

THE BEER HANDBOOK.  
A  
GUIDE  
FOR  
TASTERS

# 世界啤酒品饮大全

经典啤酒500款

From Production to Styles  
From Evaluation to Enjoyment

原料

制程

类型

文化

王鹏 著

Paul Peng Wang

## 第一本全方位介绍啤酒品饮与文化的专书

啤酒不只是啤酒  
让你轻松看懂酒单、客观分辨风味特征！

国际评审 王鹏 重磅新作

✓ 100种类型

✓ 500种酒款

**学** 看懂“啤酒风味轮盘”，  
享受老饕级餐酒搭配与啤酒调酒！  
**品** ○生蚝+司陶特是经典绝配？  
○皮尔森浅色拉格让鱼肉料理更好吃？  
×初春和仲夏都适合饮用琥珀拉格？  
**饮** ○“纯酿啤酒”源自16世纪的课税政策？  
×黑啤酒一定比较甜？桶装啤酒都是“生啤酒”？

**懂** 探究六千年啤酒历史，  
导览德比英美啤酒国度，  
展望啤酒未来趋势！  
**文** 什么是社交型啤酒、割草机啤酒？英式与美  
式啤酒有何差别？慕尼黑拉格为什么黑？什  
么又是帝国型司陶特？……这本书带您认识  
**化** 类型、探索历史、了解工艺、提升品位。

辽宁科学技术出版社

• THE BEER HANDBOOK •

A  
GUIDE  
FOR  
TASTERS

# 世界啤酒品饮大全

经典啤酒500款

*From Production to Styles  
From Evaluation to Enjoyment*

原料

制程

类型

文化

王 鹏 著  
Paul  
Peng  
WANG

辽宁科学技术出版社  
· 沈阳 ·

本著作通过四川一览文化传播广告有限公司代理，由写乐文化授权出版中文简体字版。

© 2017，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由写乐文化有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号：第06-2015-176号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目（CIP）数据

世界啤酒品饮大全 / 王鹏著. — 沈阳 : 辽宁科学技术出版社, 2017.8

ISBN 978-7-5591-0297-3

I. ①世… II. ①王… III. ①啤酒 - 基本知识  
IV. ①TS262.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第133195号

---

出版发行：辽宁科学技术出版社

（地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003）

印刷者：辽宁新华印务有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：170 mm × 230 mm

印 张：20

插 页：4

字 数：350千字

出版时间：2017年8月第1版

印刷时间：2017年8月第1次印刷

责任编辑：张丹婷

封面设计：犬良设计

版式设计：犬良设计

责任校对：徐 跃

---

书 号：ISBN 978-7-5591-0297-3

定 价：78.00元

联系电话：024-23280272

邮购热线：024-23284502

E-mail: 1780820750@qq.com

## -----关于本书-----

华语世界第一本全方位啤酒品饮专书诞生！内容以啤酒品评为主轴，涵盖所有基础背景知识——从历史渊源到当今趋势，从原料特性到酿造工艺，从类型系统到品饮评论，从餐饮搭配到新潮调饮，可作为啤酒评论与鉴赏的指南，亦是美食工作者与爱好者不可或缺的参考书。

### Part I < 啤酒好喝的秘密：原料与制程 >

作者以自己丰富的业界经验，替读者搭起一座通往啤酒酿造厂与麦芽工厂的桥梁，扼要叙述饮者必备的啤酒生产技术知识，理解啤酒风味本源，奠定品评基础。

### Part II < 啤酒类型丰富的原因：类型与文化 >

说明各种啤酒的诞生背景、历史演变、发展现况与分类系统，并综合评述当今全球百余种重要啤酒类型的风味特征，带你一窥缤纷的啤酒世界，并建立啤酒品评的客观标准。

### Part III < 啤酒品质的鉴赏：品饮与评论 >

从专业评审的角度，陈述如何品评并找出瑕疵，教导者判断啤酒的技术缺失、鲜度问题或风味缺陷，提升饮者的敏锐程度与客观评鉴能力。

### Part IV < 泡沫装点的餐桌：啤酒与餐饮 >

作者以啤酒侍酒师的身份，以风味互动理论与美食地理观念为基础，介绍有趣实用的啤酒配餐与啤酒调酒，带你尽情享受啤酒的乐趣。

## 【推荐序】

### 令人醺醺然的佳作

据闻啤酒可能发源自中东或古埃及。19世纪，考古学家在埃及法老王的陵墓中，发现一整篮谷物和旁边的黄金几乎完好地保存下来，但无法确认是否已有啤酒的存在。现今人类仍然以谷物为主食，虽然谷物加工产物有许多种，但最让人们痴迷的，莫过于使人醺醺然的酒精饮品——啤酒。

啤酒相当亲民，从王公贵族到平民百姓，从达官贵人到贩夫走卒，皆能享受这一杯滋味曼妙、美得冒泡的佳酿。在人们享受啤酒的当下，正与数千年的历史、文化，甚至可说是活化石，彼此融为一体。

认识王鹏君是在多年前的一场葡萄酒讲座的会场，他担任讲座的法语翻译，其精辟的翻译技巧令人印象深刻，也因此邂逅了年轻好学、才华横溢的本书作者。

王鹏君在撰写《比利时啤酒：品饮与风味指南》一书时，即已展现出他的专业水平，这本新作《世界啤酒品饮大全》更可看出王鹏君所投入的心血和婉约、精练的笔法，内容亦庄亦谐堪称佳作。同时，在在显露出一位杰出作者在专业上一丝不苟的态度。这是一本值得读者细细品味的隽永好书。

再一次为侠客王鹏君庆贺，让如此好的文章跃然纸上，飨宴诸多爱好者和读者。

---

钟正道 于 广州番禺  
2015年元月29日

\* 钟正道先生 Thomas CHUNG  
曾担任广州葡萄酒杂志首席顾问、葡萄酒作家、讲师、国际评委

## 【自序与致谢】

我从小就被教导要尊重昂贵事物的价值，但不轻忽简朴事物的美好——作为一位酒类文化教育工作者与品味家，自幼即有这样的家庭教育，是极为幸运的。年幼时，家人发现我有语言天赋，10岁那年，母亲送我去学英语，我渐渐着迷于学习外语。大学时代学习多种外语还兼修外交，当时由于学习法语，我开始接触葡萄酒。21岁在巴黎住了一年，这个城市触动我内心深处的某个按钮，最终让我走上文艺道路。在成长过程中，我有了不少专长与嗜好——酷似大杂烩，看似各不相干却相辅相成。我为此感谢我的父母，他们替我播下了品味的种子，放手让我探索世界，让我拥有实现梦想的能力。

我原本只想循着自己的兴趣与专长，建立一份踏实的事业，但如今这份事业却变成责无旁贷的使命，而且这项使命带来不少现实的考验。当年成为葡萄酒讲师，只有年轻得可笑的24岁，加上酒类文化教育环境颇为艰难，专听讲学很不容易。如今，这份工作对大多数同行来说依旧艰难，依然像是夹缝中求生存。但是我很幸运，十几年来碰到的合作机构与厂商企业，都带给我惊奇的际遇与温暖的情谊，值得我感恩。餐饮界许多尊称我为老师的朋友，我同样敬佩他们，这群人让我得以维系志业，也让我看见餐饮品味

教育的未来。我所能回馈的，就是尽己所能，译介、传递、散播原汁原味的知识技术，不断帮助提升华语酒界的视野与高度。谈使命，听来沉重，但使命感也是我的工作动力，让我能够继续从事自己所热衷的工作的朋友们，我也要谢谢你们。

我的妻子是默默支持我的力量。最近两年频繁奔波于世界各地，去了美国三趟、英国一趟、比利时一趟、日本两趟、德国两趟、意大利一趟、法国两趟。内人为了支持我投入这样的志业，做出许多牺牲。本书的写作前后经过3个版本的波折，她对我伏案工作、昼夜不分的行为，展现无比的包容与耐心。这位温柔善良而坚毅的妻子所给予我的支持，是诸位能够捧着这本书的重要原因。

这本书得以出版，我还必须感谢专业编辑朋友们的宝贵意见。写乐文化的韩嵩龄先生与庄树颖小姐，引导我将这部作品以最符合读者需求的样貌呈现。这本书前后经历两次自行删修与改正，如今出版的书稿，已经是第三个版本。在篇幅与呈现方式上的让步，也并非妥协品质与初衷。最后这个版本洗练清楚，我自己也很喜欢，甚至还更接近我平时的讲课风格。相信各位读者能够享受知识的乐趣，而不是感到阅读的负担。

【推荐序】令人醺醺然的佳作	5
自序与致谢	6

## 楔子 超乎想象的啤酒：历史轨迹与当代风潮 14

【溯源六千年，上古世纪的人有多爱啤酒？】	16
埃及人今生来世都要喝啤酒，但是罗马人却说啤酒是“蛮族的饮料”。	
【中世纪以后：啤酒类型的传播、演变与流行】	20
从爱尔走向拉格，从深色变成浅色，从传统拥抱创新——五百年发展总回顾。	

## Part I 啤酒好喝的秘密：原料与制程 30

### Chapter 1 原料：啤酒风味的本源

1-1 啤酒生产的基础：酿造水	33
【水的品质 vs 啤酒的品质】	33
酿造水如何影响啤酒类型与品质？能不能用本土的水，酿造全世界的啤酒？	
【水的魔力：看世界各地的酿造水如何影响啤酒特性】	36
捷克皮尔森啤酒外观深金，慕尼黑啤酒为什么黑？原来都跟酿造水质有关！	
1-2 啤酒风味的本源：麦芽、辅料与其他风味添加物	38
【大麦麦芽 vs 啤酒感官特征】	38
为什么要用大麦麦芽酿造啤酒？麦芽如何分类？麦芽与啤酒风味有何关系？	
【其他可发酵原料、风味添加物与啤酒风味的关联】	45
各种非大麦麦芽、生谷、辅料、香辛添加物，如何影响啤酒的风味？	
1-3 啤酒个性的印记：啤酒花	48
【啤酒花如何影响啤酒的风味特性】	48
先有啤酒，还是先有啤酒花？不同的啤酒花与使用方式，造就不同的风味特性！	
【啤酒花的品种，让啤酒具有独特个性】	52
欧陆尊贵啤酒花，英系、美系与新世界啤酒花品种，让啤酒风味独树一帜。	



## Chapter 2 制程：啤酒特性的塑造

2-1 麦汁制备阶段影响风味的潜在因素	57
【发酵前的步骤：从碾麦、糖化到麦汁冷却】	57
碾麦、糖化、分离、煮沸——教你如何从麦汁阶段，判读啤酒风味潜质。	
2-2 进入发酵阶段之后影响风味的潜在因素	64
【发酵阶段：形塑啤酒风味的关键】	64
爱尔与拉格：不同品系，不同特性。	
【啤酒发酵完毕就可以喝了么？】	70
熟成培养、过滤除菌、瓶罐灌装或桶装，对啤酒的风味与品质有何影响？	

## Part II 啤酒类型丰富的原因：类型与文化

### Chapter 3 啤酒类型：从何而来？怎么区分？

3-1 啤酒类型的形成与演变	81
【啤酒，是可以品尝的历史】	81
人文史地，是塑造啤酒类型与风味的推手。啜饮一杯啤酒，品味一段历史。	
【技术因素如何影响啤酒类型？】	81
制麦技术、加热方法、温控设备、包装材料，竟然都能左右啤酒类型的发展！	
【法规因素如何影响啤酒类型？】	84
啤酒相关法规，不但形塑啤酒风味与类型特征，更默默改变人们的饮酒习惯。	
【经营因素如何影响啤酒类型？】	87
为了灌装方便、节省成本，各种经济考量，最终却促成独特的啤酒类型与风味。	
【地理因素如何影响啤酒类型？】	90
冷凉环境如何影响啤酒风味？交通发展、人潮聚集也能催生崭新啤酒类型？	
【季节因素如何影响啤酒类型？】	93
为什么10月要喝的啤酒，3月之前就要酿好？——啤酒的酿造与饮用季节。	
【创意因素如何影响啤酒类型？】	94
市场竞争压力激发创造潜力——从无到有的琥珀色爱尔，风味升级的波特创意。	
【啤酒类型的传承与演变】	96
认识啤酒类型发展脉络，从历史视野掌握风格基因，找出啤酒风格的源头！	
3-2 啤酒世界的罗盘：类型系统	99
【类型观念对啤酒的知识体系有多重要？】	99

到底全世界有多少种啤酒? 掌握类型, 在缤纷的啤酒世界里才不会迷路!	
【啤酒类型变化的九大趋势】	101
啤酒类型变化不断: 回归、没落、崛起、分化……你必须掌握当今发展趋势!	
【啤酒的分类标准有哪些?】	104
同一种啤酒竟然可能被分到不同类别! 不同的逻辑标准, 如何理解与应用?	

## Chapter 4 啤酒的阅兵大典: 全球类型概览

4-1 欧陆拉格	111
【捷克拉格】	111
捷克不只是皮尔森浅色拉格有名而已! 琥珀色与深色拉格, 也占有一席之地。	
【德国浅色啤酒】	114
浅色啤酒也可以很多样! 可浓可淡, 有苦有甜……而且德国南北, 风味不同!	
【欧陆琥珀啤酒】	118
干爽、丰润、偏苦、烟熏, 琥珀啤酒应有尽有, 还有原汁原味的未过滤类型。	
【德国深色拉格】	124
黑啤酒的第一堂课: 慕尼黑的啤酒为什么黑? “黑啤酒”又为何没那么黑?	
【欧系烈拉格】	126
拉格不总是风味淡薄、酒感乏力。欧系烈拉格是破除对拉格成见的绝佳范例!	
4-2 英格兰、苏格兰与爱尔兰啤酒	131
【英式苦啤酒与浅色爱尔】	131
英式苦啤酒与浅色爱尔, 两个群组囊括多种坚实而苦味温和的啤酒类型。	
【英式棕色与深色啤酒】	136
黑啤酒不止一种! 英式棕色与深色啤酒, 是体验“黑色缤纷”的绝佳起点。	
【苏格兰爱尔】	142
苏格兰爱尔虽承袭自英格兰, 但却别具一格: 色深却清爽, 苦味少而风味多。	
【爱尔兰啤酒】	145
爱尔兰啤酒不如想象中的遥远陌生, 啤酒种类看似不多, 却个个富有变化。	
【英式烈爱尔】	148
口感温暖饱满, 适合冬天品尝; 犹如杯中暖炉, 又像液体阳光!	
4-3 比利时与其他欧陆爱尔	151
【德系小麦啤酒】	151
德国巴伐利亚著名的小麦爱尔, 芬芳沁爽, 外观深浅有别, 酒感浓烈不一。	

【比利时与法国风格爱尔】	154
与邻国有点像，但又不大一样的特制版本，还有闻名全球的农家啤酒！	
【比利时烈爱尔与修道院风格啤酒】	158
亲身验证比利时的风味逻辑——若是酒感丰盛甜润，多一点儿辛香涩感又何妨？	
【欧系酸爱尔】	163
普遍不带苦味，以鲜明沁爽的酸味均衡架构，是啤酒世界不可错过的奇葩！	
<b>4-4 美系啤酒</b>	171
【美国大众型啤酒与国际普及型拉格】	171
个性中庸、风味划一的标准啤酒产品——虽然很常见，却不见得熟悉……	
【美式浅色爱尔】	176
强度中等、风味协调、架构均衡——初探美式爱尔的入门酒款。	
【美式印度浅色爱尔】	177
原来，强劲而协调的啤酒花香气、风味与苦味，这也可以算是一种均衡！	
【美系琥珀色与棕色啤酒】	182
粗犷的美式风格，也可以中庸收敛，呈现麦芽风味与苦味的完美协调。	
【美式波特与司陶特】	184
源自英国风格，止于美式作风——烘烤风味与啤酒花风味均衡架构的终极之作。	
【高酒精度美式爱尔】	187
美式烈爱尔、美式大麦酒与小麦酒——走在温热酒感与劲道风味的平衡边缘。	
<b>4-5 其他类型</b>	189
【罕见的历史、原生、传统形态啤酒】	189
这里犹如稀有品种保护区，收容濒临绝迹或已经没落的少数啤酒类型。	
【特制啤酒】	192
特制啤酒包罗万象，应有尽有。什么是野菌发酵爱尔？什么是木质风味啤酒？	

## Chapter 5 啤酒的深度扫描：类型进阶比较

<b>5-1 啤酒之间的潜规则</b>	199
【啤酒类型的感官相通性】	199
从风味纯净度、口感质地、颜色外观、国别与发酵特点，观察啤酒类型通则。	
【啤酒类型名称背后的学问】	201
何谓“帝国型啤酒”“出口型啤酒”“社交型啤酒”“精酿啤酒”？	

5-2 各类型重要感官特征差异比较	204
【碳酸：效果功能，因酒而异】	204
碳酸能够牵动啤酒整体风味表现，但是碳酸竟也与产地、原料、包装有关？	
【涩感：不同背景，不同标准】	207
你是好“涩”之徒吗？并非所有啤酒类型都容许有涩。	
【各式硫化物：特性与限制】	208
啤酒为何会有硫化物？硫化物的风味如何？哪些啤酒类型会出现硫化物风味？	
【双乙酰：质地与触感，别混为一谈】	209
发酵副产物双乙酰残留在啤酒里，会造成黏稠质地与奶油风味。这样正常吗？	
【花香果味：不同根源与表现】	212
特定啤酒花、麦芽与添加物，乃至酿造与培养工序，都可能赋予啤酒花香果味。	
【均衡架构与苦味表现形态】	216
啤酒的风味架构是否均衡，该怎么判断？——不同啤酒类型，有不同的标准！	

## Part III 啤酒品质的鉴赏：品饮与评论

### Chapter 6 啤酒品饮技巧与评述方法

6-1 啤酒品饮漫谈	221
【品饮的挑战：在变化中追寻恒定】	222
酒类品评是通过程序，复制稳定结果，让人与酒的相遇，尽可能每次一样……	
【品评的首要角色：人】	222
品饮前该做好哪些身心准备？如何公平对待每一杯酒？如何像评审一样品评？	
【品评的唯一焦点：酒】	228
品饮就是从杯中风味，窥见杯外大千世界！怎样侍酒，才不至于模糊视线？	
【品评的赛跑对手：时间】	233
品评工作犹如室内马拉松。如何维持品评效率？如何拿捏饮酒分量？	
【品评的关键细节：空间】	235
怎样的空间适合品酒？品评可以抽烟吗？品饮场合出现香气或异味怎么办？	
【最基本的苛求：完美的酒杯】	236
啤酒杯怎样才算干净？什么是中性酒杯？啤酒杯怎么选？酒杯应该放冰箱吗？	
【你也可以学会专业品评】	243
从嗅闻与啜吸，到描述与记录——全面解析啤酒品饮技术与评论标准。	

6-2 常见缺陷与缺失	252
【风味缺陷的认定标准】	252
啤酒常见的风味缺陷与品质缺失有哪些？为什么“臭味”未必是缺陷？	
【常见风味问题与成因】	253
认识啤酒品评常见的 20 种风味问题与根源，你也可以成为啤酒医生！	
6-3 专业的用词：品饮评述词汇	265
【四大范畴：外观、气味、味道、触感】	265
掌握客观范畴，争取主观认同——啤酒饮者必须熟稔的感官特征描述语汇。	
【啤酒风味轮盘使用指南】	275
啤酒风味轮盘犹如备忘清单，方便按图索骥，但你可知道其中暗藏玄机？	

## Part IV 泡沫装点的餐桌：啤酒与餐饮

### Chapter 7 绝妙的餐酒搭配与调饮

7-1 餐酒搭配法则：风味激荡、融合与衬托	285
【两大佐餐酒比较】	285
葡萄酒暗礁处处，你需要专家导航；啤酒自由无限，你可以自在发挥！	
【掌握餐酒搭配的大原则】	285
熟悉地域法则、感官法则、平衡法则，你也能成为自己的侍酒师！	
【啤酒佐餐之经典范例】	292
从开胃点心、前菜冷盘到各式海鲜、肉类食材与甜点搭配，都少不了啤酒。	
7-2 啤酒调制饮品	296
【啤酒调软饮】	296
美酒不要加咖啡：啤酒加可乐或柠檬汁，才是经典的啤酒调饮配方！	
【啤酒调啤酒】	298
啤酒混搭已经不是新鲜事！英国、德国都有经典配方，你一定要试试！	
【附录 1】 经典啤酒 500 款	300
【附录 1】 参考资料	314

THE BEER HANDBOOK.  
A  
GUIDE  
FOR  
TASTERS

# 世界啤酒品饮大全

经典啤酒500款

From Production to Styles  
From Evaluation to Enjoyment

原料

制程

类型

文化

王 鹏 著

Paul Peng Wang

## 第一本全方位介绍啤酒品饮与文化的专书

啤酒不只是啤酒

让你轻松看懂酒单、客观分辨风味特征！

国际评审 王 鹏 重磅新作

✓ 100种类型

✓ 500种酒款

学  
品  
饮

看懂“啤酒风味轮盘”，  
享受老饕级餐酒搭配与啤酒调酒！

- 生蚝+司陶特是经典绝配？
- 皮尔森浅色拉格让鱼肉料理更好吃？
- × 初春和仲夏都适合饮用琥珀拉格？
- “纯酿啤酒”源自16世纪的课税政策？
- × 黑啤酒一定比较甜？桶装啤酒都是“生啤酒”？

懂  
文  
化

探究六千年啤酒历史，  
导览德比英美啤酒国度，  
展望啤酒未来趋势！

什么是社交型啤酒、割草机啤酒？英式与美式啤酒有何差别？慕尼黑拉格为什么黑？什么又是帝国型司陶特？……这本书带您认识类型、探索历史、了解工艺、提升品位。

辽宁科学技术出版社



• THE BEER HANDBOOK •

A  
GUIDE  
FOR  
TASTERS

# 世界啤酒品饮大全

经典啤酒500款

*From Production to Styles  
From Evaluation to Enjoyment*

原料

制程

类型

文化

王 鹏 著  
Paul  
Peng  
WANG

辽宁科学技术出版社  
· 沈阳 ·



## ----- 关于本书 -----

华语世界第一本全方位啤酒品饮专书诞生！内容以啤酒品评为主轴，涵盖所有基础背景知识——从历史渊源到当今趋势，从原料特性到酿造工艺，从类型系统到品饮评论，从餐饮搭配到新潮调饮，可作为啤酒评论与鉴赏的指南，亦是美食工作者与爱好者不可或缺的参考书。

### **Part I < 啤酒好喝的秘密：原料与制程 >**

作者以自己丰富的业界经验，替读者搭起一座通往啤酒酿造厂与麦芽工厂的桥梁，扼要叙述饮者必备的啤酒生产技术知识，理解啤酒风味本源，奠定品评基础。

### **Part II < 啤酒类型丰富的原因：类型与文化 >**

说明各种啤酒的诞生背景、历史演变、发展现况与分类系统，并综合评述当今全球百余种重要啤酒类型的风味特征，带你一窥缤纷的啤酒世界，并建立啤酒品评的客观标准。

### **Part III < 啤酒品质的鉴赏：品饮与评论 >**

从专业评审的角度，陈述如何品评并找出瑕疵，教导者判断啤酒的技术缺失、鲜度问题或风味缺陷，提升饮者的敏锐程度与客观评鉴能力。

### **Part IV < 泡沫装点的餐桌：啤酒与餐饮 >**

作者以啤酒侍酒师的身份，以风味互动理论与美食地理观念为基础，介绍有趣实用的啤酒配餐与啤酒调酒，带你尽情享受啤酒的乐趣。