THE LITTLE BOOK OF CRAFT BEER

# 精酿啤酒小百科

[英] 梅丽莎·科尔 著　仝欣 译



“英国啤酒女王”梅丽莎·科尔专业品鉴

写给精酿啤酒爱好者的入门指南

CTS 湖南科学技术出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

THE LITTLE BOOK OF CRAFT BEER

# 精酿啤酒小百科

[英] 梅丽莎·科尔 著　仝欣 译

湖南科学技术出版社

**图书在版编目（CIP）数据**

精酿啤酒小百科 /（英）梅丽莎·科尔著；仝欣译
. — 长沙：湖南科学技术出版社，2020.5
ISBN 978-7-5710-0521-4

Ⅰ. ①精… Ⅱ. ①梅… ②仝… Ⅲ. ①啤酒酿造
Ⅳ. ① TS262.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2020）第 045907 号

The Little Book of Craft Beer by Melissa Cole
First Published by Hardie Grant Books (UK) in 2017
All rights reserved.
Simplified Chinese copyright © 2020 by Shanghai Insight Media Co.
著作权合同登记号：18-2018-154

# 精酿啤酒小百科

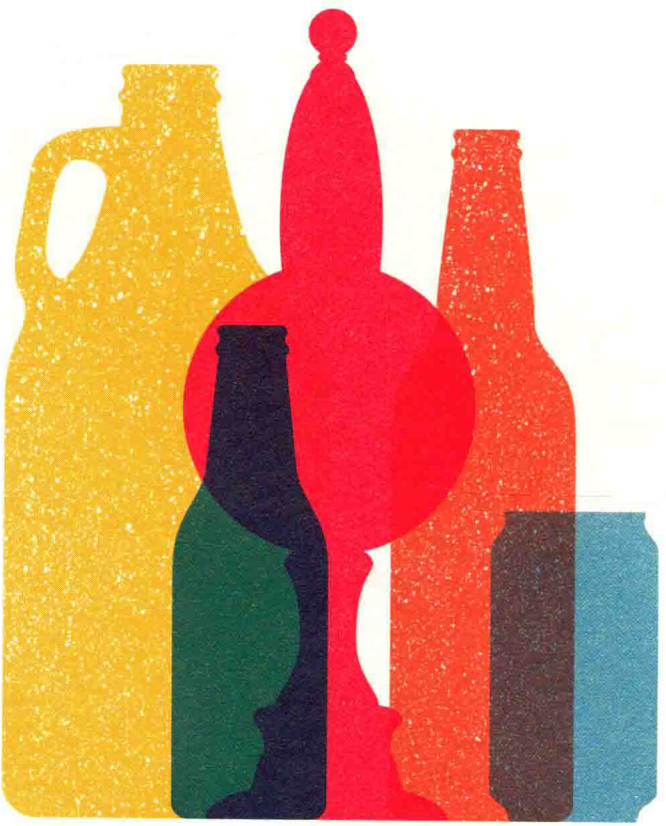
JINGNIANG PIJIU XIAO BAIKE

[英] 梅丽莎·科尔 著　仝欣 译

出 版 人　张旭东
出 品 人　陈　垦
出 品 方　中南出版传媒集团股份有限公司
　　上海浦睿文化传播有限公司
　　上海市巨鹿路 417 号 705 室（200020）
责任编辑　林澧波
责任印制　王　磊
出版发行　湖南科学技术出版社
社　址　长沙市湘雅路 276 号
　　http://www.hnstp.com
　　天猫旗舰店网址：http://hnkjcbs.tmall.com
邮购联系　本社直销科 0731-84375808
印　刷　深圳市福圣印刷有限公司
版　次　2020 年 5 月第 1 版
印　次　2020 年 5 月第 1 次印刷
开　本　880mm×1230mm 1/32
印　张　5.75
字　数　60 千字
书　号　ISBN 978-7-5710-0521-4
定　价　59.00 元
如有印装质量问题，请与本社出版科联系。联系电话：021-60455819

感谢格伦·佩恩：没有你的友谊和赞助，我就不会取得今天的成就。我非常想念你。

感谢乔书亚·阿诺德：在我写完这本书时，你就已经 18 岁了，成长为一个了不起的年轻人。我迫不及待想要看到你未来的生活，也希望你能一直有时间陪你的姑姑共饮一杯。



需要全本请访问 www.ertongbook.com

# CONTENTS

# 目录


**序言** 1

**前言** 2

**原料** 4

谷物 6

水 7

酒花 8

酵母和怪咖 10

**啤酒与美食** 12

**第一章　拉格啤酒** 14

克劳彻新西兰皮尔森 17

拉昆布雷 18

迷失和扎根凯乐皮尔斯 19

皮尔森之源 21

卡力特黑啤 22

火石行者花香皮尔森 23

奥古斯汀黑啤 25

*啤酒天妇罗* 26

*啤酒龙舌兰日出* 27

**第二章　社交啤酒** 28

四纯社交 IPA 31

拉古尼塔斯全天艾尔 32

杜格尔 942 33
车库计划酒花迷离 34
白色女巫鹿宝社交 IPA 35
*啤酒荷兰酱调芦笋* 36
*“短暂社交”鸡尾酒* 37
**第三章　小麦啤酒** **38**
勒费布尔布鲁塞尔小麦白啤 41
卡姆登镇绅士智慧 42
常陆野猫头鹰白啤 43
施耐德 5 号我们的酒花小麦啤酒 45
纳帕比尔酵母小麦啤酒 46
圣弗洛伊德胶头 47
道路白啤 49
*橙味啤酒冰激凌* 50
*狡猾的金酒* 51
**第四章　酒花啤酒** **52**
内华达山脉鱼雷 IPA 55
大理石毁灭计划 56
暴风雨长白云 57
绿色闪电怪人 58
石与木太平洋艾尔 59
比佛顿伽马射线 61
双鸟矮脚鸡 IPA 62
魔岩吸入 63
*IPA 西柚沙拉调味汁* 64

**第五章　红棕啤酒** 66

摩尔生鲜英式苦啤 69

涂鸦墙撒吉瓦比约 70

安斯波霍布迪烟熏布朗 71

哈克尼红啤酒 73

巴格比三只比格棕色啤酒 74

特塞尔博克 75

伊势角屋棕色艾尔 77

斯卡条纹红色艾尔 78

北国边境琥珀啤酒 79

*简易啤酒面包* 80

**第六章　香料啤酒** 82

勃朗峰金色啤酒 85

酵母男孩度假伯爵 86

莫拉德阿拉比卡酒花啤酒 87

威廉姆斯兄弟雅伯水鬼 88

双厨白色曼巴 89

卡翠娜头骨墨西哥帝国世涛 91

*咸牛肉* 92

*啤酒迈泰* 93

**第七章　果味啤酒** 94

老贝尔塞老克里克 97

第 21 修正案世纪地狱西瓜啤酒 98

邪草起源 99

索恩桥圣埃里克树莓帝国世涛 101

圣日耳曼裸岛大黄 IPA 102
八怪斐济果啤酒 103
*开口牡蛎* 104
*乡村明星* 105
**第八章　农舍啤酒** **106**
大道七号罐 109
焚天常规赛松 110
杜克琥珀热兰 111
野生大雁追逐 112
巴拉丁瓦恩 113
*啤酒黄油烤饼* 114
*赛松薄荷酒* 115
**第九章　野生啤酒** **116**
奥威修道院 119
德拉珊妮酵母啤酒 120
艾尔古德酷船黑麦 121
失落修道院鸭鸭鹅 123
原始瑞特谷兹古斯 125
*啤酒樱桃酱烤鸭腿* 126
*宁卡西之吻* 127
**第十章　浓色啤酒** **128**
妖姬普莱林 131
奥德尔割喉波特 132
博登布朗黑麦 IPA 133
富勒帝国世涛 135

巴克斯冷火 137
高尚的乔治岩石路 138
法恩艾尔活力火花 139
*蛋奶沙司* 140
*泥煤坚果怪人鸡尾酒* 141
**第十一章 烈性啤酒 142**
鹅岛波旁郡世涛 145
罗斯福 10 号 146
J.W. 利斯丰收艾尔 147
磨栏风车天气与大风 148
托马斯 · 哈代艾尔 149
*超级麦芽面包* 150
**第十二章 无醇、低醇和无麸质啤酒 152**
大滴巧克力牛奶世涛 155
格林干投酒花拉格 156
古藤贝格美式淡色艾尔 157
美奇乐阳光下的畅饮 159
爱尔丁格无醇白啤 160
新比利时低麸质金色艾尔 161
*无麸质啤酒基辅鸡* 162
*大漂浮* 163
**作者简介 164**
**致谢 165**

# FOREWORD

# 序言

约翰·基林　富勒酿酒厂酿酒部主管

相比其他因素，现在的啤酒界最看重口味，而梅丽莎就是个味道专家，所以想要了解精酿啤酒，选她的书一准儿没错。也是因为这个原因，我曾两次邀请她和我一起酿造啤酒。

现在，估计你又要问了："为什么酿酒师要和一位作家合作酿造啤酒呢？"首先，梅丽莎有很多不错的见地。而我，无论是作为朋友，还是作为富勒酿酒厂的酿酒主管，都很看重她的意见。当然，这并不是说我总会认同她的观点。对啤酒有不同的见解相当正常，毕竟这个世界上没有两个人会拥有完全一样的口味。

但更重要的原因还是，梅丽莎对于口味有着天才般的理解。她知道哪些口味应该搭配在一起以及如何搭配。这一点对于经常会使用非传统原料的现代酿造业来说至关重要。她的品位、烹饪经验、担任过世界级啤酒比赛的评委的经验——不仅在特定领域深耕，还在多个领域游刃有余，让她成为一个非常得力的助手。

令人骄傲的是，这本书里收录了富勒酿酒厂的两款啤酒：帝国世涛（Imperial Stout）和复古艾尔（Vintage Ale）。复古艾尔的灵感其实来自富勒酿酒厂的营销团队。没错，灵感说不准会在哪里出现！当然，就像不少好故事的开头一样，其起源还是要追溯到某天我同梅丽莎在酒吧的闲聊。她忽然提到想要酿造一种土耳其软糖口味的啤酒。这个想法太刺激了，以至于我们不得不亲自去酿造它（自然，为了理顺思路，我们边聊边喝了好多杯啤酒）。

当然，梅丽莎对我，或者说对其他啤酒爱好者的帮助并不仅仅是合作酿酒。我特别怀念那些和她边喝酒边探讨啤酒的美妙时光，这些讨论不仅具有启发性，还激励我去酿造更好的啤酒。

因此，我希望这本书也能带给你像它带给我一样的启发。更重要的是，我希望它能激发你去探索更多的啤酒，尝试书中的食物配方和鸡尾酒搭配，这样，这本书就物有所值了。



需要全本请访问 www.ertongbook.com

# INTRODUCTION
# 前言

在这里，请允许我开门见山：这本书不是写给资深酒迷的。

别误会，我自然也希望这本书能出现在资深酒迷的书架上，但写它的目的并非是给这些人扩充知识。这本书是写给啤酒初学者看的，为了让他们能够对这门艺术产生好奇和渴望，顺便学点知识，但同时不被专业术语吓跑。

当然，书中偶尔也会出现一点点专业或学术的东西，不过这正好让你有资本向朋友们炫耀，或是在酒吧的小竞赛中露一手。

出这样一本书不可避免地要放弃一些啤酒品牌，其中可能还有不少是鉴赏家的宠儿，因此可能会引起一些不快。但因为依照目前啤酒界的创新趋势，很多传奇的酿酒厂很少会愿意重复制造同一种类型的啤酒。而考虑到一本书的出版周期，经过 6 个月的写作、编辑和印刷，现有的一些品牌可能已经下架了！老实说，我也喜欢那些沉迷于酵母的“疯子”所做的事情，但是在这本书里，我想要分享的世界和他们追求的略有不同。

我所希望的就是提供一本入门书。书里面提到的啤酒，有些需要费点功夫才能买到，但更多的还是你在当地小超市就能看到的。它们之所以流行，就是因为成功捕捉到了“精酿啤酒*”的时代精神。

除了饮酒，我还热衷于啤酒和烹饪的搭配。这一点，我在过去的 8 年里一直身体力行。我的理念是，不要为了用啤酒而用啤酒，它必须真正能为烹饪加分，这样才算物有所值。

也就是说，不要仅仅因为你的食谱需要一点酒精就随意使用啤酒。与其把它毫无理由地倒在锅里，还不如直接饮用呢。也正因为如此，我



在每章后面都提供了一个独特、简单的配方，便于更好地发挥啤酒在烹饪中的作用。

另外，为了有趣，我还在部分章节提供了一些鸡尾酒的配方，便于让排斥酒精的人更容易接受啤酒，或是换个方式消耗掉一瓶你并不珍惜的酒。当然，要是你刚经历了一天糟心的工作，迫切想穿着睡衣、手握一杯看起来高大上的东西跳舞，那鸡尾酒也是个不错的选择。

以上这些都是开启啤酒之旅的绝妙理由。如果在读了这本书之后，你决定尝试一种新的拉格啤酒，知道了更多酒花的名字，能够辨别出某种独特的酸味，或者发现自己原来是重口味爱好者，那我都会觉得很有成就感。最后，请记得来社交平台上找我，告诉我你的啤酒心得。

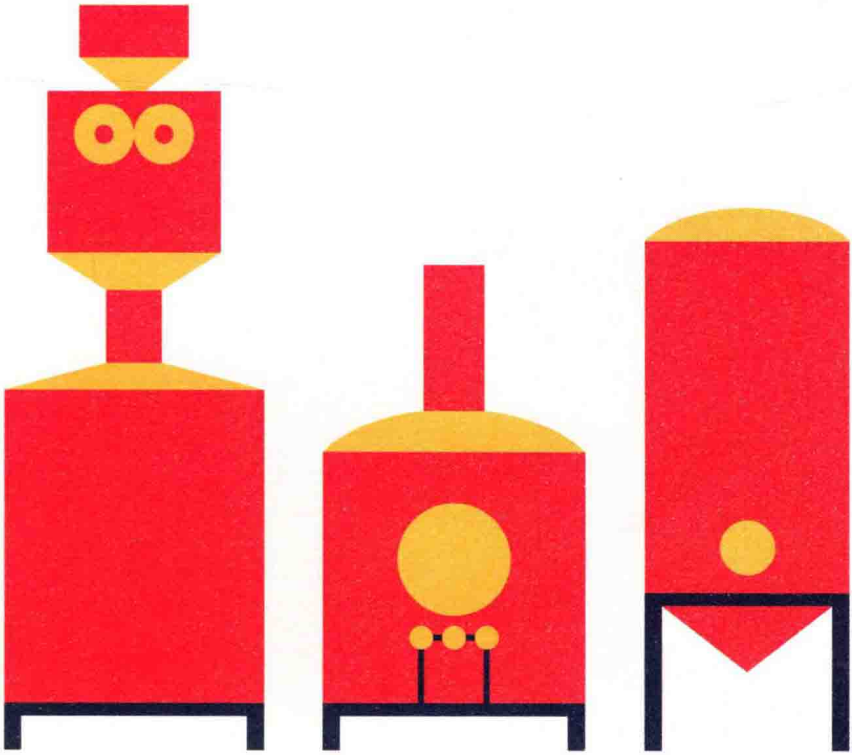
* 老实说，我没法在这里给精酿啤酒下一个明确的定义。我只能说，写了 12 年啤酒，当了 10 年啤酒裁判，酿了 9 年的酒，这些都让我自认为对啤酒还是略懂一二的，不会轻易受品牌或厂家的影响。我更不会向任何人推荐连我自己都不觉得好喝的东西。真心希望我对啤酒的钻研可以帮助你减轻点选择的负担，在啤酒之旅上少走点弯路。

## RAW INGREDIENTS

# 原料

原料是啤酒的灵魂，每种原料都有自己的独特作用。

如今的啤酒市场只热衷于谈论酒花，如果你因此觉得其他材料都不重要，这也情有可原。但要记住，很多时候，让食物增色的，正是那些不起眼的原料，就好比使用得当的调味品。啤酒也是如此。最好的啤酒一定是各类原材料完美分工的结果。就像一支伟大的乐队：你不能因为其中某个成员站出来来了一段独奏，就盲目认为他不再需要其他成员的支持。



GRAINS

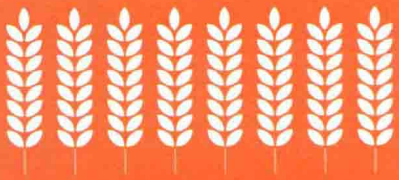
# 谷物

人们都知道，麦芽是啤酒最重要的组成部分。那么，麦芽到底是什么呢？简单说，麦芽是谷物（通常是大麦）发芽、干燥、烘烤后的成果。

麦芽制造过程中对谷物的烘烤不仅能产生淀粉和活性酶（活性酶可将淀粉分解为糖和酒精），还会对未来啤酒的颜色和味道产生重要影响。

麦芽产生的味道不尽相同，可以是细腻的白面包的味道，也可以是全麦面包的味道；可以是焦糖、太妃糖、葡萄干、牛奶巧克力的味道，也可以是黑巧克力的味道，还可以是浓缩咖啡的味道。此外，还可以将发芽或未发芽的谷物，比如小麦、燕麦、高粱、黑麦等进行搭配混合，创造出你想要的或简单或复杂的口味。

公认的优良大麦往往生长于海洋气候。不少酿酒商都说英国的大麦最适合酿酒（当然，这种说法也可能只是因为民族自豪感）。



**知识点**：马里斯·奥特（Maris Otter）是生长在英国的经典大麦，在世界各地都很有名。事实上，它是有史以来最早被专门用于酿酒的大麦。50 多年后，马里斯·奥特依然因其丰富的口味而备受欣赏。

WATER

# 水

水很常见，到处都有，但普通的水是不能用来酿造啤酒的……好吧，这么说有点欠妥，但假如你想在朋友面前显摆一下知识，或许可以试着告诉他们，在酿酒厂里，酿酒的液体被称为“液”（liquor），而我们平时所说的“水”（water），那是用来洗东西的。听起来有点故弄玄虚是吧？可酿酒师就喜欢这么说！



之所以会这么区分，是因为酿酒师经常要用“酿造盐”来处理那些直接从水管里接出的自来水。

通过添加不同的矿物质对自来水进行再加工，是为了尽可能模仿经典啤酒使用的天然水源。

举个例子吧，英国伯顿特伦特的 IPA（印度淡色艾尔）之所以出名，就是因为酿酒用的水富含了大量的生石膏和硫酸钙。这样，酿出的啤酒就有了甘洌、清苦的味道。再比如，伦敦的水富含碳酸钙，特别适合酿造麦芽浓郁的啤酒。这种啤酒的口感比普通啤酒更为圆润。当然，你也可以简单地用“软”和“硬”来形容水质，但这么说怎么能显出你作为啤酒达人的可爱一面呢？



需要全本请访问 www.ertongbook.com