



**CRAFT
BEER** com

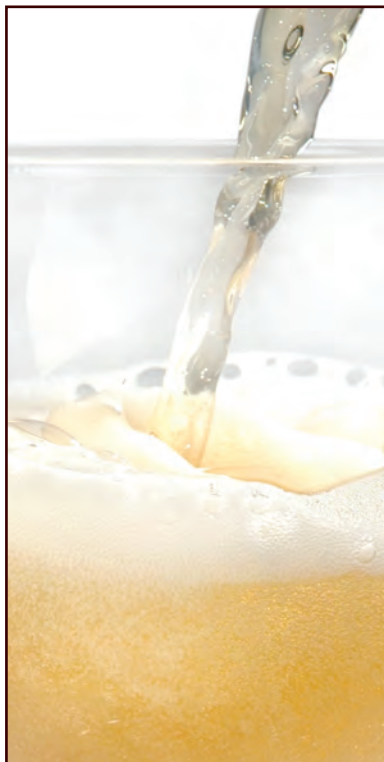
**啤酒酿造商协会
美国手工精酿啤酒指南**

手

工精酿啤酒有着诱人的麦芽和啤酒花香气、变化无限的色泽、质地和个性，为人们带来其他饮料均无法匹敌的丰富感受。手工精酿啤酒激发人们的热情，在短短数十年里，酿造商和爱好者们使美国啤酒从大众市场中如潮的啤酒产品中脱颖而出，成为一道充满活力的风景，不断迸发出具有创造性且口味大胆而令人兴奋的佳品。如今，美国已经拥有世界上最为活跃的啤酒文化，与其他地方相比，美国有更多的酿造商、更多款啤酒和更多的爱好者。欢迎来到美国手工精酿啤酒为您创造的美味世界。

本指南可作为短期课程，用来讲解如何认识和欣赏啤酒佳酿。我们将向您介绍手工精酿啤酒的诸多原料，以及它们如何经酿酒商之手在啤酒中创造出令人难以置信的香气、口味和质地。我们还将介绍一些用来描述啤酒的专业术语，探讨展示和享受啤酒的最佳方法。最后，我们将对手工精酿啤酒的诸多风味以及激发酿造灵感的古典佳酿做一个快速浏览。

本手册提供的一些知识将帮助您从每一杯手工精酿啤酒中获益良多。如果您从事啤酒的销售和供应或仅仅是喜爱啤酒，您就有幸成为宣传推广的最佳人选。手工精酿啤酒的未来要仰仗有学识而又热心的倡导者。因此，敬请阅读本指南。其中的乐趣远非学校可比！



什么是手工精酿啤酒？

啤酒酿造商协会将美国手工啤酒酿造商定义为小型、独立和传统的酿造商。小型意味着每年酿造的啤酒不到600万桶，这是免税小型酿造商的联邦限制标准。独立意味着在酿酒厂的股份中，属非手工酿造商所有的份额低于25%。传统指的是重点放在完全或几乎完全由麦芽酿制，未经玉米或大米这类的辅料稀释。

但是除此之外，手工啤酒酿造商均将自己视为艺术家，每一款啤酒都是创造独特而愉快之体验的一次机会。美国手工啤酒酿造商从世界各种伟大的酿酒传统中汲取灵感。其中有些对啤酒的纯正性孜孜以求，另一些则采用更为自由的方法。他们共同用前所未有的方式来重塑啤酒佳酿。

啤酒 佳酿的 惊人感觉

图文并茂的词汇表

手工精酿啤酒是一种形色多样而内涵丰富的饮品。下次当您手中恰有一款喜爱的啤酒佳酿时，不妨考虑以下方面：

香气
不言自明——从液体中散发出许多不同的香味。

味道
舌头上留下的感觉：甜、酸、苦、咸、鲜。

口味
这个词包含了味道和香气。

口感
各种质地：饱满、奶油味、涩味。

啤酒沫
充满二氧化碳的微小气泡，由麦芽蛋白聚拢在一起。

透明度
有些啤酒展现出最佳清透感，而另一些类型的啤酒则有意弄得有点朦胧或浑浊。

色泽
从浅稻草色到漆黑如墨，啤酒的色泽主要源自烘烤麦芽的不同颜色。

碳酸饱和度
泡沫来自酵母发酵过程中产生的二氧化碳气体。

平衡感
麦芽的甜味、啤酒花的苦味、焙烧口感以及其他口味的交互作用。

啤酒相关数据

啤酒的各种特征可以用数据来进行归纳。由于这些数据有时会用在标签和其他信息源当中，所以对其中较为常见的数据有所了解是很有帮助的。

酒精 酒精含量按体积百分比测量，数值从2%到25%以上不等，大多数手工精酿啤酒的酒精含量在4-6%之间。

麦汁浓度 在发酵成啤酒以前，液体中溶解的麦芽糖和其他固体物的数量。两套计量系统：以百分比计量的Plato糖度(°)（大多数啤酒在10-16°P之间）和原汁浓度(OG)，后者是一种英国啤酒计量体系，表示与纯水的比率（大多数啤酒原汁浓度在1.040到1.065 OG之间）。成品浓度(FG)是一种发酵之后的计量体系，体现酿成的酒品中仍然含有的残留糖分。

苦味 以国际苦味计量单位计量。啤酒的苦味范围从6 IBU到超过100 IBU不等，大多数啤酒处于15-50 IBU范围内。大多数情况下苦味是由啤酒花带来的。

色泽 在美国以SRM（标准参照方法）测量值来计量。对大多数爱好者来说，语言描述就足够了。



啤酒酿制和啤酒风味相关词汇

与其他饮品相比，啤酒的特征要更多地受到酿造商在配方、原料和工艺选择方面的影响。这也是啤酒之所以会有如此多样的色泽、口味、香气和其他品质差异的原因之一。

我们首先从原料开始。即便是水这样的基础原料也会对啤酒有影响，虽然时至今日，任何良好水源均适合酿制啤酒佳酿。大麦，一种谷类，是啤酒的主要原料，但是只有在使其萌芽并烘干之后才能用来酿制啤酒，这一过程将其转变成麦芽。有数十种不同类型的麦芽，从超浅淡到咖啡黑，各不相同。麦芽为我们带来了啤酒中所有备受青睐的口味：面包味、麦芽味、坚果味、焦糖味、太妃糖味、烤面包味、烘烤味、巧克力味、咖啡味，等等。小麦或燕麦等其他谷类有时可在发芽或者不发芽的状态下运用于特殊类型的啤酒。主流窖藏啤酒的轻淡酒体就源自玉米或大米，这类谷物造就了啤酒的轻淡口味。

啤酒花是一种纸状、形似松球的蔓生植物。1000多年来，啤酒花一直以其苦味来映衬麦芽的甘甜。啤酒花也有着美好的气味：花香、草药香气、香料香气、青草香气、柑橘香气、松树香气，等等。

特制啤酒可能会掺入其他成分。水果、香料、异国风味的糖类、辣椒、蜂蜜、南瓜、烟熏麦芽等等，都能在啤酒中得到运用。

酵母并非啤酒的一种原料，但是这些单细胞生物在将糖转化为酒精和二氧化碳气体的过程中发挥了巨大作用，二氧化碳气体是啤酒沫形成之源。酵母还能生成多种令人胃口大开的香气，类似果味和辛辣味。啤酒酿造厂使用着数百种不同的酵母菌，其中一些是专为特定种类的啤酒使用的。

除了原料之外，啤酒酿造商的其他决策也会极大地影响啤酒的特色。时间、温度和技术上的细微差别都能使啤酒的个性大为不同。例如，发酵温度上几度的差别，就能对啤酒的香气造成巨大影响。

酿制阶段



麦粒发芽

通过发芽然后烘干的过程，将原料大麦（或小麦）转成麦芽。可以得到数十种不同颜色和口味的麦芽，这种差别取决于麦芽经干燥或烘烤所达到的程度。



捣碎

一种烹制过程，利用麦芽里的酶将淀粉转化为可发酵的糖。富含糖分的液体，即“麦芽汁”，将流入酿造锅中。



煮沸

这一过程可对含糖的麦芽汁进行杀菌，并且使啤酒花的苦味能够融汇进来。经过大约1小时后，进行快速冷却，并移到发酵桶内。



品鉴啤酒

最大限度地品味每一款啤酒，意味着要调动所有感官，完全集中精神来体验每款啤酒带来的香气、口味和其他感受。这可能是一种需毕生探究的技艺，但是很小的努力可能马上就会带来大的回报。

品鉴之始，我们希望看到展示良好的啤酒，盛装在干净的玻璃杯内，保持在适当温度下，在倒酒时形成优雅的顶部泡沫，并且形成一定的杯顶空间让香气汇集。杯缘向内弯曲的高脚玻璃杯（类似葡萄酒杯）是品评啤酒的最佳选择。

在进行其他步骤之前，首先查验酒香。查验时，数次短嗅比一次长嗅的效果更好。尽量描述具体的香气，如果愿意可做些标注。有时候，由特定气味触发的记忆足以帮助我们辨认各种气味。尤其要注意麦芽和啤酒花的气味。是否有些面包味、坚果味或焦糖味的韵味？或者，麦芽气味是否更偏向可可豆或浓咖啡的味道？是否有源自啤酒花、酵母或其他香气来源的花香、草药香气或香料香气？是否能察觉源自酵母的果味或辛辣味？

现在，来查验一下外观。注意啤酒的色泽和透明度。啤酒顶部的泡沫是否紧密浓厚？长久持续还是迅速消失？

接着，啜饮一口。注意啤酒的甜度和碳酸度。在苦味增加的同时留意品味。口感如何？饱满、干爽、浓重还是清爽？考虑一下平衡感。哪些主要口味能够彼此克制并使啤酒保有一种平衡？当味道渐渐淡去时，请关注余味。余味是纯净、柔滑、干爽还是苦涩？啤酒的味道应当是一部不断变化的小电影，而不是单一的瞬间抓拍。



发酵

加入酵母，开始剧烈消耗糖分，并产生酒精和二氧化碳气体。这一阶段所需时间从数天到数周皆有可能。



调节

发酵过的啤酒需要经过陈化才能减低发酵过程中形成的不良副产品并获得匀滑、酿制成熟的口味。除此之外，大多数啤酒并不需要陈化。



包装

将酿制好的啤酒装瓶、装罐或装入各种酒桶中。碳酸化可以自然形成或通过加气来形成。

展示啤酒

啤酒依靠我们来展示其最佳的状态。要做到完美展示，我们必须关注某些要点，比如，所用的玻璃器皿、温度、倒酒手法，等等。正确的方法会产生截然不同的效果，并且值得为此付出努力。

温度也很有关系。每款啤酒在特定温度下才会产生最佳口味，但这一点有时很难把握。通常，窖藏淡啤酒饮用温度最低，大约在38-40°F (3-5°C)。深色窖藏啤酒可在略暖和点的温度饮用，大约在45-50°F (7-10°C)。源自英国灵感的麦芽啤酒可在酒窖温度下饮用，大约在50-55°F (10-13°C)。本书后文中的风味描述中给出了更加详细的啤酒饮用温度信息。

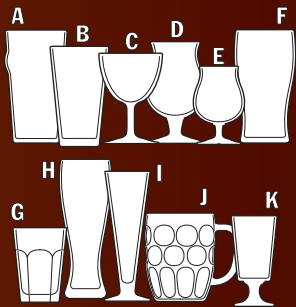
漫长的历史中，有无数的各类酒器被用于啤酒饮用，从精巧的锥形笛状杯到巨大的陶器大杯，应有尽有。大多数古典风味的啤酒在历史上都有特定的酒器与之息息相关。这些特定酒器会使饮酒变得意气盎然，但是并不一定会使啤酒得到最佳展示。

窖藏淡啤酒在高大的锥形“比尔森”玻璃杯里展示最好。敞开的锥形可以很好的支撑顶部泡沫。常见的锥形“一品脱调酒器”玻璃杯在提高啤酒的口味或香气方面助益寥寥。有着向内弯曲边缘的玻璃杯（类似葡萄酒杯）可增强香气。“郁金香”玻璃杯可增强香气，还可支撑顶部泡沫。浓烈的啤酒因其酒精度高，应当用小一点的玻璃杯来饮用。窄口白兰地酒杯是啜饮这类烈性啤酒的绝好酒具。

无论用哪种玻璃杯，杯子都必须绝对干净。杯壁挂上泡沫是未达到“饮用啤酒的清洁度”的警示信号，因为泡沫是无法粘在干净的玻璃杯上的。玻璃杯上的肥皂或杀菌剂冲洗不当就会破坏顶部泡沫并导致香气串味。

啤酒汲取系统必须小心维护。腐败细菌可能会污染啤酒管，造成啤酒变酸，让啤酒中出现油糟气味或变混浊。为了在最佳条件下饮用啤酒，制定一套严格的清洗程序是绝对必要的。请参考DraughtQuality.org网站。

玻璃器皿



玻璃杯	毫升	盎司
A “Nonick” 英帝国品脱杯	600	20
B 美式“Shaker” 品脱杯	470	16
C 高脚的修道院杯	330	11
D 大郁金香杯	500	17
E 小郁金香杯或狭口杯	330	11
F 爱尔兰帝国品脱杯	600	20
G 法国的“果冻”杯	360	12
H 白啤酒“瓶状”杯	500	17
I 经典的比尔森长笛杯	360	12
J 带手柄的斯坦因玻璃杯	500	17
K “Pokal”高脚杯	330	11

啤酒的风味

现在我们可以大致理解，啤酒在色泽、烈度和口味方面的确有着令人惊异的差异。若想对各个风味形成总体的了解，还需花很多工作来弄清美国手工精酿啤酒现今可提供的、令人目眩的纷繁选择。

风味是用以描述啤酒类型的各种特质的统称，其中包括啤酒的感受、历史、技术和其他方面的特征。大多数古典风味的啤酒都源自欧洲，但美国也有一些自身独有的古典风味啤酒。美国手工啤酒酿造商对待风味的态度各不相同。有些人热衷于古典风味的原貌再现，而另一些人则将风味作为灵感之源，根据可用的方法、材料或他们想要表达的主张来重新诠释古典风味。还有些酿造商全然无视已有风味，偏好于酿造风格自成一体的啤酒，完全不参考古典风味。这些都是有效的做法。多样性恰恰就是美国手工精酿啤酒的乐趣部分。

啤酒常常可以分为麦芽啤酒和窖藏啤酒。这两大传统各有其历史和系列产品，它们主要的区别就在于发酵温度。窖藏啤酒使用的酵母适合较低温度，在发酵桶的底部进行发酵，因此得名“底部发酵”啤酒。在较低温度下——45-50°F (5-10°C) ——进行发酵并在接近冰冻温度下进行调节——酵母自身产生的气味很少。因此，窖藏啤酒倾向于突显麦芽和啤酒花的纯净口味和香气。与此相比，麦芽啤酒一般在酒窖常温下发酵和调节，大多数温度范围在60-70°F (16-21°C) 之间。在这种更温暖的温度下，麦芽啤酒酵母在表面进行发酵，因此得名“顶部发酵”啤酒。在这种温度条件下，麦芽啤酒酵母会形成复杂的混合果香和辛辣味的香气，为淡啤酒带来复杂的酒香。



图表说明

以下六页列举了一些古典风味的啤酒和美国对这些啤酒的再造，还有啤酒酿造中一些令人兴奋的新趋势。

大多数栏目都是不言自明的。以下是用来描述一些啤酒品质的关键符号。

内部和外部的圆圈表明了相关品质的最小值和最大值。



古典的英格兰、爱尔兰和苏格兰风味麦芽啤酒

麦芽啤酒在英伦三岛的酿造历史至少有2,000年。现在，这种淡啤酒酿造的重点是可大口畅饮的佐餐啤酒，但也出品一些烈度高的酿品。顶部发酵带来了辛辣味和果香；坚果香气、树木气味也很常见。啤酒花的特性在更淡的啤酒中容易体现出来；英格兰酿酒用啤酒花可能会添加香草、辛辣味或花香的成分。

淡啤酒家族

淡是一种相对的说法。很早以前，当这种啤酒出现时，它们与当时广泛饮用的黑啤酒相比口味要淡一些。

风味	解释	ABV	品质			口味特点
淡啤酒	泛指金色到琥珀色麦芽啤酒放入大家族；传统上用于瓶装啤酒，但也可能用于散装啤酒。	3.5-4.2				浓郁的英式啤酒花，其麦芽闻之在面包味、坚果味或轻微的焦糖味之上可能有点果味。带苦味，余味干爽，清新，常有苏打水的气味。
● 普通苦味 ● 最佳苦味 ● ESB	用来指称散装淡啤酒（散装生啤）的词汇，也可能用于瓶装啤酒。通常有若干浓度。	3.0-5.8				啤酒花香气从柔和到浓重不等，在麦芽香味、树木味、坚果味之上加了点果味。通常酒体较淡，余味干爽清新。
印度淡啤酒	最初是一种出口的淡啤酒，通常比以上列举的啤酒浓度更高、颜色更淡并且啤酒花香更强。	5.0-7.0				中等到大量啤酒花香。面包味、焦糖味的麦芽特性配合果味和/或坚果味的口味。余味清新，带苦味。

棕色和黑色麦芽啤酒

棕色啤酒传承于古代英格兰不用啤酒花酿造的麦芽啤酒，其特征就是烘制和/或烤制麦芽加上轻度到适度苦味的啤酒花。

清淡麦芽啤酒	酒精集中度更低的啤酒。	3.2-4.0				清新干爽，带有柔和的烘烤/麦芽香气。
棕色麦芽啤	琥珀色到棕色啤酒，具有各种麦芽特性。	4.0-5.5				轻度坚果味的麦芽口味，带点烘烤味。多泡沫到中度泡沫酒体。啤酒花香较淡。
波特啤酒	英国最初的黑啤酒，烈性黑啤是其烈度更高的变种。	4.5-6.5				前端有柔和的烤制味。轻度或较强的啤酒花香，稍干或轻度浓稠。比烈性黑啤淡一些。
烈性黑啤	多种变异，包括：干爽的爱尔兰烈性黑啤、甘甜的伦敦烈性黑啤和燕麦烈性黑啤。	4.0-5.0				烤制麦芽味始终占据主导。口味偏甜味、奶油味，干爽且/或带苦味。
俄罗斯帝国黑啤	麦芽汁浓度高的黑啤，一度在俄罗斯帝国疆域内流行。	7.0-12.0				较重的烤制味，常常有相当多的啤酒花香。高浓度、适合啜饮的啤酒。

浓烈的英格兰风味麦芽啤酒

在浓度、苦味和色泽上各有不同，都是口感馥郁、酒体饱满、适合倚炉啜饮的啤酒。

烈性麦芽啤酒	泛指琥珀色到棕色烈性麦芽啤酒。	7.0-11.0				轻度到强烈的焦糖味，常常有烘烤、皮革、木质等气味的韵味。啤酒花香各有不同。
陈年麦芽啤酒	陈年烈性啤酒，通常用木桶存放，然后与新酿制的啤酒相混合。	6.0-9.0				与上一款风味的口味相似，但颇具陈年木桶存储的特色，散发泥土、谷仓甚至是酸甜的气息。
大麦酒	泛指烈性非常高的麦芽啤酒。高浓度，适合啜饮。	8.4-12.0				富含焦糖、干果、坚果、烘烤、皮革气味和常见的啤酒花气味。

苏格兰和爱尔兰麦芽啤酒

爱尔兰红啤酒	非常重的麦芽，在苦味上关注较少。	4.0-6.0				焦糖和大妃糖的气息较为常见。添加烘烤过的大麦会形成更干爽的余味。
苏格兰麦芽啤酒 (WEE HEAVY)	这种高浓度、红褐色的啤酒是苏格兰特有的啤酒。	6.2-8.0				浓厚的麦芽味，常常有烘烤的韵味。饱满、甜美的佳酿，啤酒花味道非常少。

美国
手工精酿
麦芽啤酒

尽管最初的灵感来自欧式——特别是英格兰的——麦芽啤酒，但美国的手工精酿麦芽啤酒已经成为自具特色的佳酿。与它们的欧式同类啤酒相比，美国手工精酿麦芽啤酒通常麦芽味更重并且在啤酒花的使用上更为激进。美式麦芽啤酒的啤酒花香特色也有别于传统，带有柑橘味、松树味和花香的痕迹。



风味	解释	ABV	品质	口味特点
美式淡啤酒	较浓的琥珀色麦芽啤酒，通常使用较多的古典美式啤酒花，如Cascade啤酒花。	4.5-5.5	  	轻度到浓烈的麦芽味（烘烤过的焦糖味），被美式啤酒花特有的柑橘味、树脂味、花香味压过。
美式印度淡啤酒（IPA）	另一种淡啤酒，比欧式同类淡啤酒更烈、更淡、有更多的啤酒花香。	6.3-7.5	  	轻度到中度麦芽味，几乎被美国啤酒花的树脂味和柚子味压过。
琥珀麦芽啤酒	中等烈度的麦芽啤酒，并非有意仿造特定的古典风味啤酒。存在各种诠释演绎。	4.5-6.0	  	通常有适量的焦糖麦芽味。可能有轻度到中度啤酒花香，通常伴有美式啤酒花的多样气味。
红色麦芽啤酒	深琥珀色风味的啤酒，近年来已经变得更烈、更苦。	4.5-6.0	  	通常有源自结晶麦芽的焦糖品质，并酌情或大量用啤酒花进行平衡。
美式棕色麦芽啤酒	与同类英国啤酒相比，颜色更深、更丰富并且更大量地使用啤酒花。	4.0-6.4	  	非常丰富的焦糖味，有大量烘焙乃至轻度烤制的香气。可能会有中度到高度的啤酒花香。
美式波特啤酒和烈性黑啤	派克麦芽啤酒，特色是色泽各异（棕色到黑色的波特啤酒）（棕色到黑色的烈性黑啤）并且烤制程度和苦味也各有不同。	4.5-8.8	  	大量变种啤酒，但是始终保持充足的烤制味，有时点缀有焦糖味，并用美式啤酒花形成某种程度的平衡。
帝国或双倍印度淡啤酒	尽管最初的意思与烈性黑啤相关，但是一个多世纪以来，“帝国啤酒”已经被用来指称烈性、饱满的啤酒。	7.5-10.5	  	简单的理念。就是将印度淡啤酒酿制成更烈的啤酒。突破性的苦味，洋溢着树脂味的啤酒花香，酒精浓度高，适合特定场合饮用。
其他帝国啤酒	同上。	7.5-11.0	  	手工啤酒酿造商已经将主意打到红啤酒、波特啤酒、比尔森啤酒、棕色麦芽啤酒、淡金黄色麦芽啤酒等其他一切啤酒。
美式大麦酒	尽情展现麦芽和美式啤酒花，对口味和香气带来最大影响。	8.0-12+	  	大量的焦糖味和麦芽味，被更多清新、柑橘味、树脂味的美式啤酒花压过。

KEY

 色泽/玻璃器皿 范围如优选玻璃器皿形状上的渐变色所示。

 啤酒花的影响 绿圈的颜色反映了啤酒花苦味和/或香气的浓度。

 酒体 棕色圆圈的颜色体现出了饱满度和/或甜度情况。



苦味少些    苦味多些

饱满度低些    饱满度高些

源自比利时和法国灵感的麦芽啤酒

这类酿造传统所酿出的啤酒通常在烈度、色泽和口味上有很大不同，许多都不贴合任一预想的风味。或浓或淡、或浅或深、发酸或甘甜，总会有极其与众不同的酵母来为啤酒增添胡椒味、果味、香料味等等的香气。诸如桔皮和胡荽这样的香料都可能得到使用。

古典比利时风味麦芽啤酒

味道复杂而依稀可辨的麦芽啤酒，特色是酒精浓度高加上可饮用性高。

风味	解释	ABV	品质			口味特点
修道院 双倍啤酒	略有些烈度的红棕色麦芽啤酒，由于配方中用了糖，所以酒体变薄。	6.5-7.5				烈性，轻度啤酒花香、深琥珀色的麦芽啤酒，具有干爽到适中程度的酒体。味道复杂，混有焦糖味、葡萄干味、果味等。余味清新。
修道院 三倍啤酒 (和烈性金色啤酒)	烈性而成熟的啤酒系列，20世纪中叶发源于特拉普派修士。	7.0-11.0				加糖以提高可饮用性的烈性金色麦芽啤酒。轻度到中度啤酒花香，带有果味和蜂蜜味。色泽比杜贝尔啤酒更淡。
比利时烈性深色啤酒	由其名称简单界定的广泛种类的啤酒，常常与修士有关。	7.0-11.0				多种不同品种的深色、口味丰富的啤酒：巧克力味、葡萄干味、饴糖味、焦糖味。很少有啤酒花香。

WITBIER啤酒和农舍麦芽啤酒

比利时和法国北部地区有着酿造简单、带有泥土气息啤酒的悠久传统，有时是在一些偏远村庄或农舍的小酒厂酿造，但是经常也会在更大规模的酒厂酿造（特别是Witbier啤酒）。有些含有小麦和其他未发芽的辅助谷类。

WITBIER 白色啤酒	一款古老的白色啤酒，由麦芽、燕麦和大量未发芽的小麦酿造而成。	4.8-5.2				Witbier啤酒是低度啤酒，但是有极佳的果味，带有乳状奶昔质地。使用胡荽、桔皮和其他香料来增添香味。苦味较淡。
SAISON 塞尊啤酒	柔和朦胧的风味，据说源自比利时西北部的农舍酒厂。	4.5-8.0				干爽、清新、味道复杂，有大量果味、泥土气息，并且常常伴有啤酒花香和苦味。
BIÈRE DE GARDE 卫士啤酒	淡金黄色啤酒和德国黑啤的乡村诠释，源自法国北部地区。比塞尊啤酒更富泥土气息和麦芽。	4.5-8.0				淡金黄色到琥珀色的色泽，味道平衡的啤酒，有点麦芽味，微甜，有少量到中度啤酒花香。

酸味啤酒和野生发酵啤酒

尽管这类古典啤酒的产地仅限于比利时的某些地区，但是富于冒险精神的手工啤酒酿造商通过运用酵母和其他微生物，酿造出与其有许多相同特征的啤酒。

LAMBIC 蓝比克啤酒 (自然发酵) 和GUEUZE 格兹啤酒	用野生酵母和细菌发酵的酸味啤酒古老家族。其最为常见的形式是Gueuze啤酒，这是将新酿和陈年的蓝比克啤酒混合装瓶后的啤酒。常会添加水果。	5.0-6.3				浅淡色，常常有点朦胧感，有着难以置信的芬芳，带有泥土气息、果味、谷仓气味的痕迹，几乎没有啤酒花的苦味或香。蓝比克啤酒一贯都是非常干爽、非常提神的，但是在酸度上从较柔到极酸不等。
FLEMISH OUD BRUIN SOUR 红啤酒和棕色啤酒	古典的宝石红色泽的麦芽啤酒，在橡木桶中存放的年头最长可达两年，然后与新酿的啤酒相混合。	4.8-5.2				完全是酸味或甜酸味，常常在饴糖味、焦糖味和浓厚的果味之上混有醋酸的香气。

美式比利时风味麦芽啤酒

尽管有些源自比利时啤酒灵感酿造的啤酒可明显归入相近的风味类别，但是许多都难以归类。这几乎是比利时酿酒业的一个标志性特色，比利时的酿酒商不想受到其所见的任何风味界定的约束。寻求对witbier白色啤酒和塞尊啤酒这类已有风格的突破性重构，或在颜色、烈度或外观上具有创新性设想的啤酒，随着季节、情绪的不同而酿造推出，或是根本无需任何理由地进行创新酿造。



其他麦芽啤酒
和混合啤酒

这些啤酒源自若干不同的传统。德国传统啤酒的主流虽然是窖藏啤酒，然而确实也有一些顶部发酵的风味啤酒。其中许多都是闻名的佳酿。与对待其他传统风味一样，美国手工啤酒酿造商已经针对这类古典啤酒酿造出独具自身特点的啤酒版本，而这些风味啤酒都值得探究。

小麦啤酒

发芽小麦的用量在配方中占40-60%。这为啤酒增添了柔滑、略带特殊柑橘气、口感干爽和非常像奶油的质地。

风味	解释	ABV	品质	口味特点
巴伐利亚 HEFEWEISSE WEIZEN 小麦白啤酒/ WEISSBIER 白啤酒	浅淡色或琥珀色的Weissbier啤酒几乎都是与酵母 (Hefe) 一同装在瓶中，但是也有无酵母的啤酒 (Kristal)。	4.9- 5.5	  	源自德国南部的这一古典啤酒的特色是使用独特的酵母，在特有的丁香气味中可以察觉到果味泡泡糖和香蕉的痕迹。无啤酒花的特性。有深色的同类啤酒。
WEIZENBOCK 特强小麦啤酒	烈性深琥珀色的酵母小麦啤酒。	6.9- 9.3	  	口感柔滑而丰富，有香料香蕉面包的香气，余味有烘制焦糖味。无啤酒花的特性。
柏林WEISSE 白啤酒	轻度的佐餐啤酒，一度在柏林大量为人饮用，现在在当地仍有人酿制。	2.8- 3.4	  	非常清新，尖酸味，带有小麦的一些乳脂色。饮用时通常会添加别具风味的糖浆。
美式小麦啤酒	起源于太平洋西北部地区，这种酒色朦胧的小麦啤酒是用常规麦芽啤酒酵母发酵酿造的。	3.5- 5.5	  	清新提神，有轻度到中度啤酒花香。小麦添加一种柔和的乳脂质地。水果味的同类啤酒也很流行。

莱茵河谷麦芽啤酒

这两种口味清新的日常佐餐啤酒印证了德国北部酿酒传统的多样性和悠久性。这些啤酒采用顶部发酵，先在较暖的温度下调节，然后在较低温度下调节，这使其特色介于麦芽啤酒与窖藏啤酒之间。

KÖLSCH 库尔什啤酒	源自德国城市科隆(Köln)的具有很高可饮用性的金色啤酒。	4.8- 5.3	  	Kölsch啤酒是口味平衡良好的啤酒，带有微妙的果香、纯净柔和的麦芽味和细微的啤酒花香。
DÜSSELDORFER ALTBIER杜塞尔多夫陈年啤酒	源自杜塞尔多夫的深色佐餐啤酒。“Alt”意味着“老式”，指的是德国具有古老历史的顶部发酵啤酒。	4.3- 5.5	  	一款提神的紫铜色啤酒。麦芽味有多有少，但是这种老式Alt啤酒一贯坚持啤酒花。更浓烈的季节性同类啤酒被称为Sticke啤酒。

北美的混合啤酒

混合啤酒通常能享有窖藏啤酒和麦芽啤酒的一些特色，包括一百年前风靡一时的几款啤酒，尽管有新的酿造品仍在不断涌现。

CREAM ALE 脂香啤酒	最初是库存淡啤酒和窖藏啤酒的混合物，流行于美国东部地区，Cream ale脂香啤酒通常比大众市场的窖藏啤酒口味更多。	4.8- 5.3	  	酒体颜色非常浅的麦芽啤酒，通常有甜味和啤酒花香的韵味点缀。手工酿造的此类啤酒比主流款的同类啤酒口味略强一些。
加利福尼亚大众啤酒 (最开始的名称是“蒸汽啤酒”)	“蒸汽”现在是Anchor酿酒公司的商标，该公司是这种曾经风靡西部地区的啤酒硕果仅存的酿造商。	4.3- 5.5	  	使用窖藏酵母混合发酵，但是所用的温度更高。这种啤酒口感丰富，有轻度饴糖麦芽味，辅以厚重的啤酒花香。余味有柔和的果香。

KEY

 色泽/玻璃器皿 范围如优选玻璃器皿形状上的渐变所示。

 啤酒花的影响 绿圈的颜色反映了啤酒花苦味和/或香气的浓度。

 酒体 棕色圆圈的颜色体现出了饱满度和/或甜度情况。

 苦味少些



 苦味多些

 饱满度低些



 饱满度高些

古典
窖藏
风味啤酒

窖藏啤酒于16世纪发源于德国南部地区。采用适合较低温度的特定酵母，在啤酒底部进行发酵，由此得名“底部发酵”啤酒。长时间的低温陈化造就了柔滑纯净的口味，突出麦芽和啤酒花这两种传统的酿造原料。

窖藏淡啤酒

这一家族的啤酒有着浅淡的色泽并继承了窖藏啤酒的传统，但是在啤酒花和麦芽的平衡方面有所不同，在所用啤酒花香气特色方面也有差异。美国手工精酿的窖藏淡啤酒倾向于与原始窖藏淡啤酒保持近似，但是常常在口味方面表现更为大胆。

风味	解释	ABV	品质	口味特点
波希米亚 (捷克) 比尔森啤酒	最早的窖藏淡啤酒，现在在世界各地广为仿制。	4.0-5.0	  	新鲜的麦芽味，带有焦糖的痕迹，加上源自捷克香型啤酒花Saaz的充足香气和苦味。
德国比尔森啤 酒/PILS啤酒	清新而质朴浅淡的窖藏淡啤酒，在德国广为饮用，现已流传到世界各地。	4.0-5.0	  	纯净、面包般的麦芽味，以德国著名的啤酒花来平衡和提香，如草药Hallertau。
多特蒙德 出口啤酒	略有些烈性的窖藏淡啤酒，现在在其故乡几乎绝迹。	5.0-6.0	  	纯净的麦芽味，以干爽的啤酒花香来均衡。余味清新，有时带有苏打水的痕迹。

琥珀色窖藏啤酒

一类包含许多特色啤酒的啤酒类别，其中多数都强化麦芽味。琥珀色窖藏啤酒尤为适合搭配食物饮用，并有灵活的搭配方式。

OKTOBERFEST 欧菲啤酒	对现今美国许多的手工酿酒商来说常为金秋时节的酿品。近年来，根据公众的口味偏好，色泽变淡了一些。	5.0-6.0	  	纯净的麦芽，中度焦糖味，仅以些许的名贵啤酒花相辅。有些Oktobers欧菲啤酒仍然是真正的Märzens啤酒（颜色更深，口味更重）。
MÄRZEN 三月啤酒	原本是德国巴伐利亚的一种紫铜色出口烈性窖藏啤酒。	5.3-5.9	  	口感丰富，有乳脂般的麦芽味，仅以少量啤酒花相辅，余味柔滑但略带烘烤味。
VIENNA 维也纳啤酒	最早的琥珀色窖藏啤酒，创始于奥地利，但是现在在该地已经不见了。	4.8-5.4	  	适度酒体带麦芽香气，余味纯净清爽，有啤酒花的痕迹。比Oktobers/Märzens啤酒的口味更轻。
美国琥珀色 窖藏啤酒	手工酿造的古典全麦芽芽窖藏啤酒。	4.8-5.4	  	突显浓重焦糖的口味，辅之以大量名贵的啤酒花的香气。

深色窖藏啤酒

麦芽啤酒的一个小家族，有着不同的焦糖味/烘制味/烤制味的口味和微妙的啤酒花香。深色窖藏啤酒在100多年前更为流行，现在仍有其追随者。

慕尼黑DUNKEL 深色啤酒	最早的巴伐利亚风味窖藏啤酒。Dunkel就是“深色”的意思。	4.5-5.0	  	柔滑、柔和的麦芽味窖藏啤酒，有着厚重和甜美的酒体，余味有柔和的烤制味，啤酒花非常少。
SCHWARZBIER 黑啤酒	在Kulmbach和Köstritz地区的城镇非常有名，这种烤制麦芽味的窖藏啤酒从多个角度来说，都可以算是德国版的波特啤酒。	3.8-5.0	  	美好的烤制麦芽嗅觉，中度酒体，余味可享受到巧克力般甜苦相间的感觉。

KEY



色泽/玻璃器皿 范围如优选玻璃器皿形状上的渐变色所示。



啤酒花的影响 绿圈的颜色反映了啤酒花苦味和/或香气的浓度。



酒体 棕色圆圈的颜色体现出了饱满度和/或甜度情况。



苦味少些 苦味多些



饱满度低些 饱满度高些

勃克啤酒（烈性窖藏啤酒）

这种烈性的春季窖藏啤酒最初被认为是一种逃避四旬斋禁食规则（这期间是传统基督教的忏悔期）的饮品，并流传着一段传奇。勃克啤酒一贯都是烈性的麦芽啤酒，浓度更高、颜色更深的勃克啤酒通常相当甘甜。

风味	解释	ABV	品质	口味特点
HELLER BOCK 亮啤勃克或 MAIBOCK五月勃 克啤酒	琥珀色的烈性窖藏啤酒，现在是最为常见的勃克啤酒。	6.0- 8.0	  	烈性琥珀色窖藏啤酒，带有柔滑的麦芽味，有时也有啤酒花的痕迹。
勃克（深色） 啤酒	深宝石红色泽的烈性窖藏啤酒。	6.3- 7.5	  	超卓的麦芽香气和口味，辅以几乎相同的烤制味和细微的啤酒花味点缀。富含焦糖味的麦芽。
双倍勃克啤酒	特别烈性的深色窖藏啤酒（尽管也有淡金黄色的版本存在）。	6.5- 8.0	  	厚重的焦糖香气，余味常常带有柔和的、烘制般的甜苦相间的口感。



特种啤酒

除了古典风味类别之外，啤酒还另外发展了许多全新品种。它们有些是根据历史珍品的制法酿制的，但大多数都是纯粹的美国独创。这些啤酒超越了传统口味和香气的范畴，跨入前人未曾探索的领域之内。它们尽管有着大胆的创意，但是也如其他啤酒一样引人捉摸且韵味无穷。

水果啤酒

这是一种可变的風味，釀造商能够对其自由驾驭。木莓、櫻桃、杏、蓝莓都是常见的品种，但是其种类变化是没有限制的。

蜂蜜啤酒

向麦芽汁中加入了蜂蜜，这种颇有违直觉的做法创造出带有蜂蜜香气的干爽、清新的啤酒。

南瓜啤酒

秋季流行的南瓜被加入到麦芽浆里，但是其口味主要源自制作南瓜派的混合香料。

智利啤酒

从些微的辣感到烧灼般的刺激，智利啤酒有着多种釀造方，但是全部品种都会在釀造或发酵过程中加入辣椒。

草药/香料啤酒

此类啤酒的可能配料可能囊括整个香料柜。也许最为流行的就是添加香料的假日啤酒，它们通常大体上依据英国“酒宴”啤酒釀造传统釀制。这类啤酒通常为烈性、深色并有着复杂的“香料蛋糕”嗅感。

烟熏啤酒

过去，大多数啤酒都带有一些烟熏味，这一传统在北巴伐利亚的弗兰肯地区得到了延续。美国手工啤酒釀造商拥有独特的想法，例如用泥煤烟熏过的麦芽所釀制的烟熏波特啤酒和苏格兰啤酒。

陈年桶装啤酒

它们大多数都带有大麦酒或烈性黑啤的特色，在盛放烈酒、葡萄酒或新的波本威士忌酒桶内存放数月，在此期间形成美味的乳脂香草和烘烤椰子香味。此款啤酒也可能受到酒桶内寄存的菌群的影响。还有其他许多变种。

啤酒常见问题解答

深色啤酒是否比浅色啤酒口味更重或酒精含量更高？ 啤酒的颜色是由配方中添加了**多少深色麦芽**决定的，与啤酒的总体烈性无关。尽管有一些深色的烈性啤酒，然而许多深色啤酒在味觉上与浅色啤酒一样清爽。

什么是散装生啤？ 这是源自英国一种供应啤酒的方式，将正在进行发酵的啤酒装入酒桶（或酒瓶），让其自然地**完成碳酸化**。许多美国手工啤酒酿酒厂正在生产这种啤酒。散装生啤应当在50–55°F（10–13°C）的酒窖温度范围内饮用，并应略微添加二氧化碳气体，但不能走气。

“瓶装调节”指的是什么？ 这是将含有活酵母的啤酒装瓶，在瓶中经历第二次发酵，自然产生二氧化碳气体。尽管酵母并非有害之物，但是如果想要饮用水晶般纯净的啤酒，最好还是小心倾倒，避免搅动酵母。

啤酒是否应当喝陈年的酿品？ 大多数啤酒都应当尽可能趁新鲜时饮用。但是，一些烈度更高的啤酒可在常年存放后不变质。酒精含量超过7%的啤酒可以存放1-2年，更高浓度的啤酒在存放十多年后仍能保持美味。低温、暗黑的条件为最佳。

有多少种类的啤酒？ 嗯，啤酒酿造商协会举办的世界啤酒金杯赛和美国啤酒节有100多种（如果计算子类别的话）啤酒参赛。如果考虑到每位酿造商都为每款啤酒使用独特配方，那么可能啤酒的品种数目就无法计数了！

柠檬在啤酒中起什么作用？ 饮用Hefe weizen小麦白啤酒时通常都伴有一片柠檬，有时也用桔子切片来装饰 Witbier白啤酒。这些主要是为了让啤酒的外观更加有生气。并不是每个人都喜欢在啤酒中放入水果。如果您不喜欢，请务必在点酒时注明“不带水果”。

葡萄酒和啤酒，用哪种搭配食物更佳？ 啤酒与许多种食物都能配合良好，而葡萄酒有时很难搭配。从沙拉到羹汤，从干酪到巧克力，没有一种食物是纷繁多样的手工精酿啤酒无法搭配的。

刚倒出酒瓶的好啤酒立即饮用，这是否是好的做法？ 嗯，我们并非要告诉您该做什么，但是，如果您这样做，您就会错过手工精酿啤酒得以称为佳酿的美好香气。也许，人们总是使用玻璃杯来饮用葡萄酒就是因为这个原因。



其他资源

如需更多地了解手工精酿啤酒那令人振奋的世界，请访问 **CraftBeer.com** 网站。此网站提供各种食谱、啤酒和食物的搭配、啤酒厂相关新闻、活动日历以及更多资料。

《美国手工精酿啤酒和食物最佳搭配指南》是一本方便使用的12页小册子，其中详细阐述了啤酒和食物的基础搭配方式，还包括一张流行搭配表，详细列出了28种风味啤酒与主要菜肴、奶酪及甜点的搭配原则。

啤酒酿造商出版社（BP）提供40多种出版物，用于概要描述啤酒的各种风味，增强酿酒的知识教育，并进一步促进家庭酿酒的个人爱好。以下列举了一些出版物：

John Palmer的《如何酿酒》是啤酒酿造商协会出版社最为流行的出版物之一，它在简明的分步回顾中介绍了如何酿酒，并涵盖了酿造啤酒佳品的基本要素。



Lucy Saunders的《最佳美国啤酒和食物》抓住了厨师、手工啤酒酿造商和其他食品艺术家的创作动力，他们将啤酒用于烹饪，并将美味的啤酒和手工制作的食物形成良好搭配。



Randy Mosher的《品赏啤酒》一书是第一本全面描述啤酒品赏感官方面情况的图书。可在 **BrewersPublications.com** 网站找到这些书籍和更多资料。



若想获得终极的啤酒品赏体验，请访问美国啤酒节 **Great American Beer Festival®** 的网站。美国啤酒节每年秋季在科罗拉多州丹佛市举行，是世界上最好、最大的手工精酿啤酒盛会。GreatAmericanBeerFestival.com 网站。

没有什么比自己动手酿造手工精酿啤酒更能加深您对手工精酿啤酒的了解。请加入 **美国家庭啤酒酿造者协会®** 并接收《酿造学》® 杂志，这是家庭酿酒师和啤酒爱好者的最佳资源，还可访问网站获取 eZymurgy 和更多资料。HomebrewersAssociation.org 网站。



为小型、独立的手工酿酒商提供支持！请在 **CraftBeer.com/SYLB** 网站加入啤酒爱好者的网络。

啤酒酿造商协会的生啤质量手册和 DraughtQuality.org 网站涵盖许多主题，包括管线清洗、通风系统的组成和设计、气体调配与平衡、恰当浇注与卫生等。



©2011年啤酒酿造商协会版权所有。由Randy Mosher和啤酒酿造商协会撰文、设计和摄影。

CRAFTBEER.COM

啤酒酿造商协会
www.BrewersAssociation.org

