

鉴赏与品味系列

# 啤酒 鉴赏手册

Stephen Snyder 编著  
上海科学技术出版社·香港万里机构

*The  
Beer  
Companion*

A Connoisseur's Guide



# 啤酒 鉴赏手册

Stephen Snyder 编著

上海科学技术出版社·香港万里机构

Original title : The Beer Companion  
Copyright © 1996 Quintet Publishing Ltd.  
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.  
6 Blundell Street, London N7 9BH, UK

啤酒鉴赏手册

© 2002 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical  
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

## 啤酒鉴赏手册

编 著 者 : Stephen Snyder

创 作 总 监 : Richard Dewing

设 计 : Simon Balley

编 辑 : Laura Sandelson, Clare Hubbard

摄 影 : Ian Howes, David Armstrong

中文版译者 : 顾松林

中文版编辑 : 沈晓平

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社

上海瑞金二路450号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2002年1月第1版

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-6309-0/TS · 556

# 前 言

为什么说本书是值得一读的呢？在当今社会中，啤酒毕竟太普遍了，大多数人不管他是否喝啤酒，都会相当自信地告诉你啤酒是什么。而且，对大多数人来说，啤酒只是一种便宜的淡饮料而已。不过，所有这一切都正在改变，人们开始追求高品质的啤酒，而不再满足于大批量生产的渗透着人造成分的产品。啤酒已被人们重新认识，赋予了休闲、收藏的概念，当然也是一种绝佳的佐餐饮品。

人们常常提及的“工艺啤酒的复兴”已经近30年了，其发展速度就像工业革命的步伐，现在的和未来的啤酒行家面对世界上涌现出来的众多工艺啤酒日益感到不知所措。

今天，“微型啤酒厂”、“酒吧酿造作坊”、“地区性啤酒厂”和“合约性啤酒厂”这些名词已经被赋予更多的含义，使人搞不清楚工艺啤酒究竟是出自哪一类酿造厂的杰作。一般来说，本来意义上的“微型啤酒厂”只是一家独立的小型酿造厂，其年生产量不超过2064吨。然而，随着这类小型酿造厂不断发展壮大，“微型啤酒厂”这个词的本意渐渐地过时了。本书中常常会用到“工艺啤酒厂”这个词，它是指那些注重生产优质的高档啤酒而忽略年产量有多少或年代有多久远的厂家。“啤酒名录”中的大部分酿造厂都是属于这一类。“酒吧酿造作坊”则是指在酒吧现场设立的现酿现喝的形式。“合约性啤酒厂”是指那些所谓的啤酒公司，他们自己并不酿造啤酒，而是雇用其他啤酒厂来为它们生产合约定牌啤酒。大多数情况下，它们选择的都是一些信誉良好的地区性啤酒厂。本书涉及的“合约性啤酒厂”，其产品都在工艺啤酒界中得过奖。

本书并非仅仅是把世界上所有的好啤酒罗列成册，而是为了达到寓教于乐的目的。事实上，还有不少优秀的啤酒厂未能收进此书，对此，我们真希望能做到大而全。为了能够尽量奉献行家的专业知识，我们已经收录了世界上最好的啤酒厂的代表性作品，以及一些还不太知名的产品的档案。

从某种意义上说，一旦你了解了世界上各类工艺啤酒生产的基本知识，就相当于掌握了一种鉴别啤酒的工具，使你能够终身享受优质啤酒。如果说香槟可用于庆祝诸如生日、毕业、结婚和成功等生活中的重要时刻，那么，就让啤酒来祝福我们每一天的快乐吧。

斯蒂芬·斯奈德 (Stephen Snyder)

1996年于佛蒙特州柏金斯维尔

# 目 录

前言 6

## 第一部分

啤酒的故事 7

啤酒的酿造 8

啤酒的风格 13

啤酒的享受 25

啤酒的盛器 27

啤酒的品尝 32

## 第二部分

啤酒名录 36

经典啤酒 39

无论其规模大小，传统的工艺啤酒酿造厂最值得一提，因为历来的评奖赢家总是属于它们，它们总是排列在世界最好的啤酒前列，它们又往往创造出或被列为经典啤酒风格的标准样板。

品牌啤酒 98

每次啤酒比赛大多数奖项的赢家往往是一些并不著名的工艺啤酒先锋，为他们所酿造的啤酒种类而设立的奖项，又保证了该种类啤酒每次能生产出相同的质量。

后起之秀 202

另有一些高于平均水平的得奖酿酒厂，它们不断在作新的工艺尝试，希望成为明日的先导。

附录 252



啤酒  
鉴赏手册





啤酒  
鉴赏手册

Stephen Snyder 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构



Original title : The Beer Companion  
Copyright © 1996 Quintet Publishing Ltd.  
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.  
6 Blundell Street, London N7 9BH, UK

啤酒鉴赏手册

© 2002 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical  
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

## 啤酒鉴赏手册

编 著 者 : Stephen Snyder

创 作 总 监 : Richard Dewing

设 计 : Simon Balley

编 辑 : Laura Sandelson, Clare Hubbard

摄 影 : Ian Howes, David Armstrong

中文版译者 : 顾松林

中文版编辑 : 沈晓平

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社

上海瑞金二路450号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2002年1月第1版

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-6309-0/TS · 556

# 目 录

前言 6

## 第一部分

啤酒的故事 7

啤酒的酿造 8

啤酒的风格 13

啤酒的享受 25

啤酒的盛器 27

啤酒的品尝 32

## 第二部分

啤酒名录 36

经典啤酒 39

无论其规模大小，传统的工艺啤酒酿造厂最值得一提，因为历来的评奖赢家总是属于它们，它们总是排列在世界最好的啤酒前列，它们又往往创造出或被列为经典啤酒风格的标准样板。

品牌啤酒 98

每次啤酒比赛大多数奖项的赢家往往是一些并不著名的工艺啤酒先锋，为他们所酿造的啤酒种类而设立的奖项，又保证了该种类啤酒每次能生产出相同的质量。

后起之秀 202

另有一些高于平均水平的得奖酿酒厂，它们不断在作新的工艺尝试，希望成为明日的先导。

附录 252

# 前 言

为什么说本书是值得一读的呢？在当今社会中，啤酒毕竟太普通了，大多数人不管他是否喝啤酒，都会相当自信地告诉你啤酒是什么。而且，对大多数人来说，啤酒只是一种便宜的淡饮料而已。不过，所有这一切都正在改变，人们开始追求高品质的啤酒，而不再满足于大批量生产的渗透着人造成分的产品。啤酒已被人们重新认识，赋予了休闲、收藏的概念，当然也是一种绝佳的佐餐饮品。

人们常常提及的“工艺啤酒的复兴”已经近30年了，其发展速度就像工业革命的步伐，现在的和未来的啤酒行家面对世界上涌现出来的众多工艺啤酒日益感到不知所措。


今天，“微型啤酒厂”、“酒吧酿造作坊”、“地区性啤酒厂”和“合约性啤酒厂”这些名词已经被赋予更多的含义，使人搞不清楚工艺啤酒究竟是出自哪一类酿造厂的杰作。一般来说，本来意义上的“微型啤酒厂”只是一家独立的小型酿造厂，其年生产量不超过2064吨。然而，随着这类小型酿造厂不断发展壮大，“微型啤酒厂”这个词的本意渐渐地过时了。本书中常常会用到“工艺啤酒厂”这个词，它是指那些注重生产优质的高档啤酒而忽略年产量有多少或年代有多久远的厂家。“啤酒名录”中的大部分酿造厂都是属于这一类。“酒吧酿造作坊”则是指在酒吧现场设立的现酿现喝的形式。“合约性啤酒厂”是指那些所谓的啤酒公司，他们自己并不酿造啤酒，而是雇用其他啤酒厂来为它们生产合约定牌啤酒。大多数情况下，它们选择的都是一些信誉良好的地区性啤酒厂。本书涉及的“合约性啤酒厂”，其产品都在工艺啤酒界中得过奖。

本书并非仅仅是把世界上所有的好啤酒罗列成册，而是为了达到寓教于乐的目的。事实上，还有不少优秀的啤酒厂未能收进此书，对此，我们真希望能做到大而全。为了能够尽量奉献行家的专业知识，我们已经收录了世界上最好的啤酒厂的代表性作品，以及一些还不太知名的产品的档案。

从某种意义上说，一旦你了解了世界上各类工艺啤酒生产的基本知识，就相当于掌握了一种鉴别啤酒的工具，使你能够终身享受优质啤酒。如果说香槟可用来庆祝诸如生日、毕业、结婚和成功等生活中的重要时刻，那么，就让啤酒来祝福我们每一天的快乐吧。

斯蒂芬·斯奈德 (Stephen Snyder)

1996年于佛蒙特州柏金斯维尔



第一部分

# 啤酒的 故事

# 啤酒的酿造

从表面看，啤酒只是一种非常简单的天然饮品，它含有四种基本成分：麦芽、啤酒花、水和酵母，这四样东西创造出世界级的酿造制品。在比利时、英国、德国和法国等国家，这种简单的配方已经经历了几个世纪的洗礼，至今仍在被使用。即使有些厂家在技术、防腐剂和添加剂上有改进，那也只是为了使酿造成本更低、酿造速度更快一些而已。

啤酒是一种变化多端的复合物，虽然只有四种简单的成分，但却能配制出千变万化的组合，而且在酿造过程中会遭遇不同的难题，这正是酿造师们充分发挥其水平的地方。凭着对各种成分的深刻认识和它们彼此之间的相互影响，酿造师们往往会细致地设计配方，选择适当的谷物、酒花和相应酿造风格的酵母，适当调整酿造用水中的矿物质含量。然而，如果要鉴别最终的酿造结果，那只能纯粹凭“啤酒大师”的知识和经验了。这种技艺在工艺啤酒的酿造过程中显得尤其重要，因为几乎没有可能依靠电脑或精密的机器来监视整个酿造过程。

在酿造过程中，首先必须把谷物充分碾碎，以能完全萃取出其中的糖分，但须注意，谷物若被碾成了面粉，所制成的麦芽汁就无效了。下一步应选择合适品种的啤酒花，它们必须是新鲜的，并且具备与所酿啤酒相一致的苦味度、风味和香味。酵母必须是鲜活的、未被污染的，与所酿啤酒的风味特征相匹配，因为酵母品种对最终啤酒的风味和特征影响极大。在整个制造麦芽汁、添加酒花和发酵的过程中，所用的水必须有合适的pH值、纯度和精确的金属离子平衡值。

## 麦芽

在人类的历史中，啤酒酿造恐怕已经有了很久远的传统，因为人为的啤酒酿造过程中所需的谷物发芽和发酵最早只是一种自然的变化过程。尽管



啤酒的成分



在现代酿造过程中制麦技术得到了改进，但其原理就像是谷物落在地上浸入雨水后发芽一样。谷物开始发芽时，它将依赖其积蓄的淀粉向上发芽、向下生根。同样，在啤酒酿造过程中，制麦设备会细致地模仿和控制这样一个过程来促进其发芽，当产生了足够的淀粉酶时即停止其进程，此时，一些淀粉复合物就会转化成单糖。绿麦芽在输送到酿造车间之前先要置于干燥炉中烘干，然后在麦芽车间轻轻地碾碎并立刻注入热水加以搅拌。于是，就产生了通常酿造师们所称的“麦芽汁”。这个过程称为“麦汁制备”，麦芽中的酶起着降解催化作用，它使复杂的淀粉链分解成能够进入酵母细胞内的可发酵的单糖小分子，以利于后续的发酵过程。

## 啤酒花

在欧洲，最早的啤酒花栽培记录可追溯至768年，它出自一位基督教修士的手笔。目前，这些档案已被位于德国魏亨斯特芬(Weihenstephan)著名的巴伐利亚州酿造学院(Bavarian State Brewing College)所收藏。档案中并没有记载啤酒花是否已经用于啤酒的酿造。不过，可以肯定的是这位修士一定是在做试验，因为几乎每一种苦药草都被尝试过用于啤酒酿造。大约在1500年，佛兰德斯(Flemish)的酿造师们首创了目前广泛使用的啤酒花。许多年来，虽然在英国的荷兰移民一直在酿造啤酒中使用啤酒花，但英国人始终认为如果使用这种外国的药草，是对纯真的爱尔(Ale)啤酒的掺假。于是，亨利八世(Henry VIII)国王曾下令禁止在任何爱尔啤酒中使用啤酒花，如果是属于那些被称作“Beer”的啤酒则可例外。其主要目的是为了使消费者对其选择的啤酒特性能够一目了然。在那个年代，爱尔啤酒的酿造师们主要采用的药草

包括苦薄荷、甜杨梅、酒蹄草、睡菜和各种树的树皮来调节啤酒的甜度和麦芽汁味道。

啤酒花的果实是一种长在雌性植株上的圆锥形球果，这些球果含有蛇麻腺体，后者能够提供芳香和苦涩味来调节麦芽的甜度，并起到防腐剂和自然清淨剂的作用。英语中啤酒花“Hop”这个单词来自于盎格鲁撒克逊(Anglo-Saxon)语言中的“hoppa”，意为向上攀登。

啤酒花的风味和香味主要来自植物中的香精油，而其苦味则主要来自蛇麻腺松脂中所含的阿尔法酸，这些阿尔法酸还起到延缓变质的防腐作用。阿尔法酸的含量(阿尔法酸树脂与该酒花的重量比)常常被用来计量此种酒花的苦度和防腐度。用作酿造啤酒的啤酒花具有不同的形态：散装的花、浓缩的花栓剂、粉末状酒花弹丸和酒花萃取物。为了不同的酿造目的所需，啤酒花又可分成“滋苦型酒花”和“滋香型酒花”两种类型。一般来说，阿尔法酸含量较高的花常用来滋苦；反之，则常被用作产生香味等杀口时滋香的目的。这样分类法只是一种绝对和简化的概念，实际上，大多数啤酒花只要合适的量或适当地把各种品种相混合，就能达到上述的双重效果。

## 酵母

啤酒酵母是一种单细胞细菌，它能将麦芽糖转化成酒精、二氧化碳和其他副产品，赋予啤酒一种独特风味。曾经有好几个世纪，人们未能真正认识到酵母在啤酒酿造中的重要性。酿造啤酒的修道士们只是模糊地认为酵母所产生的效果只是某种奇迹，就像万能的上帝一样。正是路易·巴斯德(Louis Pasteur，法国近代微生物学的创始人)对酵母活性的分析，和爱米尔·汉森(Emil Hansen，丹麦酵母学家)在嘉士伯酿造厂对纯粹酵母品种的分离和培育，才使酵母发酵技术走出神化而成为高科技的微生物学的一部分。



路易·巴斯德

一般来说，有两类主要的啤酒酵母。用于爱尔啤酒发酵的称作上发酵酵母，它们比较适应暖温环境，在发酵过程的后期浓集于啤酒液上部；另一种是所谓的下发酵酵母，又称拉格(Lager)酵母，它们适应低温环境，在发酵阶段沉入发酵罐底部。但这并不是说它们只是在顶部或底部进行发酵，其实整个发酵过程贯穿了全部酒液。无论是爱尔啤酒酵母还是拉格啤酒酵母，它们还有许多不同的品种，每一品种都

使其发酵的啤酒在风味、酒体和香味等方面显示出独特性。

## 水

专业的酿酒师通常把酿造啤酒用水称为“酿造水”，水要占到成品啤酒95%，极大地影响着啤酒的口味和酿造过程。酿酒师会特别关注水中的6种主要盐含量成分：碳酸氢盐、钠盐、氯化物、硫酸盐、钙盐和镁盐，只有精确地平衡这些成分，才能得到所需要的风味和高质量的产品。

在酿造水中，碳酸氢盐的含量是最重要的考虑因素，其含量太低会导致麦芽汁偏酸性，尤其是在酿造黑麦芽时。而过高的情况下会造成糖化困难，在谷物由淀粉转化为糖分的过程中，和谐适当的pH值会调节酶的效率。钠盐则是赋予啤酒浓郁、厚泽的物质。氯化物能发挥出麦芽的甜度，就像钠盐一样，全面提升啤酒的口感和柔和度。水中的硫酸盐是影响酒花滋味度的主要元素，如果酿造中的苦味度(BU)偏高的话，啤酒的苦味就会偏干涩。钙盐在啤酒酿造过程中的沸腾阶段易引起蛋白质的沉淀。镁盐主要对啤酒酵母的滋养作用有利。

## 酿造过程

首先把发芽的大麦在滚筒碾碎机中碾碎，注入热水混合，旋转入麦芽汁桶(这是一种置于酿造车间的铜制或木制或不锈钢制的大容器)。麦芽汁就像燕麦粥，呈金黄色，有点甜。煎熬麦芽汁的方法是由德国的酿酒师针对他们的麦芽类型而开发的，他们先把麦芽汁抽入一个罐中，煮沸促使蛋白质分解，然后再抽回到麦芽汁桶，几个小时内慢慢地上升温度。这个方法起初应用于德国白啤酒(Weissbiers)和德国巴克黑啤酒(Bocks)的酿造，那是为了酿制一种厚泽麦芽风格的啤酒。现在，许多啤酒厂在传统方法的基础上又作了一些调整，其麦芽汁加温过程只在一个容器中进行，所不同的是温控步骤精确多了。麦芽汁制备完成以后，甜甜的麦芽汁被过滤后流入酿造罐，通常再用热水喷射麦芽汁沉淀物，以带走剩余的麦芽汁。

萃取过麦芽汁的谷物渣或被丢弃，或被用作牲畜的饲料。接下来，在酿造罐中，再煮沸麦芽汁并添加啤酒花，通常要煮一个半小时到三个小时。然后，过滤掉啤酒花沉淀，再用离心法分离掉沉淀的蛋白质，冷却至发酵温度，把麦芽汁输送至初级发酵罐中，在那里加入一定量的新鲜酵母。大多数情况下，发酵过程要持续五至十天，然后“清”啤酒被注入后熟罐，在那里需要进一步净化和老化一至二周。拉格啤酒通常要经历更长的发酵期：二周的初级发酵，二周的二级发酵以及一到六个月的后熟。



在熟啤酒离开啤酒厂之前，有时还得经过过滤和各种不同的罐装过程。给啤酒灌气有很多方法，许多啤酒厂是直接往后熟罐中注入二氧化碳，而德国有些啤酒厂则是加入一定量的活性酶。另一种方法是在发酵停止前进入灌装，相当于变相带入啤酒中一定量的二氧化碳。对于瓶内后熟型啤酒，就是加入一定量的酵母和糖水，使其在瓶中自然发酵和汽化。

