

最爱啤酒

啤酒品鉴完全指南



[美] 约书亚·M·伯恩斯坦 著
吴嘉怡 厉陆丹 译

上海科学技术出版社





最爱啤酒

啤酒品鉴完全指南

[美] 约书亚·M·伯恩斯坦 著
吴嘉怡 厉陆丹 译

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

最爱啤酒：啤酒品鉴完全指南 / (美) 伯恩斯坦
(Bernstein, J. M.) 著；吴嘉怡，厉陆丹译. —上海：
上海科学技术出版社，2016.6

ISBN 978-7-5478-2976-9

I. ①啤… II. ①伯… ②吴… ③厉… III. ①啤酒—
基本知识 IV. ① TS262.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 017133 号

Originally published in 2013 in the U.S. by Sterling Epicure, an imprint of Sterling
Publishing Co., Inc., under the title THE COMPLETE BEER COURSE: BOOT CAMP
FOR BEER GEEKS: FROM NOVICE TO EXPERT IN TWELVE TASTING CLASSES
Text © 2013 by Joshua M. Bernstein

最爱啤酒——啤酒品鉴完全指南

[美] 约书亚·M·伯恩斯坦 著
吴嘉怡 厉陆丹 译

上海世纪出版股份有限公司 出版
上海科学技术出版社
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)
上海世纪出版股份有限公司发行中心发行
200001 上海福建中路193号 www.ewen.co
上海中华商务联合印刷有限公司印刷
开本 787×1092 1/12 印张 26
字数 400 千字
2016年6月第1版 2016年6月第1次印刷
ISBN 978-7-5478-2976-9/TS·181
定价: 168.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题，
请向工厂联系调换

目 录

第一课

啤酒基础知识

——理解并欣赏世界上最棒的饮料 13

第二课

啤酒初识

——拉格啤酒、皮尔森啤酒及更多冷发酵美味 43

第三课

冲破浊雾

——比利时白啤、德国小麦啤酒等浑浊小麦啤酒 85

第四课

淡色爱尔世界

——淡色爱尔啤酒 107

第五课

揭示苦味真相

——印度式淡色爱尔啤酒 127

第六课

向上帝致敬

——特拉普和其他修道院啤酒 153

第七课

探索深色啤酒

——司陶特、波特及其他深色美酒 173

第八课

抵御严冬

——大麦葡萄酒和其他暖身佳品 197

第九课

不只是琵琶桶

——在木制容器中进行熟化处理 215

第十课

撅起你的嘴

——酸味爱尔和野生爱尔啤酒 225

第十一课

大容量的啤酒世界

——全世界啤酒风格集 243

第十二课

把它们带回家

——窖藏啤酒及食物的啤酒伴侣 271

啤酒周 297

词汇表 305









最爱啤酒

啤酒品鉴完全指南

[美] 约书亚·M·伯恩斯坦 著
吴嘉怡 厉陆丹 译

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

最爱啤酒：啤酒品鉴完全指南 / (美) 伯恩斯坦
(Bernstein, J. M.) 著；吴嘉怡，厉陆丹译. —上海：
上海科学技术出版社，2016.6

ISBN 978-7-5478-2976-9

I. ①啤… II. ①伯… ②吴… ③厉… III. ①啤酒—
基本知识 IV. ①TS262.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第017133号

Originally published in 2013 in the U.S. by Sterling Epicure, an imprint of Sterling
Publishing Co., Inc., under the title THE COMPLETE BEER COURSE: BOOT CAMP
FOR BEER GEEKS: FROM NOVICE TO EXPERT IN TWELVE TASTING CLASSES
Text © 2013 by Joshua M. Bernstein

最爱啤酒——啤酒品鉴完全指南

[美] 约书亚·M·伯恩斯坦 著
吴嘉怡 厉陆丹 译

上海世纪出版股份有限公司 出版
上海科学技术出版社
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)
上海世纪出版股份有限公司发行中心发行
200001 上海福建中路193号 www.ewen.co
上海中华商务联合印刷有限公司印刷
开本 787×1092 1/12 印张 26
字数 400 千字
2016年6月第1版 2016年6月第1次印刷
ISBN 978-7-5478-2976-9/TS·181
定价：168.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题，
请向工厂联系调换

献给所有追求高品质啤酒的爱好者和
想要酿出高品质啤酒的酿酒师。





致 谢

在我的处女作《酿造初识》上市销售前的几个月，出版商向我提议：“您想接着出第二本书吗？”他们如此问道。我顿时两眼放光，活像是新年夜灯光璀璨的时代广场，并很快在合同上签上了大名。

这项计划听上去相当简单，只要一边宣传处女作，一边在闲暇时写第二本书就行了！不久之后《酿造初识》便上市了，在那之后我的生活就开始绕着啤酒转了起来。我启程走访美国最为出色的酒吧和酿酒厂，废寝忘食地研究啤酒的分类，同那些激情洋溢的酿酒师和啤酒爱好者闲聊碳酸文化，就这样足迹很快遍布了全国。这段旅程让我如临天堂，而将关于啤酒的一切写成书的过程却令我仿佛置身地狱。数月的时间如异丙醇般瞬间挥发殆尽，而我还只字未写。

只有严苛的截稿日期才能帮助作者治好拖延症。斯特灵出版社优秀的工作团队，尤其是编辑卡洛·德维托和黛安·艾布拉姆斯，给我设定了最终的交稿期限。幸运的是文思如倾泻的山洪般涌来，而这些文字经过我那耐心极佳的编辑帕姆·霍尼格之手被锻造成为最佳语言。布里塔·威伦斯对照片的选择和研究做得十全十美，斯科特·阿默曼仔细检查文字布局确保标点符号使用正确，雷切尔·马洛尼将其获奖的包装设计完美应用于我的新书。我欠你们所有人一杯啤酒。

我将为了那些帮助我完成这部非凡著作的啤酒制造商们、酒吧吧主们、家庭酿造者们、笔者同胞们、酒友们、摄影师们还有历史学家们继续我的啤酒研究。你们的远见卓识、才能和与我小酌一杯的时光对我完成著作都是至关重要的。

最后，我还要谢谢我的妻子詹妮，即使我好几个月没有刮胡子，在凌晨两点起来喝啤酒，还时不时冲着电脑发牢骚，她也毫不动摇地支持我。

著书期间消费过的五大啤酒

我的大部分写书时间都是在布鲁克林一间没有空调的百年老公寓中度过的，而那时正值盛夏。是以下这些啤酒让我倍感凉爽并保持清醒的头脑。

胜利酿造公司的普利马皮尔森 (Victory Prima Pils) 口感刺激的皮尔森典范

拉古尼塔啤酒厂的小东西爱尔 (Lagunitas Little Sumpin' Sumpin' Ale) 丝滑且带有浓郁酒花香的小麦啤酒

特艾格斯酿酒厂的永恒印度式淡色爱尔 (Tregs Perpetual IPA) 来自宾夕法尼亚州的西海岸式苦味啤酒

内华达山脉啤酒公司的凯乐维啤酒 (Sierra Nevada Kellerweis) 清爽的纯生酵母小麦啤酒

阿拉加什酿造有限公司的白啤 (Allagash White) 芬芳解渴的小麦啤酒

序 言

不仅仅是淡啤

在 那终日无所事事的青年时代，我的喝酒习惯是典型的重量不重质，会将所有零钱汇总到一起去买以廉价和冰爽为主要卖点的啤酒。这些啤酒就算不冰凉，也至少不会过热。当时我对啤酒完全不讲究。

而在饮酒的时间方面，我会在下午一点、晚上七点甚至早上十一点起的任意一个小时里一听接着一听地拉开布希淡啤（Busch Light）、自然淡啤（Natural Light）、施利茨啤酒（Schlitz）的拉环开始喝。我不会去回味这些价格低廉的拉格或是大瓶麦芽酒。对我来说，啤酒就只是啤酒而已。它不过是一种会让人宿醉的淡而无味的饮品罢了。

在大学毕业、不情不愿地步入成年阶段后，我才逐渐开始领悟到啤酒的精髓，更具体地来说就是我发现啤酒不仅仅是康胜淡啤（Coors Light）。我放弃了那些气泡丰富却淡如白水的廉价啤酒，多花几枚硬币买来了墨黑色司陶特、苦味印度式淡色爱尔啤酒，还有温暖的大麦酒尝尝。每尝试一种新啤酒都会给我带来全新的启示，让我逐步开始真正认识啤酒：如果将整个啤酒家族比作一间豪宅的话，过去十几年中的我就一直困于狭小的地下室一角。

是时候打开那些未知的大门，起步探索啤酒鲜为人知的奥秘了。我开始沉迷其中，时常在那些出售优质啤酒的酒吧度过一个个美妙的夜晚。我整日都以过去光临普通商店的热情考察每一家啤酒商店，并拜访那些充满热情的酿酒师、颇有远见的酒吧吧主和认为佳肴一定要配美酒的餐馆老板。在经历了大量缜密详尽的亲身实践和以口味为先的调查后，我开始陷入一个重要问题的思考之中：是什么让每种啤酒变得美味而与众不同的呢？

独一无二的美味

这是一个极难以简洁语言回答的难题。美国酿造行业在过去十年间的转变比禁酒令以来的任何改变都要来得激烈。1980年，美国的酿酒厂还不超过50家，且绝大多数生产在超级碗橄榄球赛期间插播的广告中所宣传的那些同样类型、清爽而普通的啤酒。而如今，美国当地已有超过2500家酿酒厂，另有千百家正在筹办中。

从当地自酿酒馆到区域性酿酒大户，如俄勒冈州的宁卡斯（Ninkasi）、密歇根

州的贝尔(Bell's)、新罕布什尔州的黑鼻子(Smuttnose)和罗格(Rogue)、斯通(Stone)等新品牌来看,美国手工精酿啤酒行业正处于全盛时期。

由于禁酒令斩断了酿酒传统对酿酒师的束缚,美国酿酒师们得以充分发挥其创造力来重新为啤酒定义,而这也催发了几乎遍布各大洲的全球酿造革命(南极洲至今仍没有自酿酒馆)。世界各地的苦味印度式淡色爱尔啤酒成色从红、白到黑各有不一,也有酒劲强、香味浓的双料印度式淡色爱尔啤酒。啤酒酒精体积分数攀升至10%以上——与葡萄酒齐平——而这些浓烈的啤酒现在就如雷斯林白葡萄酒(Rieslings)和解百纳索维农葡萄酒(Carbernet Sauvignons),同样是晚餐桌上的人气酒品。如今的低酒精度啤酒同样口味浓郁。野生酵母和细菌能为田园风啤酒带来柠檬水(这可是个好东西)一样的酸涩风味。酿酒大师也开始在曾装过波本、白兰地、夏敦埃或朗姆的木桶中熟化所酿的啤酒。

各色啤酒任君挑选

如今是成为啤酒爱好者的黄金时期。但同时,也是最为纠结的时期。闲晃到一家手工精酿啤酒吧或啤酒经销商处,上百种奇妙的啤酒会让你无从抉择。市场上过多的选择会让你逐渐变得麻木而怯于尝试新品。固定的选择能令人心安;这就是我总在百货公司买同一款牛仔裤的原因。

不要在手工精酿啤酒上犯固定选择的错误,只有充满好奇心且勇于尝试的饮酒者才能品尝到美味。在这本书中,我将谷物、酵母、啤酒花和酿酒工艺等会让啤酒产生千百种不同美妙滋味的因素分开细说,以向各位阐明究竟何为啤酒。本书在教会你如何品、闻并评估啤酒后,还会引领你在了解几种最主要的啤酒品种之路上,一边享受美味,一边跋涉前行。在一系列浅显易懂的课程基础上,你将先从最普通的拉格和皮尔森起步,随后逐渐过渡到浑浊的小麦啤酒、芬芳的淡色爱尔、苦味印度式淡色爱尔、比利时型修道院啤酒和特拉普修道院爱尔、烘烤味司陶特、橡木桶熟成啤酒、暖胃的大麦酒和敛口的酸味爱尔。在一系列推荐啤酒的品鉴中,我会教你判断什么样的风味是啤酒应该有的,而什么样的风味又说明你该将它们倒入下水道。

不是所有啤酒都是值得喝下肚的。多年的经验和试喝经历能让我有信心做出正确的取舍,且如我家的狗在选择骨头时一样迅速。如此的关键在于掌握必要的相关知识。这意味着你要摸到门道、放松双唇,一一尝试不同的啤酒。我想你会喜欢读这本《最爱啤酒——啤酒品鉴完全指南》的,这可比修到额外的学分要有趣得多。

著者

目 录

第一课

啤酒基础知识

——理解并欣赏世界上最棒的饮料 13

第二课

啤酒初识

——拉格啤酒、皮尔森啤酒及更多冷发酵美味 43

第三课

冲破浊雾

——比利时白啤、德国小麦啤酒等浑浊小麦啤酒 85

第四课

淡色爱尔世界

——淡色爱尔啤酒 107

第五课

揭示苦味真相

——印度式淡色爱尔啤酒 127

第六课

向上帝致敬

——特拉普和其他修道院啤酒 153



第七课

探索深色啤酒

——司陶特、波特及其他深色美酒 173

第八课

抵御严冬

——大麦葡萄酒和其他暖身佳品 197

第九课

不只是琵琶桶

——在木制容器中进行熟化处理 215

第十课

撅起你的嘴

——酸味爱尔和野生爱尔啤酒 225

第十一课

大容量的啤酒世界

——全世界啤酒风格集 243

第十二课

把它们带回家

——窖藏啤酒及食物的啤酒伴侣 271

啤酒周 297

词汇表 305



