间。色度按不同地区饮用者的爱好而异，通常在50~130EBC之间。

黑色啤酒呈深红褐色乃至黑褐色，允许有焙焦麦芽的香气。因原麦汁浓度较高，故口味较醇厚略甜；但不应有焦苦味，其正常的苦味也有轻有重，按产品不同而异。

黑色啤酒的典型产品为德国的慕尼黑啤酒。按色泽将啤酒分类的方法，有时往往名称不一，界限不清。例如，由于浓色啤酒或黑色啤酒的色泽均较深，故国内有人将其通称为黑啤，实际上除青岛黑色啤酒等产品外，其余均系浓色啤酒。也有人将黑色啤酒划入特色啤酒，而将通常被称为黑色啤酒的爱尔兰司陶特（Stout）啤酒和德国博克（Bock）啤酒称为深浓色啤酒。

按所用的啤酒酵母类型进行分类

下面发酵啤酒 下面发酵的啤酒酵母，大多采用煮出法，制取麦汁进行发酵。下面发酵啤酒酵母，简称下面酵母或底面酵母。其生理特性与上面酵母的区别在于：发酵終了，大量酵母凝集而沉淀下来；上面酵母又称顶面酵母，发酵終了，大量酵母细胞悬浮于液面。

世界上绝大多数国家都采用下面发酵法酿制啤酒。国际上著名的下面发酵啤酒，有捷克的比尔森啤酒，德国的慕尼黑啤酒、博克啤酒、多蒙德（Dortmunder）啤酒，丹

麦的嘉士伯 (Carlsberg) 啤酒, 青岛淡色啤酒, 波达黑啤酒及燕京啤酒等。

上面发酵啤酒 由上面酵母, 将大多采用浸出糖化法制得的麦汁发酵而成。

利用上面发酵法生产啤酒的主要有英国、加拿大、比利时、澳大利亚等少数国家, 目前, 这些国家也生产下面发酵啤酒。一些以生产下面发酵啤酒为主的国家, 如德国、美国等, 也酿造少量上面发酵啤酒, 但总的来说, 世界上上面发酵的啤酒比例已逐渐下降。

世界上著名的上面发酵啤酒有英国的淡色爱尔啤酒、司陶特黑啤酒、波特 (Porter) 黑啤酒、浓色爱尔啤酒等。

按销售渠道不同分类

内销啤酒 国内称普通啤酒。内销啤酒只需利用符合质量标准为原料酿制, 工艺要求不及外销啤酒, 价格较低, 保质期也比外销啤酒短。若对啤酒的浊度及抗冷性有特殊要求时, 内销啤酒也得按外销啤酒的后处理措施进行工艺操作。

外销啤酒 国外称为出口啤酒, 国内通常称其为特制啤酒。由于其原料质量要求高、生长工艺较特殊、周期较长、保质期至少在 6 个月以上, 故产量仅占全国总量的 5% ~ 10%, 并集中于青岛、北京等地。

依成品酒杀菌与否分类

鲜啤酒 又称生啤酒。这类酒通常就地销售, 因其未