



自酿啤酒 入门指南

Home
Brew Beer

100种精选啤酒配方，彩图揭秘酿造步骤。
这个季节还等什么？自酿啤酒High起来吧！

[英] 格雷格·休斯 著

李锋 译

崔云前 审校

非外借



自酿啤酒 入门指南

[英] 格雷格·休斯 著
李锋 译
崔云前 审校

 中国轻工业出版社



Penguin
Random
House

A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Copyright © 2013 Home Brew Beer

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without prior permission of the copyright owner.

图书在版编目 (CIP) 数据

自酿啤酒入门指南 / (英) 休斯著; 李锋译. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.5
ISBN 978-7-5184-0302-8

I. ①自… II. ①休… ②李… III. ①啤酒酿造—指南 IV. ①TS262.5-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第038800号

责任编辑: 江 娟

策划编辑: 江 娟

封面设计: 奇文云海

责任校对: 晋 洁

责任终审: 唐是雯

版式设计: 锋尚设计

责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社

(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 鸿博昊天科技有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年5月第1版

印 次: 2017年5月第1版第2次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 14

字 数: 132千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0302-8

定 价: 88.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793

传 真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

170246S1C102ZYW

A WORLD OF IDEAS:
SEE ALL THERE IS TO KNOW

www.dk.com



自酿啤酒 入门指南





目 录

序言	6	啤酒种类与配方	72
格雷格的寄语	8	配方清单	74
		配方使用说明	78
导言	12	拉格啤酒	80
酿酒简史	14	淡色拉格啤酒	82
精酿革命	16	比尔森啤酒	90
酿造过程	18	琥珀拉格啤酒	96
		博克等深色拉格啤酒	99
准备原料	20	爱尔啤酒	108
麦芽	22	淡色爱尔啤酒	112
辅料与糖(附表)	24	印度淡色爱尔啤酒	131
酒花(附表)	28	拉比克酸爱尔啤酒	137
酵母(附表)	32	苦啤酒	140
一览表(酵母)	34	烈性爱尔啤酒	150
酿造水	36	棕色爱尔啤酒	160
药草、鲜花、水果及香料	38	淡味麦芽啤酒	164
		大麦啤酒	166
开始酿造	40	波特啤酒	169
酿造之前	42	世涛啤酒	174
酿造三法	44	小麦啤酒	182
卫生的重要性	46	白啤酒(德国风格)	184
酿造设备	48	黑麦啤酒	188
采用酿造盒酿造	54	白啤酒(比利时风格)	190
采用麦芽浸出物酿造	56	深色小麦啤酒	192
采用全麦芽酿造	58	混合啤酒	194
接种酵母	62	淡色混合啤酒	196
发酵过程	64	琥珀混合啤酒	198
加入可发酵糖与倒罐	66	药草和香料啤酒	202
贮藏与饮用	68	果蔬啤酒	206
贴标	70	实用信息	212
		词汇表	214
		索引	216



序 言

毫无疑问，自己酿造啤酒并享受这个劳动成果，是最令人愉悦的消遣方式之一。

我从事啤酒酿造业正是出于对自酿啤酒的浓厚兴趣。当我还是一个小男孩的时候，我就对与啤酒及其酿造有关的一切事物非常着迷，也许这是受到那位曾做过当地一家啤酒厂首席酿酒师的祖父的感染，虽然我从未见过他。在家庭汽车旅行的途中，我会记录沿途的每一家酒馆，并写下那些印在酒馆指示牌上的啤酒厂名。当我开始自己酿造啤酒时，我试图再现这些啤酒厂酿造的啤酒，并让我的配方尽量接近原始配方。在每一次酿造中，我都会学到新的方法，并做出细微的调整。我也曾常常犯错，当然这本书可以帮助我避免这些错误，但是即使是失误，也会带来意想不到的惊喜。比如，我酿造的第一杯金色啤酒就是在制作深色啤酒时忘记添加水晶麦芽的产物。



33年前，我酿造了自己的第一桶啤酒，今天，我依旧初心不改。当你准备自己酿造啤酒时，不管你是使用麦芽浸出物，还是采用更为复杂的手段，你都能获得同样的兴奋感，特别是经过发酵和后贮的耐心等待，一切“水到渠成”，终于可以一品自酿的美酒。

自酿啤酒 入门指南







自酿啤酒 入门指南

[英] 格雷格·休斯 著

李锋 译

崔云前 审校

 中国轻工业出版社



Penguin
Random
House

A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Copyright © 2013 Home Brew Beer

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without prior permission of the copyright owner.

图书在版编目 (CIP) 数据

自酿啤酒入门指南 / (英) 休斯著; 李锋译. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.5
ISBN 978-7-5184-0302-8

I. ①自… II. ①休… ②李… III. ①啤酒酿造—指南 IV. ①TS262.5-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第038800号

责任编辑: 江 娟

策划编辑: 江 娟

责任终审: 唐是雯

封面设计: 奇文云海

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 晋 洁

责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社

(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 鸿博昊天科技有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年5月第1版

印 次: 2017年5月第1版第2次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 14

字 数: 132千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0302-8

定 价: 88.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793

传 真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

170246S1C102ZYW

A WORLD OF IDEAS:
SEE ALL THERE IS TO KNOW

www.dk.com

www.chinabook.com



目 录

序言	6	啤酒种类与配方	72
格雷格的寄语	8	配方清单	74
		配方使用说明	78
导言	12	拉格啤酒	80
酿酒简史	14	淡色拉格啤酒	82
精酿革命	16	比尔森啤酒	90
酿造过程	18	琥珀拉格啤酒	96
		博克等深色拉格啤酒	99
准备原料	20	爱尔啤酒	108
麦芽	22	淡色爱尔啤酒	112
辅料与糖(附表)	24	印度淡色爱尔啤酒	131
酒花(附表)	28	拉比克酸爱尔啤酒	137
酵母(附表)	32	苦啤酒	140
一览表(酵母)	34	烈性爱尔啤酒	150
酿造水	36	棕色爱尔啤酒	160
药草、鲜花、水果及香料	38	淡味麦芽啤酒	164
		大麦啤酒	166
开始酿造	40	波特啤酒	169
酿造之前	42	世涛啤酒	174
酿造三法	44	小麦啤酒	182
卫生的重要性	46	白啤酒(德国风格)	184
酿造设备	48	黑麦啤酒	188
采用酿造盒酿造	54	白啤酒(比利时风格)	190
采用麦芽浸出物酿造	56	深色小麦啤酒	192
采用全麦芽酿造	58	混合啤酒	194
接种酵母	62	淡色混合啤酒	196
发酵过程	64	琥珀混合啤酒	198
加入可发酵糖与倒罐	66	药草和香料啤酒	202
贮藏与饮用	68	果蔬啤酒	206
贴标	70	实用信息	212
		词汇表	214
		索引	216



序 言

毫无疑问，自己酿造啤酒并享受这个劳动成果，是最令人愉悦的消遣方式之一。

我从事啤酒酿造业正是出于对自酿啤酒的浓厚兴趣。当我还是一个小男孩的时候，我就对与啤酒及其酿造有关的一切事物非常着迷，也许这是受到那位曾做过当地一家啤酒厂首席酿酒师的祖父的感染，虽然我从未见过他。在家庭汽车旅行的途中，我会记录沿途的每一家酒馆，并写下那些印在酒馆指示牌上的啤酒厂名。当我开始自己酿造啤酒时，我试图再现这些啤酒厂酿造的啤酒，并让我的配方尽量接近原始配方。在每一次酿造中，我都会学到新的方法，并做出细微的调整。我也曾常常犯错，当然这本书可以帮助我避免这些错误，但是即使是失误，也会带来意想不到的惊喜。比如，我酿造的第一杯金色啤酒就是在制作深色啤酒时忘记添加水晶麦芽的产物。



33年前，我酿造了自己的第一桶啤酒，今天，我依旧初心不改。当你准备自己酿造啤酒时，不管你是使用麦芽浸出物，还是采用更为复杂的手段，你都能获得同样的兴奋感，特别是经过发酵和后贮的耐心等待，一切“水到渠成”，终于可以一品自酿的美酒。

在家中自酿啤酒是相当简单且很有成就感的事。通过一套整洁的操作方法，精细的温度控制和新鲜的原料，你也可以酿造出毫不逊色于（即使不能超越的话）专业酿酒商所酿造的啤酒。你甚至会决定尝试再现那些多年未曾商业生产而被遗弃的啤酒类型。可以肯定的是，拥有如此多品种的啤酒花、麦芽以及可利用的酵母菌株，对于不同啤酒风味的尝试是无穷无尽的。



酿造那些独特且奇妙的啤酒给我带来了简简单单的快乐，也经常驱使着我的工作不断前进。所以，不论你酿造啤酒是为了自我享用，还是为了获得他人的赞誉，我希望本书可以帮助你像我一样，在酿造中获得足够的快乐。

永无止境

基思·博特（Keith Bott）

独立啤酒商协会主席

格雷格的寄语

如果你喜欢喝啤酒，那么在家自酿啤酒简直就是相当完美的享受。你不但可以在酿造美味啤酒中获得满足感，还有机会制作出任何你中意的啤酒类型，其中有些还没有机会获得商业化生产。

有趣，俭省，易上手

自酿啤酒相当容易，只需花在商店里买啤酒的钱就可以实现。当然，你可能偶尔也希望将省下来的钱用于再投资，比如买一套新的酿造设备。不过即便如此，你仍然可以实现收支平衡，对于这样一个充满快乐和满足感的嗜好，也是相当不错的回报。正如其经济实惠一样，自酿啤酒也是一种可以分享的兴趣，因为有大量的美味成果可供周围人一起享用。事实上，你酿造的啤酒远远超过你可以饮用的数量，所以嘛，酿得越多，快乐也越多。

自酿原则

通过设备酿造啤酒不会比准备现成的食品难上多少，但却更加让人有成就感。花最小的精力，通过发酵可以获得一桶相当可口、别致的啤酒。



许多自酿者沉醉于这个过程，如果你正在阅读本书，你可以发现更多与之相关的东西。你会惊喜地发现，只要多付出一点努力，酿造出专业定制的啤酒将有无限的可能。



采用麦芽浸出物酿造

在自酿之路上的下一步是用麦芽浸出物酿造啤酒。这仍然是相对简单的环节，只需极少的设备，但这一步却允许你尝试使用多种原料，帮助你获得信心。根据一种配方用多种原料来酿造啤酒，从中获得满足感，也让最终的产品增色不少。比如，使用新鲜酒花，就可以让酿造出来的啤酒品质与众不同。

精益求精

虽然迟早有一天，你会想要尝试全麦芽（或全谷物）酿造——自酿啤酒中的“圣杯”。但是全麦芽酿造需要花费更多时间去钻研和实践，所以你应该将其视为不断追求的目标。同时，随着你不断打磨、提升你的技术，你的酿造品质会得到持续不断的改进。更为

重要的是，你将有能力获得稳定的优良品质，并酿造出预期的啤酒。

探索新知

你也许听过不少关于自酿啤酒的糟糕故事，包括酒瓶爆炸，喝坏肚子，或者因为过往的失败经验而迟迟难以下手。的确，酒瓶可能会爆炸，但是如果你严格遵循说明行事，则不大可能发生。同样，啤酒也不太可能会让你生病，因为酒精会杀死绝大部分细菌。今天，自酿所需原料的品质已得到极大改善，也比以往更易获取了，同时也有相当多的资料、建议和帮助随手可得。

补充几句

在这本书中，我试图面面俱到，所以在细节上难免遗漏。比如，整本书有写到酵母，或者某一种风味啤酒的酿造方法，但是我相信在专攻某一领域之前，最好先掌握最基本的技术和方法。本书中的配方涵盖了各种主流的啤酒，所以你可以找到适合你自己的拉格、爱尔、小麦啤酒或者混合口味。有些配方比起其他要更难操作，你不妨视其为一种自我挑战。

