

啤酒品鉴大全

啤酒爱好者的基础指南

手工 BEER BIBLE

[美] 杰夫·奥尔沃思 (Jeff Alworth) © 著
高宏 © 译

畅销美国的

啤酒

百科全书

2016国际烹饪专业协会美食类获奖图书

欢迎来到啤酒天堂，你不可错过的啤酒之旅

上百种啤酒的起源、成分、特色、风格、历史、文化、工艺的指南



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

啤酒品鉴大全

啤酒爱好者的基础指南

THE BEER BIBLE

[美] 杰夫·奥尔沃思 (Jeff Alworth) ©著
高宏◎译



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

本书是一本生动活泼、综合全面、权威正统的纯趣味性啤酒指南。本书将啤酒分为四大家族——爱尔、小麦啤酒、拉格、尖酸爱尔和野爱尔——涵盖了啤酒爱好者想对几百种啤酒进行了解的方方面面，无所不包，并详细介绍了啤酒的历史、文化、手艺以及让每种啤酒风格独一无二的影响因素。

Copyright © 2015 by Jeff Alworth This edition arranged with Workman Publishing Co., through Big Apple Agency, Inc., Labuan, Malaysia. Simplified Chinese edition copyright: 2018 China Machine Press All right reserved.

This title is published in China by China Machine Press with license from Raymond Fong & Chad Riddersen. This edition is authorized for sale in China only, excluding Hong Kong SAR, Macao SAR and Taiwan. Unauthorized export of this edition is a violation of the Copyright Act. Violation of this Law is subject to Civil and Criminal Penalties.

本书由Workman Publishing Co.授权机械工业出版社在中华人民共和国境内（不包括香港、澳门特别行政区及台湾地区）出版与发行。未经许可的出口，视为违反著作权法，将受法律制裁。

北京市版权局著作权合同登记 图字：01-2017-8014号。

图书在版编目（CIP）数据

啤酒品鉴大全：啤酒爱好者的基础指南 /（美）杰夫·奥尔沃思（Jeff Alworth）著；高宏译。—北京：机械工业出版社，2018.10
ISBN 978-7-111-61091-5

I. ①啤… II. ①杰… ②高… III. ①啤酒—品鉴—指南
IV. ①TS262.5-62

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第230873号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

策划编辑：坚喜斌 责任编辑：坚喜斌

责任校对：刘 岚 责任印制：孙 炜

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2019年1月第1版·第1次印刷

170mm×230mm·37.25印张·661字

标准书号：ISBN 978-7-111-61091-5

定价：159.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

服务咨询热线：（010）88361066

机工官网：www.cmpbook.com

读者购书热线：（010）68326294

机工官博：weibo.com/cmp1952

（010）88379203

金书网：www.golden-book.com

封面无防伪标均为盗版

教育服务网：www.cmpedu.com

致谢

当我们看一本书的封面时，会发现通常上面只有一个名字。但作者往往会在书中提及那些支持他、帮助他的人。就本书来说，如果没有几十个人鼎力相助，我真的无法完成此书。其中有英国作家扎克·艾弗里（Zak Avery）——是他帮我联系英国酒厂，安排参观。还有进口商温迪·利特菲尔德（Wendy Littlefield）、马蒂亚斯·内蒂哈特（Matthias Neidhart）和迈克尔·欧帕连斯基（Michael Opalenski）——他们帮我安排参观法国、比利时、德国和意大利的啤酒厂。温迪和迈克尔非常热心地与我分享了他们对比利时和意大利酿酒界的看法，既让我了解很多知识，还帮我与欧洲酿酒师建立联系。我想特别感谢麦克斯·班森（Max Bahnsen）——他陪我在布拉格游览了两天；还要特别感谢帕特里克·爱默生（Patrick Emerson）——他不仅和我一道到英国游历，还勇敢地担任了沃克斯豪尔（Vauxhall，欧宝英国分厂）的掌门。

我还有几位私人顾问，他们用自己多年的经验来指引在这条漫漫长路上探索的我，照亮了我前方的道路。他们是：作家斯坦·哲罗姆（Stan Hieronymus）——在过去十年内，他在推进我们对啤酒的认识方面做出的工作比任何人都要多；酿酒师艾伦·泰勒（Alan Taylor）——他曾先后在品脱酿酒公司（Pints Brewing）、黄松酿酒公司（Ponderosa Brewing）和（很快

就要去的）茨维伊古酿酒公司（Zoiglhaus Brewing）工作，是最辛勤的酿酒师。他帮助我克服了对拉格的恐惧；还要感谢在俄勒冈波特兰工作的保罗·卡斯腾（Paul Kasten），他把自己的独门绝活透露给了我。很多时候我们大费周折地去寻找答案，最后却发现，问题其实很简单。

我们对啤酒的另一个革命性认识要归功于一群杰出的历史学家。他们翻阅了几个世纪前留下的关于酿酒的记载，追根溯源，是他们的发现让我们不再执着地迷信那些经久不衰的古老神话。特别是马丁·康奈尔（Martyn Cornell）和罗恩·帕廷森（Ron Pattinson），这两位都欣然同意审阅本书的历史部分，以防止我犯任何低级错误。理查德·昂格尔（Richard Unger）和伊恩·霍恩西（Ian Hornsey）也做了大量不可或缺的工作。莫林·奥格尔（Maureen Ogle）撰写的美国酿酒历史也是我创作本书期间的主要读本。

如果你翻到本书的结尾，会看到 50 多位酿酒师的名字，他们花了大量时间与我讨论有关啤酒的事情，其中 36 位还带我参观了他们的酒厂。这些酿酒师中有一些在业界享有很高的声望，创作本书的巨大乐趣之一便是向糖化锅里张望以及抬头仰望高耸的熟成罐。在捷克的布杰约维采（České Budějovice，百威小镇，德语为 Budweis），亚当·布罗兹（Adam Brož）拿

着手电筒带我在一家因停电而变得漆黑一片的酒厂里穿行。在英格兰圣埃德蒙兹伯里（Bury St Edmunds），我曾和约翰·贝克森（John Bexon）并肩站在皇冠大街（Crown Street）下面，我们身旁是一团乱七八糟的管子，与装瓶生产线相连。他神秘兮兮地告诉我：“来过这下面的人可不多。”还有一次我记错了参观比利时罗登巴赫酒厂的日子，但当我来到酒厂后，鲁迪·戈奎尔（Rudi Ghequire）还是带我参观了酒厂。我曾站在热气腾腾的酿造间，看着热乎乎的麦芽汁被注入冷却槽，也曾在富勒酒厂的酒窖中饮用陈化的年份爱尔，在琅布特酒厂与大家共进餐，在于荷格酒厂品尝槽中黏稠的老啤酒，在施耐德酒厂闻开放式发酵罐中新鲜酵母的味道，拜访西奥·穆索的母亲，在朗客酒厂讨论德国的行会。这些都是我将珍藏一生的记忆。

这个名单还有很长。詹姆斯·爱默生（James Emmerson）不仅管理着一家大型美国酒厂（满帆酒厂），还审阅了本书的技术部分，保证其准确性。埃文·雷尔（Evan Rail）监督我不要在讲述捷克啤酒时出现任

何谬误。乔·雷恩（Jo Lane）和杰里·雷恩（Jerry Lane）夫妇、吉恩·奥沃斯（Gene Alworth）和萨莉·奥沃斯（Sally Alworth）在我编写本书的过程中，一直鼓舞着我前行。

最后，我要感谢匠人出版社（Workman Publishing）的朋友，感谢你们将《啤酒品鉴大全：啤酒爱好者的基础指南》一书托付于我。在签订本书撰写合同之前，我曾与凯莉·福克斯·麦克唐纳（Kylie Foxx McDonald）亲密共事一年，本书的撰写、出版花了将近四年时间，在此期间我们也一直保持合作。我要向她致以特别的谢意，同时也要感谢所有在幕后推进本书出版的人。

无论你阅读本书时有何重大收获，当你细细品味时，请记住他们。我会的。



俄勒冈州波特兰市

如何使用本书

2001年，葡萄酒教育家凯伦·麦克尼尔（Karen MacNeil）出版了一本名为《葡萄酒圣经》（*The Wine Bible*）的书。这本书获得了概念上的成功，它洋洋洒洒900页，信息量巨大，而且它的形式让最外行的人都能一眼看懂。麦克尼尔平稳的语气充满诗意，十分亲切，同时又带有权威性，引领你穿越意大利皮埃蒙特（Piedmont）和智利迈波山谷（Maipo Valley of Chile）绵延的群山。葡萄酒是一种地域性饮品：光照和土壤元素都会决定用来酿酒的葡萄的品质。麦克尼尔就像个内行的导游，带领我们踏上葡萄酒的世界之旅。

啤酒略有不同。它也是一种地域性饮品，但它的地域性与葡萄酒有所区别。文化和历史对啤酒的影响与大麦和酒花产地对啤酒的影响同样重要。啤酒的各种风格类型体现了这些影响，成为《啤酒品鉴大全：啤酒爱好者的基础指南》一书的结构原则。事实证明，运动也是各种啤酒风格的本质。波特漂洋过海，创造了司陶特；皮尔森跨越国境，成就了德国啤酒。美国、意大利和法国几乎是白手起家酿造啤酒，像移民那样生产啤酒——这里借一点，那里丢弃一点，啤酒风格不断发生变化。当你阅读关于这些风格的内容时，要记住这一点。还要记住：尽管我们不敢质疑现在名噪一时的慕尼黑德国啤酒的合法性，但它从前

曾是一款特别激进的淡色拉格，慕尼黑的酿酒师几乎因为它发起了一场内战。一些现在令我们厌恶的风格将来可能会被视若珍宝。

从哪里开始？

有些拿到本书的人可能是啤酒新手，他们可能是被日益壮大的精酿界吸引而来的；有些人则可能是啤酒老手，想对他们最喜爱的啤酒风格有更多的了解。无论你是谁，无论你出于什么原因，你都可以翻阅本书，然后细读你感兴趣的部分。本书的结构设计可以让你零散阅读；凯伦·麦克尼尔极富洞察力，她的《葡萄酒圣经》便采用了这种结构，我乐得步其后尘（不过本书是按风格而非地区编排的）。本书第一部分会给你提供一些有助于你了解啤酒的重要背景知识，不过你可能只想浅尝辄止，如果有必要，可以回头再看一遍。比如说，你可能并不想从头到尾阅读有关奇特啤酒风格的描述，但直到有一天，你遇到了一种令你意想不到的啤酒，这时你便很想把这部分再看一遍。又或者你对啤酒的历史并不感兴趣，但某天下午，当你坐在桌旁、桌上放着一杯修道院爱尔时，你突发奇想：那些僧侣们究竟和酿酒有什么关系？如果你想先阅读第一部分的某些章节，我推荐你阅读第53页的“像酿酒师那样品鉴啤酒”，在这里你可以发现那些几

乎在每章都会重复出现的对于啤酒的感官体验极为重要的概念和术语。

世界酿酒传统

我是美国人，但本书并非只讲美国酿酒，甚至都不以美国酿酒为中心。现在全世界的每种啤酒风格在美国酒厂都有酿造，但我是从啤酒风格的源头写起的。美国有很多美式皮尔森和修道院爱尔，但当你翻到有关这些啤酒的章节时，会发现谈论的是捷克和比利时的啤酒。精酿啤酒在全球各国引发了一场啤酒界的文艺复兴，但本书并未花大量篇幅讲述世界各国对每种啤酒花式繁多的演绎。

不可错过的啤酒

关于啤酒风格的每一章的后面都有一个“不可错过的啤酒”的名单。这些啤酒都是所讨论的啤酒风格的典型代表，它们很好地表现了这个风格的概貌。我基于以下标准选择了它们：它们应该是酒厂的固定产品或季节性产品，在本书出版后的一两年内，应该还在生产中。每种啤酒风格通常都有很多优质啤酒，我力图选取这样一些品牌：无论你身在何方，至少能喝到其中一款。在选择外国啤酒时，我只选择那些美国进口的啤酒——但并非在每个市场上都能找到所有进口啤酒。如果你是我的同类，你会扫视那些啤酒名，看我的选择是否恰当；当你发现我居然漏了某种啤酒——如被啤酒徒奉如圭臬的弗洛伊德三

圣酒厂的黑暗领主啤酒（Dark Lord），肯定会号啕大哭。全球的黑暗领主在评论家眼中可能都得分极高，但酒厂严格限制它的产量，能有机会品尝到它的人寥寥无几。

关于名称

地名可能是个政治话题。印度西部大城市孟买究竟是叫 Bombay 还是 Mumbai 就是个政治行为。本书的地名从头到尾都采用了美国标准叫法。Köln（科隆）变成了 Cologne（不会引起争议），但捷克的布杰约维采却变成了百威——尽管这个城市和 Mumbai 一样，早已清醒地决定不再使用这个名字。我之所以这样做，纯粹是为了与美国用法一致。

啤酒名没那么多争议，但同样很混乱。在传统、习俗和令人不舒服的约定的影响下，我们得到了各种对啤酒的称呼，但它们并不总是能表达得很清楚。为了能复原其中一些名称，我把它们浓缩成几大类。在佛兰德斯地区曾有两种显著不同的啤酒风格：红爱尔和棕爱尔，但即便是在西佛兰德斯小镇鲁瑟拉勒（Roeselare）——罗登巴赫啤酒的故乡，人们也把它们归为一个风格：红色或棕色佛兰德斯的啤酒；我最后用了佛兰德斯“尖酸爱尔”的说法。

一些全球最著名的啤酒，如百威、福斯特（Foster）酒厂的札幌（Sapporo）啤酒和喜力啤酒有着五花八门的叫法：从淡味拉格到美式辅料啤酒都有，通常被分为几个子类。本书将它们统称为“大众市场拉

格”。欧洲和美国的精酿酒厂正在尝试用野生酵母和细菌酿造一系列的爱尔；我把这类爱尔称为“野爱尔”，它们并不按照某个特定的啤酒风格的标准酿造。

酒厂传记

本书中散乱分布着一些酒厂的小传，总共有十几家。它们紧随之前讲述某个啤酒风格的章节出现，其作用是进一步阐明该风格的若干元素。例如，在讲述小麦啤酒的那章后面，是对最重要的一家生产巴伐利亚小麦啤酒的酒厂——施耐德父子（G. Schneider and Sohn）酒厂的介绍。欧瓦乐酒厂出现在修道院爱尔之后，萨缪尔·史密斯酒厂出现在苦爱尔之后，等等。每种情况下，酒厂的历史和沿革，甚至酒厂本身都是该风格的故事的一部分。啤酒并不仅是个产品，它还是一个有生命的传统；正是这些酒厂，将现代啤酒与它的历史连接起来。

美国西北地区

我居住在俄勒冈州波特兰市，这里的啤酒厂比世界上任何一个城市都要多。美国西北地区拥有在美国最发达的啤酒文化，这里不仅有着数不胜数的优质啤酒和酒厂，还有本地制麦芽厂和美国大部分酒花田；美国农业部的酒花培育项目也在这里展开，这里还是全国两家国家酵母供应商之一的所在地，美国屈指可数的几个可以授予学位的酿酒项目中有有一个也在这里。你可能会觉得这种丰饶对我是个负担。是的，每次我有问题要问酿酒师时，都要压制住抓起电话打给一个我认识的人的冲动。当我在思考“不可错过的啤酒”这部分时，我不得不提醒自己：美国和全世界到处都有可圈可点的啤酒。尽管如此，如果你在本书的字里行间察觉到一股西海岸倾向，不好意思，我控制不住。

目 录

致谢

如何使用本书

第一部分

了解啤酒

PAGE 1

了解自己的喜好	2
一万年之旅：从谷粥啤酒到黑色印度淡色 爱尔兰	10
啤酒是如何制成的	29
像酿酒师那样品鉴啤酒	53

第二部分

爱尔兰

PAGE 69

苦爱尔兰	72
淡色爱尔兰	89
印度淡色爱尔兰	98
淡味爱尔兰	114
棕爱尔兰	122
波特与司陶特	130
美式爱尔兰	155

大麦红酒（大麦啤酒）和老爱尔兰	181
美式浓爱尔兰：双料印度淡色爱尔兰和 三料印度淡色爱尔兰	195
苏格兰爱尔兰	204
莱茵河爱尔兰：科隆啤酒（Kölsch）和 老啤酒（Altbier）	220
比利时爱尔兰	234
赛森与比利时乡村爱尔兰	254
法式爱尔兰	272
修道院爱尔兰（Abbey Ales）和特拉普爱尔兰 （Trappist Ales）	286
意大利啤酒	308
新鲜酒花爱尔兰	323
名不见经传的爱尔兰和后起之秀	329
传统本地爱尔兰	344

第三部分

小麦啤酒

PAGE 351

德国小麦啤酒	354
比利时白啤酒	368
尖酸德国小麦爱尔兰：柏林白啤酒（Berliner Weisse） 和哥斯（Gose）	378

第四部分

拉格

PAGE 389

深色拉格：深色拉格、黑啤及捷克黑啤	392
淡色拉格：皮尔森、清亮啤酒和出口型多特蒙 德啤酒	405
琥珀拉格：三月啤酒和维也纳拉格	424
博克 (Bocks)	434
大众市场拉格	447
小众市场拉格	456

第五部分

尖酸爱尔和野爱尔

PAGE 471

拉比克家族	474
佛兰德斯尖酸爱尔	493
野爱尔	507

第六部分

享用啤酒

PAGE 519

侍酒与啤酒的储存	521
啤酒与食物的搭配	531
在酒吧	539
啤酒之旅	549

附录

PAGE 565

术语表	566
啤酒风格起源地图	572
酒花品种一瞥	576

了解自己的喜好

page 7

一万年之旅：从谷粥啤酒到
黑色印度淡色爱尔

page 10

啤酒是如何制成的

page 29

像酿酒师那样品鉴啤酒

page 51

第一部分

了解啤酒

了解自己的喜好

假设你我并非通过这本书在交流，相反，我们正坐在一个温馨的木头啤酒屋里。酒单上的啤酒品种丰富，而且都是精选的产品：只要朝酒保挥挥手，世界上几乎所有的啤酒风格你就都能品尝到了。这种情况下，你可能会求助于我，就像你会求助于这本书一样。你可能会问：“你最喜欢哪种啤酒？”人们普遍认为一些所谓的专家知道多如牛毛的啤酒中哪一种最好。其实，“哪种最好”这个问题就不该问。在我们想象中的这个酒吧里，我会用我自己的问题来问你：“你最喜欢哪一种？”

当我们面对如此丰富的选择时，很可能会想得过多。漫长的啤酒饮用史上——几千年之久，我们从未如此幸福：在本地的酒吧和食杂店里，我们可以找到来自世界各地的用几十种不同风格酿造的啤酒。烧烤味的司陶特、花卉味的英格兰爱尔、别具风味的皮尔森和爽口的白啤酒到处都有。这些不同品种——世界各地各种文化的产物——可能让人困惑。现在在全球范围内掀起一股精酿啤酒热潮将风格与国家割裂开来，使得消费者越发觉得迷雾重重。各种奇特的混搭不断涌现：比利时司陶特、美国白啤酒、英格兰皮尔森和印度淡色爱尔，太令人迷惑。

我们谈的并非高级菜肴。啤酒不是艺术，也不是物理学——不需要在大学里选修一门理论课来了解它。啤酒不过是发了芽的谷物、水和酵母，通常还会加上酒花来调味。虽然关于啤酒的知识如汗牛充栋，但最主要的体验应该是快乐。你不会说哪种甜点“最好吃”，但你可能更喜欢酥皮黄桃派，而不是巧克力蛋糕。可以用同样的思路来看待各种不同类型的啤酒。如果你正在阅读本书，可能已经找到了一个自己喜欢的品牌。它可能酒体很轻，也可能黑如糖浆；可能是酒花型，也可能是麦芽型；可能甜，也可能苦。这支啤酒便是通往这个由历史、文化和手艺所构成的世界的大门。

了解啤酒的最佳方式并非一支支去品尝，相反，你应该倒上一杯自己最钟爱的啤酒，对它细细研究。它来自几十年甚至几百年的酿造传统，反映了最早酿造它的文化的品味。比利时白啤酒并不是一款偶然酿造出来的爱尔，它的历史可以追溯到几个世纪前一个叫胡哈尔登（Hoegaarden）的小镇。它不断演变，有段时期甚至已绝迹。还有皮尔森——一款来自一个现在位于捷克共和国境内的叫皮尔森的小镇的啤酒。当时镇上的啤酒太难喝了，小镇居民行动起来，开个新酒坊。我们知道那个最

早酿造皮尔森的酿酒师的名字，还知道为什么它的风格是淡色拉格。白啤酒里为何放香菜？皮尔森为何是金色的？为何有酒花香？它们都有各自独特的故事。如果你停下来，仔细琢磨你最喜欢的那款啤酒，明白自己为何对它情有独钟，对于啤酒的本质，你就能了解更多。在探寻其他啤酒风格时，你可以拿这一款做参照——很快，你就能品鉴各种啤酒了。接下来你又可以参照这些啤酒，破解更多啤酒——它们不再那么神秘莫测。

对了，你喜欢什么啤酒？

啤酒知识：查理·帕帕扎（Charlie Papazian）是开启美国好啤酒运动的那四五个人之一。在此之前，美国仅有为数不多的几个啤酒品牌，大家都在酿同一类型的淡色拉格。现在美国的啤酒品牌已达几千种，类型也有几十个。20世纪70年代，查理·帕帕扎鼓励家酿师酿造酒吧里没有的啤酒，并最终于1978年成立了美国家酿师协会（the American Homebrewers Association），现有会员四万三千人。帕帕扎在那本家酿圣经《家酿啤酒的乐趣》中为这个啤酒新时代炮制了鼓舞人心的口号：“放松，别急，来杯家酿。”把“家酿”换成“精酿”，这口号依然适用。

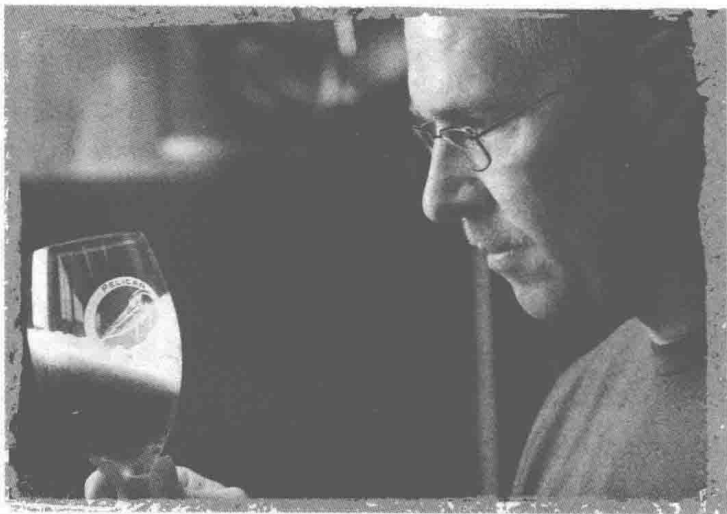
体验啤酒

当你坐下来准备喝一杯啤酒时，你所做的可远不止品尝它。眼睛会把它的色泽、清澈度和生气收进来。鼻孔会捕捉到从啤酒表面飘浮上来的或尖锐或微妙的气味。当你开始品尝时，能闻到啤酒被含在嘴里的味道。与此同时，你的舌头会注意到它的口感：是碳酸引起的辣口，还是顺

滑平静；是清长，还是厚实，抑或是奶油味。你并非仅仅在品尝啤酒，你在体验它。

在品味啤酒所要掌握的所有技能中，注意力是最重要的。各种感觉很关键，它们好似提供原始数据的硬件。但让你真正了解杯中啤酒的是你的头脑和观察力——你的软件。让我们来做一次简单的试喝体验。从冰箱里拿出一款啤酒，再从壁橱里取出一个清澈、干净的玻璃杯。把啤酒打

右图：体验啤酒不仅是品尝它。



开，慢慢倒进玻璃杯（这个训练的重点是要能看到啤酒，而不是让它待在瓶子或易拉罐中）。倒酒时一定要让你的注意力集中在这次品酒体验上。

看。关于啤酒，眼睛会告诉你很多。从瓶子里倒酒时，注意啤酒出来时是浓如糖浆，还是细长如水。倒进酒杯后，要去看啤酒的颜色、清澈度，看气泡如何从杯底活泼地升起，看酒头的样子。是像打过的奶油一样，仿佛一艘小艇浮在表面，气泡小得几乎看不见？还是有明显的气泡，像圆圆的迷你小珠子一样堆在一起？是什么颜色？酒头消散速度如何？

闻。好啤酒的气味是怡人的。如果在得了鼻伤风的时候吃饭，你就会明白：我们所品尝到的大部分东西其实不过是气味和风味的百变组合。旋转酒杯，让各种气味化合物觉醒，然后把鼻子直接向下凑到啤酒表面，吸气。最明显的气味来自麦芽和酒花——面包味、烧烤味或坚果味，这是麦芽；花卉味、香料味或柑橘味，这是酒

花。你可能还会发现一些不太明显的气味，如梨味、玫瑰味或丁香味；这些气味来自发酵过程中产生的一些气味化合物。

啜。当啤酒冲刷你的舌面时，你终于尝到了它的味道。不过，风味并非唯一体验。把啤酒含在嘴里轻轻晃动，这样气味便会拥有温度，释放开来——啤酒进入口中后，各种风味便会逐步演化，味道和气味融为一体，当你咽下这口酒时，它们已经生成。除了风味，你还能感觉到啤酒的质地、黏性、碳酸含量以及酒精度。

咽。最后的体验在啤酒消失后才发生。当啤酒顺着喉咙流下时，最后一轮风味与气味开始显现。鼻子能捕捉余下的酒气，舌头依然挟裹着淡淡的残液，将继续体现它的品味功能。啤酒最重要的特点只有在将其吞咽时才会浮现——如爽口、醇厚、

酒花型、尖酸等。千万不要把这口酒吐出来——把这罪恶的事留给喝葡萄酒的人去干吧。

尽情沉溺在这些感觉中。不要理会旁边吧凳上坐着的那个哀号的大块头，也别去管电视上播放的响亮刺耳的比赛。啤酒有很多好处，但最厉害的是能给你带来简单的快乐。它的外观、风味和气味都是破解啤酒的原料、风格和酿造方法的蛛丝马迹（具体细节我会在“像酿酒师那样品鉴啤酒”中讲解）。

多试试各种不同的啤酒，注意它们的特点和主要品质，想一想你喜欢它们哪一点。啤酒的优点之一是它的多样性，乐趣就在于找到自己最喜欢的风味。当你熟悉了这些风味如何与不同啤酒类型发生关联后，就可以开始在头脑中勾画出一幅啤酒风格地图。你可以以此为出发点，进行更深入的探索。记笔记、观察，但是，最重要的是，要享受。

人生太短，好啤酒太多，不要在那些激不起你兴趣的啤酒上浪费时间。

右图：很多公司把自己的酒标变成了艺术品。

如何看懂酒标？

几个世纪以来，在全世界不同的语言中，用作啤酒术语的专门词汇也略微发生了变化。即使是在今天，这些术语也并未精确地最终确定下来，不过“啤酒”一词被用来泛指一切以谷物为基础的发酵饮品。爱尔、拉格、拉比克、博克——这些都是啤酒。这一饮品大类下面是各种子类、风格和名称——其中任何一个都可能出现在啤酒的酒标中。除了这些，你还会在酒标上看到各种零碎的信息，它们可以帮你预测瓶子里面是什么。下面是一些基本点。

■ **爱尔或拉格。**除了几种稀奇古怪的啤酒外，大多数啤酒都可以被归进爱尔阵营和拉格阵营。这种分类法一方面区分了发酵啤酒所使用的酵母类型，另一方面也将发酵方式区别开来。爱尔使用的是一种



喜温的酵母菌株，几乎不需花任何时间来熟成。爱尔兰菌株在啤酒中生成其他风味——如水果味或香料味。拉格属于低温发酵，发酵后需在箱中保存数周或数月，使啤酒更顺滑。这样做可以抑制水果味或香料味化合物的产生，使酒花和麦芽香气更纯粹。

■ **风格或类型。**大多数酒标都会标示出瓶中啤酒的风格——皮尔森、司陶特、贵兹等。它可能确实反映瓶中啤酒的风格，也可能是酿酒厂做的一种主观的、励志性的表述，还可能是市场营销人员设计的某种文案。它可能是某种诗意的表述，听起来像是一种风格（“古朴乡村爱尔”），但其实并不是。啤酒风格是全世界酒馆和聊天室里争论不休的话题，还是淡然处之为好。

■ **ABV（酒精度，按体积计）。**这是美国酒精测量标准。它取代了以重量计酒精含量的旧标准（按体积计酒精度为5%的啤酒，按重量计酒精度则为4%）。标准啤酒的ABV为4%~8%，但烈性啤酒（酒精含量更高）的酒精度可能和葡萄酒一样——高达17%。

■ **IBU（国际苦味指数）。**这个标准用来衡量溶解于啤酒中的酒花酸的含量——大致得出啤酒的苦度。啤酒的浓度和麦芽含量会降低对苦味的感知能力，因此IBU为40的淡色爱尔可能给人感觉特别苦，而IBU同为40的高浓度爱尔就会变得甜一些。

更糟糕的是，很多酒厂根本没有能用化学方法测量这些酸度的实验室，相反，他们只是用数学公式来估算一下（说这种估算“不精确”都是口下留情了）。最后一点，虽然酒花性是风味、气味和苦味的结合，但IBU只测量最后一个指标。欧洲有时会用EBU（欧洲苦味指数）来标注这一标准，不过这两者间的区别可以忽略。

■ **色泽（SRM/EBC）。**美国酿造化学家学（The American Society of Brewing Chemists）和欧洲啤酒工业大会（European Brewery Convention）分别制定了一套数值范围，用于在特定受控条件下测量啤酒的色泽。家里有成套化学设备的人寥寥无几，所以这个标准对于普通啤酒爱好者来说几乎没什么意义。啤酒的色泽是光照和酒杯宽度作用的结果，门外汉那些凭主观印象得来的色泽（稻草色、琥珀色、栗色）起码和数值范围标准同样有用。

■ **未过滤。**啤酒的清澈度是一个有分歧的话题。处理得法、处于熟成状态的啤酒会沉淀下来，进入一种更棒的状态——好事情。不过有的酿酒厂会对啤酒进行过滤，使用一些技术，把啤酒里的所有固体物质——包括残留的酵母、细微酒花颗粒、蛋白质和其他一些粗糙的东西——刮掉，对于那些视轻微浑浊为手工酿造证据的啤酒爱好者来说，这可是坏事。如果一家酒厂将自己的啤酒描述为“未过滤”，它就是在宣布自己隶属于啤酒的第一阵营（从

来没有啤酒被描述为“已过滤”）。很多精酿啤酒厂和精酿爱好者都喜欢啤酒里出现大量雾状浑浊，有些风格，特别是巴伐利亚小麦啤酒则要求必须有。

■ **浓度 / 原麦芽汁浓度。**这个数字说明溶解于麦芽汁（发酵前的啤酒）中的糖的数量，用来计算啤酒的潜在烈度。尽管原麦芽汁浓度有点过时，但它的优点是具有连贯性：每款啤酒都有一个起始浓度，而且在不同环境下，啤酒的浓度是不变的。浓度的测量单位通常是柏拉图度数（°P），或者麦芽汁浓度值（“sp. gr.”）。对于这两套标准，水都是基准点，用0°P或1.000麦芽汁浓度来表示。正常发酵的啤酒浓度在8°P/1.032 麦芽汁浓度（该浓度啤酒的酒精度约为3% ABV）到26°P/1.110 麦芽汁浓度之间，后者的酒精度达到惊人的12%。为保持一致，本书中使用的是麦芽汁浓度值。

■ **瓶中熟成。**大多数啤酒都是强制碳酸化的，也就是说，在装瓶前的成品啤酒中加入了二氧化碳（CO₂）。有些酒厂会在啤酒里添加一定数量的糖和酵母，以在瓶中二次发酵。发酵产生二氧化碳，因此瓶中熟成的啤酒天然含有碳酸。瓶中熟成的啤酒在瓶底会有一层酵母。

■ **酒香酵母 / 尖酸爱尔或酸爱尔 / 野爱尔。**某些酵母和细菌曾经在几个世纪内一直既让酿酒师欢喜，又让他们头疼。现在它们又重出江湖。不同的是，酿酒师们拥有了现

代控制手段，得到的结果往往很喜人。这些生物能给啤酒添加各种意想不到的风味：从淡淡的干涩感到酸得让人流泪，不一而足。

啤酒的构成

让一款好啤酒生动起来的精髓——当酿酒师将各种元素完美融合在一起时，你所感觉到的那种方法称为“平衡”。从根本上看，这个术语描述了苦酒花和甜麦芽的关系，不过它也有更深一层的意思。平衡也指相互对立的元素间的和谐——缤纷的风味和气味如何有机地融合在一起，像合唱团一样。我会在“像酿酒师那样品鉴啤酒”中详细讨论这些元素，不过现在我们先来看看能产生味道和气味的几种主要介质。

■ **麦芽。**啤酒由发了芽的谷物制成，这一谷物决定了啤酒的色泽。啤酒之所以有各种各样的色调，是因为有的麦芽是在窑中烧制，有的是在炉上烤制，这也带来各种气味和风味。麦芽基本都是甜的，但烤麦芽可能会像咖啡一样苦。麦芽给啤酒带来各种香味和风味：面包味、薄脆味、坚果味、太妃糖味、黑色水果味或巧克力味等，不胜枚举。

■ **酒花。**啤酒中功能最全的原料就是酒花。它可能会暗中平衡麦芽的甜味，如在低浓度啤酒中的表现；也可能让啤酒产生深度苦味，就像有些双料IPA那样。酒