

生 活 与 品 味 系 列

啤酒

鉴赏手册

Stephen Snyder 编著
上海科学技术出版社·香港万里机构

*The
Beer
Companion*

A Connoisseur's Guide



啤酒鉴赏手册

世界上最好的工艺啤酒之行家指南

从琥珀色的美式爱尔啤酒到浓烈的爱尔兰黑啤，从巴伐利亚的金色小麦啤酒到醇厚而英阔苦啤酒，啤酒往往是一切美食爱好者热爱的佐餐饮料。《啤酒鉴赏手册》正是一本为当今众多啤酒爱好者提供的完全指南。

本权威手册既展示了诱人的啤酒酿造过程，又介绍了世界上最好的125家啤酒厂。其中每一丰富的档案中不仅包含啤酒厂的历史及其产品，更妙的是还有这些啤酒所相配的食物和行家的匿名考评。附录中还包含一些有用的参见条目，如按风格和类型排列的啤酒品牌等。

此外，本书作者斯蒂芬·斯奈德（Stephen Snyder）还向我们描绘了一些啤酒的历史，讲述了世界上各种风格的啤酒类型及主要种类的技术参数。本书在啤酒购买、贮藏和品尝等方面均给予了专家的建议。

丰富的资料，巧妙的编排和漂亮的插图，无疑使本书成为当今啤酒爱好者人士不可或缺的指南手册。

作者简介

Stephen Snyder 斯蒂芬·斯奈德多年来一直是工艺啤酒的热心爱好者，也是当今倡神啤酒复兴事业方面的多产作家。他是美国最大的啤酒报纸《爱尔啤酒新闻》（AleStreet News）的编辑和《啤酒配方手册》（The Brewer's Recipe Manual）的作者，还是“纯正爱尔啤酒和美国家庭酿造协会（The Campaign for Real Ale and the American Homebrewer's Association）”的热心会员。目前他和妻子黛莉莎居住在佛蒙特州的柏金斯维尔。

使你删其气韵，教人印象难忘



ISBN 7-5523-6309-0

9 787532 363094 >

定价：58 元



啤酒 鉴赏手册

Stephen Snyder 编著

上海科学技术出版社·香港万里机构

啤酒
鉴赏手册





啤酒 鉴赏手册

Stephen Snyder 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title : The Beer Companion
Copyright © 1996 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd
6 Blundell Street, London N7 9BH, UK

啤酒鉴赏手册

© 2002 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc

生活与品味系列

啤酒鉴赏手册

编 著 者 Stephen Snyder

创 作 品 监 Richard Dewing

设 计 Simon Bailey

编 辑 Laura Sandelson, Clare Hubbard

摄 影 Ian Howes, David Armstrong

中文版译者 顾松林

中文版编辑 沈晓宁

出版者 上海科学技术出版社 · 香港万生机构

发行者 上海科学技术出版社

上海南京路450号

承印者 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 2002年1月第1版

版权所有 不准翻印

ISBN 7-5323-6309-0/TS · 556

目 录

前言 6

第一部分

啤酒的故事 7

啤酒的酿造 8

啤酒的风格 13

啤酒的享受 25

啤酒的盛器 27

啤酒的品尝 32

第二部分

啤酒名录 36

经典啤酒 39

无论其规模大小，传统的工艺啤酒酿造厂最值得一提，因为历来的评奖赢家总是属于它们，它们总是排列在世界最好的啤酒前列，它们又往往创造出或被列为经典啤酒风格的标准样板。

品牌啤酒 98

每次啤酒比赛大多数奖项的赢家往往是一些并不著名的工艺啤酒先锋，为他们所酿造的啤酒种类而设立的奖项，又保证了该种类啤酒每次能生产出相同的质量。

后起之秀 202

另有一些高于平均水平的得奖酿酒厂，它们不断在作新的工艺尝试，希望成为明日的先锋。

附录 252

前言

为什么说本书是值得一读的呢，在当今社会中，啤酒毕竟太普遍了，大多数人不管他是否喝啤酒，都会相当自信地告诉你啤酒是什么。而且，对大多数人来说，啤酒只是一种便宜的淡饮料而已。不过，所有这一切都正在改变，人们开始追求高品质的啤酒，而不再满足于大批量生产的渗透着人造成分的产品。啤酒已被人们重新认识，赋予了休闲、收藏的概念，当然也是一种绝佳的佐餐饮品。

人们常常提及的“工艺啤酒的复兴”已经近30年了，其发展速度就像工业革命的步伐，现在的和未来的啤酒行家面对世界上涌现出来的众多工艺啤酒日益感到不知所措。

今天，“微型啤酒厂”、“酒吧酿造作坊”、“地区性啤酒厂”和“合约性啤酒厂”这些名词已经被赋予更多的含义，使人搞不清楚工艺啤酒究竟是出自哪一类酿造厂的杰作。一般来说，本来意义上的“微型啤酒厂”只是一家独立的小型酿造厂，其年产量不超过2064吨，然而，随着这类小型酿造厂不断发展壮大，“微型啤酒厂”这个词的本意渐渐地过时了。本书中常常会用到“工艺啤酒厂”这个词，它是指那些注重生产优质的高档啤酒而忽略年产量有多少或年代有多久远的厂家。“啤酒名录”中的大部分酿造厂都是属于这一类。“酒吧酿造作坊”则是指在酒吧现场设立的现酿现喝的形式。“合约性啤酒厂”是指那些所谓的啤酒公司，他们自己并不酿造啤酒，而是雇用其他啤酒厂来为它们生产合同约定牌啤酒。大多数情况下，它们选择的都是一些信誉良好的地区性啤酒厂。本书涉及的“合约性啤酒厂”，其产品都在工艺啤酒界中得过奖。

本书并非仅仅是把世界上所有的好啤酒罗列成册，而是为了达到寓教于乐的目的，事实上，还有不少优秀的啤酒厂未能收进此书，对此，我们真希望能做到大而全。为了能够尽量奉献行家的专业知识，我们已经收集了世界上最好的啤酒厂的代表性作品，以及一些还不太知名的产品的档案。

从某种意义上说，一旦你了解了世界上各类工艺啤酒生产的基本知识，就相当于掌握了一种鉴别啤酒的工具，使你能够终身享受优质啤酒。如果说香槟可用来庆祝诸如生日、毕业、结婚和成功等生活中的重要时刻，那么，就让啤酒来祝福我们每一天的快乐吧。

斯蒂芬·斯奈德 (Stephen Snyder)

1996年于佛蒙特州伯灵顿



第一部分

啤酒的 故事

啤酒的酿造

从表面看，啤酒只是一种非常简单的天然饮品，它含有四种基本成分：麦芽、啤酒花、水和酵母，这四样东西创造出世界级的酿造制品。在比利时、英国、德国和法国等国家，这种简单的配方已经经历了几个世纪的洗礼，至今仍在使用。即使有些厂家在技术、防腐剂和添加剂上有改进，那也只是为了使酿造成本更低，酿造速度更快一些而已。

啤酒是一种变化多端的复合物，虽然只有四种简单的成分，但却能配制出千变万化的组合，而且在酿造过程中会遭遇不同的难题，这正是酿造师们充分发挥其水平的地方。凭着对各种成分的深刻认识和它们彼此之间的相互影响，酿造师们往往会细致地设计配方，选择适当的谷物、酒花和相应酿造风格的酵母，适当调整酿造用水中的矿物质含量。然而，如果要鉴别最终的酿造结果，那只能纯粹凭“啤酒大师”的知识和经验了。这种技艺在工艺啤酒的酿造过程中显得尤其重要，因为几乎不可能依靠电脑或精密的机器来监视整个酿造过程。

在酿造过程中，首先必须把谷物充分碾碎，以能完全萃取出其中的糖分，但须注意，谷物若被碾成了面粉，所制成的麦芽汁就无效了。下一步应选择合适品种的啤酒花，它们必须是新鲜的，并且具备与所酿造啤酒相一致的苦味度、风味和香味。酵母必须是鲜活的、未被污染的，与所酿啤酒的风味特征相匹配，因为酵母品种对最终啤酒的风味和特征影响极大。在整个制造麦芽汁、添加酒花和发酵的过程中，所用的水必须有合适的pH值、纯度和精确的金属离子平衡值。

麦芽

在人类的历史中，啤酒酿造恐怕已经有了很久远的传统，因为人为的啤酒酿造过程中所需的谷物发芽和发酵最早只是一种自然的变化过程。尽管





在现代酿造过程中制麦技术得到了改进，但其原理就像是谷物落在地上浸入雨水后发芽一样。谷物开始发芽时，它将依赖其积蓄的淀粉向上发芽、向下生根。同样，在啤酒酿造过程中，制麦设备会细致地模仿和控制这样一个过程来促进其发芽。当产生了足够的淀粉酶时即停止其进程，此时，一些淀粉复合物就会转化成单糖。绿麦芽在运达到酿造车间之前先要置于干燥炉中烘干，然后在麦芽车间轻轻地碾碎并立刻注入热水加以搅拌。于是，就产生了通常酿造师们所称的“麦芽汁”。这个过程称为“麦汁制备”，麦芽中的酶起着降解催化作用，它使复杂的淀粉链分解成能够进入酵母细胞内的可发酵的单糖小分子，以利于后续的发酵过程。

啤酒花

在欧洲，最早的啤酒花栽培记录可追溯至768年，它出自一位基督教修士的手笔。目前，这些档案已被位于德国魏亨斯特芬 (Weihenstephan) 著名的巴伐利亚州酿造学院 (Bavarian State Brewing College) 所收藏。档案中并没有记载啤酒花是否已经用于啤酒的酿造。不过，可以肯定的是这位修士一定是在做试验，因为几乎每一种苦药草都被尝试过用于啤酒酿造。大约在1500年，佛兰德斯 (Flemish) 的酿造师们首创了目前广泛使用的啤酒花。许多年来，虽然在英国的荷兰移民一直在酿造啤酒中使用啤酒花，但英国人始终认为如果使用这种外国的药草，是对纯真的爱尔 (Ale) 啤酒的掺假。于是，亨利八世 (Henry VIII) 国王曾下令禁止在任何爱尔啤酒中使用啤酒花，如果是属于那些被称作“Beer”的啤酒则可例外。其主要目的是为了使得消费者对其选择的啤酒特性能够一目了然。在那个年代，爱尔啤酒的酿造师们主要采用的药草

包括苦薄荷、甜杨梅、酒蹄草、睡菜和各种树的树皮来调节啤酒的甜度和麦芽汁味道。

啤酒花的果实是一种长在雌性植株上的圆锥形球果，这些球果含有蛇麻腺体，后者能够提供芳香味和苦涩味来调节麦芽的甜度，并起到防腐剂和自然清净剂的作用。英语中啤酒花“Hop”这个单词来自于盎格鲁撒克逊(Anglo-Saxon)语言中的“hoppan”，意为向上攀登。

啤酒花的风味和香味主要来自植物中的香精油，而其苦味则主要来自蛇麻腺树脂中所含的阿尔法酸，这些阿尔法酸还起到延缓变质的防腐作用。阿尔法酸的含量(阿尔法酸树脂与该酒花的重量比)常常被用来计量此和酒花的苦度和防腐度。用作酿造啤酒的啤酒花具有不同的形态：散装的酒花、浓缩的酒花栓剂、粉末状酒花弹丸和酒花萃取物。为了不同的酿造目的所需，啤酒花又可分成“滋苦型酒花”和“滋香型酒花”两种类型。一般来说，阿尔法酸含量较高的酒花常用来滋苦；反之，则常被用作产生香味等杀口时滋香的目的。这样分类法只是一种绝对和简化的概念，实际上，大多数啤酒花只要合适的量或适当地把各种品种相混合，就能达到上述的双重效果。

酵母

啤酒酵母是一种单细胞细菌，它能把麦芽糖转化成酒精、二氧化碳和其他副产品，赋予啤酒一种独特风味。曾经有好几个世纪，人们未能真正认识到酵母在啤酒酿造中的重要性。酿造啤酒的修士们只是模糊地认为酵母所产生的效果只是某种奇迹，就像万能的上帝一样。正是路易·巴斯德(Louis Pasteur，法国近代微生物学的创始人)对酵母活性的分析，和爱米尔·汉森(Emil Hansen，丹麦酵母学家)在嘉士伯酿酒厂对纯粹酵母品种的分离和培育，才使酵母发酵技术走出神化而成为高科技的微生物学的一部分。



路易·巴斯德

一般来说，有两类主要的啤酒酵母。用于爱尔啤酒发酵的称作上发酵酵母，它们比较适应暖温环境，在发酵过程的后期浓集于啤酒液上部；另一种是所谓的下发酵酵母，又称拉格(Lager)酵母，它们适应低温环境，在发酵阶段沉入发酵罐底部。但这并不是说它们只是在顶部或底部进行发酵，其实整个发酵过程贯穿了全部酒液。无论是爱尔啤酒酵母还是拉格啤酒酵母，它们还有许多不同的品种，每一品种都

使其发酵的啤酒在风味、酒体和香味等方面显示出独特性。

水

专业的酿酒师通常把酿造啤酒用水称为“酿造水”。水要占到成品啤酒95%，极大地影响着啤酒的口味和酿造过程。酿酒师会特别关注水中的6种主要盐含量成分：碳酸氢盐、钠盐、氯化物、硫酸盐、钙盐和镁盐，只有精确地平衡这些成分，才能得到所需要风味和高质量的产品。

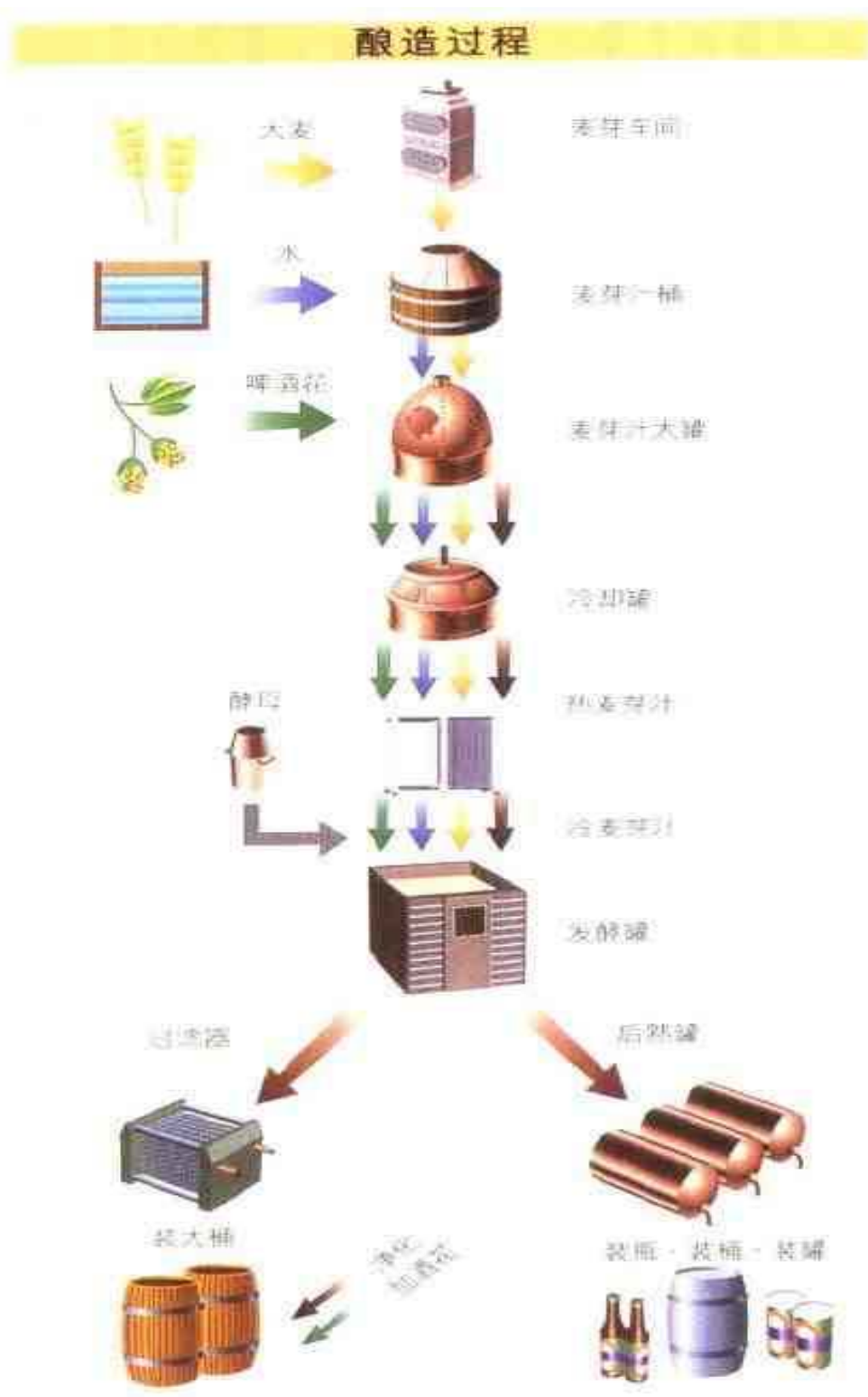
在酿造水中，碳酸氢盐的含量是最重要的考虑因素。其含量太低会导致麦芽汁偏酸性，尤其是在酿造黑麦芽时。而过高的情况下会造成糖化困难。在谷物由淀粉转化为糖分的过程中，和谐适当的pH值会调节酶的效率。钠盐则是赋予啤酒浓郁、厚泽的物质。氯化物能发挥出麦芽的甜度。就像钠盐一样，全面提升啤酒的口感和柔和度。水中的硫酸盐是影响酒花滋味度的主要元素，如果酿造中的苦味度(BU)偏高的话，啤酒的苦味就会偏干涩。钙盐在啤酒酿造过程中的沸腾阶段易引起蛋白质的沉淀。镁盐主要对啤酒酵母的滋养作用有利。

酿造过程

首先把发芽的大麦在滚筒碾碎机中碾碎，注入热水混合，旋转入麦芽汁桶(这是一种置于酿造车间的铜制或木制或不锈钢制的大容器)。麦芽汁就像燕麦粥，呈金黄色，有点甜。煎熬麦芽汁的方法是由德国的酿酒师针对他们的麦芽类型而开发的，他们先把麦芽汁抽入一个罐中，煮沸促使蛋白质分解，然后再抽回到麦芽汁桶，几个小时内慢慢地上升温度。这个方法起初应用于德国白啤酒(Weissbiers)和德国巴克黑啤酒(Bocks)的酿造，那是为了酿制一种厚泽麦芽风格的啤酒。现在，许多啤酒厂在传统方法的基础上又作了一些调整，其麦芽汁加温过程只在一个容器中进行，所不同的是温控步骤精确多了。麦芽汁制备完成以后，甜甜的麦芽汁被过滤后流入酿造罐，通常再用热水喷射麦芽汁沉淀物，以带走剩余的麦芽汁。

萃取过麦芽汁的谷物渣或被丢弃，或被用作牲畜的饲料。接下来，在酿造罐中，再煮沸麦芽汁并添加啤酒花，通常要煮一个半小时到三个小时。然后，过滤掉啤酒花沉淀，再用离心法分离掉沉淀的蛋白质，冷却至发酵温度，把麦芽汁输送至初级发酵罐中，在那里加入一定量的新鲜酵母。大多数情况下，发酵过程要持续五至十天，然后“清”啤酒被注入后熟罐，在那里需要进一步净化和老化一至二周。拉格啤酒通常要经历更长的发酵期：二周的初级发酵，二周的二级发酵以及一到六个月的后熟。

在熟啤酒离开啤酒厂之前，有时还得经过过滤和各种不同的罐装过程。给啤酒灌气有很多方法，许多啤酒厂是直接往后熟罐中注入二氧化碳，而德国有些啤酒厂则是加入一定量的活性酶。另一种方法是在发酵停止前进入淋装，相当于变相带入啤酒中一定量的二氧化碳。对于瓶内后熟型啤酒，就是加入一定量的酵母和糖水，使其在瓶中自然发酵和汽化。



啤酒的风格

如果你学会了认识和鉴赏世界上各种经典的啤酒风格，你就会享受到各种工艺啤酒所带来的欢乐，以下即是一些主要的啤酒风格的简单介绍，包括它们的历史、口感和颜色描述和一些能够体现确保其独特质量的传统成分。

(译者注：啤酒中有两大主要风格，包括上发酵的英式爱尔麦芽啤酒，本书中简称“爱尔啤酒”，及下发酵的拉格贮藏啤酒，本书中简称为“拉格啤酒”。)

德国爱尔特老式啤酒 (Altbier)：又称爱尔特 (Alt) 啤酒，在德语中的意思是老式的或传统的啤酒，因为这类啤酒往往是19世纪以前的啤酒类型。爱尔特啤酒通常会在温和的温度下发酵，以后要经历相当长一段时间在冰冷的洞窟中贮存，这样做能使上发酵型的爱尔啤酒变得更香醇。这种类型的啤酒有着明显的苦味，它比德国皮尔森型 (Pils) 啤酒带来更多的酒花风味和香味。爱尔特型啤酒主要盛产在杜塞尔多夫地区 (Dusseldorfer)，不过，有时候其他地区的类似产品也冠以此名。代表性的爱尔特啤酒产品是“迪贝尔斯私人啤酒厂的爱尔特啤酒 (Diebels Alt)”。

大麦啤酒 (Barley Wine)：这是一种英国烈性爱尔啤酒 (Ale)，它的酒精含量较高 (达到6%~12%体积比)，通常呈琥珀色或紫铜色。由于这种啤酒用料较多，显得比较甜，所以要用比较多的酒花含量来平衡其甜度。大麦啤酒适合装瓶后放置一段时间，在瓶内后熟过的啤酒具有相当不错的口感。代表性的大麦啤酒产品是“内华达山脉公司的大脚大麦啤酒 (Sierra Nevada's Bigfoot Barleywine Style Ale)”。

比利时红啤酒 (Belgian Red Ale)：这种带有酸味的西佛兰德 (West Flanders) 地区风格的爱尔啤酒，其名称是因为它是用带红色的维也纳麦芽酿造的。啤酒中的酸味是由于其在大橡树桶中后熟了一至二年的缘故，有时候，人们在陈年的比利时红啤酒中掺入一定量的新啤酒以减低其酸性，于是，



大麦啤酒

就变成了一种异常清爽的啤酒。代表性的比利时红啤酒产品是“罗登巴夏啤酒厂的比利时名啤酒 (Rodenbach Grand Cru)”。

比利时烈性爱尔啤酒 (Belgian Strong Ale)：这种啤酒和英式烈性爱尔啤酒或大麦啤酒一样都有比较高的酒精度，其啤酒的颜色从淡琥珀色到深棕色不等。如果加些精炼糖会使这种啤酒酒性更强，而口味却没有全麦芽啤酒那么重。代表性的比利时烈性爱尔啤酒产品是“迪比逊兄弟啤酒厂的斯高迪斯啤酒 (Brasserie Dubuisson's Scaldis)”。

法国贮藏型啤酒和巴黎式啤酒 (Biere de Garde and Biere de Paris)：这种啤酒有着醇甜的水果味和泥土香，既有拉格型产品，也有爱尔型产品。颜色从深金黄色到红褐色。传统上，法国贮藏型啤酒是法国北部靠近比利时边界地区的产品，它们先装入类似于葡萄酒的大瓶子中用软木塞塞紧，在瓶中后熟几个月甚至几年，逐渐产生酯和酸。而巴黎式啤酒则常常是用拉格酵母菌来发酵，比法国贮藏型啤酒更显得圆润和少果香味。代表性的法国贮藏型啤酒产品有“卡斯特兰啤酒厂的金色啤酒 (Castelain Blonde)”。

法国春天啤酒 (Biere de Mars)：这种啤酒颜色较淡，是一种采用最好的夏季大麦和秋季啤酒花酿造的季节性

法国爱尔啤酒。这种啤酒的发酵过程是一个漫长而缓慢的阶段，将持续整个冬季。自14世纪晚期，此种啤酒常用来庆祝春天的到来。通常这种啤酒的口味比较浓烈，不过也很圆润。代表性的法国春天啤酒产品是“卡斯特兰啤酒厂的春天啤酒 (Brasserie Castelain's Biere de Mars)”。

苦啤酒 (Bitter)：这是一种用酒花充分滋味，并在桶中后熟的英式爱尔啤酒。通常能见到的是这种啤酒的瓶装产品。不过，纯粹啤酒主义者则认为只有这种啤酒的生啤形式才是真正的苦啤酒。这种啤酒的泡沫并不多，但其口味并非如其名称所言的那么苦，常常含有英式酒花的花香味，它比一般的淡色爱尔 (Pale Ale) 啤酒略干爽



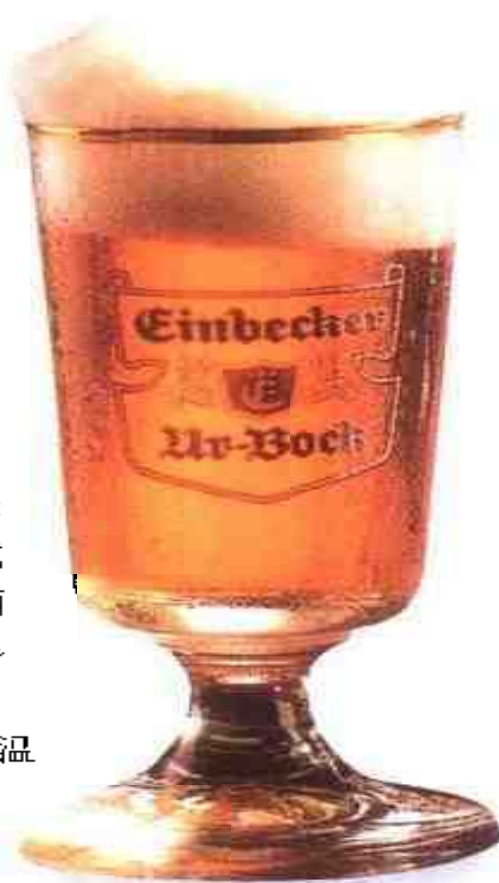
苦啤酒

些。其颜色从古铜色到深红棕色。这是一种相当流行的酒吧风格型啤酒，并可根据不同的原料含量衍生出一种形式：普通苦啤酒、最佳苦啤酒和烈性苦啤酒 (ESB)。代表性的苦啤酒产品是“富勒斯密斯与特纳啤酒厂的特苦啤酒 (Fuller's LSB)”。

德国巴克黑啤酒 (Bock)：德国巴克黑啤酒的消费者原本通常是那类斋戒的修道士，因为他们经常没有固定的食物供应，而此啤酒提供了很好的营养来源。属于标准的德国巴克黑啤酒风格的品种包括：普通巴克黑啤酒 (Bock)、浓色巴克黑啤酒 (Doppelbock)、慕尼黑拉格型巴克黑啤酒 (Hellesbock) 和淡色巴克黑啤酒 (Maibock)，包括德国冰黑啤 (Eisbock) 和德国小麦巴克黑啤 (Weizenbock)。德国巴克黑啤酒是一种浓郁、麦芽味较重、呈棕色的德国拉格啤酒，它们常常在秋天或冬天酿造而在春季消费。不太常见的慕尼黑拉格型巴克黑啤酒和淡色巴克黑啤酒则多呈蜜黄色，主要在春人的中晚期供应。同时代的关式巴克黑啤酒通常其酒体和颜色比德国原味的产品更淡一些。代表性的德国巴克黑啤酒产品有：“艾恩爱因贝克啤酒厂”的原创邓克尔巴克黑啤 (Einbecker Ur-Bock Dunkel)、“宝拉内-萨尔法特-托马斯啤酒厂的萨尔法特啤酒 (Paulaner Salvator)”和“内华达山脉公司的淡色巴克黑啤 (Sierra Nevada's Pale Bock)”。

棕色爱尔啤酒 (Brown Ale)：一般英国南部的棕色爱尔啤酒颜色很深，带甜味、酒精度较低，而英国北部的这种产品则比较干爽，有酒劲。两者都是用比酿制英式淡色爱尔啤酒还要软的水酿造的。这种古法酿造的啤酒已失传了好几个世纪，不过，近来已经在一些工艺酿酒师手上得以复活。美国式的棕色啤酒则含有更明显的酒花苦味、酒花滋味和香味，这也许是美国人日益偏好这类草本植物的缘故。代表性的棕色爱尔啤酒产品是“布鲁克林啤酒厂的棕色爱尔啤酒 (Brooklyn Brown Ale)”。

奶油爱尔啤酒 (Cream Ale)：这是一种较温和的美式淡味淡色爱尔啤酒，呈金黄色的，相当醇厚。一般用北美产的大麦和酒花酿造。奶油爱尔啤酒通常是通过上发酵，然后像拉格啤酒那样，甚至与拉



淡色德国巴克黑啤酒

格啤酒混杂一起进行冷后熟处理。具有北美少数几种主产啤酒的风格。代表性的奶油爱尔啤酒产品是“河岸啤酒公司的奶油爱尔啤酒 (Riverside Brewing's Raincross Cream Ale)”。

多特蒙德出口型啤酒 (Dortmunder Export)：这是一种十分流行的啤酒风格，它起源于德国西部地区的多特蒙德城 (Dortmund)，是一种醇厚的高级拉格型啤酒，兼顾德国皮尔森型啤酒 (Pils) 的干爽性和慕尼黑拉格型啤酒的麦芽甜味。这种啤酒在德国简称“出口型” (Export)，它仅表示这是一种高级拉格啤酒，而非指出口的意思。代表性的多特蒙德啤酒产品是“斯托特真啤酒酿造公司的金色啤酒 (Stoudt's Export Gold)”。

比利时杜拜尔双料啤酒 (Dubbel)：这是一种麦芽度较高的比利时爱尔啤酒，其名字的来源大概是在中世纪的比利时，它有着双倍于单料啤酒的原麦汁浓度，呈红棕色，很甜并有坚果味，是属于一种修道院啤酒类型。一般需要在瓶中后熟。代表性的杜拜尔双料啤酒产品是“斯麦德啤酒厂的阿佛莱金村拜尔啤酒 (Affligem Dubbel)”。

德国冰黑啤 (Eisbock)：这是一种拉格型啤酒，它是把浓色德国巴克黑啤酒在发酵过程完成后加以冷冻，然后除去水结成的冰。它比一般啤酒甜、口味重且酒精度较高。代表性的德国冰黑啤产品是“库尔姆巴歇帝国酿造厂的帝国冰黑啤 (Kulmbacher Reichelbrau's Eisbock)”。

比利时法老啤酒 (Faro)：这是一种比利时拉比克 (Lambic) 啤酒的类型。呈淡黄色至棕色，原来只在布鲁塞尔地区以生啤形式出售。法老啤酒先由野生酵母和乳酸菌发酵，然后再与结晶糖进行再发酵，所酿成的酒相当提神，口味略甜，但有点酸，口感柔滑，并有点葡萄酒的味道。代表性的比利时法老啤酒产品是“法尔克-本啤酒厂的波特泰尔法老啤酒 (Frank Boon Pertotale)”。

德国假日啤酒 (Fest Bier)：在德国，这种啤酒常用于假日消费，也常作为德国圣诞节、复活节等其他宗教纪念日的专用啤酒。这种酒呈红色，富含麦芽，是浓郁的拉格型啤酒。代表性的假日啤酒产品是“维尔茨堡-霍夫啤酒厂的巴伐利亚假日啤酒 (Wurzhurger Hofbran Bavarian Holiday)”。

比利时山莓啤酒 (Framboise)：这是一种含有山莓风味的比利时野生果味啤酒，就像其他比利时野生啤酒一样，这种啤酒富含泡沫，偏酸、浑浊，但酒花味很淡。代表性的比利时山莓啤酒产品有“林德曼斯啤酒厂的山莓啤酒 (Lindemans Framboise)”。

比利时名啤酒 (Grand Cru)：这种一种适用于比利时特殊场合的啤酒，一般是啤酒厂中最烈的啤酒。本来这种啤酒的酿造主要为了婚礼、庆祝和其他重要事件场合饮用，它的酒精度很高。代表性的比利时名啤酒产品是“塞利斯啤酒厂”的塞利斯比利时名啤酒 (Celis Grand Cru)”。

比利时盖斯啤酒 (Gueuze)：这种啤酒是将陈年的和新鲜的比利时拉比克啤酒相混合，然后在瓶中至少再发酵一年而制得。代表性的盖斯啤酒产品是“凯梯恩啤酒厂”的盖斯啤酒 (Camillon Gueuze)”。

印度淡色爱尔啤酒 (India Pale Ale，简称IPA)：传统上来说，这种啤酒是高档英式淡色爱尔啤酒的标志，其酒花味很浓。之所以称其为印度淡色爱尔啤酒，是因为它曾在殖民地印度的英国军队中相当流行，它的酒精和酒花含量都很高，那是为了经得起当时从英国运往印度所需的较长的海运过程。以前此类啤酒是在桶中后熟的，可今天它的主要形态是瓶装。代表性的印度淡色爱尔啤酒产品是“布鲁克林啤酒厂的东印度淡色爱尔啤酒 (Brooklyn Brewery's East India Pale Ale)”。

爱尔兰红啤酒 (Irish Red Ale)：这是英国苦啤酒的远亲产品，只是它显得不那么太苦。由于是用烘焙过的大麦酿制，酒液呈红色。由于受到苏格兰爱尔啤酒的极大影响，爱尔兰红啤酒富含麦芽香，酒花味不重，淡爽至中等，有细微的奶油香气。商业上有上发酵和下发酵两种品种。代表性的爱尔兰红啤酒产品是“亚瑟健力士父子有限公司的基尔肯尼爱尔兰啤酒 (Kilkenny Irish Beer)”。

德国酒窖啤酒 (Kellerbier)：这是一种起源于巴伐利亚法语区的干醇的拉格啤酒。德国酒窖啤酒富含酒花，泡沫不多，尽管有瓶装的产品，可在当地主要以生啤的形式供应这种不过滤或尽量少过滤的啤酒。代表性的德国酒窖啤酒产品是“格奥尔格-莫德席德勒私人啤酒厂的圣格奥尔格啤酒 (Modschiedler's St. Georgen Brau)”。

德国修道院啤酒 (Klosterbier)：字面上的意思，这是一种修道院啤酒，也就是说，过去甚至现在它主要是由修道院酿造的。代



山葵啤酒

代表性的德国修道院啤酒产品是位于阿尔卑斯山的“艾塔尔修道院啤酒厂”所产的艾塔尔多特蒙德型邓克尔黑啤“(Klosterbrau Ettal's Dunkel Export)”。

科隆爱尔啤酒 (Kolsch)：在拉格啤酒发生重大变化之前，这是一种主要在德国科隆地区酿造的老式上发酵型啤酒，这种啤酒属于淡色啤酒，不过比较浑浊，酒花苦味比较清淡温和，干爽而略带乳酸味，酒精度略高。代表性的科隆爱尔啤酒产品是“长尾科隆啤酒 (Long Trail Kolsch)”。

比利时樱桃啤酒 (Kriek)：这是一种樱桃风味的比利时拉比克啤酒，它通常是在啤酒初发酵阶段后，加入泡软的樱桃参与第二阶段的发酵。代表性的比利时樱桃啤酒产品是“凯梯恩啤酒厂的拉比克樱桃啤酒 (Cantillon's Kriek Lambic)”。

德国库尔姆巴歇拉格黑啤 (Kulmbacher)：这是一种产自巴伐利亚北部库尔姆巴希镇 (Kulmbach) 的德国拉格型黑啤，它比“爱尔伦啤酒 (Erlanger)”、甚至相当流行的“慕尼黑邓克尔啤酒 (Munchner Dunkel)”的颜色更深，口味更重。代表性的德国库尔姆巴歇拉格黑啤产品是“狄克西啤酒公司的黑巫教啤酒 (Dixie Blackened Voodoo)”。

比利时拉比克啤酒 (Lambic)：这种啤酒是用比利时小麦通过空气中的野生酵母和乳酸菌发酵而得。它起源于帕杰坦伦 (Pajottenland) 的莱贝克镇 (Lembeek)，当地的法律规定，这种啤酒的酿造原料至少要有30%的小麦含量，并且是未发芽的。这种啤酒呈浑浊的黄色，酒花味很淡，多泡沫，有点柠檬酸味。拉比克啤酒常常加入一些水果（如桃子、樱桃或山莓）来滋味，先在开放的大桶中冷却，然后转入大的橡木酒桶中发酵。代表性的比利时拉比克啤酒产品是“法兰克-本啤酒厂的樱桃啤酒 (Boon's Kriek Boon)”。

淡味啤酒 (Light Beer)：这是一种风味比较淡的啤酒，酒精度低，热量也低。冷藏到一定温度时饮用，口味最佳。代表性的淡味啤酒产品是“上加拿大啤酒公司的清淡型拉格啤酒 (Upper Canada's Light Lager)”。

麦汁酒 (Malt Liquor)：在美国，尽管各州对啤酒的法定定义不相同，但一般来说都规定拉格啤酒的酒精含量不能低于4%和高于6%（指体积比）。在某些州，酒标上的酒精度数旁须注明“麦汁酒” (Malt Liquor) 的字样。这种风格的啤酒，一般来说是一种烈性美式拉格啤酒类型，饮用时往往需要加冰。代表性的麦汁酒产品是“希尔茨麦汁酒 (Schlitz Malt Liquor)”。

比利时三月啤酒 (Mars)：这是来自比利时著名的卢万 (Louvain) 啤酒城所酿造的珍贵的三月啤酒。传统做法是提取麦芽汁中的低浓度的流体来进行酿造，然后要后熟几个月才能在夏季消费。它比法国三月啤酒酒精度含量低。目前，在比利时其商业化的三月啤酒已经失传了。

德国三月/十月假日啤酒 (Marzen/Octoberfest)：这是一种巴伐利亚拉格型假日啤酒，呈琥珀色，醇和，富含麦芽味，不过它被德国或捷克的酒花味完美调和。按照德国的定义，真正的“三月假日啤酒”是在三月酿造，然后要后熟到九月底十月初，而“十月假日啤酒”是美国人对德国三月假日啤酒风格的称呼。代表性的德国三月假日啤酒产品是“雅致苏德韦克私人啤酒厂的德国三月假日啤酒 (Hubsch Marzen)”。

淡味爱尔啤酒 (Mild Ale)：这是一种低酒精度 (大概3%~3.5%体积比) 的英国啤酒，酒质中等偏淡，回味有点甜。这类啤酒的颜色有铜色到栗色不等。不过，大多数淡味爱尔啤酒被称作淡味黑啤，是低麦汁浓度的深棕色爱尔啤酒。代表性的淡味爱尔啤酒产品是“爱迪姆斯公司的南高原地区淡味爱尔啤酒” (Adnams Southwold Mild)。

慕尼黑邓克尔黑啤 (Munchner Dunkel)：又称慕尼黑拉格黑啤酒，是巴伐利亚版的拉格型黑啤。也可简单地称为“邓克尔 (Dunkel) 啤酒”。“邓克尔”在德文中是“黑色”的意思。此种类型的啤酒是由“斯贝特啤酒厂” (Spaten Brewery) 的加布里埃·赛德密二世 (Gabriel Sedlmayr II) 在19世纪中叶开创的。此酒富含麦芽的香气和口感，不过被德国酒花味完美调和。一种好的邓克尔黑啤根本不应该有苦味或厚实感。代表性的邓克尔黑啤产品是“弗兰克穆斯啤酒厂的黑啤 (Frankenmuth Dark)”。

慕尼黑拉格淡啤酒 (Munich Helles)：慕尼黑风格的拉格型淡啤酒 (Pils Lager) 发源于20世纪20年代，当时是为了回应皮尔森型淡啤酒风潮的需要。这种啤酒呈金黄色至稻草色，相当醇和，麦芽味与不浓的酒花苦味完美均衡。代表性的慕尼黑拉格淡啤酒产品是“赫克勒啤酒公司的慕尼黑拉格淡啤酒 (Heckler's Hell Lager)”。



印度淡色爱尔啤酒

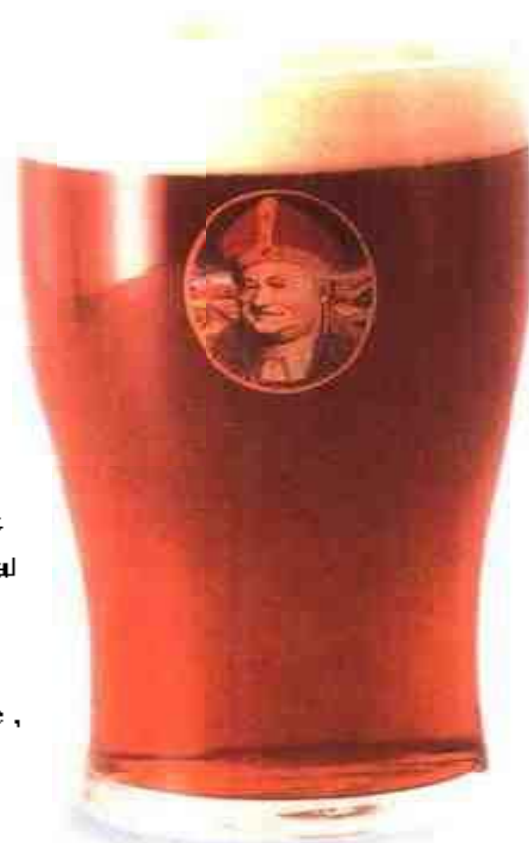
英国老黑啤 (Old Ale)：这是一种中等强度

的英式黑啤酒，又可称为“斯托克爱尔啤 (Stock Ale)”。之所以称其老式啤酒是因为几个世纪前，人们习惯把“淡味爱尔啤酒 (Mild Ale)”后熟一年甚至更长时间才畅饮而得此名。如果把昂贵的“英国老黑啤”和不贵的“淡味爱尔啤酒”掺和后，就变成“波特黑啤 (Porter)”的风格。代表性的英国老黑啤产品是“乔治·盖尔有限公司的得奖英国老黑啤 (Gales' Prize Old Ale)”。

英国老褐色啤酒 (Oud Bruin)：此啤酒呈暗红棕色至黑色，这是一种曾经在东佛兰德 (East Flanders) 盛行的爱尔啤酒，所以又称其为“佛兰德棕色啤酒” (Flanders brown)。这种啤酒要经过一个较长阶段的初发酵过程，然后让其在木制桶内与发酵菌充分接触，继续第二次更长阶段的发酵。于是，就诞生了这种相当成熟的、略酸的、带有葡萄酒风味的啤酒。有些英国老褐色啤酒同样也用山莓或樱桃来滋味。代表性的英国老褐色啤酒产品是“利夫门斯啤酒厂的戈顿斯德啤酒 (Lietmans Goudenband)”。

英国淡色爱尔啤酒 (Pale Ale)：首次酿造这种啤酒是在英国硬化水镇 (Burton-on-Trent)，正是这种啤酒逐渐取代了波特黑啤、棕色啤和淡味啤而成为广泛流行的风格。按照现代的标准，这种爱尔啤酒远远谈不上淡色啤酒。当时取其“淡色啤酒”的名称是为了区分于深褐色啤酒 (Dark Brown) 或司陶特黑啤 (Black Stouts) 和波特黑啤。这种典型的爱尔啤酒是在18世纪开发的，它的酒花味很重，相当厚实，呈青铜色、金黄色或古铜色。最早的淡色爱尔啤酒是在桶中后熟的，至今在英国的不少地方仍在那样做。而在美国，虽然人们越来越有兴趣也那样做，但大多数还是在小桶或瓶中进行后熟处理。代表性的英国淡色爱尔啤酒产品是“古山脊大师啤酒公司的皇家橡树淡色爱尔啤酒 (Eldridge Pope's Royal Oak Pale Ale)”。

比利时淡色爱尔啤酒 (Pale Ale, Belgian)：比利时淡色爱尔啤酒比英国淡色爱尔啤酒的麦芽含量高，二氧化碳泡沫也多，口感更凶，其醇美的酵母和麦芽特征多于酒花味。代表性



英国淡色爱尔啤酒

的比利时淡色爱尔啤酒产品是“斯麦德啤酒厂的一发酵啤酒 (De Smedt Op-Ale)”。

德国皮尔森型啤酒 (Pils, German)：这是一种富含麦芽味的捷克皮尔森型啤酒，比较淡，更干爽，更多酒花味和泡沫，较少麦芽平滑感，代表性的德国皮尔森型啤酒产品是“华尔斯泰恩啤酒厂的高级皮尔森型啤酒 (Warsteiner Premium Verum)”。

美国皮尔森型啤酒 (Pilsner, American)：这种啤酒也常被称作“美国高级拉格型啤酒 (American Premium Lager)”。

它的颜色很淡，酒花味也不重，这些特征主要来自于在酿造这类啤酒时常加入一些诸如玉米、大米等辅料。它与权威的捷克皮尔森啤酒有一定的相似性，通常富含二氧化碳，需冷藏后饮用。代表性的美国皮尔森型啤酒产品是“安海斯-布希公司的百威啤酒 (Anheuser-Busch、Budweiser)”。

捷克皮尔森型啤酒 (Pilsner, Czech)：这是世界上最著名和最流行的啤酒类型，原创于1842年皮尔森的波希米亚城 (Bohemian city of Pilsen)，它是经典的欧洲拉格型啤酒，在19世纪的拉格啤酒革命中，不少其他啤酒竞相模仿捷克的皮尔森型。这种啤酒呈稻草色至深金黄色，有股绚丽的萨士酒花 (Saaz) 香味，干爽的杀口和相当调和的麦芽味。欧洲和美洲的模仿产品就缺乏其特有的综合风味和厚实的酒体，代表性的捷克皮尔森型啤酒产品是“捷克皮尔森之源啤酒厂的皮尔森之源啤酒 (Pilsner Urquell)”。

英国波特黑啤酒 (Porter)：这是一种中等强度的爱尔黑啤酒，是通过把不太贵的淡味爱尔啤酒或棕色爱尔啤酒与比较贵的陈年啤酒相掺和而成。波特黑啤带有一种香料和巧克力特征，它是采用富格尔英国酒花 (Fuggles) 和挑战者英国酒花 (Challenger) 酿造的，诸如：石膏、巧克力麦芽、黑麦芽、粗糖、草根、苦艾草和焙烤过的大麦都是波特黑啤的有用配料。它是司陶特黑啤的先驱。尽管其黑麦芽风味占了主导地位，不过，波特黑啤在酒体和麦芽特征方面要比司陶特黑啤淡。美国的



德国皮尔森型啤酒

波特黑啤有时是通过下发酵来酿造的，代表性的波特黑啤产品是“塞莫尔·史密斯啤酒厂”的泰迪波特黑啤 (Samuel Smith's Taddy Porter)”。

德国烟熏啤酒 (Rauchbier)：这是一种德国的拉格型烟熏啤酒，它是巴伐利亚北部班伯格城 (Bamberg) 著名的产品，这个地区还酿造季节性的三月假日啤酒 (Marzen) 和巴克烈性 (back-strength version) 黑啤酒。其实，烟熏的特征是起源于在古代用橡树木或山毛榉木来烘干麦芽时所产生的副产品。代表性的烟熏啤酒产品是“黑尔勒-黑尔勒-特鲁姆·施伦克拉啤酒厂”的亡命之徒施伦克拉烟熏啤酒 (Aecht Schlenkerla Rauchbier)”。

德国拉格黑啤 (Schwarzbier)：“Schwarzbier”的意思是指黑啤酒，实际上它是一种德国拉格型黑啤酒，有点半苦半甜，用焙烤过的麦芽米酿造，颜色呈深巧克力色，它比慕尼黑邓克尔黑啤颜色更黑、味道更浓一些。现代版的这种风格的啤酒在日本和德国东部都有酿造。代表性的德国拉格黑啤产品是“克斯特里策黑啤 (Köstritzer Schwarzbier)”和“七宝黑啤 (Sapporo Black Beer)”。

苏格兰爱尔啤酒 (Scottish and Scotch Ale)：标准的苏格兰爱尔啤酒分别有淡型、浓型和多特蒙德型三种，它们各自有一种古老的称呼分别称作“60先令”、“70先令”和“80先令”，大致与英国苦啤酒相对应。另有一种称作“90先令”的品种则是一种更浓郁、酒性更烈、细腻的爱尔啤酒，人们常称其为“斯科奇爱尔啤酒 (Scotch Ale)”或小重量级啤酒 (Wee Heavy)，因为它常用作饭前开胃酒。烈性苏格兰爱尔啤酒是通过烘焙过的大麦或黑麦芽再掺些淡色爱尔麦芽米发酵，酒液往往呈黑色、深色或胡桃棕色，酒花苦味、风味和香味都较低，那也反映了苏格兰地区的气候不适合啤酒花的栽培。这种啤酒的口味有些综合，隐含葡萄干、李子和醋栗的味道。代表性的苏格兰啤酒产品是“特拉奎尔啤酒屋的爱尔啤酒 (Traquair House Ale)”。



波特黑啤酒

主要啤酒种类的技术参数

种类	原麦汁浓度(O.G.)	苦味度(IBU)	色度(SRM)	酒精体积比(ABV)
爱尔特老式啤酒	1.043~48	28~60	10~16	4.5~5
大玉啤酒	1.065~1.120+	50~100	8~22	7~12
比利时烈性爱尔啤酒	1.063~95	20~30	3.5~20	7~12
法国贮藏型啤酒	1.060~80	25~30	8~12	4.5~8
最佳苦啤酒	1.038~42	25~30	12~14	3.5~4.5
普通苦啤酒	1.035~38	20~25	8~12	3~3.5
烈性苦啤酒	1.042~55	30~34	12~15	4.5~6
巴克黑啤	1.065~74	20~35	9.5~22	6.6~7.5
浓色巴克黑啤	1.074~80	17~27	12~30	6.5~8
巴克冰黑啤	1.092~1.116	28~40	18~50	8.6~14.4
淡色巴克黑啤	1.066~68	25~35	4.5~6	6~7.5
美国棕色爱尔啤	1.058~55	25~35	15~25	3.5~5.5
英国棕色爱尔啤	1.038~50	14~38	18~34	3.5~4.5
加州型啤酒	1.040~55	35~45	8~17	3.6~5
奶油爱尔啤酒	1.044~55	10~22	2~4	4.5~7
多特蒙德型啤酒	1.050~60	24~37	3~5	5~6
比利时杜拜尔啤酒	1.050~70	18~25	10~14	6~7.5
比利时法老啤酒	1.044~56	11~23	6~13	5~6
比利时盖斯啤酒	1.044~56	11~23	6~13	5~6
印度淡色爱尔啤酒	1.050~65	40~60	8~14	5~6.5
爱尔兰红色爱尔啤酒	1.035~65	20~35	10~12	3.5~7
德国酒窖啤酒	1.048~50	30~40	8~12	4.5~5
科隆爱尔啤酒	1.042~47	16~34	3.5~5.5	4.5~5
德国库尔姆巴歌拉格黑啤	1.043~48	28~60	10~16	4.5~5
比利时应比克啤酒	1.040~72	15~24	5~10	5~7
淡味啤酒	1.024~40	8~15	2~4	2.9~4.2
麦汁酒	1.045~70	7~22	2.5~3.5	5.3~6
德国三月/十月假日啤酒	1.050~60	20~25	8~12	5~6
淡味爱尔啤酒	1.030~37	10~30	10~26	3~3.5
慕尼黑黑平克尔黑啤	1.049~60	23~30	14~20	5~6
慕尼黑拉格型啤酒	1.045~52	25~30	3~4.5	4.5~5.5

(续表)

种类	原麦汁浓度 (O.G.)	苦味度 (IBU)	色度 (SRM)	酒精度体积比 (ABV)
英国老黑啤	1.055 ~ 75	30 ~ 40	10 ~ 16	6 ~ 8
英国老褐色啤酒	1.044 ~ 56	15 ~ 25	12 ~ 18	4.8 ~ 5.2
英国淡色爱尔啤酒	1.044 ~ 56	20 ~ 40	4 ~ 11	4.5 ~ 5.5
英国淡色爱尔啤酒	1.045 ~ 55	25 ~ 45	6 ~ 12	4.5 ~ 5.5
比利时淡色爱尔啤酒	1.044 ~ 54	20 ~ 30	3.5 ~ 12	4 ~ 6.2
德国皮尔森型啤酒	1.044 ~ 50	30 ~ 40	2.5 ~ 4	4 ~ 5
美国皮尔森型啤酒 (大酒厂)	1.044 ~ 48	11 ~ 16	2 ~ 2.5	4 ~ 5
捷克皮尔森型啤酒	1.043 ~ 49	30 ~ 43	4 ~ 4.5	4 ~ 4.5
英国波特黑啤	1.048 ~ 60	35 ~ 40	20 ~ 40	5 ~ 6
德国烟熏黑啤	1.048 ~ 55	20 ~ 35	15 ~ 20	4.5 ~ 5
比利时夏季啤酒	1.044 ~ 54	20 ~ 30	3.5 ~ 12	4 ~ 6
德国拉格黑啤	1.044 ~ 52	22 ~ 30	25 ~ 30	3.8 ~ 5
苏格兰爱尔啤酒	1.072 ~ 85	25 ~ 40	15 ~ 50	6 ~ 8
苏格兰多特蒙德型啤酒	1.040 ~ 50	15 ~ 20	10 ~ 20	4 ~ 4.5
苏格兰浓啤酒	1.035 ~ 40	10 ~ 15	10 ~ 20	3.5 ~ 4
苏格兰淡啤酒	1.030 ~ 35	8 ~ 18	7 ~ 18	3 ~ 4
干型司陶特黑啤	1.040 ~ 50	30 ~ 50	35 ~ 70	4 ~ 5.5
皇家型司陶特黑啤	1.072 ~ 80	50 ~ 80	20 ~ 50	7 ~ 9
甜型司陶特黑啤	1.045 ~ 56	15 ~ 25	40+	3 ~ 6
比利时雀巢尔啤酒	1.070 ~ 95	20 ~ 25	3.5 ~ 5.5	7 ~ 10
维也纳啤酒	1.048 ~ 55	22 ~ 28	8 ~ 12	4.4 ~ 6
柏林人白啤酒	1.028 ~ 32	3 ~ 6	2 ~ 4	2.8 ~ 3.4
邓克尔小麦黑啤	1.048 ~ 56	10 ~ 15	17 ~ 22	4.8 ~ 5.4
德国酵母型小麦啤酒	1.048 ~ 55	10 ~ 18	3 ~ 10	4.5 ~ 5.5
德国水晶型小麦啤酒	1.045 ~ 55	10 ~ 19	3.5 ~ 5	5 ~ 5.5
巴克小麦黑啤	1.066 ~ 80	10 ~ 20	7 ~ 30	6.5 ~ 7.5
比利时白啤酒	1.044 ~ 50	15 ~ 25	2 ~ 4	4.5 ~ 5.2

注解：

原麦汁浓度 (O.G.) 发酵前用于发酵的啤酒麦芽汁的浓度。

国际苦味度单位 (IBUs) 常用以计量酒花的苦度。

标准参考方法 (SRM) 用于啤酒颜色的度量。

酒精度体积比 (ABV) 用于计量啤酒酒精度的百分比。

啤酒的享受

一种特别风格和特征的啤酒究竟适合于哪种场合饮用几乎没有特定的规则。你可以应用本书的名录和啤酒风格章节、来选择一种啤酒与当时的气氛、季节配套。当然，更重要的是取决于你个人的习惯。尽管如果去“猎奇啤酒”会相当有趣，不过，如果你仅仅是日常购买啤酒，那还是去找一家有较多品种选择的商店。试试看能不能找到一些进口的和微型啤酒厂生产的精品。一个好的啤酒销售商应该有丰富的啤酒常识，并为满足你的需要作参谋，而最佳的啤酒销售商应该对啤酒有强烈的爱好，并能与你一起探讨啤酒。

学会看懂工艺啤酒的酒标

看懂下列酒标中的一些专业术语将会帮你明白不同国家的啤酒酒标上的一些含义。

德国

Alt——老的

Baverische / Bairische / Bayrisch——巴伐利亚的

Doppel——双倍的

Dunkel / Dinskle / Dunkles——黑的

Fines / Fein——精细的

Fest——比一般的啤酒强烈，通常富含麦芽、带红色的

Flaschengärung——在瓶中再发酵以自然产生二氧化碳

Hefe——酵母

Herb——干爽的

Klassische——古典的

Kristall——过滤过的

Nach dem Reinheitsgebot gebraut——巴伐利亚纯粹啤酒法（只用麦芽、酒花、酵母和水酿造啤酒）

Obergärig——上发酵的

Schankbier——是一种低浓底的啤酒，浓度7~8°P和酒精度约3%体积比

Stark——烈性的

Trüb——来自酵母沉淀物的自然浑浊

Rauch——烟熏的

Stammwürze——特别浓，德国会使用百分比的标志（如Stammwürze 24%表示24°P）

Vollbier——一种标准浓度介于11~14°P之间的啤酒，通常酒精度约5%体积比。



法国

Aucun Additif Ni Agent de Conservation——无添加剂/无防腐剂

Biere artisanal a triple fermentation——三重发酵的工艺啤酒

Biere Forte——烈性的啤酒

Biere Speciales Du Nord——近比利时边境的法国北部的特种啤酒

Bouteille Consignee——可回收瓶

Brussee——加入酿造

Brasserie——啤酒厂

Conservation: tenir au frais et a l'abri de la lumiere——贮存，保持冷藏和避光

Fermentation Haute——上发酵（用于爱尔啤酒）

Houblon——啤酒花

La Levure——酵母

Malt D' Orge——大麦麦芽

Non-filtree / Non-pasteurisee——不过滤和不杀菌

Refermentee en Bouteille——瓶中后熟

Servir Frais——冷藏后饮用



英国/美国

Malt Liquor——通常这和啤酒的酒精含量大于5%~5.5%体积比

Fire brewed——直接用无遮盖的气焰来加热酿造罐，而不是用包

在铜容器外的蒸汽钢套来加热。虽然得不到足够的科学证据证明，但是许多酿酒师还是感到火焰直接加热酿造罐会使酒液沸腾更透彻，使麦芽汁更多地溶解，从而使啤酒更富麦芽味。这是一种十分传统的做法。

Cold Filtered——冷过滤。这个词在此没什么实际意义，因为任何需过滤的啤酒都是冷过滤的。

Unfiltered / Unpasteurized——这种啤酒至少会有一些少量沉淀物，所以饮用时需要小心倾倒。拉格啤酒应该在你购买时就已经处于冷藏状态，所以当你拿回家，它应该始终是冰凉的，而爱尔啤酒应保存在凉爽的地方，最好是处于地窖的温度中。



啤酒贮藏

一旦你选择了所喜爱的啤酒，就需要在家里正确地加以贮藏。下发酵的拉格型啤酒应保存在4~5℃左右的黑暗处。尤其是如果你购买了生啤，更应该如此。爱尔啤酒应该保存在凉爽处。对于一些有沉淀物的比利时爱尔啤酒，应置放在地窖的上层，或置于13℃~16℃的室内。可能的话，能够配置一个贮藏啤酒的专用冰箱那最好。一般的冰箱温度是2℃左右，这温度对于拉格啤酒来说太冷了，如果你从冰箱中要取啤酒饮用，至少应在常温下暖和15分钟。有一些冰箱会有恒温调节器，你可调节到拉格啤酒的贮藏温度或接近7℃的饮用温度。对爱尔啤酒，可以把贮藏温度调到10~13℃，就像置放在汽车的储藏盒内。

啤酒的盛器

只有用适当的啤酒盛器才能最大限度地从工艺啤酒中得到感官享受。那些爽口的、特征性不强的、大规模生产的拉格啤酒不管你怎么品尝，都会觉得其口味差不多。但是，啤酒酿造中所赋予啤酒的不同独特特征是需要相当特别的盛器来体现其不同的本性。就像啤酒的种类越来越多，与啤酒配套的啤酒杯也从当初最简单的大啤酒杯和中世纪的陶制啤酒壶发展到了几乎为不同啤酒设计不同啤酒杯的地步。代表性的啤酒杯大致分类如下：笛形、高脚酒杯形、郁金香花形、张开的郁金香花形、心形、有把手的大酒杯形、无柄平底玻璃杯形、矮脚小口酒杯形、广边平底玻璃杯形、皮尔森啤酒杯形、波纹边酒吧马克杯形、酒吧调酒品脱杯形、陶制啤酒杯形和中间膨胀品脱杯形。

笛形细长酒杯

这种杯子最适合盛水果风味（如山莓）的啤酒和那些有葡萄酒芳香味的啤酒。高高的杯形使多泡的拉比克啤酒的细泡冉冉上升，并把啤酒的芳香味集中起来，顺着杯子直冲鼻了。

心形杯

这种杯子适合少量饮酒使用，用于盛装那些特别烈性、或者用作睡前酒或餐前酒的那种强烈滋味的啤酒。这种杯子适合饮用者慢慢啜饮，可用来品尝诸如“古山脊啤酒公司的汤马斯-哈代爱尔啤酒（Eldridge Pope's Thomas Hardy's Ale）”或“荷利曼啤酒厂的萨密克劳斯啤酒（Hurlimann's Samichlaus）”等味道复杂的啤酒。

波纹边酒吧马克杯

如果你在边用餐边喝酒时不容易把握住酒杯，那么这种大马克杯的波纹形很容易让你把握住。这种杯子比较大，容易释放出英国酒花的花草芳香和水果、麦芽香。这种酒杯的设计为喜欢牛饮的饮用者捕捉低碳酸化的淡色爱尔啤酒的浓烈麦芽风味创造了条件。

张开的郁金香花形杯

这种杯子就像盛白兰地的小口杯一样，都有一个张开的杯口，啤酒很容易从泡沫下流出而进入嘴中，使得饮家可以充分享受到啤酒的芳香。摩盖特啤酒厂的“杜佛啤酒（Düvel）”是这种酒杯的最佳示范者。它十分适合盛装比利时的雀普尔啤酒和富含二氧化碳的杜拜尔啤酒以

及比利时红啤酒等。

高脚酒杯

高脚酒杯比较适合品尝那些香味相对难以捉摸的啤酒，它的形状同样也适合一些富含二氧化碳的爱尔兰啤酒（如比利时修道院啤酒），既易保持泡沫又易于品尝。如果你在品尝啤酒时手握着此种酒杯的杯体，容易使啤酒很快变暖，如果你握着杯茎，酒则不易变暖。

中间膨胀品脱杯

这种杯子有一种丰满的、强有力的和富有的感觉，适用于许多场合，是一种高贵的品脱杯。它在接近杯口的外壁逐渐凸起，容易使人把握，并且也容易品味英国酒花的清新和泥土香，以及果实发酵带来的酯味芳香。

皮尔森型杯

这种杯子不管是有茎的、圆锥的还是有些突出的设计，都有着高雅的形状，能导出酒花的香味，清晰的杯体能够透出灿烂的金色和可爱的气泡流。

酒吧调酒品脱杯

此杯原设计是用作酒吧调酒的工具，现在已引伸出广泛的用途，尤其是在酿造酒吧，把它用作一种结实而好看的容器来盛装一杯酒吧白酿的淡色爱尔兰啤酒、司陶特黑啤、波特黑啤和琥珀色拉格啤酒。

矮脚小口酒杯

这种杯子被许多人用来嗅探诸如比利时拉比克啤酒、修道院杜拜尔啤酒等芳香味啤酒。因为杯子的设计有利于香味沿着杯壁渗透出来。同样，如果你用手掌温暖杯体就能闻到更多的香味，否则举着杯茎则能保持啤酒清凉。



笛形细长酒杯

有把手的锡杯

矮脚小口酒杯

平底玻璃杯

陶瓷啤酒杯

陶制啤酒杯

在德国这曾经是一种标准的啤酒盛器，无论从装饰还是实用的角度看，这种杯子都是品尝德国巴克黑啤酒的最佳盛器。这种杯子结实稳重的特性使它能有效保温。本来为这种酒杯还设计了酒盖以防苍蝇飞入啤酒。在巴伐利亚的啤酒花园，当你打开杯盖，则是意味着要求再加啤酒的委婉请求。另一种敞开的圆锥形陶制啤酒杯也一直作为盛装德国白啤酒的容器。

有把手的锡杯

由于这种杯子是由合金锡或其他不透光的材料精制而成，所以看不出盛在里面的啤酒的颜色和清澈感。不过，这种杯子常常能够很好地保温，也正因为看不清楚啤酒，饮酒者会更注重于口感和味道。有光泽的这种锡杯最适合生啤的畅饮，诸如巴伐利亚慕尼黑黑型拉格啤酒或美国拉格啤酒。

平底玻璃杯

这种杯子有浅而直的边，是盛装杜塞尔多夫的爱尔特啤酒的传统盛器；高而纤细的品种常用来盛装科隆 (Colobne) 的科尔茨啤酒 (kolsch)；而比较简单的筒形品种则是比利时盖斯啤酒的传统盛器，它能让饮酒者深深地吸入这种风格啤酒的乳香味。当你在享用传统的比利时佐餐——大壶水蒸贻贝时，这种啤酒也利于饮酒者边用餐边紧握酒杯。

白啤酒平底玻璃杯

这种杯子也许是最需要饮用技巧的啤酒杯，如果一不小心，也许杯中的小麦啤酒会洒你一脸。不过，这种啤酒杯易于把握，这种长而渐渐向上张开的杯子易于在杯口形成大量的泡沫，凝聚着巴伐利亚白啤酒的天生香味直冲鼻孔。这种杯子也很适合酵母型德国小麦啤酒、水晶型德国小麦啤酒、邓克尔小麦黑啤和巴克小麦黑啤。往这种杯子中倒啤酒的正确方式是，先把杯子倾斜成几乎呈水平状，啤酒慢慢沿



着杯壁倒入，当倒入四分之一啤酒后就竖直杯子。这样能做到杯口有英寸的泡沫。

啤酒杯的清洗

啤酒杯要尽可能地用手洗。可用肥皂、洗涤剂或漂洗剂来彻底清洗。然后让空气吹干，成为一个清澈透明的杯子。在饮用前，杯子应该用冷水冲一下。这样做是为了把可能会黏着啤酒气泡的脏物或毛絮从杯壁上消除掉，以形成恰当的泡沫层。啤酒杯可以事先在冰箱中冷藏，但不能冷冻，因为这样做只会把杯壁所结的冰带进啤酒而冲淡啤酒。而且，过低的温度除了带来冷味和啤酒碰壁时的嘶嘶声外，还会掩盖啤酒不少应有的风味和应有的感觉。

啤酒饮用温度

幸运的是，本来要靠我们去推测的啤酒饮用温度的工作，已经被不少体贴的啤酒厂承担了。现在，他们不但提供合适的饮用温度的建议，还包括适用的杯子。所以，我们已尽可能地把这些资讯收集进本书的名录中。然而，我们只收录了主要的几种啤酒风格供你作一般性的参考。如果你要进一步体味啤酒，将主要取决于你的个人爱好。关于啤酒的饮用温度可从基本参数着手，接下来的温度微调将取决于你的口感的直觉。总的来说，爱尔啤酒适合在10~13℃饮用，拉格啤酒适合在7~10℃饮用。

以下特别推荐一些啤酒的合适饮用温度。关于贮藏，如果你要贮藏带木塞的瓶装啤酒，就像葡萄酒那样平放。如果是带瓶盖的瓶装啤酒，就要竖放。

巴伐利亚小麦啤酒：7~10℃
比利时修道院风格啤酒：13~15.5℃
比利时小麦啤酒：4.5~7℃
德国巴克黑啤酒：7~13℃
英式淡色爱尔啤酒：10~15.5℃
捷克皮尔森型啤酒：7~10℃
干性爱尔啤酒陶特黑啤：13~18℃

比利时红啤酒：7~13℃
白莓啤酒：7~10℃
慕尼黑拉格黑啤酒：7~10℃
比利时樱桃啤酒：10~13℃
比利时拉比克和盖斯啤酒：10~15.5℃
低热量和低酒精度啤酒：2~4.5℃
慕尼黑邓克尔黑啤酒：7~10℃
英国老褐色啤酒：13~15.5℃
英国波特黑啤酒：10~13℃
苏格兰爱尔啤酒：10~13℃
烈性爱尔啤酒和大麦啤酒：10~15.5℃

毋庸置疑，面对浓郁的啤酒的味觉开发，会随着温度的渐渐升高而越来越变得丰富。如果一种啤酒第一次品尝时有很浓烈的风味，建议你下次不妨在较凉的温度下再品尝，那可以渐渐开发你的味觉功能。

适当的泡沫厚度

许多人困惑啤酒是否应该有泡沫。在美国，许多人在年轻的时候就学会了如何使啤酒杯的上层没有一点泡沫痕迹的技巧。由于啤酒的复杂性，啤酒泡沫量的适当程度将取决于所喝啤酒的种类和当地的习惯。

啤酒的泡沫层与酿造过程中的碳酸化程度有关。在英国南部的酒吧中，一杯传统的原味苦啤酒只有薄薄的一层泡沫，这种爱尔兰啤酒酒精度较低，为了酿造出一批好的啤酒，往往只是轻度碳酸化。换句话说，这种啤酒能够喝上好几个小时或相当大的量，而不会有醉感或有撑饱感。在英国北部的约克郡(Yorkshire)地区，同级别的苦啤酒却常常有着一层厚厚的泡沫层，而许多比利时爱尔兰啤酒是相当烈性的，常常在较长的一段时间内只能饮用有限的量，其丰富的二氧化碳能够使其慢而稳定地释放出香味，这些爱尔兰啤酒在饮用时常常带有一大块耸立的泡沫云。拉格啤酒的泡沫程度则介于上述两者之间，大多数我们所见到的啤酒泡沫层在25~76毫米左右，皮尔森型的酒花香味通过泡沫能够很好地得到释放，而浓色巴克黑啤酒的麦芽酯味通过泡沫也会有一股淡淡地飘香。

总之，啤酒的泡沫量随不同风格的啤酒而不同，但是，一层适当的泡沫装饰带给饮酒人的并非仅仅是一种风味，它还带出了酒花、麦芽和酵母的奇妙香味。



英国北部啤酒的泡沫层



英国南部啤酒的泡沫层



德国皮尔森型啤酒的泡沫层

啤酒的品尝

如果你以前是用葡萄酒来举办宴会，那么，你以后也可让啤酒来担当宴会中的相同角色。你可以用与盛葡萄酒不同的杯子，每杯装上120~180毫升啤酒，如果少于这点量将会影响品尝啤酒的香味、滋味及味觉。但如果盛得太多，则容易比较快地影响客人的食欲。

晚宴上的啤酒品尝应该从淡到深，而睡前所饮的啤酒应该是最厚实、最甜和最烈性的品种。款待客人最好用干爽的，含汽的和清新怡人的拉比克啤酒、盖斯啤酒或比利时淡色爱尔开胃啤酒。与开胃食品相配的可以是淡而有风味的皮尔森啤酒。淡的蔬菜汤一般可配干爽的淡色啤酒。如果是丰盛的肉汤，则应配黑啤或葡萄酒色的啤酒。色拉能与淡而多种风味的小麦啤酒配套。对于主菜，你所上的啤酒应该会比较浓味和烈性的，一般有两种可相互调配的啤酒配主菜，一种是带有红色的英式淡色爱尔啤酒，另一种是巴伐利亚三月假日啤酒。它们浓郁而略甜的麦芽味被结实的酒花苦味所调和，使得它们有相当的净化味觉的能力。对于淡味的海鲜，最适合配淡色的法国贮藏式啤酒、比利时小麦啤酒或美国金色爱尔啤酒。如果上乳酪之类的菜，那么就该上雪丽(sherry)或类似于葡萄牙波特葡萄酒品质的英国老式爱尔啤酒、巴伐利亚科拜尔啤酒或美国大麦啤酒了。



上甜点的时候，啤酒选择是最自由的，没有多少限制。带甜味、巧克力味和水果味的许多世界经典啤酒都是出色的甜点佐餐啤酒。波特黑啤、司陶特黑啤和比利时烈性爱尔啤酒都是与巧克力甜点相配套的，你可以用香型啤酒配圣诞水果蛋糕、奶油布丁和南瓜派，水果味的爱尔啤酒正好与草莓派、果子奶油蛋糕和季节性水果派相互补。甚至有一些世界经典的啤酒其本身可以当作甜点，你可试试“库尔姆巴歇帝国啤酒厂”的帝国冰黑啤(Kulmbacher Reichelbrau's Eisbock)“和“荷利曼啤酒厂”的萨密克劳斯啤酒(Hurlimann's Samichlaus)“、或“施耐德父子啤酒公司”的厄法恩蒂内兹历史学家啤酒(Schneider's Aventinus)“……

杯好的餐后啤酒常常类似于餐后消食酒，如干邑、葡萄牙波特葡萄酒或威士忌。有鉴于此，选择的啤酒应该是浓烈的、综合的和浓厚的，并带有甜味以利于慢慢啜饮，比如大麦啤酒、苏格兰小重量级爱尔啤酒或浓色德国巴克黑啤酒。

啤酒的鉴赏

外观：啤酒外观的评估是在开瓶前。要评估其外观，可把一瓶未开启的啤酒对着光线来观察其顶端大气泡的模样。这样做可以鉴别该瓶啤酒是否振荡过，否则开启时会喷涌。如果是这种状况，理想的情况最好是把它放置1~2天后再开启，特别是对于富含二氧化碳的啤酒或瓶中后熟的啤酒更应如此。同样，还要检查瓶中后熟啤酒的瓶底沉淀物，它应该是薄薄而密集的一层沉淀，如果该瓶啤酒呈朦胧和模糊状，那表明该啤酒近来曾遭到激烈震动，需要1~2天的竖立放置。当你小心地倒出啤酒后，不同的品种会产生特定的泡沫层，应让其静置片刻，一杯好的全麦芽啤酒一般在一分钟内至少还保持有一半泡沫层，这种能力与“泡沫保持力”有关。当你喝下一口啤酒，泡沫落去后应该在杯壁上留下泡沫的痕迹，这种现象常常叫做“爱尔兰带”或“布鲁塞尔带”。啤酒的外观还包括其颜色，实际上啤酒的颜色是随着啤酒形式的微妙变化而变化的，不过，各种类型的啤酒还是有相应的参考标准的。

芳香：啤酒的芳香一般与啤酒的基本麦芽成分和谷物填充物成分的味道有关。这些芳香常常可描述成：有坚果味道的、甜的、有谷物味的和有麦芽味的。来自谷物发酵的芳香味被叫做酯味，它有一种醇美的水果味特征，即挥发出成熟水果如香蕉、梨、苹果、葡萄干和红醋栗的香味。有时候“芳香味”和“味道”这些词常用作描述一杯啤酒的完整的气味，包括酒花、麦芽和酯。

香味：啤酒的香味是啤酒闻上去味道的具体表示，与酒花带给啤酒的风味有关，酒花香味或者称作“酒花味道”只是在啤酒刚倒出来的时候能辨别出，不过很快就消失了。酒花的香味并非在每一种风格的啤酒中都能体现出来。而且，不同的酒花带给啤酒的香味也是不同的。用来描述酒花香味的词有：带草本味的、带松木味的、带花香味、带树脂味和带香料味。

后熟感：“后熟感”这个词常常与“碳酸化”这个词相互替换使用，它是用来描述啤酒中二氧化碳的含量。尽管不少啤酒厂常常是通过人为注入二氧化碳的手段使啤酒碳酸化，可不少工艺啤酒是通过瓶中后熟的方法使啤酒碳酸化，因为适当的瓶中后熟将带给啤酒丰富的成分，赋予啤酒更生机勃勃的质量，不过，后熟时间太长的话常会使啤酒全面的口感有所掩饰，并调和了各种滋味。后熟时间太短的话则会

如何倾倒小麦啤酒



将瓶口倾斜至与水平面一致，啤酒将冲入酒杯底部。



当啤酒的泡沫达到酒杯的三分之一时，将酒杯倾斜，形成泡沫。

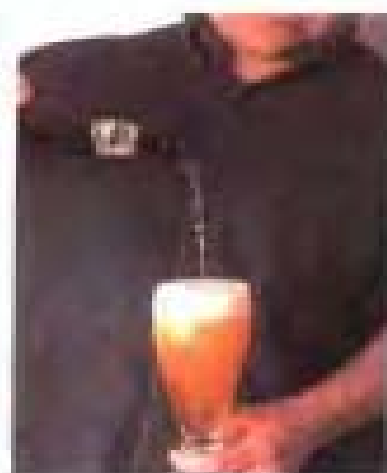


将啤酒酒杯的底部倾斜至与水平面一致。

如何倾倒皮尔森型啤酒



将酒杯倾斜至与水平面一致，将啤酒冲入酒杯底部。



当倒入的啤酒达到酒杯的一半时，将酒杯倾斜。



将酒杯倾斜至与水平面一致，将啤酒冲入酒杯底部。

品尝啤酒



使啤酒显得过甜，失去平衡感或变得无味。

口感：啤酒的口感是指对酒体的知觉，受啤酒中蛋白质和糊精的影响，其口感会明显有淡或浓之分。

风味：啤酒的风味也许是一种最主观的标志，但也是啤酒令人享受最明显的体现。特定风味的啤酒应该具有其共有的口味特征。一杯经过完美调和的啤酒，应该在麦芽甜度和酒花苦味之间得到仔细的风味协调。

回味：回味是指咽下一口啤酒后在嘴内所保持的味道，适当的回味也是与其他质量一样重要的风格式样。不过，大多数情况下回味通常是希望能够调和和消除啤酒花的苦味。



第二部分

啤酒名录

有一句巴伐利亚的谚语可以作为此书、特别是这部分内容的开场白：如果你请教三个酿酒师，你将得到四种见地。这句涉及啤酒的见地，充分说明评论一种口味的感觉是相当主观。你应该明白，你自己对啤酒的感觉也会随着时间的变化而改变。所以，你只能有一种相对的依据，换句话说，如果你的确喜欢一种啤酒，就相信自己，不要顾及专家怎么说，就像工艺啤酒的复兴是独立诞生的一样。你可以尝试在世界上最好的啤酒厂档案中挑选出有限的几个，尤其是在当今啤酒复兴变化很快的环境下，如同从动态的画面中选择最具代表性的静态人物一般。不管怎么说，下文所要展示给你的只是精彩世界中的一幅幅快照而已，它将引导你去充分享受曾经贯穿人类历史的好啤酒。

： 名录中啤酒厂的排列按下列三种方式进行分类

经典啤酒

无论其规模大小，传统的工艺啤酒酿造厂最值得一提，因为历来的评奖赢家总是属于它们，它们总是排列在世界最好的啤酒前列，它们又往往创造出或被列为经典啤酒风格的标准样板。

品牌啤酒

每次啤酒比赛大多数奖项的赢家往往是一些并不著名的工艺啤酒先锋，为他们所酿造的啤酒种类而设立的奖项，又保证了该种类啤酒每次能生产出相同的质量。

后起之秀

另有一些高于平均水平的得奖酿酒厂，它们不断在作一些新的工艺尝试，希望成为明日的先导。

术语

体积比(%ABV) 指酒精含量的体积百分比，是有关啤酒烈性的指标。它经常在英国、欧洲使用，也常被美国的酿酒师应用，许多美国的微型啤酒厂也采用这种名称。不过，其他一些厂则仍采用酒精量的重量百分比计量。大概后者比前者低25%，即4%的重量比(ABW)等于5%的体积比(ABV)。

瓶中后熟 指啤酒的碳酸化过程是自然进行的，让酵母留在瓶中，它会消耗酒中的残留糖而释放出二氧化碳。

苦味度(IBU°S) 国际性苦味度单位，计量啤酒中酒花的苦味量。

酒花干爽法 在发酵过程的后期加入全花型酒花来产生酒花香味。

色度(EBC) 一般是欧洲的啤酒厂用来计量啤酒颜色的单位。

酯香 发酵期间所发出的水果香味，大多数是由爱尔啤酒酵母所带来的。

酿造用谷物 在制麦时所采用的谷物种类或各种谷物的组合。

百公升 在啤酒酿造工业中国际通用的标准啤酒计量单位。美国标准的1桶啤酒等于1.643百公升，英国标准的1桶啤酒等于1.368百公升。(译者注：1百公升相当于十分之一吨)

洛维邦德(LOVIBOND) 偶尔采用的对酿造用谷物的颜色计量单位，大致与SRM一样。

原麦汁浓度(O.G.) 原麦汁浓度用来计量发酵前可发酵糖分的含量。原麦汁浓度是啤酒潜在烈性的代表性标志。1.040原麦汁浓度相当于10度的麦芽汁能产生出大约4%体积比酒精度的啤酒。

“最终浓度”或称作“残留浓度”，是指用来计量发酵后残留在啤酒中的糖的含量。

啤酒纯度法 啤酒纯度法是由巴伐利亚领邦的威廉四世(Duke Wilhelm IV)在1516年颁布的，它规定在德国出售的啤酒只能由能发芽的大麦、酒花、水和酵母来酿造。

色度(SRM) 在美国用来计量颜色的计量单位，大致相当于EBC计量单位大小的40%，即10个EBC单位约相当于4个SRM单位，用于计量典型皮尔森型啤酒的颜色。干型司陶特黑啤是100~150EBC单位，或40~60SRM单位。

度(°P) 麦芽汁柏拉图浓度的标志，在欧洲大陆和美国常用来表示啤酒中可发酵糖的计量单位。在本书名录中，两种计量方式同时列载，因为它们都被广泛使用。

考评系统



此款啤酒需要某种意义上的改进，并非这家酒厂的好产品之一。



好酒，是该类风格啤酒的榜样酒之一，但并非同类中的杰出代表。



非常好的酒，在同类品种中比大多数产品都好。



优秀的酒，在同类品种中是能排进世界上最好的啤酒之一。



最好的酒，完美的啤酒，是世界上所有最好的啤酒之一。

经典啤酒



- 铁锚啤酒公司
- 巴斯啤酒厂
- 柏林人金德啤酒厂
- 捷克百威啤酒厂
- 凯梯恩啤酒厂
- 塞利斯啤酒厂
- 库珀啤酒厂
- 迪贝尔斯私人酿酒厂
- 迪北逊兄弟啤酒厂
- 爱因贝兄弟啤酒厂
- 古山脊大师啤酒公司
- 富勒—史密斯—特纳啤酒厂
- 加布里埃尔—斯贝特—圣芳济修会啤酒厂
- 格林王父子股份公司
- 亚瑟健力士父子有限公司
- 安可啤酒厂
- 荷利曼啤酒厂
- 利夫门斯啤酒厂
- 门多锡啤酒公司
- 摩盖特啤酒厂
- 奥佛啤酒股份有限公司
- 宝拉内—萨尔法特—托玛斯啤酒厂
- 皮尔森之源啤酒厂
- 劳登巴夏啤酒厂
- 圣雷米—圣母玛利亚修道院酿造厂
- 撒母耳—史密斯啤酒厂
- 施耐德父子啤酒公司
- 苏格兰库烈奇公司
- 斯高蒙特—圣母玛利亚修道院酿造厂
- 内华达山脉啤酒公司
- 西丽啤酒厂
- T&R 茜艾克斯顿公司
- 特拉奎尔啤酒屋
- 西麦尔特拉比斯特修道院啤酒厂
- 魏亨斯特亦巴伐利亚州立啤酒厂
- 汤氏啤酒公司

铁锚啤酒公司 (ANCHOR BREWING COMPANY)

地址 1705 MARIPOSA STREET SAN FRANCISCO CALIFORNIA 94107
电话 (1-415) 8638350

直到现在，在工艺啤酒迷中仍流传着弗里茨·梅塔格(Fritz Maytag)是如何救活铁锚啤酒公司的传奇故事。尽管铁锚公司是一家有着较长历史的地区性啤酒厂，当初梅塔格购买此厂时已不是家小厂

了，不过，正是铁锚公司通过许多尝试才铺设了微型啤酒厂的生存之路，其行动证明了走高质量和个性化啤酒的道路在美国也能获得成功。

在1965年，当充满幻想的年轻毕业生梅塔格决定购买这家啤酒厂时，当时的主要动机之一只是为了保护旧金山市历史的一部分。基于这种精神，铁锚酿酒厂延用了传统手工制作的铜制酿酒设备，加上最新技术的卫生 and 包装设备，来保持他们的产品既新鲜又和谐。

酿酒厂资料

建厂：1896年

首席酿酒师：弗里茨·梅塔格(Fritz Maytag)

年产量：14090吨

啤酒风格：蒸汽啤酒、淡色爱尔啤酒、波特黑啤、小麦啤酒、大麦啤酒、假日爱尔啤酒



铁锚啤酒公司的总裁和首席酿酒师弗里茨·梅塔格

行家考评

特制爱尔啤酒 (OUR SPECIAL ALE)	▲▲▲
“自由”爱尔啤酒 (LIBERTY ALE)	▲▲▲▲▲
“老雾号”大麦啤酒 (OLD FOGHORN BARLEYWINE STYLE ALE)	▲▲▲▲▲
波特黑啤	▲▲▲▲▲
蒸汽啤酒	▲▲▲▲▲
小麦啤酒	▲▲▲

品尝注解

1995年特制爱尔啤酒：该啤酒的浓度随年份不同而不同，呈深赤褐色，有着浓厚而黄褐色的泡沫，喝完后杯内会留下深色的泡沫圈。充满着新鲜的肉桂、丁香等香料味；有着烟熏和焙烤过的麦芽所带来的干爽口味，回味有点烧烤的苦香味，这是铁锚公司二十一年假日爱尔啤酒历史的化身。

“自由”爱尔啤酒：浓度14.25° P/1.057原麦汁浓度，酒精度6.1%体积比，呈金黄色，它是用一种干性的香型酒花来滋味，有着独特的酒花味，清香并带有麦芽味和浓烈苦味的调和味，这是美国最好的爱尔啤酒之一。

“老雾号”大麦啤酒：浓度25° P/1.100原麦汁浓度，苦味度65，酒精度8.7%体积比，呈明亮的



赤褐色，有一股橘味硬糖的水果味，只采用全麦芽的第一道麦芽汁进行酿造，这种上发酵、干性酒花滋味的大麦啤酒具有爱尔啤酒的一切特征：醇美、麦芽味和酒花苦味之间均衡调和。

波特黑啤：浓度17° P/1.068原麦汁浓度，酒精度6.3%体积比，呈黑色，带有厚实的细腻泡沫层，透出焙焦麦芽香及一些酒花香。像所有的铁锚公司产品一样，其酒花和麦芽味也得到了恰到好处调和，不过它比许多美国的波特黑啤更大胆一些，它有一种芳醇的焙焦麦芽香味、中等酒体；混杂着甜果味、焦糖味、甘草味、烟熏味和酒花味。

蒸汽啤酒：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，苦味度33，酒精度5%体积比，呈深琥珀色，有丰富的但不稳定的泡沫层，麦芽味很重；而果味很淡，新鲜爽口、清新的酒花干爽味会持续到杀口，非常圆润，相当有特色，这种啤酒是传统美国啤酒厂的重要基石。

小麦啤酒：该啤酒第一次生产是在1984年，当时，也许是禁酒令以来美国首次酿造的小麦啤酒，富含花蜜、熟果和香草味，高比例的小麦麦芽使得这种蜜黄色的啤酒非常干爽、清纯，有点拉格啤酒的特征，酒花味重，有着圆润而干爽的回味。

巴斯啤酒厂(BASS BREWERS)

地址：137 HIGH STREET, BURTON-ON-TRENT STAFFORDSHIRE DE14 1JZ
ENGLAND

电话：(44-1243) 5*1000

这家经典的淡色爱尔啤酒的生产商是由威廉·巴斯(William Bass)于1777年创建的，现在这家厂的产量几乎达到了全英国四分之一的啤酒生产量。其巴斯生啤(Draught Bass)是全国销量最好的桶中后熟爱尔啤酒。巴斯啤酒厂最有趣和最独特的

方面是其在硬化水镇的酿酒厂博物馆。

现有厂房建于20世纪20年代，厂内还保存着两个开放式发酵用的铜槽，其中之

一建于1850年。虽然这个铜制蒸汽加热的酿造槽只是

为繁忙的博物馆增添一件装饰物而已，但是首席酿酒师史蒂夫·韦林顿

(Steve Wellington)还是在用它每年季节性地生产197.2吨的限量纪念性特制爱尔啤酒。

酿酒厂资料

建厂：1777年

首席酿酒师：堡斯酿酒

博物馆：史蒂夫·韦林顿(Steve Wellington)

生啤：迈克·詹金斯(Mike Jenkins)

淡色爱尔啤酒：吉伯特·威尔逊(Gilbert Wilson)

名门黑啤：史蒂夫·纳特尔(Steve Nuttall)

年产量：无资料

啤酒风格：淡色爱尔啤酒、淡味爱尔啤酒、英国老黑啤、烈性爱尔啤酒



行家考评

巴斯生啤

(麦度10.75° P 1.043原麦汁浓度，酒精度4.4%体积比)



多特蒙德型淡色爱尔啤酒(EXPORT PALE ALE)

(麦度12° P 1.048原麦汁浓度，酒精度5%体积比)



名门黑啤(HIGHGATE DARK)

(麦度8.5° P 1.035原麦汁浓度，酒精度3.2%体积比)



柏林人金德尔啤酒厂 (BERLINER KINDL BRAUEREI)

地址 WERBELLINSTRASSE 50, 12006 BERLIN GERMANY

电话 (49-30) 689920

虽然这家大啤酒厂生产很多品种啤酒，包括巴克黑啤、皮尔森型啤酒和许多大家熟知的品种。不过其最著名的地方在于，它是仅存的两家生产经典德国白啤酒 (Berliner weisse) 的制造商之一。低

浓度、低酒精度的柏林人白啤酒又被誉为“北方的香槟”，常被盛装于宽嘴的高级酒杯中当作香槟饮用。

其名字由拿破仑远征军所命名。这种淡而含汽的小麦啤酒是用爱尔酵母和乳酸来发

酵的，后者是由乳酸杆菌产生的，乳酸赋予啤酒酸涩感，非常适合作为夏季饮料。在德国，为了减轻酸味，常常在饮用此酒时加入少量山莓或车叶草糖浆。



酿酒厂资料

建厂：1872年

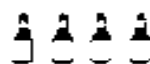
首席酿酒师：伯恩特·诺伊曼 (Berndt Neumann)

年产量：无资料

啤酒风格：柏林人白啤酒、德国皮尔森型啤酒、淡色巴克黑啤、普通巴克黑啤、德国低热量皮尔森型啤酒、无酒精啤酒、低热量啤酒、爱尔特老式啤酒、德国小麦啤酒

行家考评

柏林人金德尔白啤酒
(BERLINER KINDL WEISSE)
(麦芽7.5° P/1.030 高麦芽浓度
酒精度2.5% 低糖度)



捷克百威啤酒厂(BUDWEISER BUDVAR)

地址 - KAROLINY SVETLE 4, 370-21 CESKE BUDEJOVICE-BUDWEIS, CZECH REPUBLIC
电话 (42-38) 7705111

1895年当捷克百威啤酒厂合资成立的时候，正是来自南波希米亚的一股淡拉格啤酒之风盛行的时候，当时许多小厂在走联合之路。这家厂运作的第一年就酿造出了了不起的5100吨啤酒，足以证明当时这种风格啤酒的流行。

尽管这种传统的捷克高级拉格啤酒是世界流行的，但在美国市场上却找不到其

身影，因为美国也有一家百威啤酒，彼此都在争夺其商品名。其实，“百威(Budweiser)”其名在几个世纪以来只是波希米亚城布德卜斯(Budweis)所酿造的一个普通啤酒的名字。美国的安海斯-布希公司(Anheuser-Busch)是在这家世界著名的捷克酿酒厂建厂前20年的1870年开始采用“百威”作为其产品商标，而就在我写此书的时候，安海斯-布希公司正在努力收购捷克的百威啤酒厂，这令世界上许多工艺啤酒的行家不寒而栗。当你在国外旅行时，值得去搜寻这种啤酒，捷克的百威在欧洲随处可见。

酿酒厂资料

建厂：1895年

首席酿酒师：米尔森·海德(Milos Heide)

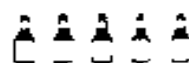
年产量：42289.5吨

啤酒风格：拉格啤酒、低热量啤酒、无酒精啤酒



行家考评

捷克百威啤酒
(BUDWEISER BUDVAR)
酒度12° P/1.048原麦汁浓度·
苦味22·酒精4.5%体积比



凯梯恩啤酒厂(BRASSERIE CANTILLON)

地址：GHEUDESTRAAT 56, ANDERLECHT, 1070 BRUSSELS, BELGIUM
电话：(32 25) 214928

自 1900年起这家啤酒厂一直是家族企业，起初在莱贝克镇(Lembeck)是经营拉比克啤酒，后来到了布鲁塞尔发展。1930年，凯梯恩(Catillon)家族开始酿造自己品牌的产品，目前其经营者仍在大胆地生产着极具争议的比利时最好的传统盖斯啤酒。凯梯恩啤酒厂一直被比利时啤

酒权威蒂姆·韦布(Tim Webb)称作“超级拉比克啤酒厂”和“盖斯啤酒掺和家”，被著名的啤酒评论家迈克尔·杰克逊(Michael Jackson)称作“拉比克啤酒厂的一流样板”，很少有其他啤酒厂能获得如此赞赏。



酿酒厂资料

建厂：1900年

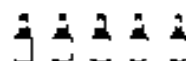
首席酿酒师：让·皮埃尔·凡·罗伊(Jean-Pierre Van Roy)

年产量：70吨

啤酒风格：拉比克盖斯啤酒、水果盖斯啤酒、法老啤酒

行家考评

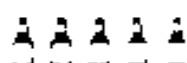
拉比克樱桃啤酒
(KRIEK LAMBIC)
(酒精度5%体积比)



玫瑰红啤酒
(ROSE DE GAMBRINUS)
(麦芽11.4°P/1.046原麦汁浓度，
酒精度10%体积比)



超级盖斯啤酒
(SUPER GUEUZE)
(酒精度5%体积比)



塞利斯啤酒厂 (CELIS BREWERY)

地址：2431 FORBES DRIVE AUSTIN TEXAS 78754

电话：(1 512) 8350884

1965年的比利时霍戈 (Hocgaarden) 经过一个特别炎热的夏季，一个叫做皮埃尔·塞利斯 (Pierre Celis) 的40岁左右的农夫开始追求起清新的比利时白啤酒的酿造，他在家里用改装过的制酪设备酿造了小批量的传统比利时啤酒。他的朋友非常喜欢他的产品。于是，塞利斯卖掉了

制酪设备，开了一家叫做“杼桔 (De Kluis)”的小型工艺啤酒作坊来孝敬那些第一次把

啤酒酿造带来这一地区的修道院修士们。这家作坊的名声很快传开，塞利斯不久就开始出口产品到法国和荷兰了。

1985年的秋天，一场大火把塞利斯的酿酒厂化为灰烬，由于投保额低于实际价值，塞利斯开始与啤酒巨人英特布鲁集团 (Interbrew) 合作，英特布鲁啤酒公司帮助其重建了酒厂，这种合作愉快地持续了一段时间。但是，塞利斯最终决定走其他的捷径来扩大利润。于是，塞利斯卖掉了他的酿酒厂，在美国得克萨斯开始了新的创业。奥斯丁城的活水就像塞利斯家乡的水一样富含石灰石。当1992年塞利斯的新啤酒厂开始出售啤酒的时候，那时美国还没有其他啤酒厂能够生产比利时白啤酒，而今天已经有10家之多了。

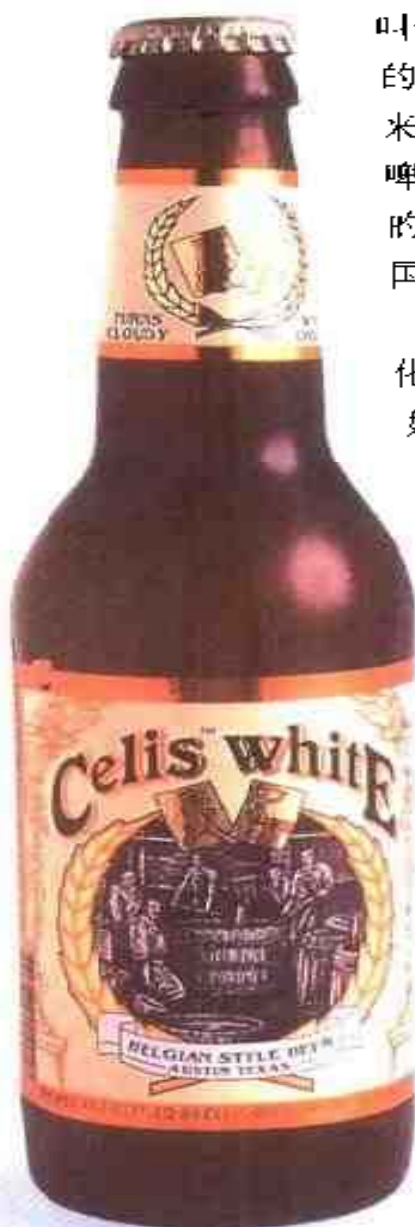
酿酒厂资料

建厂：1991年

首席酿酒师：彼得·坎普斯 (Peter Camps)

年产量：2736吨

啤酒风格：白啤酒、淡色爱尔啤酒、烈性爱尔啤酒、小麦水果啤酒、皮尔森型啤酒



皮埃尔·塞利斯 Pierre Celis, 著名的微型酿酒师



行家考评

金塞利斯啤酒 'CELIS GOLDEN'	▲ ▲ ▲ — — —
塞利斯比利时名啤 'CELIS GRAND CRU'	▲ ▲ ▲ ▲ — — — —
塞利斯淡色巴克黑啤 'CELIS PALE BOCK'	▲ ▲ ▲ — — —
塞利斯白啤酒 'CELIS WHITE'	▲ ▲ ▲ ▲ ▲ — — — — —
塞利斯山莓啤酒 'CELIS RASPBERRY'	▲ ▲ ▲ — — —

品尝注解

金塞利斯啤酒：浓度11.5° P/1.049原麦汁浓度，苦味度20~25，色度2，酒精度5%体积比。这是一种用来自捷克的萨上酒花酿造的欧洲风格的皮尔森型啤酒，呈明亮的金色，香味扑鼻，调和的酒花香味带来干爽的回味，它能够与许多食品配餐饮用。

塞利斯比利时名啤酒：浓度17.5° P/1.080原麦汁浓度，苦味度15~20，色度3.5，酒精度5%体积比。该啤酒是基于一张传统的配方，由淡沙拉格啤酒麦芽、橘皮等其他香料以及萨上酒花和卡斯开酒花(Cascade)制成。这种金色的烈性爱尔啤酒淡雅、细腻，有点甜，非常适合地窖的温度，可配丰盛的食物，也可用作餐前开胃酒。

塞利斯淡色巴克黑啤：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，苦味度20~25，色度8.7，酒精度5%

体积比。

这种酒带金红色。

有草莓果风味，喝

在嘴中有香

料味、相当烈性和干爽，不过有明显的焦糖麦芽回味，也特别适合配丰盛的食物，如烤家禽、烟熏火腿、鹿肉和西南风格的烹饪。

塞利斯白啤酒：浓度11.5° P/1.048原麦汁浓度，苦味度12~15，色度1.5，酒精度5%体积比。此酒一半是用得克萨斯冬季裸小麦，一半是用大麦芽、加威拉梅特酒花(Willamette)和卡斯开酒花酿造而成。这种啤酒充满果味，有香蕉、橘子和胡荽的香味，可用作餐前开胃酒。塞利斯白啤酒曾经在1992年、1993年和1995年赢得全美啤酒节的金奖和1994年的银奖。

塞利斯山莓啤酒：浓度12° P/1.048原麦汁浓度，苦味度12~15，酒精度5%体积比。这是由40%大麦芽、40%来自得克萨斯卢肯贝奇(Luckenbach)的冬季裸小麦，混合卡斯开酒花、威拉梅特酒花和戈尔丁酒花(Goldings)酿造而成。在第二次发酵的时候加入天然山莓，是一种很棒的夏季清凉饮品或开胃酒，也很适合配各种甜点。



库珀啤酒厂(COOPERS BREWERY)

地址：9 STATENBOROUGH STRFET, LEABROOK ADELAIDE,
SOUTH AUSTRALIA 5068, AUSTRALIA
电话：(61 8) 3325088

在南澳大利亚的阿德雷德城(Adelaide)有一种独特的啤酒风格，叫做“起泡型爱尔啤酒(Sparkling Ale)”，当其他啤酒都随大流的时候，它却躲过了拉格啤酒的变革。起泡型爱尔啤酒只有少数酿酒师能够酿造，其实，它与瓶中后熟的淡色爱

尔啤酒有许多相似之处。最早的这种啤酒是由库珀啤酒厂酿造

的，这是由汤玛斯·库珀(Thomas Cooper)，一位在1852年移民至澳洲的英国约克郡人所建立的一家传统的家庭型啤酒厂。这种啤酒有着相当的酵母沉淀物，所以酒体十分浑浊，它是用澳洲著名的灵伍德酒花(Ringwood)滋味的。

酿酒厂资料

建厂：1862年

首席酿酒师：切德·博杰(Ched Bojic)

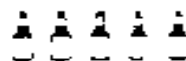
年产量：90000吨

啤酒风格：起泡型爱尔啤酒，拉格啤酒，司陶特黑啤



行家考评

库珀起泡型爱尔啤酒
13.5 P 1046 啤酒
风味，酒精度5.8% 体+22



迪贝尔斯私人酿酒厂 (PRIVATBRAUEREI DIEBELS)

地址 BRAUEREI DIEBELS-STRASSE 1, 47661 ISSUM, GERMANY

电话 (49-2835) 30146

有着年产量17万吨的迪贝尔斯大啤酒厂很难与传统意义上的工艺啤酒厂挂钩，的确，从任何角度看，它都不属于一家微型啤酒厂。尽管如此，这家莱茵河西部地区的啤酒厂在面对巨大的皮尔森型啤酒市场冲击的情况下，仍然使得传统的

杜塞尔多夫风格 (Dusseldorf-style) 的德国爱尔啤酒在△地区充满活力。

当1878年32岁的酿酒大师约瑟夫·迪贝尔斯 (Josef Diebels) 开始建立这家啤酒厂的时候，莱茵河省 (Rhine Province) 早已经有难以想像的1569家啤酒厂了。面对市场如此激烈的竞争，迪贝尔斯家族独辟蹊径，在20年的时间里，每年惊人地生产出1000吨的啤酒。现在，迪贝尔斯家族的第四代管理着这家啤酒厂，它们运用先热温上发酵再在几乎冰冻的温度下冷贮藏几周的传统方法来生产它的招牌产品“迪贝尔斯爱尔特啤酒 (Diebels Alt)”，以及低酒精度、低热量啤酒。

酿酒厂资料

建厂：1878年

首席酿酒师：弗兰茨·席斯尔 (Franz Schiessl)

年产量：17万吨

啤酒风格：爱尔特啤酒、低热量啤酒、低酒精度啤酒



行家考评

爱尔特老式啤酒 (ALT)

酒度11.5° P 1.046原麦汁浓度
苦味度38，酒精度4.8% (v/v)



迪比逊兄弟啤酒厂

(BRASSERIE DUBUISSON FRERES)

地址：CHAUSSEE DE MONS 26, 7904 PIPAIX, BELGIUM
电话 (32-69)662085

这是一家在埃诺(Hainaut)的小型家庭运作式的啤酒厂，它们只生产两种啤酒，都是比利时烈性啤酒，也都是世界著名的产品。这并非由于其烈性，而是因其独一无二的特征，它们的基本产品是用干性酒花滋味的，并特制了一个圣诞版产品，叫做“**Noël**”(法文中耶诞节的意思)。在美国市场上，它们有一个新名字叫做“**斯高迪斯(Scaldis)**”，因为迪比逊(Dubuisson)的含义是“灌木”的意思，但在美国市场上如称**Bush**啤酒的话，就容易与**安海斯-布希公司(Anheuser-Busch)**的产品相混淆。



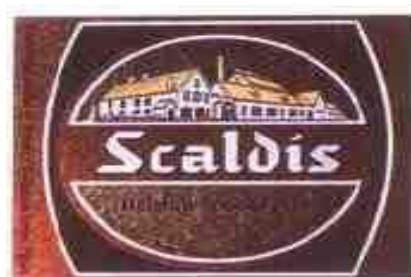
酿酒厂资料

建厂：1769年

首席酿酒师：文森特·迪比逊(Vincent Dubuisson)

年产量：1500吨

啤酒风格：烈性爱尔啤酒，烈性圣诞爱尔啤酒



行家考评

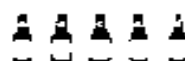
斯高迪斯啤酒(灌木啤酒)
(SCALDIS)

(浓度24.5° P/1.098原麦汁浓度
酒精度12%体积比)



斯高迪斯圣诞啤酒
(SCALDIS NOËL)

(浓度24.0° P/1.098原麦汁
浓度，酒精度12%体积比)



爱因贝克啤酒厂(EINBECKER BRAUHAUS)

地址 PAPWEN STRASSE 4-7, 3352 EINBECK, LOWER SAXONY, GERMANY
电话 (49-5561) 7970

在中世纪，德国北部的爱因贝克镇(Einbeck)约有700人口，他们都用一个共同的酿酒锅酿造各自的啤酒，所有剩余的产品并不用于镇内自我消费，而是被镇议会收购用作出口。汉撒同盟(Hanseatic League)中的爱因贝克成员通过汉撒贸易线促进“爱因贝克啤酒”(Einpöck-

ische Bier)的销售。马丁·卢瑟(Martin Luther)曾经这样评论：

“最好的生啤酒做爱因贝克啤酒”。这种啤酒在德国的高级阶层如爵士、主教和土公贵族中等享有很高的声誉，使得巴伐利亚的公爵在1612年怂恿一名爱因贝克的酿酒大师到慕尼黑来为其霍夫啤酒厂(Hofbräuhaus)酿造“爱因贝克啤酒”。巴伐利亚的方言很快地把Einpöckische译成了Oanpock，之后又演变成Bock——德国巴克黑啤酒的代名词。

17世纪，爱因贝克的742家酿造所被合并成一家公司。在1844年的工业革命中，这家公司变成了闻名的公立蒸汽啤酒酿造所(Städtische Dampfbierbrauerei)。它们曾经在以后的近百年时间里一直使用蒸汽作动力。1967年，这家公司成为合资公司，现在它是这种著名啤酒诞生地上仅存的一家啤酒厂。

酿酒厂资料

建厂：1967年

首席酿酒师：洛瑟·格罗斯(Löther Gross)

年产量：67000吨

啤酒风格：德国巴克黑啤、慕尼黑贮藏型巴克黑啤、淡色巴克黑啤、多特蒙德型皮尔森啤酒





品尝注解

酿造师皮尔森型啤酒 (BRAUHERREN PILS)：浓度 12° P/1.048原麦汁浓度，酒精度4.9%体积比。呈很淡的金黄色，含清新的酒花苦味及少量果味香，口感干爽而清淡，夹杂着浓烈酒花味和矿物麦芽味的半苦半甜的感觉，回味干燥而有点酒花酸性的余味。是一种干性北方皮尔森型啤酒的好样板。可用作解渴饮品，餐前开胃酒，或在品尝带香料的主菜时用来清洗味觉。

原创邓克尔巴克黑啤 (URBOCK DUNKEL)：浓度 16.5° P/1.066原麦汁浓度，酒精度6.5%体积比，呈深金黄色，有焙焦麦芽和一些酒花的香味，麦芽味被强烈的酒花味所调和，明显比传统的巴伐利亚版的产品干燥，回味干爽而清新，酒花味滞留不退，可为卤味、海鲜，如炖鱼或裸麦面包三明治配餐。

行家考评

酿造师皮尔森型啤酒

原创邓克尔巴克黑啤



古山脊大师啤酒公司 (ELDRIDGE, POPE & COMPANY)

地址 · WEYMOUTH AVENUE, DORCHESTER, DORSET DT1 1QT, ENGLAND

电话 44-3051251251

多 贾斯特 (Dorchester) 啤酒厂一直被认为是自1760年以来的大啤酒酿造中心。它曾启发地图绘制家伊曼纽尔·鲍恩 (Emmanuel Bowen) 这样写道：“这是在英国酿造最好的上等啤酒的地方，其巨大的

产量源源不断地运往伦敦。”在今天，这种名声仍然毫不逊色，这很大一部分要感谢古山脊大师啤酒

公司这家家庭运作的独立啤酒厂，其中的烈性经典产品——汤玛斯·哈代爱尔啤酒 (Thomas Hardy's Ale)，是用来纪念这位出生于多贾斯特的小说家而生产的。

酿酒厂资料

建厂：1837年

首席酿酒师：罗杰·沃顿 (Roger Wharton)

年产量：无资料

啤酒风格：大麦啤酒、苦啤酒、淡色爱尔啤酒、波特黑啤、拉格啤酒



1880年的多尔贾斯特啤酒厂

品鉴注解

皇家橡树淡色爱尔啤酒 (ROYAL OAK PALE ALE)：浓度 12.2° P/1.048原麦汁浓度，苦味度30，酒精度4.8%体积比。呈深金红色，带有厚厚的一层细腻泡沫层，有着草木质味，英国酒花香和浓郁的奶油焦糖味，尝起来就像麦芽太妃糖。还有一种煮过的水果味，所以，从头到尾都有点甜。回味有着相当的酒花清新味，流畅而圆润。

汤玛斯-哈代家乡苦啤酒 (THOMAS HARDY COUNTRY BITTER)：浓度 10.2° P/1.041原麦汁浓度，苦味度25，酒精度4.2%体积比，呈深橘铜色，有一股很浓的清新酒花香，麦芽和果香相当调和，不过，其酒花苦味突出。杀口有着淡柔的酒花味。这种瓶中后熟啤酒的唯一不足之处是，如果你要尝鲜的话，有时必须对其后熟过程有耐心。此种啤酒的贮藏和饮用温度在 $10\sim 13^{\circ}\text{C}$ 左右。

汤玛斯-哈代爱尔啤酒 (THOMAS HARDY'S ALE)：浓度 29.9° P/1.125原麦汁浓度，苦味度70，酒精度11.7%体积比。有些啤酒权



威把这种啤酒定义为英式老黑啤 (old ale)，有些却视其为人麦啤酒 (barley wine)。不过，大家都认为它是一种主要的传统种类。新一代的这种啤酒样品显得过分刺激，并带有一种很强的干性酒花味，像糖浆那样甜。而老版本的这种啤酒则有更多的果醇味，带有奇妙的浓坚果风味和令人心醉的木质芳醇。从两种版本的啤酒中都可能体验到令人难以捉摸的诸如葡萄酒、皮革、金葡萄干或干梅子等可能说不出的特征。这种瓶中后熟的杰作是逐瓶标号并注上日期的，适合平放25年甚至更长，为了催熟激烈而过量的麦芽甜度，厂方建议在饮用前至少陈放5年以上，其合适的贮存和饮用温度是 $10\sim 13^{\circ}\text{C}$ 。



行家考评

皇家橡树淡色爱尔啤酒



汤玛斯-哈代家乡苦啤酒



汤玛斯-哈代爱尔啤酒



富勒-史密斯-特纳啤酒厂 (FULLER, SMITH & TURNER)

地址 GRIFFIN BREWERY, CHISWICK LANE SOUTH, LONDON W4 2QB ENGLAND

电话 (44-181)9962000

虽然在伦敦原址的这家啤酒厂已经存在了许多年了，但富勒的名声是近来“大英啤酒节”上才突显出来的，因为在烈性爱尔啤酒类别中，富勒的特苦啤酒几乎听了主角。事实上，富勒的特苦啤酒、骑士威克苦啤酒 (Chiswick Bitter) 和伦敦之

傲啤酒 (London Pride) 在1979年和1996年之间都五次得过英国啤酒冠军奖。富勒同

样还生产了很多季节性精品和杰出的圣诞大麦啤酒 (Christmas barley wine)，又称“金色之傲啤酒” (Golden Pride)，浓度达1.089原麦汁浓度，酒精度8.5%体积比。

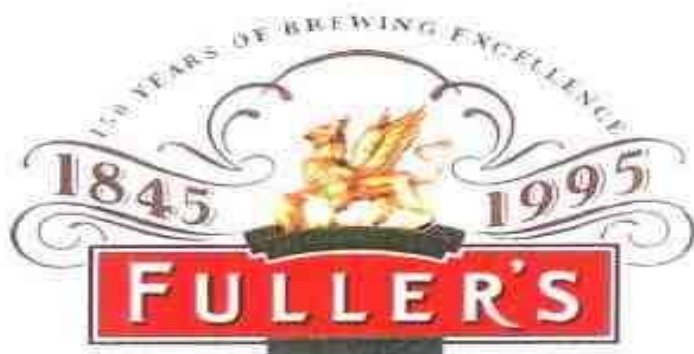
酿酒厂资料

建厂：1845年

首席酿酒师：雷吉·德鲁里 (Reg Drury)

年产量：41075吨

啤酒风格：苦啤酒、大麦啤酒、淡味爱尔啤酒、印度淡色爱尔啤酒、冬季暖啤酒

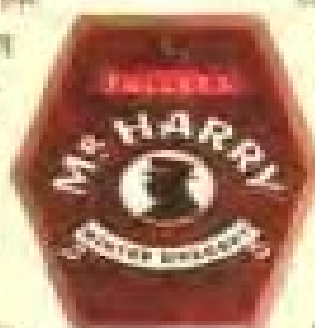


品鉴注解

骑士威克苦啤酒 (CHISWICK BITTER)：浓度8.5° P(1.034原麦汁浓度，酒精度3.5%体

积比，是一种清淡，酒足型的啤酒。比特苦啤酒和伦敦之傲啤酒柔和多了，十分解渴。酒花味和麦芽味均衡，回味充满酒花苦味。

埃普啤酒 (ESB)：浓度13.25° P(1.053原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比(瓶装啤酒，浓度达1.060原麦汁浓度，酒精度6%体积比)。这种啤酒的酒花和麦芽味都很重，它会残留在最后一滴啤酒中，当作品尝第



一口时，就会暴露出其浓烈的麦芽甜味和酒花苦味。各种味道交叉叠加，回味伴随着醇和的酒花味。

伦敦之傲啤酒 (LONDON PRIDE)：浓度10° P(1.041原麦汁浓度，酒精度4.1%体积比(瓶装啤酒，浓度达1.046原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比)。此啤酒浓郁的麦芽

味与酒花苦味均很调和。它比特苦啤酒平滑但没有其芳香。这种啤酒主要着重于综合而醇和的麦芽特性，其回味还是相当醇和的酒花味。



行家考评

骑士威克苦啤酒
(CHISWICK BITTER)



埃普啤酒 (ESB)



伦敦之傲啤酒
(LONDON PRIDE)



加布里埃尔-斯贝特-圣芳济修会啤酒厂 (GABRIEL SEDLMAYR SPATEN- FRANZISKANER-BRAU)

地址 SPATEN-FRANZISKANER-BRAU MARSSSTRASSE 46-48, 80335 MUNCHEN, GERMANY
电话 : 49-89 51220

斯贝特啤酒厂(Spaten)是公认的1872年现代拉格啤酒技术的诞生地，也是传统德国三月假日啤酒(Marzen)的诞生地。

慕尼黑最古老的啤酒厂建于1379年，不过，圣芳济修会啤酒厂的根源可追溯到1363年。然而，对斯贝特啤酒厂来说，最重要的日子是1807年，来自巴伐利亚皇家宫廷的35岁酿酒大师加布里埃尔(Gab-

riel Sedlmayr)开始接管这家啤酒厂，由此而开始创新与发展。1839年加布里埃尔去世，加布里埃尔二世取得更大的成就，他在欧洲广泛旅行，把学到的很多技术引进到慕尼黑，其最有影响力的成就是，从1870年开始把冷冻技术和蒸汽动力运用于酿造，当他1891年去世时，这些技术已经在世界上广泛普及了。

今天的斯贝特啤酒公司是在1922年加布里埃尔啤酒厂(Gabriel Sedlmayr's Brewery)和他的兄弟约瑟夫(Josef)的圣芳济修会小麦啤酒厂(Franziskaner Weissbier brewery)合并的基础上产生的。斯贝特啤酒公司现在是德国第二大啤酒出口商，在美国它是最大的德国啤酒销售商。不过其他的许多酿造方式还相当传统，大部分产权还是以家族拥有。

酿酒厂资料

建厂1397年

首席酿酒师：乔治·鲍克(Georg Balk)

年产量：12万吨

啤酒风格：德国白啤酒、慕尼黑珍藏型巴克尔黑啤、高级拉格啤酒、邓克尔黑啤、浓色巴克尔黑啤、德国三月假日啤酒、德国皮尔森型啤酒、淡色巴克尔黑啤



行家考评

多特蒙德型邓克尔黑啤
(DUNKEL EXPORT)



圣芳济修会俱乐部白啤酒
(FRANZISKANER
CLUB-WEISSBIER)



圣芳济修会酵母型
小麦邓克尔黑啤
(FRANZISKANER HEFE-
WEISSBIER DUNKEL)



圣芳济修会酵母型
小麦啤酒
(FRANZISKANER
HEFE-WEISSBIER)



高级拉格啤酒
(PREMIUM LAGER)



原创三月假日啤酒
(UR-MARZEN)



品尝注解

多特蒙德型邓克尔黑啤：酒精度5%体积比，呈深红棕色，其生啤有着芳香而松软的泡沫层。酒体出奇之淡，诱人一饮而尽，其甜味、焙焦麦芽味和酒花味被巧妙地均衡调和，很适合配烤猪肉和肉卷等任何重味德国肉食和浓味的甜点。遗憾的是这种风格的啤酒目前在美国市场上还没有供应。

圣芳济修会俱乐部白啤酒：酒精度5%体积比，呈淡金黄色，有着德国白啤酒所特有的巨大白色泡沫层，非常芳香、酸涩和干爽，其味道比大多数皮尔森爱好者经常尝试的德国水晶型小麦啤酒要浓。

圣芳济修会俱乐部白啤酒：酒精度5%体积比，呈模糊的红棕色，有着半苦半甜的果味和面包香味，多泡沫、富含麦芽，口感相当油腻，入口渐渐变酸，有颗粒状的干爽味，很适合配加香料的食物和丰盛的肉类，适合饮用温度5.5~8℃。

圣芳济修会酵母型小麦啤酒：酒精度5%体积比，呈模糊的深金黄色，有着巨大而松软的泡沫，散发出果香，就像香蕉、苹果和丁香的香料味，口感酸香、醇美，并带有丰满而柔软的干爽回味。这是世界上销量最好的巴伐利亚白啤酒，很适合配清淡型食物，如色拉、水果、通心面、烤制食物，适合饮用温度5.5~8℃。

高级拉格啤酒：酒精度5.2%体积比，呈淡金黄色，带有大而细腻的泡沫层，有着深深的草本酒花香味和麦芽甜味，半苦半甜，回味干爽，隐约有点苦。

原创三月假日啤酒：酒精度5.6%体积比，呈红琥珀色，有一股麦芽糖香味，并且从头到尾都感到麦芽甜味。尽管近些年来，德国三月假日啤酒越酿越淡，不过它还是属于麦芽味最重、最浓的啤酒之一。如果用足够的巴伐利亚酒花调节，这种酒就不会有饱食感，并回味清爽、流畅和芳醇。这种啤酒适合配烤牛排和传统的德国饮食。

格林王父子股份公司 (GREENE KING & SONS PLC)

地址：WESTGATE STREET, BURY ST EDMUNDS, SUFFOLK IP33 1QT, ENGLAND

电话：(44-1284 763222)

这家位于东英吉利(East Anglia)历史悠久的啤酒厂生产很多传统的爱尔啤酒，是英国最大的独立啤酒厂之一，并拥有900家酒吧，格林王(Greene King)同样也是一家最商业化的啤酒厂之一，现在，

它已向美国出口修道院院长爱尔啤酒(Abbot Ale)。



酿酒厂资料

建厂：1799年

首席酿酒师：阿利斯泰尔·希利(Alistair Heeley)

年产量：无资料

啤酒风格：淡味爱尔啤酒、苦啤酒、英国老黑啤、大麦啤酒、冬季暖啤酒、烈性爱尔啤酒、印度淡色爱尔啤酒

行家考评

修道院院长爱尔啤酒
(ABBOT ALE)

(酒度12.25° P 1049)

原麦汁浓度，酒精度5% (体积比)

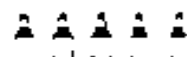


烈性索大克啤酒

(STRONG SUFFOLK)

(酒度14.5° P 1058原麦汁

浓度，酒精度6% (体积比))



亚瑟健力士父子有限公司 (ARTHUR GUINNESS & SON LTD.)

地址 ST JAMES GATE DUBLIN 8, IRELAND

电话 (353-1) 4536700

1759年12月31日，34岁的亚瑟·健力士(Arthur Guinness)用100英镑租下了位于都柏林(Dublin)圣詹姆斯门(St. James Gate)的一家废弃啤酒厂9000年的使用权，健力士开始想酿造都柏林风格的棕色爱尔啤酒，可是，没多久有人从伦敦带

来一种叫做“因素”(Entree)的黑啤酒。于是，他又决定酿造自己的黑啤，他的烈性爱尔啤

酒(Strong ale)的名声首先是沿着苏伊士运河网路慢慢传开的，10年后，它开始向外国出口了第一桶啤酒。19世纪早期，发达的蒸汽时代使得健力士啤酒迅速扩大到世界各地。

一位爱尔兰骑兵从滑铁卢战争中康复后是这样描述健力士黑啤的：“当我完全痊愈并被允许滋补时，当时我最渴望的是来一杯健力士啤酒，我想这并不难做到。我自信这对我康复的帮助胜过任何其他东西”。今天，健力士啤酒已经无可争辩地成为世界上最流行的司陶特黑啤酒，远销150多个国家，并且有50家遍布诸如牙买加、马来西亚和越南等国家的本土化生产啤酒厂，世界各地的健力士分支机构在当地就能生产此品牌。

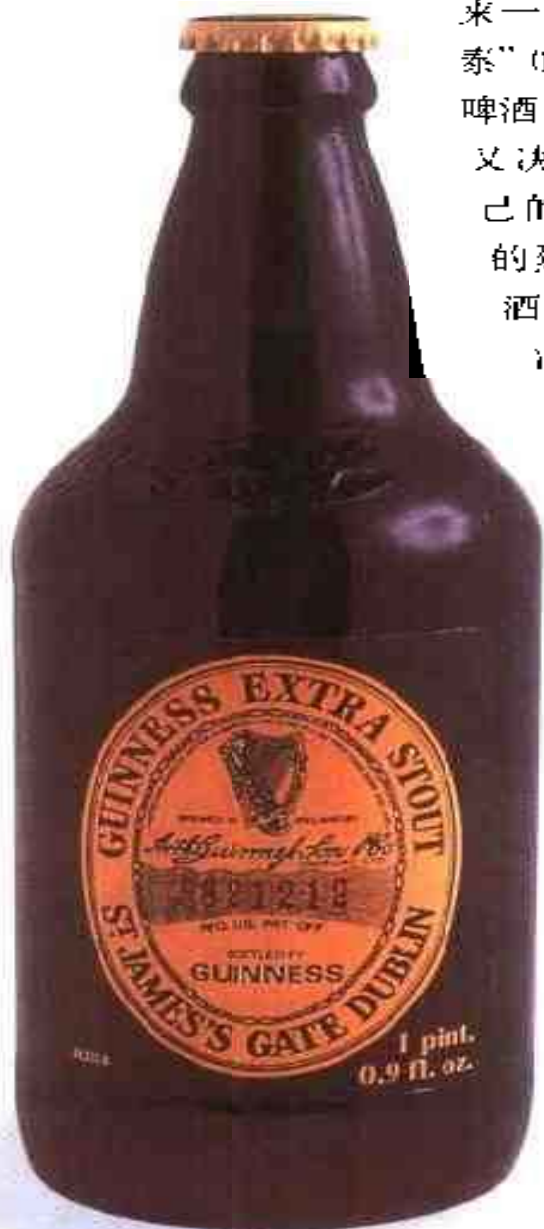
酿酒厂资料

建厂：1759年

首席酿酒师：大卫·霍姆斯(David Holmes)

年产量：256万吨

啤酒风格：德国司陶特黑啤、低热量啤酒、无酒精啤酒、拉格啤酒、大麦啤酒、爱尔兰爱尔啤酒、烈性爱尔啤酒



行家考评

健力士生啤酒

(DRAUGHT GUINNESS)



听装健力士生啤

(DRAUGHT GUINNESS CANNED)



超级司陶特黑啤(美国版)

(EXTRA STOUT-U.S.)



爱尔兰人拉格啤酒

(HARP LAGER)



卡利低酒精啤酒

(KALIBER)



基尔肯尼爱尔兰啤酒

(KILKENNY IRISH BEER)



品尝注解

健力士生啤酒：酒精度4.1%~5.1%体积比，呈暗黑色，有着厚实的褐色泡沫层头，富有巧克力似的干烤特征及明显的酸味，不过，其酒体有点淡，没有瓶装的产品那样圆润。

听装健力士生啤：酒精度4.1%~5.1%体积比。这种啤酒的罐底放有一个小小的气体发生装置，那是为了保证这种低二氧化碳含量的啤酒也能产生大量像生啤一样厚实的泡沫。它与其瓶装品种有着相同的质量，不过，有迹象表明，其杀菌时间长一些，所以麦芽的烘焙烤特征显得淡一些。

超级司陶特黑啤：各个地方的产品其酒精度略有不同，爱尔兰是4.1%体积比，而比利时却是7.7%体积比，在美国的产品达6%体积比。呈深黑色，有着

浓密的褐色泡沫，会持续到你喝完它的最后一口，



该啤酒有着细腻质地，在浓烈的焙焦麦芽味中夹杂着一股令人惊异的果味清香，浓烈、苦中带酸，带有烘焙咖啡味、半苦半甜的巧克力味和麦芽味。

爱尔兰人拉格啤酒：酒精度3.6%~5%体积比，呈深稻草色，有一股淡淡的酒花和甜麦芽刺激味。主要特色是其建筑在良好的麦芽感和恰到好处的酒体基础上所反衬出的清新的苦味，回味干爽，略有点半苦半甜。

卡利低酒精啤酒：酒精度0.5%体积比，呈淡金黄色，有着丰满但松散的白色泡沫。中等偏淡的酒体，干酒花苦味和麦芽甜味恰到好处地相调和，回味滞留着半苦半甜的味道，有点收敛感。

基尔肯尼爱尔兰啤酒：酒精度5%~5.5%体积比，呈偏深红的琥珀色，有着焦糖、水果和焙焦麦芽的味道。由于爱尔兰和苏格兰有使用淡酒花的习惯，所以，酒体偏软，富含麦芽味，微甜，所使用的酵母品种带给这种中等酒体的爱尔啤酒有着轻微的泥土味，和酒窖啤酒的高品质。它可以和许多食品配套，尤其是传统的爱尔兰美食。

安可啤酒厂(BROUWERIJ HET ANKER)

地址 GUIDO GEZELLELAAN 49, B-2800 MECHELEN BELGIUM
电话 +32-15-203880

安可啤酒厂的成功大部分要归功于梅希林镇(Mechelen)的名声。因为6个世纪以来它一直是棕色爱尔啤酒(brown ale)的酿造中心。至少自1500年以来,这种啤酒一直在啤酒厂目前的地方进行酿造。安可的最著名产品是其传奇的金查理斯啤酒(Gouden Carolus),那是与一种描述

梅希林镇(Mechelen)市民和神圣罗马帝国皇帝查理五世(Holy Roman Emperor Charles

V)的金币有关。1990年初,为了进一步扩大世界范围的销量,安可啤酒与里瓦集团(Riva Group)开始合作。

酿酒厂资料

建厂:1873年

首席酿酒师:查理斯·莱克斯(Charles Lecles)

年产量:400吨

啤酒风格:烈性棕色爱尔啤酒、比利时淡色爱尔啤酒



行家考评

金查理斯啤酒
(Gouden Carolus)

大麦19、P:1.076原麦汁

麦酒一酒精度7%体积比



荷利曼啤酒厂(BRAUEREI HURLIMANN)

地址 150 BRANDSCHENKE STRASSE 8002 ZÜRICH, SWITZERLAND
电话: (41-1) 2682626

荷利曼的招牌产品是萨密克劳斯啤酒(Samichlaus)——一种真正的世界级经典啤酒。每年只在12月6日的尼古拉日(St. Nicholas' Day)酿造。这是一种烈性的拉格型圣诞啤酒，在片瓶前往往要贮藏10~12个月，所以，它才变得难以想像的醇和和淡雅。这种啤酒是用二棱皮尔森麦芽和慕尼黑麦芽，两种哈拉道酒花(Haller-

tau)和一种特殊的、能够经得起高酒精度的酵母，依照啤酒纯粹法来酿造

的。所以，有理由说它是世界上最烈性的拉格啤酒。



酿酒厂资料

建厂: 1836年

首席酿酒师: 汉斯·桑德埃格(Hans Sonderegger)

年产量: 67000吨

啤酒风格: 烈性拉格啤酒、邓克尔黑啤酒、淡色巴克黑啤、无酒精啤酒

行家考评

凯撒皇帝珍藏型巴克集啤
(CAESARUS IMPERATOR
HELLER BOCK)



女巫啤酒 (HEXEN BRAU)



萨密克劳斯啤酒
(SAMICHLAUS BIER)





品尝注解

凯撒皇帝贮藏型巴克黑啤：浓度 24.5° P/1.103原麦汁浓度，苦味度25，酒精度12.5%体积比。该啤酒由皮尔森麦芽和慕尼黑麦芽，哈拉道酒花和超级斯达勒酒花(Super-Styren)配制。这种来自荷利曼的新产品有着相当浓的麦芽香味，不过十分醇和圆熟，是浓烈食物和甜点的最佳佐餐酒，也能作为餐后酒饮用。适饮温度在 7°C 。适合在酒窖 $13\sim 15.5^{\circ}\text{C}$ 环境中贮藏3年以上。

女巫啤酒：浓度 13.25° P/1.053原麦汁浓度，苦味度23，酒精度5.4%体积比。这种啤酒迸发出一种糖浆和热饼干香味，有一层松软如绒毛的褐色泡沫。贮存3个月后，这种啤酒富含麦芽味，醇和、略甜，并有一股淡雅的巧克力特征和焦糖和水果浓香。非常适合配巧克力甜点或德国、墨西哥食物。适合在 $5.5\sim 10^{\circ}\text{C}$ 时饮用。最好在地窖 $13\sim 15.5^{\circ}\text{C}$ 环境中贮存15个月以上。

萨密克劳斯啤酒：浓度 28.74° P/1.127原麦汁浓度，苦味度32，酒精度14.7%体积比。这种啤酒如果贮藏在 $13\sim 15.5^{\circ}\text{C}$ 的环境

下可保存很长时间，非常适合配浓烈的食物和甜点，特别是巧克力，也可作为餐后提神饮品，也许同时还可以抽上一支雪茄。



利夫门斯啤酒厂 (BROUWERIJ LIEFMANS)

地址：200 AALS- STRAAT, 9700 OUDENAARDE, BELGIUM

电话：(32-55) 311392

约 在300年前，这家东佛兰德 (East Flanders) 啤酒厂已经使奥德纳尔德镇 (Oudenaarde) 成为经典比利时爱尔啤酒的代名词。他们主要经营的品种是一系列像葡萄酒一样有点酸的英国老褐色啤酒 (old bruin)，其中包括主要供当地市场的基本老褐色啤酒 (basic old browns)，以及掺和

着较烈性的戈顿班德啤酒 (Goudenband)、山莓啤酒 (Frambozen) 和樱桃啤酒 (Kriek)。

利夫门斯还有一种有趣的冬季啤酒叫做“热樱桃啤酒” (Gluhkriek)，它需先温热至70℃左右才饮用，而不像德国热啤酒 (Gluhwein) 是在冷藏时饮用的。

1990年，利夫门斯啤酒厂被吸收进了位于西佛兰德 (West Flanders) 丹特杰姆 (Dentergem) 的里瓦集团 (Rival)。两年后，利夫门斯啤酒开始在丹特杰姆酿造，然后船运至奥德纳尔德 (Oudenaarde) 可发酵和后熟。里瓦集团的目的是为了更新利夫门斯啤酒厂，一旦完成其改造，所有的生产还是归还原处。利夫门斯啤酒，特别是沉淀物较多的戈顿班德啤酒最好是在地窖中像葡萄酒一样塞着软木塞平躺存放。

酿酒厂资料

建厂：1679年

首席酿酒师：罗兰·德·卡路韦 (Roland Decaluwe)

年产量：1300吨

啤酒风格：英国老褐色啤酒、樱桃老褐色啤酒、山莓老褐色啤酒



品尝注解

山莓啤酒(FRAMBOZENBIER)：浓度14°P/1.057原麦汁浓度，苦味度21，酒精度5%体积比。1985年10月首次引进到比利时。10多年来，它已经成为一种经典产品。这种啤酒有着很重的山莓味道和清新、冒泡的香槟酒特征，清新、干爽和醇和、水果的甜味正好被浓烈的酸味所抵消。该啤酒在13~15.5℃的地窖中能够贮存2~3年。在适合香槟酒的早午餐场合也能用此啤酒代替。可作为餐前酒，可以配清新、清淡的食物。

戈顿班德啤酒(GOUDENBAND)：浓度14°P/1.057原麦汁浓度，苦味度21，酒精度5%体积比。这种啤酒是用4种啤酒花：包括哈拉道酒花、酿酒师金酒花(Brewer Gold)、萨士酒花和泰特南酒花(Tettnang)和一种百年酵母品种来酿制。热后熟8~10个月，然后再在瓶中进一步后熟3~12个月。其香味和风味相当复杂，自始至终混合着酸味、麦芽味和涩味。这是一种有着葡萄酒的浓郁和综合性的杰出的老棕色啤酒。这种有着“比利时的布林尼奇”(Burgundy)（一种产自法国东南部的葡

萄酒)之称的啤酒能配牛肉、猪肉和乳酪，或烟熏三文鱼和贝壳类。它也适合在13~15.5℃的地窖中贮存5~10年。

樱桃啤酒(KRIEK-BIER)：浓度17.2°P/1.067原麦汁浓度，苦味度24.5，酒精度5.8%体积比。呈模糊的深红棕色，多泡，有淡褐色的泡沫层，散发着樱桃水果糖的淡香味。有着突出的水果酸味、强烈的乳酸味和酒花苦味，呈甜酸混杂的特征。有点淡薄的酒体带有满嘴气泡感消失得很快的杀口。尽管如此，它还是一种相当不错的夏天清凉饮品，相当适合配周日早午餐、烤薄饼和法式面包，也可作为餐前酒。它也适合在13~15.5℃的地窖中贮存3~4年。



行家考评

山莓啤酒

戈顿班德啤酒

樱桃啤酒



门多锡啤酒公司 (MENDOCINO BREWING COMPANY)

地址 13551 SOUTH HIGHWAY 101, HOPLAND, CALIFORNIA 95449

电话 (1-707) 7441361

门多锡啤酒公司是在5个酿酒师经历了
很多困境之后成长起来的。作为虔
诚的家庭酿酒师，迈克尔·莱伯恩
(Michael Laybourn)和诺曼·弗兰克
(Norman Franks)所面临的曾在建筑公司里
做过。而迈克尔·洛弗特(Michael Lovett)
和唐·巴克利(Don Barkley)曾在美国第一

家现代微型啤酒厂——
新阿尔比恩(New Albion)
微型啤酒厂当过酿酒
师，可惜该厂关闭了。

不过，就像人类历史

上许多伟大的成功者一样，他们的朋友约翰·斯卡
希尔(John Seahill)与他们一起通力合作，把危机转
化成了良机。巴克利和洛弗特带着新阿尔比恩微型

啤酒厂的设备和独特的酵母菌种来到北方一个叫
霍普兰(Hopland)的小镇，它位于旧金山市以北
145公里处。于是诞生了自禁酒令以来加州的
第一家微型酿造厂。门多锡的发展非常快，
起初的年生产量只有1094吨，到1987年已成为
能够批发分销1368吨的微型啤酒厂。之后，门
多锡进行大规模的扩展工程，在尤基(Ukiah)
附近新建一个年生产能力达27360吨的啤酒
厂，1997年年底完工。尽管门多锡采用了浸泡
麦芽，通过重力回圈来转移麦芽汁，瓶中后熟
等一系列古老的酿造方法，但是，他们的啤酒
还是代表了新式美国微型啤酒厂的风格和特
征。

酿酒厂资料

建厂：1983年

首席酿酒师：唐·巴克
利(Don Barkley)

年产量：2052吨

啤酒风格：司陶特黑
啤，淡色爱尔啤酒，苏
格兰爱尔啤酒，烈性爱
尔啤酒，假日爱尔啤
酒，波特黑啤



品尝注解

蓝鹭淡色爱尔啤酒 (BLUE HERON PALE ALE)：浓度 13.5° P/1.054 原麦汁浓度，酒精度 6.3% 体积比，呈模糊的金黄色，有股细腻而清淡的口感，一种酸润味很快转化成干爽、醇美的杀口。你每啜一口，味道越杂，渐渐会露出一股柠檬的酒花香味，回味有着长时间的树脂似的酒花味。它适合配清淡的素食和新鲜的海鲜。

秃鹰之眼精选爱尔啤酒 (EYE OF THE HAWK SELECT ALE)：浓度 16.25° P/1.065 原麦汁浓度，酒精度 7.6% 体积比，呈金桃黄色，有着利口酒一般的圆润的韵味，口感柔软、平滑，非常流畅和清新，慢慢会透出一股清新的酒花味直至喝完，回味干爽，有果味滞留味。

红尾爱尔啤酒 (RED TAIL ALE)：浓度 13.5° P/1.054 原麦汁浓度，酒精度 6.5% 体积比，呈桃铜色，充满着一层芳香的泡沫层，无论香味还是风味都带有一种花果味，及清爽的酒花苦味和丰满的麦芽香，杀口带有一股扑鼻的果味和干爽味，回味有梨和酒花的芳醇。非常适合配新鲜的水果、蔬菜色拉和乳酪。



行家考评

蓝鹭淡色爱尔啤酒



秃鹰之眼精选爱尔啤酒



红尾爱尔啤酒



摩盖特啤酒厂(BROUWERIJ MOORTGAT)

地址：BREENDONKDORP 58, 2870 BREENDONK PULIRS BELGIUM
电话：(32-31) 3867121

这是一家著名的独立啤酒厂，其最出名的产品要数经典的烈性金色爱尔啤酒(golden ale)。杜佛啤酒(Duvel)，他们有自己的制麦设施，而这种设备在小型啤酒厂现在几乎已不多见了。“杜佛”是佛兰德语“魔鬼”的意思，它是从麦克尤安(McEwan)的苏格兰爱尔啤酒中得到灵感而造就的一种烈性爱尔英式黑啤。第二次

世界大战以后，拉格型淡啤酒的兴起激励摩盖特在1960年底改变了他的配方，开始生产金色爱尔啤酒。

而其他产品则已成为了历史。自从该产品上市以后，杜佛被视作即时的典型，刺激了不少模仿者，他们的产品都带上了“杜佛式”的名字。

酿酒厂资料

建厂：1871年

首席酿酒师：丰斯·范·雷根摩泰(Fons Van Regenmortel)

年产量：25000吨

啤酒风格：杜拜尔啤酒，雀普尔啤酒，烈性爱尔啤酒，德国皮尔森型啤酒，淡色爱尔啤酒，低酒精度啤酒



品尝注解

杜佛啤酒 (DUVEL)：酒精度7%体积比。它是用丹麦夏季大麦和全花型的斯蒂赖恩酒花 (Styrian) 和萨土酒花来酿造，瓶中熟后熟五周。这是真正的世界经典啤酒之一，在水准方面：略比特拉比斯行修道院啤酒 (Trappist beers) 差一点，是任何酒窖藏品中的必备品种之一。它呈明亮而华丽的金色，饮用这种啤酒必须要有相当厚的泡沫层才能品味出其果味、酒花的香味和胡椒香味。喝在嘴里口味醇美，交替感受到酒花和麦芽香。它是配鱼、贝壳、炖鸡、果味沙司、烤排和奶油沙司等菜肴的最好搭档，当然，你也可以单独品尝啤酒本身。

贝尔皮尔森型啤酒 (BEL PILS)：酒精度5.3%体积比，很难想像能从充满着世界最好的爱尔啤酒的地方喝上皮尔森型啤酒。不过，这的确是一种纯真的皮尔森型啤酒，呈很淡的金黄色，富含令人兴奋的优雅花香。麦芽的甜味中穿插着具支配地位的酒花苦味，淡爽、柔和，只是有点点桂竹香。它比市场上许多粗糙和苦涩的啤酒精细多了，贝尔皮尔森型啤酒适合配有香醇甜味的海鲜，比如蟹和龙虾。



行家考评

杜佛啤酒



贝尔皮尔森型啤酒



奥佛啤酒股份有限公司 (BRASSERIE D' ORVAL S.A.)

地址：6923 VILLERS-DEVANT-ORVAL BELGIUM

电话：(32-61) 311060

传 说中在1076年，塔斯卡尼的女公爵 (Duchess of Tuscany) 和奥佛领地 (Orval region) 的领主马蒂尔达伯爵夫人 (Countess Matilda)，去拜访来自意大利卡拉布里亚 (Calabria) 并已定居在这里的勇敢的圣本笃会 (Benedictine) 修道士。当伯爵

夫人坐在修道院附近的泉头时，她的结婚戒指意外地落

到了水里。伯爵夫人热切期盼圣女玛丽亚来帮助她。突然，一条鳟鱼从水中跃起，其嘴上含着戒指，把它还给了目瞪口呆的伯爵夫人。她惊叫道：“这真是一个金谷。”从此，这修道院被称作了“奥佛” (法文中“金谷”的读音)，鳟鱼嘴含戒指的形象成为啤酒厂的标志。像其他欧洲修道院一样，奥佛修道院在1948年最新一次重建之前，曾被掠夺、抢劫、焚烧，历经劫难。新的酿造所不得不广开财源以维持修道院的生计。

金橙色的奥佛啤酒是用泉水和法国、荷兰及德国的大麦麦芽酿制，淡拉格型麦芽占总麦芽量的86.5%，其余由卡拉维尼 (caravienne) 焦糖麦芽组成。在初级发酵中只使用单纯的酵母品种，然后再在瓶中再发酵。在二级发酵时采用五种酵母混合物的品种。在酿造罐以及贮藏池中加入大量德国哈拉道酒花和斯洛文尼亚 (Slovenian) 的新蒂赖恩酒花。在加热沸腾的时候加入结晶糖碎片，而在瓶中再发酵前加入水解转化糖，以利于产生特有的宽大泡沫层。

酿酒厂资料

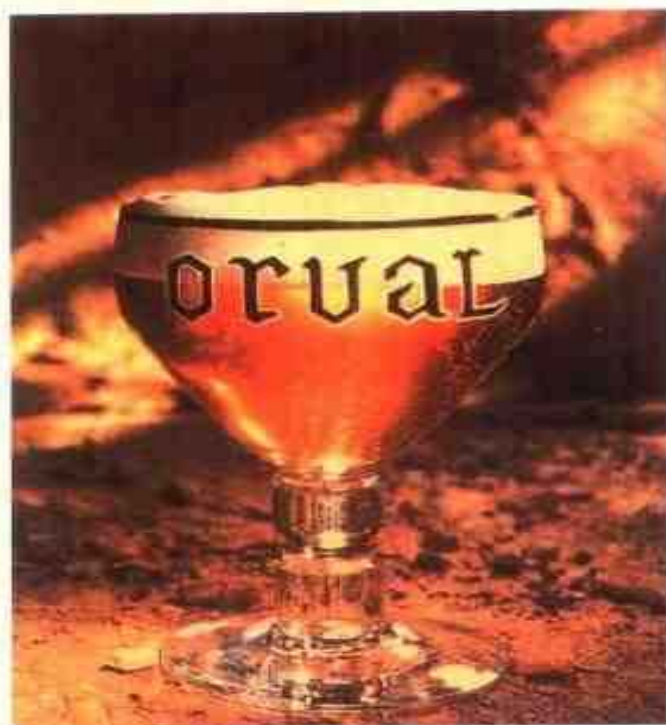
建厂：1931年

首席酿酒师：雅克·佩特里 (Jacques Petre)

年产量：3800吨

啤酒风格：特拉比斯特修道院啤酒





品尝注解

奥佛特拉比斯特修道院啤酒 (ORVAL TRAPPIST ALE)：浓度13.4° P/1.055原麦汁浓度，苦味度32，初装瓶时酒精度6%体积比，10个月后酒精度达7.1%体积比。和大多数特拉比斯特修道院啤酒 (Trappist ales) 不一样，奥佛在强烈的酒花特征方面是无与伦比的。这种啤酒应用宽嘴高级酒杯盛装，因为它能充分产生出草本酒花香味和干爽的浓醇味。口感也充满酒花味。其适宜的饮用温度是14℃，如贮藏在酒窖的温度环境下，奥佛啤酒能够平放至5年以上。

行家考评

奥佛特拉比斯特修道院啤酒 (ORVAL TRAPPIST ALE)



宝拉内-萨尔法特-托玛斯啤酒厂(PAULENER -SALVATOR-THOMAS-BRAU)

地址: HOCHSTRASSE 75, 8000 MUNCHEN 95, GERMANY

电话: (49-39) 480050

宝拉内啤酒厂的名字是从宝拉圣法兰西斯修道院(Ordre of Saint Francis of Paula)的修士的名字中衍生出来的。他们于1631年首次在修道院酿造啤酒。大约到1780年,他们开始把啤酒出售给慕尼黑当地的人。到19世纪早期,成为一家非宗教性的拉格啤酒厂。啤酒厂主人弗朗茨·扎

卡尔(Franz Zacherl)利用在斋戒期烈性啤酒流行的机会开发出自己的品牌,并命名为“萨尔法特啤酒(Salva-

tor)”,目前已成为巴伐利亚浓色巴克黑啤(doppel-bock)风格的基准点。

今天这家公司是在1923年收购老托玛斯兄弟啤酒厂(old Thomas brothers' brewery)后形成规模的。近年来,哈克-普歇尔啤酒厂(Hacker-Pschorr)也被收购进来,从而使公司成为慕尼黑最大的啤酒厂。宝拉内公司在慕尼黑有两处营业点,一家在卡普齐诺广场(Kapuzinerplatz)5号的“宝拉内酿造酒吧(the Paulaner Brachhaus brewpub)”,另一家在啤酒厂旁的霍克大街77号的“萨尔法特酒窖(the Salvator Keller)”,当它在三月啤酒节上开启当季第一桶萨尔法特啤酒时,即意味着春天的来临。

酿酒厂资料

建厂: 1631年

首席酿酒师: 彼得·赫立克(Peter Hellich)

年产量: 20万吨

啤酒风格: 邓克尔黑啤、德国皮尔森型啤酒、德国白啤酒、浓色巴克黑啤、慕尼黑拉格型啤酒



品尝注解

酵母型德国小麦啤酒 (HEFE-WEIZEN)：酒精度5.4%体积比，呈模糊的亮黄色，雪白的泡沫层渗出明快的香草、丁香、香蕉和苹果香味，酒体中等偏淡，带有醇和、松软的特征和浓烈的麦芽味。这种当代小麦啤酒或许魅力广泛，不过，其突出的特点是其清新的果醇味和淡淡的柠檬酸味，带来干爽的杀口。这种啤酒作为夏季野餐饮用，非常清新怡人，也适合配各类香辣的民族美食。

高级拉格啤酒 (PREMIUM LAGER)：酒精度4.9%体积比，呈深金黄色，有着漂亮的泡沫层，富含传统慕尼黑拉格型啤酒 (helles) 所特有的香草风味和麦芽香味，还有芳醇的酒花香味。麦芽味和淡淡的果味使得杀口下爽，回味带有松树般的酒花香。它能作为宴会啤酒来配传统的巴伐利亚食物，也可以纯粹作为集会用酒。

萨尔法特啤酒 (SALVATOR)：酒精度7.5%体积比。这种啤酒是浓色巴克风格黑啤的原创者和同类中无可争议的佼佼者。呈深棕红色，有一股令人垂涎的浓麦芽、黑色水果、巧克力和焦糖香味。口感十分浓烈，由于巴伐利亚酒花的苦味担当了良好的底味，使得其喝起来并不厌腻。醇和、圆熟的有机结合使这种巴伐利亚的经典啤酒回味起来带有发热的醇美感。

行家考评

酵母型德国小麦啤酒

高级拉格啤酒

萨尔法特啤酒



皮尔森之源啤酒厂 (PLZENSKY PRAZDROJ)

地址：30497 PLZEN CZECH REPUBLIC

电话：(42-19) 7061111

18 38年，由于酿造结果不一致，皮尔森市(Pilsen)的市民在市政广场上倾倒掉38大桶上发酵的啤酒，决定开始转向生产新的下发酵啤酒。1842年开始雇佣一位相当有天赋的29岁的巴伐利亚酿造大师约瑟夫·格罗勒

(Joseph Grolle)：在酿造所完工以后，酿造出第一桶皮尔森型拉格啤酒。与巴伐利亚同类产品不同的是，

巴伐利亚只生产黑色的或褐色的拉格啤酒，而皮尔森是用特别的波希米亚淡发芽米酿造，酒体呈深金黄色，晶莹透彻，是世界上第一种淡型拉格啤酒。1994年9月1日“皮尔森之源”的酿造师们正式兼并了他们的邻居甘博纳斯(Gambrinus)，这是一家捷克的传统啤酒厂，当时是捷克最大的啤酒厂。

用作酿造这种啤酒的麦芽都是啤酒厂自己用摩拉维亚(Moravian)大麦制芽的，酒花来自皮尔森市以北60公里的扎泰茨地区专供的萨士啤酒花(Saazer)。

酿酒厂资料

建厂：1838年

首席酿酒师：雅罗斯拉夫·罗斯(Jaroslav Rous)、帕维尔·齐特克(Pavel Zitek)

年产量：33万吨

啤酒风格：捷克皮尔森型啤酒



行家考评

皮尔森之源啤酒
(PILSENER URQUELL)

浓度10和12°B 1.040和1.048原麦汁浓度、酒精度4.4/4.7%体积比



甘博纳斯啤酒

浓度10和12°B 1.040和1.048原麦汁浓度、酒精度4.4/4.7%体积比



劳登巴夏啤酒厂 (BROUWERIJ RODENBACH)

地址 SPANJESTRAAT 133-141 8800 ROESELARE, BELGIUM

电话: (32-51) 223400

传 说中的西佛兰德 (West Flanders) 的“比利时红啤酒 (Belgian red)”的风格有时只是特指劳登巴夏啤酒厂的产品。那是因其出色的质量可起到模范的样本。劳登巴夏“地道”的啤酒，恰如啤酒厂所赋予其“名啤酒”这一名字的意思。它是在圆柱/锥形的发酵罐上以非常墨守成规的方法开始其酿造，然而，这种啤酒的特色在于其需要在劳登巴夏著名的无外套的橡木桶中后熟十几个月至两年，在桶内，生长在木头上的野生酵母赋予这种啤酒独特的酸味。然后，把大酒桶中的陈年啤酒经过过滤后装瓶，就成为独特的劳登巴夏的“比利时名啤酒”。如果把新发酵的啤酒掺和到上述陈年啤酒中，由此产生的爱尔兰啤酒称作“劳登巴夏啤酒 (Rodenbach)”。如果是在“名啤酒”中掺入樱桃汁，这种啤酒就叫做“亚历山大啤酒 (Alexander)”。在劳登巴夏的宣传中曾经引用过作家迈克尔·杰克逊对其比利时红啤酒的评价：“它是世界上最清新怡人的啤酒”。

在圆柱/锥形的发酵罐上以非常墨守成规的方法开始其酿造，然而，这种啤酒

的特色在于其需要在劳登巴夏著名的无外套的橡木桶中后熟十几个月至两年，在桶内，生长在木头上的野生酵母赋予这种啤酒独特的酸味。然后，把大酒桶中的陈年啤酒经过过滤后装瓶，就成为独特的劳登巴夏的“比利时名啤酒”。如果把新发酵的啤酒掺和到上述陈年啤酒中，由此产生的爱尔兰啤酒称作“劳登巴夏啤酒 (Rodenbach)”。如果是在“名啤酒”中掺入樱桃汁，这种啤酒就叫做“亚历山大啤酒 (Alexander)”。在劳登巴夏的宣传中曾经引用过作家迈克尔·杰克逊对其比利时红啤酒的评价：“它是世界上最清新怡人的啤酒”。

酿酒厂资料

建厂：1836年

首席酿酒师：鲁迪·盖奎尔 (Rudi Ghequire)

年产量：10000吨

啤酒风格：比利时红啤酒、樱桃味比利时红啤酒



行家考评

比利时名啤酒 (GRAND CRU)
容量 34.5° Pils (500毫升装)
酒精含量 5% (v/v)



圣雷米-圣母玛利亚修道院酿造厂 (ABBAYE DE NOTRE-DAME DE SAINT-REMY)

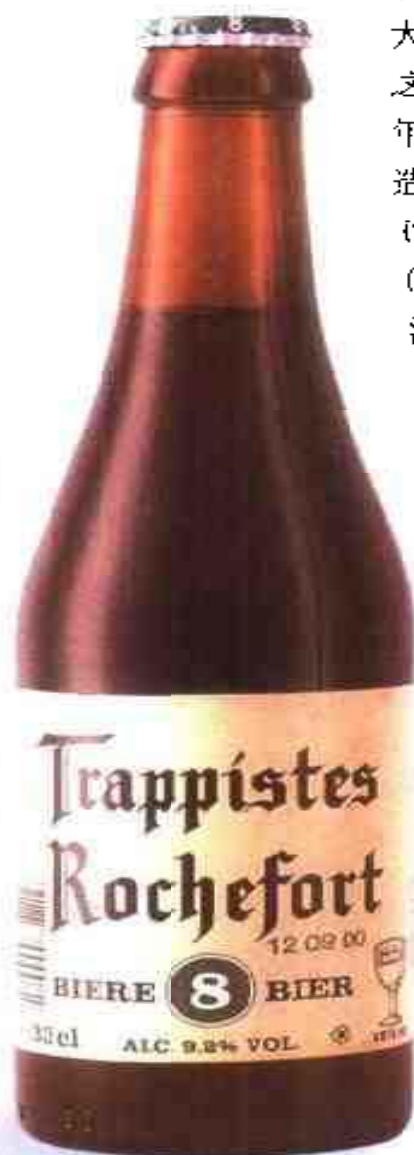
地址 5430 ROCHEFORT, BELGIUM

电话 32-84 222132

圣雷米 (Saint-Rémy) 修道院的起源可以追溯到1230年，那时，修女们忍受着阿尔登山区 (Ardennes) 恶劣的气候和贫瘠的环境，在此修道院定居下来。到1464年，修士取代了修女并住到1794年，此后到1887年一直无人居住。修道院的资料中记录着，早在1595年圣雷米就曾有个啤

酒厂，山野上种满了大麦和酒花。今天的这家小酒厂是在1899

年建造的，并于1960年翻新，到1974年又作了改造。其所生产的啤酒也许是所有特拉比斯特啤酒 (Trappist) 中最不引人注目的，不过其“罗契福特10 (Rochefort 10)”啤酒一直是公认的世界上最好的啤酒之一。其8号和10号啤酒特别适合平躺存放，其贮藏温度适合在15~16℃，适饮温度是12~16℃。



酿酒厂资料

建厂：1794年

首席酿酒师：弗雷尔·安东尼 (Frère Antoine)

年产量：1500吨

啤酒风格：比利时杜拜尔双料啤酒、雀普尔三料啤酒、烈性啤酒

行家考评

罗契福特6号啤酒 (红盖)
(ROCHEFORT 6-RED CAP)
酒精度7.5% (v/v)



罗契福特8号啤酒 (绿盖)
(ROCHEFORT 8 GREEN CAP)
酒精度9.2% (v/v)



罗契福特10号啤酒 (黑盖)
(ROCHEFORT 10-BLACK CAP)
酒精度11.3% (v/v)



撒母耳-史密斯啤酒厂 (SAMUEL SMITH)

地址 THE OLD BREWERY, TADCASTER, N.YORKSHIRE LS24 9SB ENGLAND
电话 (44) 1937.832225

这家微型啤酒厂是约克郡最古老的一家，还保持着一种相当极端的传统，由家族拥有并独立经营。他们使用约克郡的北方酵母，用木酒桶和马车为当地客户送酒。所有这些在啤酒鉴赏家的眼中都富有相当传奇色彩。这家啤酒厂的唯一缺点是他们

固执地坚持用透明玻璃瓶来盛装他们世界级的啤酒，这使得英国的约克郡爱尔啤酒爱好者感到太贵了。

酿酒厂资料

建厂：1758年

首席酿酒师：史蒂夫·巴雷特 (Steve Barrett)

年产量：无资料

啤酒风格：淡色爱尔啤酒、波特黑啤、燕麦型司陶特黑啤、皇家型司陶特黑啤、棕色爱尔啤酒、拉格啤酒



品尝注解

栗色爱尔啤酒(NUT BROWN ALE)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5.4%体积比，其胡桃色正好与果仁麦芽味相配，这种芳醇而令人欣慰的爱尔啤酒有点甜，带有浓烈泥土味，有层次感。不过，其麦芽风味还是显得有所保留，很容易产生干醇的回味，它很适合配农夫的午餐、烤野味或胡椒牛排，在13℃时饮用。

老酒厂淡色爱尔啤酒(OLD BREWERY PALE ALE)：浓度11.75° P/1.047原麦汁浓度，酒精度5%体积比，呈亮红褐色，有着浓密的米色泡沫，那正是约克郡爱尔啤酒的显著特征。饮用时自始至终都充满麦芽味，一点点酒花苦味和浓烈的泥土味。啤酒的苦味恰到好处。这是一种经典的约克郡苦啤酒的典型代表，是撒母耳·史密斯传统酿造的化身。

著名的泰迪波特黑啤(THE FAMOUS TADDY PORTER)：此啤酒在英国又称作“有营养的烈性司陶特黑啤”，浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5%体积比，呈深棕黑色，有一点点泛红光，充满层层焙焦麦芽床、果醇味和薄荷甘草味。中等酒体，干爽、有焙烤风味，有点甜，回味有麦芽干燥味。适合在13℃时饮用，可配新鲜的贝壳类食物(特别是生牡蛎)和黑巧克力甜点。

冬季款待啤酒(WINTER WELCOME)：浓度14° P/1.056原麦汁浓度，酒精度5.4%体积比，呈模糊的桃黄色，有着稠密而持久的泡沫层。芳香、醇美和干爽，浓郁的苦味伴随着醇美的麦芽味，接近杀口时有着水晶麦芽的特征。回味带有干醇的酒花滞留感。这种烈性淡色爱尔啤酒不像其他冬季啤酒那样香或酒精度那么高，尽管如此它还是很适合配许多丰盛的假日盛宴，如烤野禽、维吉尼亚火腿和季节性蔬菜。

行家考评

栗色爱尔啤酒

老酒厂淡色爱尔啤酒

著名的泰迪波特黑啤

冬季款待啤酒



施耐德父子啤酒公司 (BRAUEREI G. SCHNEIDER & SOHN)

地址：1-5 EMIL-OTT-STRASSE 8420 KELHEIM, GERMANY

电话：(49-3441) 7050

18 50年格奥尔格·施耐德(Georg Schneider)被皇家授予在德国独家酿造小麦啤酒的权利，这使得其啤酒厂成为巴伐利亚小麦啤酒最古老的酿造厂。由于新式拉格啤酒惊人发展的缘故，使得小麦啤酒在经历了近两个世纪的贵族专享身份后，到19世纪后半叶其洋费量锐减。施耐德啤酒厂顽强地保持着这种风格的啤酒酿造近

六代人，近些年来，他们又使品尝小麦啤酒的风气逐渐回转过来，慕尼黑的小麦啤酒产量接近拉格啤酒的一半就很能说明问题。

酿酒厂资料

建厂：1856年

首席酿酒师：迪特·德雷克斯勒(Dieter Drecksler)

年产量：无资料

啤酒风格：德国白啤酒、德国小麦啤酒



品尝注解

施耐德白啤酒 (SCHENIDER WEISSE)：浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，苦味度13，酒精度5.4%体积比。这是由60%小麦麦芽在瓶中后熟的啤酒。其较深的颜色使得那些曾经为努力酿造出淡色白啤酒而屡试未果的家庭酿酒师们感到欣慰，因为这才是真正的慕尼黑小麦啤酒，毕竟不同于拉格啤酒。它曾在1995年的世界啤酒锦标赛上获得过金奖。这种啤酒适合配德国香肠、烟熏肉、强味乳酪、匹萨和许多芳香的民族美食。

厄法思蒂内兹历史学家啤酒 (AVENTINUS)：浓度18.5° P/1.074原麦汁浓度，苦味度11，酒精度8%体积比。这种啤酒是用淡色麦芽、水晶麦芽和黑麦芽来酿造，不杀菌、不过滤，在瓶中后熟。这种独特的小麦型浓色巴克黑啤融合了浓色巴克黑啤浓密的麦芽复合香味和小麦啤酒的醇香，彼此间既不单调也不过量。它是1995年世界啤酒锦标赛的白金奖获得者。非常适合配烤家禽、鱼或肉做成的小馅饼、沙锅汤和丰盛的甜点。



行家考评

施耐德白啤酒



厄法思蒂内兹
历史学家啤酒



苏格兰库烈奇公司 (SCOTTISH COURAGE LTD.)

地址：ABBEY BREWERY, 111 HOLYROOD EDINBURGH EH8 8YS SCOTLAND

电话：(44-131 5529191)

1995年8月，英国酿酒史上又诞生了一笔新的交易：库烈奇公司(Courage Ltd)成为苏格兰纽卡斯尔公司(Scottish & Newcastle plc)的一分子，两家公司在酿造方面都有值得炫耀的历史传统，新公司更成为英国最大的啤酒酿造商。

苏格兰库烈奇公司在英国大多数地区具有品牌的领先地位，它们是本地和国际的拉格啤酒和爱尔啤酒的最大销售商，其中两种最著名的瓶装啤酒是纽卡斯尔棕色爱尔啤酒(Newcastle Brown Ale)和皇家俄罗斯司陶特黑啤(Imperial Russian Stout)。

1927年酿造的纽卡斯尔棕色啤酒在随后一年的“国际啤酒酿酒师展览”中就获得了唯一的一个冠军啤酒，并获得“绝元仅有(the one and only)”的称号，今天它已经成了全英国最大销量的瓶装爱尔啤酒。

皇家俄罗斯司陶特黑啤是库烈奇公司的“明星酿酒厂”——位于约克郡泰德卡斯特(Tadcaster)的约翰史密斯啤酒厂(John Smith's)所独创的啤酒风格，由此在工艺啤酒复兴运动中也引来了一批模仿者。这种经典啤酒酒性很强，几乎可以与大麦酒相媲美。之所以它有“皇家俄罗斯”的称号，是由于在18和19世纪，它在专制的俄罗斯宫廷非常流行。

酿酒厂资料

建厂：苏格兰纽卡斯尔啤酒厂1749年

库烈奇有限公司1787年

首席酿酒师：约翰·戈尔(John Gore)

年产量：无资料

啤酒风格：苦啤酒、皇家型司陶特黑啤、拉格啤酒、爱尔啤酒



品尝注解

皇家俄罗斯司陶特黑啤 (IMPERIAL RUSSIAN STOUT)：浓度25° P/1.102原麦汁浓度，酒精度10%体积比，其成分包括：淡色麦芽、琥珀色麦芽和黑色麦芽，酿造糖、大量英国酒花。在瓶中后熟，不过滤。有着很浓的酒花香味和明显突出的由烟熏过的麦芽所带来的麦芽味和巧克力香味。是世界上经典的可平放贮藏在地窖中的啤酒之一。很适合作为睡前酒，饭前或饭后助消化的酒，可配上好的中等偏浓的雪茄。

纽卡斯尔棕色爱尔啤酒 (NEWCASTLE BROWN ALE)：浓度13.5° P/1.044原麦汁浓度，酒精度4.7%体积比，其成分包括：纽卡斯尔棕色爱尔啤酒酵母、淡色麦芽和水晶麦芽、酒花、酿造糖和酒精。这种现代风格的高级爱尔啤酒有着独特的红棕色、很厚的细腻泡沫以及芳醇的香味。



行家考评

皇家俄罗斯司陶特黑啤



纽卡斯尔棕色爱尔啤酒



斯高蒙特-圣母玛利亚修道院酿造厂 (ABBAYE DE NOTRE-DAME DE SCOURMONT)

地址 294 ROUTE DU ROND-POINT, 6464 FORGES-LEZ-CHIMAY, BELGIUM
电话: 32-60 210311

离著名的“奇美镇 (Chimay)”10公里的斯高蒙特圣母玛利亚修道院 (Our Lady of Scourmont Abbey)，有一家特拉比斯特啤酒厂在商业运作上非常成功。修道院1850年在弗尔吉斯 (Forges) 建立，最终由于农庄缺乏足够的粮食，无法资助修道院而变卖。到1862年就重开了这家啤酒厂。

奇美有三种爱尔啤酒：“高级版 (Premiere)”、“五百板 (Cinq Cents)”、“陈年版 (Grand Reserve)”，都用带软木塞的波尔多型 (bordeaux-type) 瓶装来销售，有750毫升和330毫升两种规格，分别用红、白、蓝三种瓶盖以示区别，其中蓝盖最适合平放贮存，存放后会有一种香醇的大麦啤酒特点。白盖最适合在相对新鲜时饮用，而红盖在酒质上比蓝盖淡，最适合在两年内饮用。

酿酒厂资料

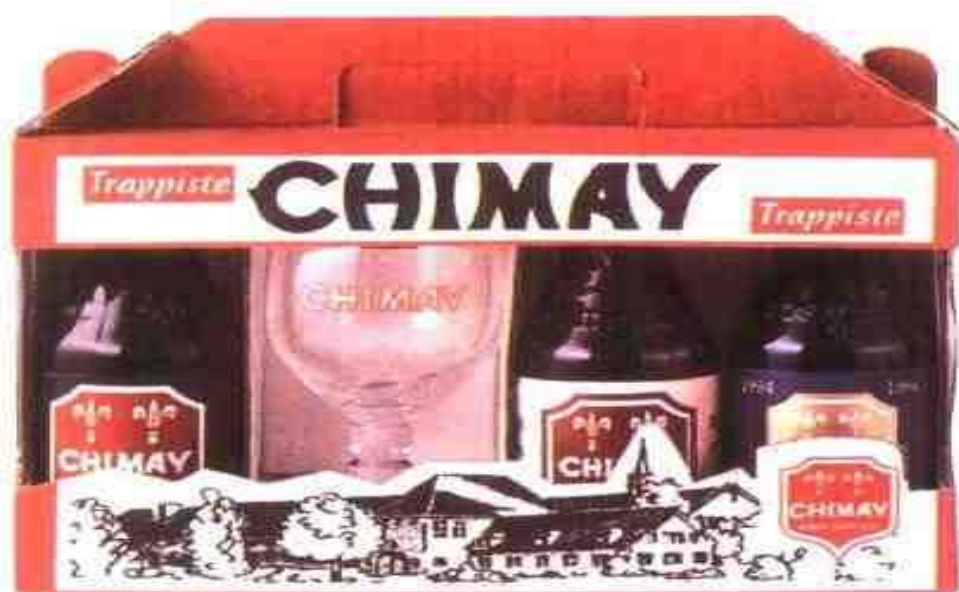
建厂：1850年

首席酿酒师：保罗·阿诺特 (Paul Arnott)、马可·哈布兰 (Marc Habran)

年产量：12000吨

啤酒风格：比利时杜拜尔双料啤酒、雀普尔三料啤酒、烈性啤酒





品尝注解

高级版(PREMIERE) (红盖)：酒精度7%体积比，呈深红棕色，泡沫层散发出丰富的酒花、果味和强烈的发酵酯味。是三种品种中最易上口的一种。有着非常醇美、丰满的质量、酒花苦味和泥土香甜味相互调节得十分完美。适合配丰盛的烤肉或焙肉和蔬菜，也可以取代红葡萄酒作为宴会用酒。

五百版(CINQ CENTS) (白盖)：酒精度8%体积比，呈金琥珀色，有着膨胀的浓泡沫层，带有厚实的酒花味和微弱的甜味。有一种上等的雀普尔啤酒(tripel)所特有的醇厚麦芽味和辛辣酒花味特征。格外丰满和干爽，带有酸性的回味。非常适合作为餐前开胃酒或与烤白肉、奶油沙司鱼和柠檬——蒜味意大利美食配套。

陈年版(GRAND RESERVE) (蓝盖)：酒精度9%体积比，呈黑色，综合而浓郁，带有果味和酵母醛的味道，有着大多数“奇美”啤酒使用高温发酵所带来的特征，口感有股复杂的酸味，带有麦芽醇香和像雪利酒的甜味，回味有着长时间的圆熟感。有点波特葡萄酒的风味。这种复合而烈性的爱尔啤酒不太适合与许多食物配套饮用，也许只有烈性的特拉比斯特乳酪(Trappist cheese)或假日黑色甜点(如碎馅饼)才可以相配，但非常适合作为餐前或睡前慢慢品尝的酒。

行家考评

高级版

五百版

陈年版



内华达山脉啤酒公司 (SIERRA NEVADA BREWING COMPANY)

地址：1375 EAST 20TH STREET, CHICO, CALIFORNIA 95928

电话 (1-916) 8933520

这家美国西海岸最大的工艺啤酒厂坐落于北加利福尼亚内华达山脉的丘陵地带。刚开始，这家厂只仅仅是创立者肯·格罗斯曼 (Ken Grossman) 和保罗·卡米尤西 (Paul Camusi) 作为业余爱好者装配

的项目，他们两个人用了几乎18个月的业余时间装配了最早的啤酒厂，它是用旧饮料厂、乳品厂设备和其他废旧材料拼

装而成的。几年后，他们索性全职投入到了啤酒厂的运作中。肯以他从前家庭酿酒师所积累的经验负责啤酒厂的发展和维修，保罗则负责发酵、微生物的处理和行政事务，到了1987年需要翻新啤酒厂才能跟得上每年50%的增长需求，内华达山脉啤酒公司是美国工艺啤酒厂中快速成长的最好榜样，原来只是一个22岁的家庭酿酒厂老板的童年梦想，如今已变成有着90多位员工，并
获得过16块
全美啤酒
节奖牌的
一家一流
啤酒厂兼酒
店。

酿酒厂资料

建厂：1978年

首席酿酒师：斯蒂夫·德斯勒 (Steve Dresler)

年产量：34200吨

啤酒风格：淡色爱尔啤酒、波特黑啤、司陶特黑啤、大麦啤酒、淡色巴克黑啤、皮尔森型啤酒、烈性假日爱尔啤酒



品尝注解

大脚大麦啤酒 (BIGFOOT BARLEYWINE)：浓度23° P/1.092原麦汁浓度，酒精度10.6%体积比，它是用二棱大麦麦芽和焦糖麦芽酿造的，并用纳吉特酒花 (Nugget) 来滋苦味，用卡斯开酒花来滋杀口，用百年酒花 (Centennial) 和卡斯开酒花带来干爽的滋味。这种啤酒曾是1987、1988、1992和1995年全美啤酒节上大麦啤酒类的金奖得主。它具有复合而醇美的香味，外表呈深红棕色，浓郁、厚实和圆润，带有一种把果脯味、酒花苦味和麦芽甜味完美组合在一起的复合味道。

庆祝爱尔啤酒 (CELEBRATION ALE)：浓度16° P/1.064原麦汁浓度，酒精度6.4%体积比，它是用二棱大麦麦芽、焦糖麦芽和糊精麦芽酿造的，用奇努克酒花 (Chinook) 来滋苦味，用卡斯开酒花来滋杀口，用百年酒花和卡斯开酒花带来干爽的滋味。酒质醇厚、浓郁和调和。这正是美国啤酒爱好者每年所盼望的传说中的假日啤酒。

淡色爱尔啤酒 (PALE ALE)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比，它是用二棱大麦麦芽、焦糖麦芽和糊精麦芽酿造的，用佩尔酒花 (Pils) 来滋苦味，用卡斯开酒花来滋杀口。呈深琥珀色，有着特殊的卡斯开酒花和焦糖麦芽的香味，十分均衡、清新和浓郁，

回味充满着酒花味。可以说它是欧美公认的经典淡色爱尔啤酒。

波特黑啤 (PORTER)：浓度14.5° P/1.058原麦汁浓度，酒精度5.9%体积比，它是用二棱大麦麦芽、焦糖麦芽、巧克力麦芽、黑麦芽和糊精麦芽酿造的，用纳吉特酒花来滋苦味，威拉梅特酒花来滋杀口。浓郁、柔和、芳醇。在伦敦传统的波特黑啤中是属于中等酒体的啤酒，许多人公认它是美国最好的啤酒之一。

司陶特黑啤 (STOUT)：浓度16° P/1.064原麦汁浓度，酒精度6%体积比，它是用二棱大麦麦芽、焦糖麦芽、黑麦芽和糊精麦芽酿造的，用奇努克酒花来滋苦味，卡斯开酒花来滋杀口。细腻、醇厚、幽黑和浓郁，带有独特的焙焦麦芽香味。它是1988年和1989年全美啤酒节的银奖得主。它可以配烟熏贝类食物、草本乳酪和三文鱼。



行家考评

大脚大麦啤酒

庆祝爱尔啤酒

淡色爱尔啤酒

波特黑啤

司陶特黑啤



西丽啤酒厂(BRASSERIE DE SILLY)

地址：VILLE-BASSE, 141, 7830 SILLY BELGIUM

电话：(32-68) 551695

西丽啤酒厂位于比利时西尔(Silly)河畔的埃诺(Hainault)地区，这家家族拥有的啤酒厂的名字取自该河名。目前的厂房建于1850年，当时是一间农舍酿造厂。到1947年已完全放弃农业成为从商的企业。目前主要生产工艺啤酒和管理咖啡地产。1975年，西丽啤酒厂收购了位于昂

吉安(Enghein)的坦斯泰德啤酒厂，并许可其生产双倍昂吉安啤酒(Double Enghein)。

1990年开始生产蒂特

雅白啤酒(Titel)，自此进入白啤酒市场。

酿酒厂资料

建厂：1850年

首席酿酒师：琼·保罗·范·德尔·黑根(Jean Paul Van Der Haegen)

年产量：1200吨

啤酒风格：老棕色啤酒、白啤酒、烈性爱尔啤酒、修道院爱尔啤酒、苏格兰爱尔啤酒



比利时西丽啤酒厂

品尝注解

蒂特雅白啤酒 (TITJE BLANCHE)：酒精度4.7%体积比。这是一种淡雅而芳香的瓶中后熟型白啤酒，适合作夏季提神饮品，有一股淡淡的橘子、胡荽、小麦和燕麦特征。适合在5℃左右饮用。

苏格兰西丽啤酒 (SCOTCH SILLY)：酒精度8%体积比。它是由麦芽、酿造糖和英国酒花酿造而成。这是西丽系列产品中最著名的品种，也需要瓶中后熟，适合平放。有纯正的苏格兰风格，烈性，带有醇和柔滑的口感和调和的苦味。适合在8~12℃时饮用。

双倍昂吉安啤酒 (DOUBLE ENGHIE)：褐色版的酒精度8%体积比，金色版的酒精度7.5%体积比。这种烈性的瓶中后熟爱尔啤酒有两种版本，口味很甜，适合贮存。金色版啤酒比褐色版香醇、淡雅。适合在9~12℃饮用。

牧师啤酒 (LA DIVINE)：酒精度9.5%体积比。这种深棕色的修道院风格啤酒是由麦芽、焦糖麦芽、酿造糖和英国酒花酿造而成，与其同类产品一样，也是通过瓶中后熟。适合在8~12℃饮用。

西丽夏季啤酒 (SAISON DE SILLY)：酒精度5.3%体积比。实际上这里的“Saison”并非法文中“季节”的含义，它只是一种经典的老棕色啤酒类型。进行上发酵，有着像葡萄酒的颜色，带有来自木质发酵的淡乳气味。适合在6~10℃饮用。

行家考评

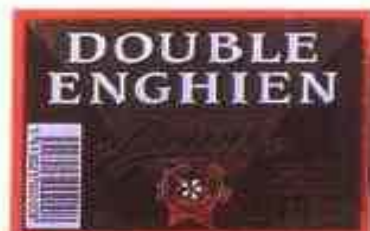
蒂特雅白啤酒

苏格兰西丽啤酒

金色版双倍昂吉安啤酒

牧师啤酒

西丽夏季啤酒



T & R 茜艾克斯顿公司 (T & R THEAKSTON LTD.)

地址: WEIL GARTH, MASHAM, RIFON N YORKSHIRE HG4 4DX ENGLAND
电话: (44-1765) 689544

这家北约克郡的老啤酒厂已经有120多年的酿酒历史，生产很多流行品种的宴会苦啤酒和季节性啤酒。自从被苏格兰纽卡斯尔公司 (Scottish and Newcastle) 收购以后，茜艾克斯顿公司已经进行过一次

沿大的设备翻修，期望能增加产量，使茜艾克斯顿 (Theakston)

品牌扩大影

响，其最有声望的产品是其非凡的英国老黑啤“老教会啤酒 (Old Peculier)”，所谓的“老教会”是指马少姆教会 (Peculier of Masham)，它是一家不受普通司法教堂管辖的特殊教会。



酿酒厂资料

建厂: 1827年

首席酿酒师: 休·柯利 (Hugh Curley)

年产量: 无资料

啤酒风格: 英国老黑啤、淡味爱尔啤酒、苦啤酒

行家考评

“老教会”啤酒

(OLD PECULIER)

(酒度14.25° P/1.057比重)

(汁液度、酒精度5.6%体积比)



特拉奎尔啤酒屋 (TRAQUAIR HOUSE BREWERY)

地址 INNER FIFTH, PEEBLES, THE BORDERS EH44 6PW, SCOTLAND
电话: (44) 1896 830323

20世纪60年代中期，特拉奎尔领主的第二十代孙彼得·麦斯威尔·斯图尔特 (Peter Maxwell Stuart) 在清理其刚继承的有着千年历史的庄园老建筑时，发现了一家古啤酒厂。由于他曾经做过酿酒厂的生意，斯图尔特马上认出了这些东西属于18世纪的原始啤酒厂设备。于是，激发起他想再利用这些设备的强烈愿望。以

前在贝尔海文啤酒厂

(Belhaven Brewery) 做过的桑迪·亨特 (Sandy Hunter) 帮助他调配出一份传统的老苏格兰爱尔啤酒配方，并酿制出了一款经典的产品。1990年斯图尔特去世，啤酒厂由他女儿凯萨琳管理，首席酿酒师伊恩·卡梅伦 (Ian Cameron) 就用这些已经至少150年来使用过的设备每周酿一次酒，他除了酿制特拉奎尔啤酒屋爱尔啤酒 (Traquair House Ale) 之外，还酿制少量的“节日爱尔啤酒 (Festival Ale)” (浓度是1.055原麦汁浓度，酒精度6%体积比)；“集市爱尔啤酒 (Fair Ale)” (浓度1.055原麦汁浓度，酒精度6.5%体积比)，“熊爱尔啤酒” (Bear Ale) (浓度1.050原麦汁浓度，酒精度5%体积比) 和“胡荽香型特拉奎尔追随者爱尔啤酒 (Traquair Jacobite Ale)” (浓度1.075原麦汁浓度，酒精度8%体积比)，那是为了纪念1745年的詹姆斯二世。

酿酒厂资料

建厂: 1965年

首席酿酒师: 伊恩·卡梅伦 (Ian Cameron)

年产量: 65.2吨

啤酒风格: 苏格兰爱尔啤酒



行家考评

特拉奎尔啤酒屋爱尔啤酒
(TRAQUAIR HOUSE ALE)
(浓度18.75° P=1.015原麦汁浓度，
酒精度7.2%体积比)



西麦尔特拉比斯特修道院啤酒厂 (ABDIJ DER TRAPPISTEN VAN WESTMALLE)

地址：ANTWERPSESTEENWEG 496, 2390 MALLE, BELGIUM

电话：(32-3) 3120535

西麦尔 (Westmalle) 的圣母玛利亚圣心修道院 (Our Lady of the Sacred Heart Abbey) 是由来自法国修道院的修士在 1794 年建立的。从 1794 年到 1836 年间，修士们的饮料只是水，虽然卫生但没味。1836 年 4 月 22 日，受到外面世界的影响，兰

斯 (Rance) 院长仁慈地宣布修士们将被允许喝啤酒。出于对弘扬自给自足精神的圣本尼迪克特 (Saint Benedict) 规则的执着，修士们决定不从外面购买啤酒而自己酿造。于是，他们建起了一家啤酒厂，并于 1836 年 12 月 10 日酿出第一道啤酒。大约在 1860 年修士们渐渐地开始向佛兰德地区出售他们的啤酒。几年以后，有两种啤酒品种特别受欢迎，为了满足不断增长的需求，1934 年他们又建起一家全新的啤酒厂，并在 1956 年和 1991 年随着酿造技术的提高又作了进一步的调整。修士们还生产各种乳制品，不过，其修道院的日常生计和慈善事业的开支主要还是靠他们的啤酒厂。西麦尔的啤酒是由夏季大麦和哈拉道酒花、波珀林酒花

(Poperinge)、奥地利酒花 (Austrian) 和斯洛文尼亚酒花 (Slovenian) 混合酿造而成，通过上发酵并在瓶中后熟 3 个月。可以平放贮藏至少 3 年。适合用宽嘴高脚玻璃杯凉饮。

酿酒厂资料

建厂：1794 年

首席酿酒师：无资料

年产量：12500 吨

啤酒风格：比利时杜拜尔双料啤酒、雀普尔三料啤酒



行家考评

西麦尔杜拜尔双料啤酒
(WESTMALLE DUBBEL)



西麦尔雀普尔三料啤酒
(WESTMALLE TRIPEL)



品尝注解

西麦尔杜拜尔双料啤酒：浓度 15.7° P/1.063 原麦汁浓度，苦味度 83，酒精度 7% 体积比，这款啤酒比许多同类品种的啤酒颜色深，不过，它可视为杜拜尔啤酒的非宗教版本。有着厚实、深沉的果香味和酒花香，及黑色水果、麦芽、巧克力和香酒花的独特口感，回味带有干爽的焙焦麦芽味和水果味。

西麦尔雀普尔三料啤酒：浓度 19.8° P/1.079 原麦汁浓度，苦味度 12，酒精度 9% 体积比，是纯种的比利时雀普尔啤酒，呈华丽的金黄色，并有着大而松软的泡沫。带有明显的酒花和果味特征，麦芽和酒花味既明显又均衡调和。杀口异常醇和、芳香，甜蜜的麦芽味和酒花味消失得很慢。



魏亨斯特芬巴伐利亚州立啤酒厂 (BAYERISCHE STAATSBRAUEREI WEIHENSTEPHAN)

地址 8050 FREISING-WEIHENSTEPHAN, GERMANY

电话 (49-81) 61302124

这家位于魏亨斯特芬 (Weihenstephan) 的巴伐利亚州立啤酒厂不但是最古老的啤酒厂，而且是世界上最有生命力的啤酒厂。它最早是由天主教本笃会 (the Benedictine order) 的圣科比纳 (Saint

Corbinian) 在725年建立起来的一家修道院，746年被斯费里安 (Sverian) 的国王马尔西洛 (Marsillo) 摧毁，到955年又被来自东部的巴伐利亚侵略者焚烧。在随后的10年

中，这样的拆建至少又发生过4次。到了14世纪，这家修道院再次被国王的骑士关闭了。不久，又被地震摧毁，随后几个世纪中，瘟疫、饥饿、掠夺和火灾又不断袭击过这家修道院，但它最终保存了下来，成为世界上最有声望的酿造学校，曾经为德国，也为美国的不少微型啤酒厂培养出了许多著名酿酒师。

此酒厂有记录的酿造历史是从1040年开始的，也许其真正的酿酒史会更长。事实上，在弗赖辛 (Freising) 有栽培啤酒花的记录是768年。1803年该修道院被巴伐利亚政府接管，修士们也就不再管理它了。

酿酒厂资料

建厂：1040年

首席酿酒师：阿洛伊斯·菲舍 (Alois Fischer)

年产量：19000吨

啤酒风格：德国白啤酒、慕尼黑邓克尔黑啤、德国巴克黑啤、德国皮尔森型啤酒、慕尼黑拉格型啤酒、无酒精啤酒、淡型白啤酒



品尝注解

多特蒙德型邓克尔黑啤(EXPORT DUNKEL)：浓度 12.8° P/1.051原麦汁浓度，苦味度24，酒精度5.2%体积比，呈红棕色，有着焙焦麦芽香味，并透出少许酒花和水果香。是一种完美均衡，十分易上口的邓克尔黑啤，中等酒体，带有干爽酒花味作衬托的巧克力麦芽味。杀口有点半苦半甜的爽口感和清口的回味。

科比纳啤酒(KORBINIAN)：浓度 18.3° P/1.073原麦汁浓度，苦味度32，酒精度7.4%体积比，这是一种精心酿制的深琥珀红色巴克黑啤，很浓郁，但夹杂着丰富而多层的麦芽味、熟果味，并与持久而圆润的酒

花苦味相互调和。喝完后口中带有很重的麦芽和酒花味，回味醇和，带有咖啡味。

酵母型小麦啤酒(HEFE-WEISSBIER)：浓度 12.7° P/1.051原麦汁浓度，苦味度14，酒精度5.4%体积比，这种啤酒可被视作经典的巴伐利亚小麦啤酒中最好的代表。它几乎包含了香蕉、丁香的所有香味和强烈的滋味。酒体很浓，有很厚的泡沫层及水果、香料和干爽小麦的酸涩清新感。

行家考评

多特蒙德型邓克尔黑啤

科比纳啤酒

酵母型小麦啤酒



杨氏啤酒公司(YOUNG & CO' S BREWERY)

地址: THE RAM BREWERY, WANDSWORTH, LONDON SW18 4JD ENGLAND
电话: (44-181) 8700141

自 从查理斯·艾伦·杨(Charles Allen Young) 和其合作伙伴安东尼·福瑟吉尔·贝恩布里奇(Authony Fothergill Bainbridge) 在1831年11月23日购买了雷姆啤酒厂(Ram Brewery) 后, 这家厂一直是家族式运作。1898年杨氏啤酒公司上市, 不过其主要职位还是家族成员。杨氏啤酒公司是伦敦地区唯一一家在20世纪70年代末还在用小桶装啤酒、并用马拉货车送酒的啤酒公司。杨氏公司特别

酿酒厂资料

建厂: 1831年

首席酿酒师: J·K·唐(J.K. Don)

年产量: 无资料

啤酒风格: 淡色爱尔啤酒、苦啤酒、冬季暖啤酒、燕麦型司陶特黑啤、拉格啤酒、大麦啤酒、低酒精度啤酒、棕色爱尔啤酒

注重的传统做法已经给他们带来了无数回报, 其高品质的啤酒已经近12次获得过奖牌。



品尝注解

燕麦型司陶特黑啤 (OATMEAL STOUT)：酒精度5%体积比。这款非常流行的司陶特黑啤类型是在20世纪80年代晚期才引进的，直到1993年才在英国上市。呈赤黑色，有着结实的褐色泡沫层。具有丰富的麦芽浓度、并伴有醇和、耐嚼燕麦软粒、可味干爽并有焙焦麦芽味滞留感。

老尼克啤酒 (OLD NICK)：酒精度6.8%体积比，呈赤褐色，有着诱人的水果和甜麦芽香味。有着浓郁的类似葡萄酒的醇美、麦芽的香甜以及起调和作用的强烈的酒花苦味。杀口奇爽，所有滋味都会在口中滞留。

雷姆棒啤酒 (RAMROD)：浓度11.5° P/1.048原麦汁浓度，酒精度4.8%体积比，它是在超级桶中后熟的特制产品的瓶装版，有一点点浓烈。雷姆棒是杨氏公司的干性酒花型生啤酒，1995年引进，并采用了独特的酿造方法，其中使用了100%的玛丽丝·奥特麦芽 (Maris Otter) 和富格尔酒花、戈尔丁酒花。这是一种非常浓郁的爱尔啤酒，旺盛的酒花苦味与浓厚的麦芽特征彼此完全调和。回味有醇和、丰满的酒花干爽味。1980年获得大英啤酒节的最佳烈性爱尔啤酒奖，1985年又获得大英啤酒节最佳高级苦啤酒奖。

特制伦敦爱尔啤酒 (SPECIAL LONDON ALE)：浓度15.75° P/1.063原麦汁浓度、酒精度6.4%

体积比，它是英国的一种多特蒙德型烈性啤酒。这种淡色爱尔啤酒有厚

实的新鲜酒花香昧，并带有一股稳定的酒花苦味和干涩味、浓郁但解渴、回味有明显的酒花滞留感，1990年

被英国瓶装啤

酒协会评为金奖产品。
冬季暖啤酒 (WINTER WARMER)：浓度13.75° P/1.055原麦汁浓度，酒精度5%体积比，这种传奇的暖啤酒呈深棕色，有黑麦芽和水果的综合香味。其烘焙味、果味和麦芽味带来非常丰满的醇和口感。这种复杂而原味的爱尔啤酒二氧化碳含量不高，口感时甜时苦，回味隐含有糖蜜、焦糖和麦芽的味道。它曾是1992年酿造工业国际比赛中传统生啤类别的冠军得主。



行家考评

燕麦型司陶特黑啤

老尼克啤酒

雷姆棒啤酒

特制伦敦爱尔啤酒

冬季暖啤酒



品牌啤酒



- 爱柯佛啤酒公司
- 爱迪姆斯公司
- 阿拉斯加酿造和瓶装公司
- 安德森山各啤酒公司
- 奥古斯特—舍尔啤酒公司
- 艾因啤酒厂
- 乔治—巴特曼父子有限公司
- 比特伯格—西蒙私人酿造厂
- 法兰克—本啤酒厂
- 古苏格兰啤酒公司
- 卡斯特兰啤酒厂
- 美洲豹啤酒公司
- 科塞唐克修道院啤酒厂
- 爱好者啤酒厂
- 金树啤酒厂
- 桂格啤酒厂
- 斯麦德啤酒厂
- 杜邦啤酒厂
- 爱丁格小麦啤酒厂
- 菲林富啤酒有限公司
- 弗兰克穆斯啤酒厂
- D L-格雷啤酒公司
- 迈塞尔兄弟啤酒厂
- 乔治—盖尔有限公司
- 格奥尔格—莫德席德勒私人啤酒厂
- 吉布斯—米尤酿酒屋
- 哈克—普朔尔啤酒厂
- 哈特啤酒公司
- 赫克勒啤酒公司
- 胡克—诺顿啤酒有限公司
- 雅致—苏德韦克私人啤酒厂
- 因德—厄柏啤酒有限公司
- 耶弗—夫里舍酿酒厂
- 康宁—休文修道院啤酒厂
- 库尔姆巴敦帝国啤酒厂
- 兰特门斯啤酒厂
- 曼斯费尔德啤酒公司
- 马斯顿—汤普生—埃弗谢德公司
- F X 马太啤酒公司
- 莫德罗啤酒公司
- 莫瑞蒂爱尔啤酒厂
- 莫雷斯啤酒有限公司
- 宾夕法尼亚啤酒公司
- 梭子鱼产区啤酒厂
- 波特兰啤酒公司
- 红钩啤酒厂
- 里瓦啤酒厂
- 利维塞得啤酒公司
- 鸡蛋鬼爱尔啤酒厂
- 牧羊人尼米啤酒厂
- 斯拉夫穆德啤酒厂
- 圣贝纳德斯啤酒厂
- 圣克利斯蒂菲尔啤酒酿造厂
- 圣史坦恩斯啤酒厂
- 圣西尔韦斯特啤酒厂
- 斯泰洛布拉曼啤酒厂
- 斯托特真啤酒酿造公司
- 烈性亨利啤酒厂
- 皇家图尔恩—塔希兹啤酒厂
- 乌内特小麦啤酒厂
- 华尔斯泰恩啤酒厂
- 查尔斯—威尔斯有限公司
- 亚基马酿酒制麦公司

爱柯佛啤酒公司 (BRASSERIE D'ACHOUFFE)

地址 RUE DU VILLAGE 32 B-6666 ACHOUFFE, BELGIUM

电话 (32-61) 288147

在 与研究美国微型啤酒厂发展历史的学者的接触过程中，克里斯 (Chris) 和皮埃尔 (Pierre) 这两个家庭在1970年底也产生了建立自己的小啤酒厂的欲望。经过两年时间的准备并投入20万比利时法郎，

他们终于办起这家作为业余爱好的啤酒厂。然而，到1984年，啤酒厂的成功使得皮埃尔不得不辞去在冰淇淋厂任生产经理的职位。4年以后，克里斯也辞去

了他的电脑工程师的工作，加入到他连襟的工厂里来。这家位于比利时与卢森堡边境附近的啤酒厂成了比利时最受好评的新型工艺啤酒厂之一。克里斯和皮埃尔不断改进和提高这家“21世纪的工艺啤酒厂”，现在，他们又开了一家专供啤酒美食的流行餐厅。

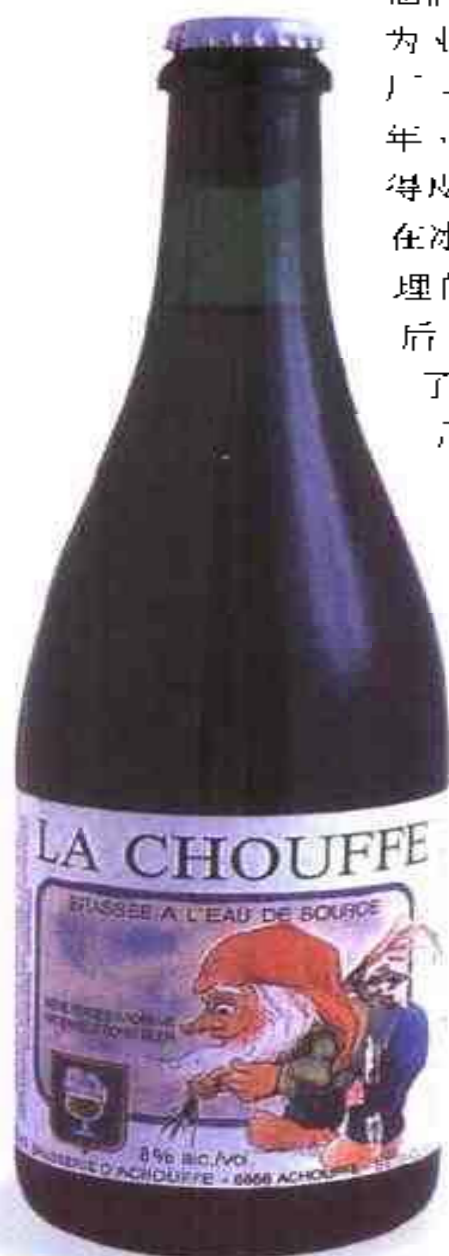
酿酒厂资料

建厂：1982年

首席酿酒师：皮埃尔·高布隆 (Pierre Gabron)，克里斯·鲍维瑞特斯 (Chris Bauweraerts)

年产量：800吨

啤酒风格：香型爱尔啤酒、淡色爱尔啤酒、棕色爱尔啤酒



行家考评

拉柯佛啤酒

麦克柯佛





品尝注解

拉柯佛啤酒 (LA CHOUFFE)：浓度17.64° P/1.071原麦汁浓度、苦味度15.3，酒精度8%体积比，该啤酒成分包括：爱尔啤酒酵母、阿尔登 (Ardennes) 泉水、皮尔森麦芽、白酿造糖、香料、斯洛文尼亚和捷克啤酒花。呈黄褐色，有着丰满的香型酒花和果香味特征，带有良好的酒花滋味和淡淡的香料味、麦芽特征很重，酒花味杀口中带有隐约的麦芽甜味。这是种瓶中后熟的产品，适合至少在酒窖中存贮2年。非常适合配香型的假日甜点或作为餐后酒。

麦克柯佛 (MCCHOUFFE)：浓度17.97° P/1.072原麦汁浓度：苦味度29.3，酒精度8.5%体积比，该啤酒成分包括：爱尔啤酒酵母、泉水、皮尔森麦芽、棕色酿造糖、斯洛文尼亚和捷克啤酒花。其酿造方法接近苏格兰爱尔啤酒 (Scotch Ale) 风格，这种优秀的啤酒呈模糊的红棕色，有一股强烈



的木质酒花香。尽管酒花苦味很重，但饱含干果、巧克力和葡萄干等甜味特征及综合的麦芽甜味。绝对棒！这种啤酒也是瓶中后熟型，同样需要在酒窖中贮存至少2年。

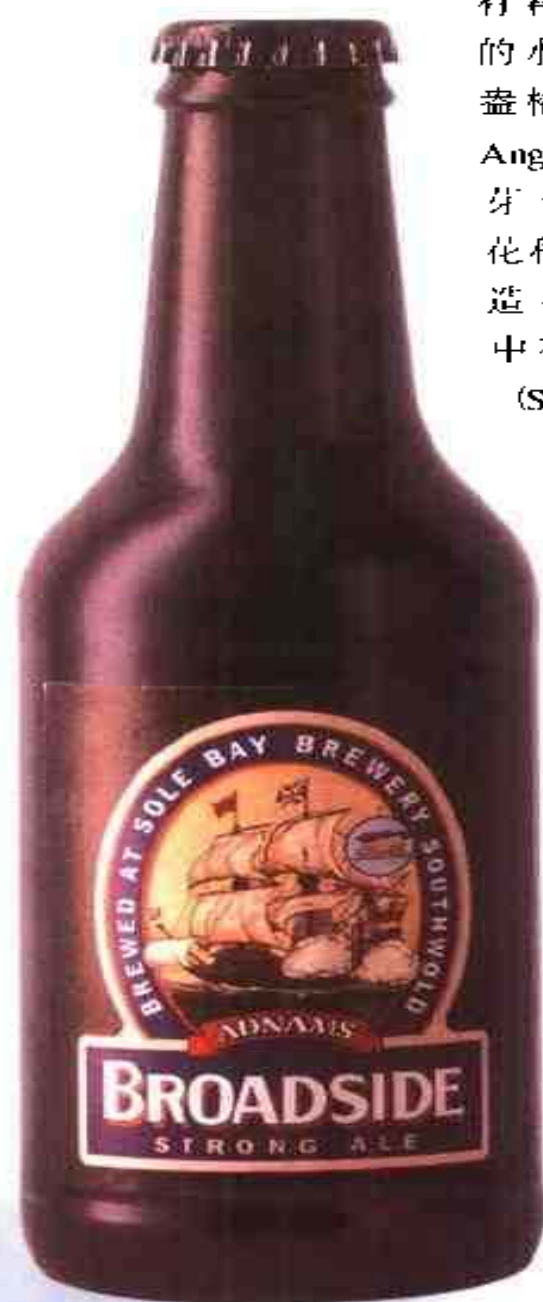
爱迪姆斯公司(ADNAMS & CO.)

地址：SOLE BAY BREWERY, SOUTHWOLD, SUFFOLK IP18 6JW ENGLAND
电话：+44-1502-727200

乔治和欧尼斯特·爱迪姆斯(Ernest Adnams)于1872年共同在有着5个世纪啤酒酿造历史的地方建立起这家独立的啤酒厂。虽然这家厂的股份于1890年开始上市，但其地点和所有者均没有改变。所有爱迪姆斯公司的爱尔兰啤酒都是采用据说

有着更多青翠的水果味的东盎格伦(East Anglian)大麦麦芽、富格尔酒

花和戈尔丁酒花和一种保密的家族酵母酿造。由于该啤酒厂离海很近，在他们的啤酒中有一股淡淡的盐味。在南高原地区(Southwold)至今他们还是用中世纪时代风格的马车送啤酒。



酿酒厂资料

建厂：1890年

首席酿酒师：迈克·鲍威尔·埃文斯(Mike Powell Evans)

年产量：无资料

啤酒风格：淡色爱尔啤酒、栗色啤酒、淡味黑啤、英国老黑啤

行家考评

舷侧炮啤酒(BROADSIDE)

酒度12.25° P(1.049原麦汁浓度) 酒精度4.7%(19.1%)



索夫克特级爱尔啤酒(SUFFOLK EXTRA ALE)

酒度10.75° P(1.043原麦汁浓度) 酒精度4.3%(16.1%)



阿拉斯加酿造和瓶装公司 (ALASKAN BREWING & BOTTLING COMPANY)

地址 5429 SHAUNE DRIVE, JUNEAU, ALASKA 99801

电话 (1-907) 7806866

当杰弗·拉森 (Geoff Larson) 和他的妻子玛西 (Marcy) 决定放弃他们的本职工作而投身到啤酒酿造事业中时，他们只有25岁。杰弗的一位做家庭酿酒师的朋友好多年来一直在鼓动他们自己创办一家啤酒厂。他们一直在开玩笑，好像已经品尝到自酿的啤酒了。他们在实现这个玩笑之前，作了4年多的准备工作。杰弗到芝加哥的西贝尔学院 (Siebel) 学习酿造，而玛西则在成堆的历史档案中搜寻关于阿拉

斯加禁酒令前的啤酒厂资料。玛西从一个已废弃的啤酒厂中发现一个19世纪的酿造配方，在此基础上诞生了以后他们的标志性得奖啤酒——阿拉斯加琥珀色啤酒 (Alaskan Amber Beer)。正因为这种啤酒的成功致使啤酒厂在10年中快速成长壮大，并广受好评。自1987年以来，阿拉斯加啤酒厂三轮的精品中已积蓄了总共13块各种啤酒比赛的金牌和4块银牌。1991年后的全美啤酒节上，阿拉斯加啤酒厂的季节性烟熏波特黑啤 (Seasonal Smoked Porter) 每年都获得烟熏啤酒 (Rauchbier) 类的金奖。

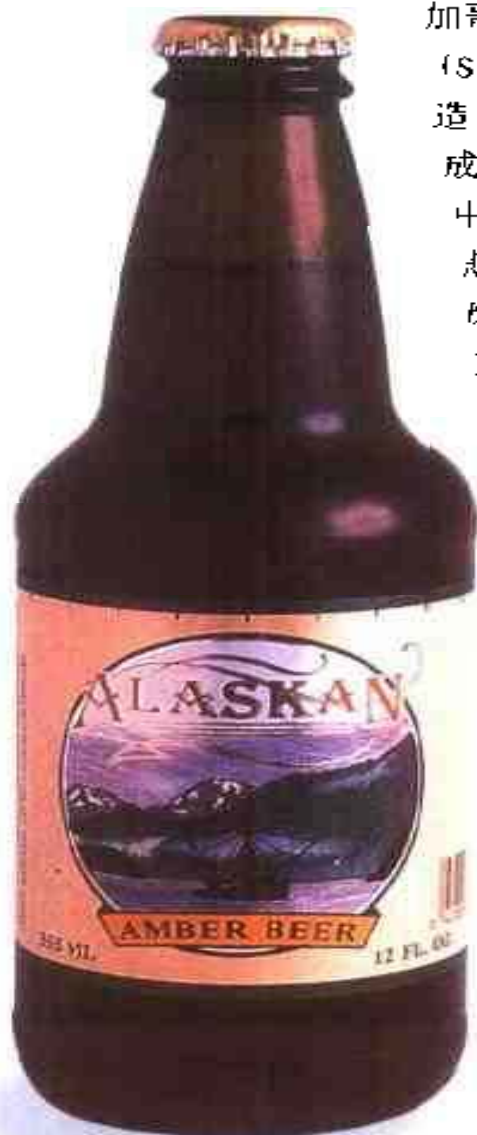
酿酒厂资料

建厂：1986年

首席酿酒师：杰弗·拉森 (Geoff Larson)

年产量：3420吨

啤酒风格：德国爱尔特老式啤酒、美国琥珀色爱尔啤酒、金色爱尔啤酒、波特黑啤酒、巴克黑啤酒、美国小麦啤酒、贮藏式爱尔啤酒





品尝注解

琥珀色啤酒(AMBER BEER)：浓度14.25° P/1.057原麦汁浓度，酒精度5.25%体积比，此啤酒成分包括：二棱克拉奇淡色麦芽(Klages)和水晶麦芽；卡斯升酒花和捷克萨士酒花。采用低温型上发酵，呈有着冷光的深琥珀色、富含麦芽香、低二氧化碳含量，口感柔软，有独特的麦芽感。杀口滞留有舒适的麦芽味和醇美香甜的水果味，回味甜蜜。是一种非常浓郁、令人满足的啤酒。很适合单独品尝或配半熟的牛腰肉、鱼排或烤龙虾。

淡色爱尔啤酒(PALE ALE)：浓度12° P/1.048原麦汁浓度、酒精度4.6%体积比，此啤酒成分有：二棱克拉奇麦芽和慕尼黑麦芽(Munich)；泰特南酒花(Tettnanger)、威拉梅特酒花和奇努克酒花。带有干爽的酒花香味，呈亮琥珀色，低二氧化碳含量，柔性和醇和，是纯正的香型淡色爱尔啤酒的太平洋东北部版本。富含麦芽味和果味，浓郁、清新的酒花味中带有芳醇的苦味。杀口清新，回味有着长时间的醇美麦芽味。

烟熏波特黑啤(SMOKED PORTER)：浓度13.75° P/1.055

原麦汁浓度，此啤酒成分有：

二棱克拉奇麦芽、巧克力麦芽，黑色专利麦芽和两种水晶

型麦芽，奇努克酒

化和威拉梅特酒

化。其麦芽在制麦

芽汁之前先在朱

诺(Junco)熏烟

屋内于桤木上

进行冷熏，由

此带来一种特

有的浓烈烟熏

香味及滋味。

此啤酒不但有

烟熏麦芽口

感，还有丰富的酒花所带来的

纯净、干爽的杀口。回味清

新、有烟熏味。适合配烟熏

肉、鱼和乳酪以及辛辣熟食、

三明治。



行家考评

琥珀色啤酒

淡色爱尔啤酒

烟熏波特黑啤



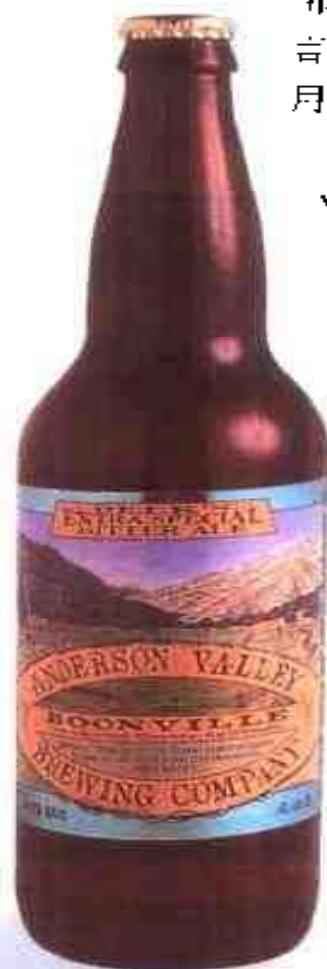
安德森山谷啤酒公司(ANDERSON VALLEY BREWING COMPANY)

地址：14081 HIGHWAY 128, BOONVILLE CALIFORNIA 95415
电话：(1-707)8952337

安德森山谷啤酒公司所坐落的原鹿角酒馆(Buckhorn Saloon)是在1873年创办的，鹿角酒馆的现代形象是一座给人有深刻印象的三层建筑物，由雪松、杉树和玻璃构成。起初肯尼士(Kenneth)和金伯利·艾伦(Kimberly Allen)博士购买，是把它作为艾伦博士的脊椎指压疗法诊疗所。不久，艾伦发现他们所在的地底下是一个特别适合上等酿造用水的贮水池，促使他们作出开一个酿造酒吧和啤酒厂的决定。在他们所生产的爱尔啤酒酒标上有一种当地的

“布恩特林(Boontling)”方言，这是一种当地人娱乐用的神秘暗码。

格林威治山庄(Greenwich Village)的花式品种杂货店的老板海克力斯·迪米特雷托斯(Hercules Dimitratos)在介绍安德森山谷啤酒公司时，强烈推荐他们奇妙的富含酒化的贝尔克特苦啤酒(Belk's Extra Special Bitter)，当时我不明白他为什么这么起劲地推销此产品，现在我得好好感谢他了。



酿酒厂资料

建厂：1987年
首席酿酒师：大卫·汤(David Towne)
年产量：619.5吨
啤酒风格：美国琥珀色爱尔啤酒、波特黑啤、燕麦型司陶特黑啤、美国小麦啤酒、季节性啤酒、淡色爱尔啤酒、印度淡色爱尔啤酒



行家考评

巴尼平原的燕麦型司陶特黑啤



贝尔克特苦啤酒



布恩特琥珀色爱尔啤酒



深水池波特黑啤



狂赌者小麦啤酒



保利科金色爱尔啤酒



品尝注解

巴尼平原的燕麦型司陶特黑啤 (BARNEY FLAT'S OATMEAL STOUT)：浓度15.75° P/1.063原麦汁浓度，苦味度28、酒精度5.1%体积比、这种甜型司陶特风格的啤酒呈深黑色，相当浓郁和细腻，并夹杂着巧克力味、烘焙味、小麦和燕麦味。它曾是全美啤酒节的金奖得主，也是麦克·杰克逊最喜欢的此类风格类型的美国版产品。

贝尔克特苦啤酒 (BELK'S EXTRA SPECIAL BITTER)：浓度15.5° P/1.062原麦汁浓度，苦味度87，酒精度5.8%体积比，千万不要以为它与英国的特苦啤酒有许多相似性，这种酒体扎实的爱尔啤酒充满着巴洛伊克酒花、纳吉特酒花、北方酿酒师酒花 (Northern Brewer) 和胡德山酒花 (Mt.Hood) 的苦味和芳香味，同时夹杂着醇和的麦芽味。它是1994年和1995年全美啤酒节的金奖得主。

布恩特琥珀色爱尔啤酒 (BOONT AMBER ALE)：浓度13.75° P/1.055原麦汁浓度，苦味度30，酒精度5.1%体积比、该啤酒呈金铜色，有着浓烈的甜麦芽香、树脂酒花香和熟果香。滋味醇厚、浓郁，在清新的酒花苦味的基础上，带有一点淡淡的甜麦芽味。杀口丰满，干爽。回味带有酒花味。1995年的全美啤酒节上，在爆满的琥珀色爱尔啤酒类别中它得了铜奖。

深水池波特黑啤 (DEEP ENDER'S DARK PORTER)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度，苦味度35、酒精度5%体积比、该啤酒呈深棕色，有着浓烈柔滑的泡沫层和一股黑巧克力味、焦糖味和水果味。中等酒体、口感醇和，带有芳醇、易上口的酒花味、焙焦麦芽味和果味，杀口干爽。

狂赌者小麦啤酒

(HIGH ROLLER'S WHEAT BEER)：浓度12.75° P/1.051原麦汁浓度，苦味度66，酒精度5%体积比，该啤酒呈深稻草



色，麦芽中含有40%的小麦，带有一定的酸涩味和香料的干爽味。淡淡的酒花味中饱含一种纯净而浓烈的麦芽味。可把其作为夏季清凉饮料或配淡味夏季蔬菜或墨西哥食品。

保利科金色爱尔啤酒 (POLEEKO GOLD PALE ALE)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度，苦味度50，酒精度5%体积比、该啤酒呈深金黄色，带有清新的酒花香。尽管其浓度相对较高，但还是充满淡爽感。杀口和回味有着酒花的苦味。是一种固定的晚餐啤酒。适合配烤鸡、烤鱼和香型酒吧小吃。

奥古斯特-舍尔啤酒公司 (AUGUST SCHELL BREWERY COMPANY)

地址：SCHELL'S PART, NEW ULM, MINNESOTA 56073

电话：(1 507) 3545523

这家美国中西部著名的啤酒厂由家族拥有并运作了135年，1858年来自德国的移民奥古斯特-舍尔(August Schell)在到达美国后不久就建立了这家厂。虽然他发现在这个德国移民集中地有着不小的啤酒消费潜力，但竞争

也相当激烈。1862年，达科他叛乱期间，新乌尔姆镇(New Ulm)的一场大火帮了舍尔的事业很大的忙，由于他的家族与达科他的传统关系，他的啤酒厂保住了。到1880年啤酒销售已经占领整个地区。

今天，奥古斯特-舍尔已是美国最大的地区性啤酒厂之一，并正在快速吸引工艺啤酒复兴所带来的一大批饮用者。舍尔的产品几乎成了美国禁酒令前的那种美式拉格啤酒的代名词。它在全美啤酒节上时常有不俗的表现。

酿酒厂资料

建厂：1860年

首席酿酒师：特德·马蒂(Ted Marti)

年产量：5472吨

啤酒风格：皮尔森型啤酒、德国小麦啤酒、德国巴克黑啤、浓色巴克黑啤、十月假日啤酒、德国老式爱尔特啤酒、拉格啤酒、慕尼黑邓克尔黑啤、淡色巴克黑啤、低热量啤酒



行家考评

十月假日啤酒

德国皮尔森型啤酒

伤感的老式爱尔特啤酒

德国小麦啤酒



品尝注解

十月假日啤酒(OCTOBER-FEST)：浓度13.2° P/1.053原麦汁浓度，酒精度5.3%体积比，酿造成分包括：淡色麦芽，焦糖麦芽，卡拉皮尔森麦芽(Cara-pils)和黑麦芽；卡斯开酒花和纳古特酒花。呈深红棕色，有着麦芽和酒花青翠香味，醇和而浓郁，充实的麦芽底味被明显的酒花苦味所调和。它是1991年全美啤酒节的银奖得主。

德国皮尔森型啤酒(PILS)：浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，酒精度5.3%体积比，酿造成分包括：大麦麦芽，进口哈拉道酒花和美国的卡斯开酒花。其与生俱来的特征是具有醇和、细腻的口感，在完美的麦芽甜味基础上充满浓烈的酒花香。它是1988年全美啤酒节的金奖和1987年的银奖得主。

伤感的老式爱尔啤酒(SCHMALTZ'S ALT)：酒精度6%体积比，酿造成分包括：二棱淡色爱尔麦芽，慕尼黑麦芽，黑麦芽，巧克力麦芽和焦糖麦芽；奇努克酒花，胡德山酒花和进口哈拉道酒花。这种啤酒有着香型酒花和巧克力的芳香。舍尔的烈性爱尔特啤酒(Alt)比同类型啤酒颜色更深，麦芽味更浓，淡淡的甘草和巧克力特征带来绝妙的细腻杀口。

德国小麦啤酒(WEIZEN)：浓度11° P/1.044原麦汁浓度，酒精

度4.4%体积比，酿造成分包括：60%大麦麦芽和40%的小麦麦芽，进口的哈拉道酒花和美国的卡斯开酒花。淡色、干爽，有一股独特而强烈的柠檬酸味道。其与生俱来的特征是真正的巴伐利亚小麦所带来的松软而庞大的泡沫层。1988年和1993年在全美啤酒节上分别获得金牌和银牌。



艾因啤酒厂(BRAUEREI AYING)

地址：FRANZ INSELKAMMER KG, 85653 AYING, GERMANY
电话：(49-8095)880

因 塞尔卡默(Inselkammer)家族的八代人都住在离慕尼黑16公里外的极小的巴伐利亚艾因村庄(Aying)、靠管理客栈、农场为生。1878年以后，主要生活来源靠啤酒酿造。艾因啤酒厂的主人弗朗茨(Franz Inselkammer)和他的酿酒专家一直监

管着整个艾因啤酒厂的产品质量。他们还聘请了魏亨斯特分的巴伐利亚州立啤酒厂(Staatsbrauerei Weihenstephan)的著名技术专家，用浸制发芽技

术来酿造艾因淡色啤酒，用传统的煎煮麦芽技术酿造黑啤产品。

这家小型啤酒厂已经积累了相当多的奖牌。1994年世界啤酒锦标赛，它被授予“当年一流小型啤酒厂”称号。三月/十月假日啤酒(Oktober Fest-Märzen)、老巴伐利亚邓克尔黑啤(Altbairisch Dunkel)获得金奖。淡色巴克黑啤酒(Maibock)、德式白啤酒(Brau-Weisse)、世纪(百年)啤酒(Jahrhundert)和欢庆者浓色巴克黑啤(Celebrator Doppelbock)获得银奖。其原创小麦黑啤(Ur-Weisse dark wheat beer)得到铜奖。并且在当年，三月/十月假日啤酒和老巴伐利亚邓克尔黑啤还赢得了德国农业协会的金奖。

酿酒厂资料

建厂：1878年

首席酿酒师：耶尔根·伊万(Jorgen Iwan)

年产量：10000吨

啤酒风格：多特蒙德型啤酒、邓克尔黑啤、德国小麦啤酒、浓色巴克黑啤酒、淡色巴克黑啤酒、德国三月假日啤酒



品尝注解

老巴伐利亚邓克尔黑啤(ALTBAIRISCHDUNKEL)：浓度12.8° P/1.051原麦汁浓度，酒精度5%体积比，它是慕尼黑邓克尔黑啤类型中的杰出代表。富含麦芽，浓烈，酒花均衡调和，既不太苦也没有任何焙焦麦芽的粗糙感。适合配烤猪肉、香肠、泡菜、裸麦面包和其他巴伐利亚美食。适合饮用温度在7℃左右。

小麦啤酒(BRAU-WEISSE)：浓度11.8° P/1.047原麦汁浓度，酒精度5.1%体积比，它是由60%小麦麦芽和40%大麦芽酿制而成。是一种慕尼黑贮藏式风格的酵母型小麦啤酒，呈淡黄色，口感带有酸性水果味。适合配早午餐的龙虾、蟹或蔬菜馅饼和草本乳酪。

欢庆者啤酒(CELEBRATOR)：浓度18.5° P/1.074原麦汁浓度，酒精度7.2%体积比，其酿造成分包括100%的二棱大麦麦芽和哈拉道啤酒花。由于贮藏期达6个月而变得有浓郁的麦芽味，相当复杂和强烈。可与甜点糕饼、野蘑菇、烤家禽、烟熏肉和上等的牛肉相配。适合在10℃下饮用。

世纪(百年)啤酒(JAHRHUNDERT-BIER)：浓度12.8° P/1.051原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比。它是一种优质的多特蒙德风格啤酒的杰出代表。有点烈性，酒花味重，苦中略带麦芽味道。适合饮用温度7℃左右。

淡色巴克黑啤酒(MAIBOCK)：浓

度16.5° P/1.066原麦汁浓度，酒精度7.2%体积比。这种拉格型啤酒醇美、带有麦芽香，有着醇和柔滑的口感，正好与香料的干燥味调和。适合配烤羊肉、烤肋骨、中国四川菜、墨西哥美食和海鲜。饮用温度7℃左右。

三月/十月假日啤酒(OKTOBERFEST-MARZEN)：浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，酒精度5.8%体积比，有一股醇和的麦芽味，相当浓郁。由于这种啤酒有着三月至九月的长后熟期，由此显得特别柔和而圆满。适合配传统的德式香肠、德式椒盐脆饼，面包屑水果布丁和烤鸡。最佳饮用温度在7~10℃。

原创小麦啤酒(UR-WEISSE)：浓度13.3° P/1.053原麦汁浓度，酒精度5.8%体积比，它是用60%小麦麦芽和40%的大麦芽酿制。呈琥珀色，有来自小麦干爽的口感，及像苹果、丁香和香蕉等水果滋味和香味，这种酵母型啤酒的适饮温度在7~10℃，适合配丰盛的肉类和土豆或烤素食。

行家考评

老巴伐利亚邓克尔黑啤



小麦啤酒



欢庆者啤酒



世纪(百年)啤酒



淡色巴克黑啤酒



三月/十月假日啤酒



原创小麦啤酒



乔治·巴特曼父子有限公司 (GEORGE BATEMAN & SON LTD.)

地址 SAILM BRIDGE BREWERY, WAINFLEET, SKEGNESS, LINCOLNSHIRE
PE24 4JF ENGLAND
电话: (44-1754)880317

1874年，当爱德温·克劳(Edwin Crowe)决定从啤酒厂退休时，他把他的租约和酿造设备卖给了林肯郡的农场主乔治·巴特曼(George Bateman)和苏珊娜(Suzanna)，不过，克劳还是继续留在厂里协助两位年轻的老板走上轨道。他还留

下了一个盲人酿酒师，据说他是用肘来检查麦汁温度的，并用高度灵敏的嗅觉和口感来控制产品质量。刚开始工艺

十分简陋，只生产一种啤酒，只在一年两次的集市日进行销售，并且常常是通过实物交易，可最终发展成为英国最好的工艺啤酒厂之一。

在20世纪70年代，由于英国兴起“真正的爱尔兰啤酒”复活浪潮，当时的广告语是“关好的、纯正的爱尔兰啤酒”和“啤酒是最有益的”，于是后熟型桶装啤酒广受好评，这使巴特曼夫妇终于还清了经济上的债务。起初巴特曼公司只想办一家纯粹只为韦恩湾(Wainfleet)山庄周围辛苦劳作的农夫服务的啤酒厂。然而，其优秀的质量和独立家庭酿造的特色很快就赢得了市场，现在产品已经远销北美、斯堪的那维亚和日本等国家。

酿酒厂资料

建厂：1874年

首席酿酒师：马丁·J·克利莫尔(Martin J. Cullimore)

年产量：4092.5吨

啤酒风格：淡味爱尔啤酒、波特黑啤、苦啤酒、淡色爱尔啤酒



品尝注解

淡味黑啤酒(DARK MILD)：浓度 8.25° P/1.033原麦汁浓度，酒精度3%体积比，这是一种细腻的淡味黑啤酒，有着淡而柔和的酒体、醇美的口感、并带有一点烘焙的特征和酒花感的回味，在1988年大英啤酒节上，它曾获得英国淡味爱尔啤酒的冠军。1990年和1991年又分别获得亚军。

塞伦波特黑啤(SALEM POTER)：浓度 12.25° P/1.049原麦汁浓度，酒精度4.9%体积比，这种中等酒体的啤酒品种是新近加入到巴特曼的行列中的。具有干爽、烘焙和坚果般滋味，并有浓郁、细腻的麦芽感回味。在1992年和1993年的大英啤酒节上，它是波特司陶特黑啤类的金牌得主。

胜利爱尔啤酒(VICTORY ALE)：浓度 14.75° P/1.059原麦汁浓度，酒精度6%体积比，这是一种风味十足的淡色爱尔啤酒，有明显的水果味口感、并带麦芽的色彩。柔和的酒花口感和低二氧化碳含量给这种烈性淡色爱尔啤酒带来淡雅并始终有着甜味的口感，不过，这常常会迷惑其烈性的本质。它是1989年和1990年大英啤酒节上烈性爱尔啤酒类的亚军。

XXXB爱尔啤酒(XXXB ALE)：浓度 12.25° P/1.049原麦汁浓度，酒精度5%体积比，这是一种很凶的苦啤酒，有着复杂的

口感，其淡淡的酒花香味恰到好处地被明显的麦芽特征所均衡调和。1986年被“真正的爱尔啤酒运动”评为“当年的啤酒”。在1987年、1988年、1989年和1990年的大英啤酒节上，它都是苦啤酒类的冠军。

行家考评

淡味黑啤酒

塞伦波特黑啤

胜利爱尔啤酒

XXXB爱尔啤酒



比特伯格-西蒙私人酿造厂(BITBURGER PRIVATBRAUEREI TH. SIMON)

地址 ROMERMAUER 3, POSTFACH 189 D-5520 BITBURG, GERMANY
电话 (49-6561)140

比特伯格酿酒厂是由约翰·彼得·沃伦伯恩(Johann Peter Wallenborn)创建于1817年。当时只是一间制作传统的德国爱尔啤酒的酿造酒吧，到1876年，他的孙子西奥博尔德·西蒙(Theobold Simon)开始扩大和改进原来简陋的运作，并由生产老式爱尔特啤酒(altbier)改为酿造新式的拉格型啤酒。几十年后，比特伯格在莱茵河西部(Rhineland)和其余

德国地区已经相当著名了，它自然成了德国最受欢迎的品牌之一，不过，它现在已经闻名于世了。彻底的发酵造就了一种特别干爽的啤酒，长时间的贮藏又使得其杀口特别的纯净。

酿酒厂资料

建厂：1817年

首席酿酒师：罗道夫·哈贝尔(Rodolf Habel)

年产量：80万吨

啤酒风格：德国皮尔森型啤酒



行家考评

高级皮尔森型啤酒
(PREMIUM PILS)

容量330ml(11.35oz)
酒度：酒精呈4.8%体积比



法兰克-本啤酒厂 (BROUWERIJ FRANK BOON)

地址 65 FONTEIN STRAAT 1520 I FMBECK, BELGIUM

电话 (32-2)3566644

几乎只有20年的时间，法兰克-本啤酒厂在比利时就被评价为既是先锋倡导者又是传统保守者。法兰克是在市场上盛行皮尔森型啤酒时开始从事拉比克传统啤酒的酿造，当时许多人认为这个年轻人

要么是根本不懂啤酒市场的现实，要么就是发疯了。今天，法兰克已经被高度评为保持拉比克传统啤酒的酿造大师了，并成为

一群以创造自我特色的新兴工艺酿酒师的成员之一。法兰克-本啤酒厂被饮料测试协会(Beverage Testing Institute)授予“当年的微型/工艺啤酒厂”称号。这家厂大多数传统的拉比克啤酒在出售时常附有“完美的婚姻”的绰号，其余的产品口感则比较醇美和润和一些。



酿酒厂资料

建厂：1977年

首席酿酒师：法兰克-本(Frank Boon)

年产量：150吨

啤酒风格：比利时拉比克啤酒、拉比克水果啤酒、比利时盖斯啤酒、比利时法老啤酒

行家考评

山莓啤酒(FRAMBOISE)

(酒精度6%vol)



盖斯啤酒(GUEUZE)

(酒精度6%vol)



樱桃啤酒(KRIEK)

(酒精度6%vol)



波特奈尔法老啤酒

(PERTOTALE-ARO)

(酒精度16%vol)



古苏格兰啤酒公司 (CALEDONIAN BREWING CO.)

地址：42 SLATFORD ROAD, EDINBURGH, LoTHIAN E 11 1F4, SCOTLAND
电话：(44-131)3371266

自 从由以前担任查维斯国王(Chivas Regal)的首席药剂师(现任该啤酒厂的首席酿酒师)的拉塞尔·夏普(Russell Sharp)领导的收购公司从债务中拯救了古苏格兰啤酒公司以后，它正日益成为英国

乃至世界最好的独立啤酒厂。作为爱丁堡30个主要的维多利亚时代啤酒厂中的最后一个，古苏格兰啤酒厂可称作是一家真正的酿造苏格兰风格啤酒

的博物馆。它还在采用明火、无遮盖的铜锅来生产非常传统的啤酒，其中一个铜锅是1869年制作的，它是英国这类设备中仅存的。

这家多产的工艺啤酒厂是由罗伯特·克拉克(Robert Clark)和乔治·洛勒默(George Lorimer)在1869年建立的。1919年森德兰(Sunderland)的沃克斯(Vaux)收购并开始管理此厂。直到1987年。当时有一群古苏格兰啤酒的忠实消费者在该厂面临被关闭的时刻，曾坚持要求公开出售此厂。现在古苏格兰啤酒厂已经成为英国最大的桶装和瓶装啤酒厂。1996年被世界啤酒指南(World Beer Guide)评为当年的最佳英国啤酒厂。

酿酒厂资料

建厂：1869年

首席酿酒师：拉塞尔·夏普(Russell Sharp)

年产量：4238吨

啤酒风格：60先令啤酒、70先令啤酒、80先令啤酒、印度淡色爱尔啤酒、烈性爱尔啤酒、淡色爱尔啤酒、波特黑啤



品尝注解

80先令多特蒙德型爱尔啤酒 (80/-EXPORT ALE)：酒精度4.1%体积比，呈深金铜色，这种怀旧的产品相当醇厚，在殖民时代曾大量出口到美国。酒花味很重，不过带有古苏格兰鲜明的干满和软滑麦芽特征，其酒体光滑细腻，有着麦芽味的杀口及隐含甜果的回味。

狄恰的烈性印度淡色爱尔啤酒 (DEUCHAR'S EXPORT STRENGTH IPA)：酒精度4.4%体积比，这种啤酒是得奖的桶装狄恰印度淡色爱尔啤酒 (Deuchar's IPA) 的瓶装产品，呈淡金黄色，强烈的酒花香味和完全的苦味是这种啤酒的特征。虽然其酒花味十分明显，不过，还是含有传统的古苏格兰麦芽味。它是1991年至1994年的格拉斯哥 (Glasgow) 和苏格兰西部地区的最佳啤酒，并且是1993年和1994年大英啤酒节的冠军得主。

金诺言啤酒 (GOLDEN PROMISE)：酒精度5%体积比，呈金橙色，相当的柔软和丰富。醇美、有麦芽感，清新，始终衬托着一股淡淡的酒花苦味，杀口干爽、醇和，回



味有点半苦半甜。这种啤酒是用有机肥料培植的麦芽和酒花酿造的。

麦克安德鲁啤酒 (MACANDREWS)：酒精度6.5%体积比，呈金玫瑰色，有着焦糖麦芽的香味。香醇



流畅，低二氧化碳含量，有股淡淡的焦糖味。但并非是甜味加黑色的组合。这种啤酒常常是“苏格兰爱尔啤酒”的同名词，它有着古苏格兰公司所有啤酒的醇美麦芽特征和缓和的酒花干燥味，回味干爽而醇和。

男性人鱼啤酒 (MERMAN XXX)：酒精度4.8%体积比，它是根据一张1890年的古配方酿制的，属于“东印度淡式爱尔啤酒” (East India Pale Ale) 类型，充足的水晶麦芽和焙焦麦芽使其产生细腻和持久的泡沫层；浓郁和醇厚的麦芽感；有一点麦芽甜味；浓郁的杀口充满果味和麦芽味。这种相当综合的啤酒其浓烈而交错的麦芽和酒花味可以一直保留到最后一口。

行家考评

80先令多特蒙德型爱尔啤酒



狄恰的烈性印度淡色爱尔啤酒



金诺言啤酒



麦克安德鲁啤酒



男性人鱼啤酒



卡斯特兰啤酒厂(BRASSERIE CASTELAIN)

地址：13 RUE PASTEUR, 62410 BENIFONTAINE, FRANCE
电话：(33) 21403838

1966年罗兰·卡斯特兰(Roland Castelain)夫妇接管了建于1926年的德洛梅尔啤酒厂(Delomel)。今天他们的孙子伊维斯·卡斯特兰(Yves Castelain)成为该厂的首席酿酒师。1978年伊维斯决心把这家小型啤酒厂的生产能力提高到每年5000吨以上，并希望能使其变成一家主要的工艺啤酒厂。

今天，卡斯特兰啤酒厂已经成为法国贮藏式啤酒(Bière de Garde)复兴力量的中坚。尽管当地的主要啤酒产量还是由拉格型啤酒占领。法国贮藏式啤酒的酿制既可上发酵也可下发酵。卡斯特兰啤酒厂的主要品牌金色啤酒(Blond)和琥珀色啤酒(Ambre)是采用拉格型酵母，而其圣阿尔芒法国国家爱尔啤酒(St. Armand French Country Ale)则采用爱尔型酵母。卡斯特兰的法国贮藏式啤酒是在14℃温度下发酵10~12天，然后在0℃贮藏6周。而其啤酒所带有的沉淀是在装瓶时掺入酵母形成的。

酿酒厂资料

建厂：1966年

首席酿酒师：伊维斯·卡斯特兰(Yves Castelain)

年产量：2600吨

啤酒风格：法国贮藏式啤酒、法国春天啤酒、圣诞啤酒



品尝注解

卡斯特兰金色啤酒(CASTELAIN BLOND)：浓度15° P/1.060原麦汁浓度、酒精度6.5%体积比，它是用二棱卷天麦芽、佛兰德酒花(Flemish)，哈拉道酒花、萨士酒花和泰特南酒花酿造。呈暗金色，有麦芽糖香味和青草味。甜麦芽味伴随着一定的醇美特征和长时间的麦芽味杀口，不过其甜味与芳醇的酒花苦味恰到好处地彼此调和。该啤酒经过过滤，但没杀过菌。可配山羊乳干酪、乳蛋饼、烤鸭和泰国美食。

卡斯特兰琥珀色啤酒(CH'TI AMBREE)：浓度14° P/1.056原麦汁浓度、酒精度6%体积比，这种品种有着更重的麦芽味，是金色啤酒的琥珀色翻版产品，在美国市场上有售。它比金色啤酒含有更多的焙焦麦芽特征，并有着法国贮藏式啤酒所特有的地窖味。

玉啤酒(JADE)：浓度11° P/1.048原麦汁浓度、酒精度4.8%体积比，酿造成分包括：自流井水；来自佛兰德(Flanders)的有机肥种植的特穆瓦(Tremoys)大麦麦芽、来自奥地利的佩尔酒花(Perle)和奥罗拉酒花(Aurora)。这是唯一被承认的法国“绿色”啤酒，呈金黄色、带有淡淡的青草味，是一种淡色、中等酒体、醇美的爱尔啤酒。适合配清淡的夏季饮食，回味清新爽口，有酸涩味。



行家考评

卡斯特兰金色啤酒

卡斯特兰琥珀色啤酒

玉啤酒



美洲豹啤酒公司 (CATAMOUNT BREWING COMPANY)

地址 58 SOUTH MAIN STREET WHITE RIVER JUNCTION, VERMONT 05001

电话 (1-802)2962248

当美洲豹公司的总裁兼共同创始人斯蒂夫·梅森(Steve Mason)决定在美国东北部开办一家微型啤酒厂的时候，他成为这方面的开路先锋。因为自19世纪90年代以来佛蒙特州还没有一家啤酒厂，酿酒方面的资讯非常缺乏，更不用说酿酒设备或是把家庭酿酒师

变成首席酿酒师。于是，梅森来到英国哈德福郡(Hertfordshire)的斯旺内尔啤酒厂(Swannell

Brewery)当见习生，在那儿，他学到不少技艺，并爱上了爱尔啤酒。

1985年，梅森与合伙人艾伦·戴维斯(Alan Davis)和斯蒂夫·伊斯雷尔(Steve Israel)共同建立了美洲豹啤酒公司，到1987年初，他们的第一批啤酒美洲豹金色啤酒(Catamount Gold)和美洲豹琥珀色啤酒(Catamount Amber)开始下瓶装流水线进入市场。随着美洲豹公司的产品多次得奖，它就像一所生动的微型酿酒学校，其不少毕业生源源不断地走向美国各个公司的首席酿酒师岗位。近年来，除生产淡色爱尔啤酒之外，美洲豹公司成功地涉足了德国巴克黑啤、波特黑啤和十月假日(Oktoberfest)等风格的啤酒。美洲豹公司还为其其他不少地方酒厂签约酿造了很多啤酒，如为东海岸市场酿造的梭子鱼产地爱尔啤酒(Pike Place ales)和为马萨诸塞州酿造的驿程淡色爱尔啤酒(Post Road Pale Ale)。

酿酒厂资料

建厂：1984年

首席酿酒师：托尼·卢博尔德(Tony Lubold)

年产量：2000吨

啤酒风格：美国琥珀色
爱尔啤酒、淡色爱尔啤
酒、德国巴克黑啤、波
特黑啤、十月假日啤
酒、小麦啤酒、圣诞爱
尔啤酒



品尝注解

琥珀色啤酒(AMBER)：浓度12° P/1.048原麦汁浓度、酒精度5%体积比，呈深琥珀色，有着浓厚而持久的泡沫层，微弱的焦糖麦芽和酒花植物香味。这是一种淡质而焦糖色明显的啤酒，带有十足的酒花清新苦味。是一种不错的宴会啤酒。可配纯美式食品。

巴克黑啤(BOCK)：浓度14.5° P/1.058原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比，这是美国最好的淡色巴克黑啤酒之一。很易上口，麦芽的甜度和上等的酒花苦味恰到好处，带有清新的巧克力麦芽味和哈拉道酒花味。

金色啤酒(GOLD)：浓度10.5° P/1.042原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比，这种啤酒模仿了禁酒令之前所流行的美式金色爱尔啤酒，有着刺鼻的酒花味、颗粒状的麦芽特征，夹带着干爽的复杂味，杀口带有长时间的口感滞留，并略显麦芽甜味。它是1989年全美啤酒节的金牌得主。

十月假日啤酒(OKTOBER-FEST)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度、酒精度5%体积比，呈淡琥珀色，有着相当持久的细腻泡沫层，带有焙焦麦芽的滋味。这种上等的麦芽啤酒保持了许多现代的十月假日啤酒(美国版和德国版)所独有的清新爽口的滋味，不过没有传统的烈性巴伐利亚十月假日啤酒(Bavarian Marzens)所带有的麦

芽甜味。只有季节性的供应。

淡色爱尔啤酒(PALE ALE)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度，酒精度5.3%体积比，呈暗铜色，有着强烈的酒花植物的香味，甜麦芽味的和成熟的果味。

品尝时明显的苦

味中隐含淡淡的麦芽甜味和矿质的硬化水爱尔啤酒的浓烈特征。回味带有干爽的酒花味及一点焦糖的余味，具有杰出的英式淡色啤酒风格。

波特黑啤(PORTER)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度、酒精度5.3%体积比，富含传统的浓郁焙焦麦芽香味和巧克力滋味，不过它比一般的波特黑啤来得醇和、芳醇。其黑麦芽味和酒花滋味被相互调和，使得回味半苦半甜，特别上口。它适合配重味的炖汤、爱尔兰杂类烧烤，也可以单独饮用。



行家考评

琥珀色啤酒

巴克黑啤

金色啤酒

十月假日啤酒

淡色爱尔啤酒

波特黑啤



科塞唐克修道院啤酒厂 (ABDIJ CORSENDONK)

地址：2360 OUD-TUYNHOUT, BELGIUM

电话：(32-14)453311

从1400年到1784年，科塞唐克修道院(Corsendonk Abbey)的修士们一直在此快乐地酿造着他们的啤酒。但在抗爭僧侶委员会的强权压迫下，修道院被奥地利约瑟夫二世国王下令关闭了。1906年安

东尼(Antonius Keersmackers)为它的非宗教性啤酒厂起名科塞唐克(Corsendonk)，并世袭了修道院的传统，开始生产爱尔啤酒。

科塞唐克啤酒厂今天

的产品包括“耶稣”(Agnus Dei)和“圣父”(Pater Noster)，在美国市场上它们分别被改成“修道士淡色啤酒”和“修道士棕色啤酒”。目前由比利时的普尔诺德啤酒厂签约酿造的“耶稣”，据说由比利时那慕尔啤酒厂(Namur brewery)的三位修道士创立的。而“圣父”是由佛兰德的凡-斯丁堡格(Van Steenberghe)签约酿造的，和他们的博耐姆杜拜尔啤酒十分相似。尽管这些啤酒都带有“签约酿造”的血统，可这些上等的比利时爱尔啤酒却是在美国市场上可得到的最具滋味的啤酒，并且已经引诱了无数的工艺啤酒新手进入比利时工艺啤酒的世界。

酿酒厂资料

建厂：1906年

首席酿酒师：格夫·格尔·斯梅克斯(Geert Geer Smaekers)

年产量：2000~2500吨

啤酒风格：比利时杜拜尔双料啤酒、雀普尔三料啤酒



品尝注解

修道士淡色啤酒(耶稣啤酒)
(MONK'S PALE ALE-AGNUS DEI): 浓度17.36° P/1.072原麦汁浓度, 酒精度7.8%体积比, 这是瓶中后熟的比利时雀普尔啤酒。这种甘美的金色爱尔啤酒有着木质果香味, 并隐含肉桂、胡荽和柑橘类香味。回味干爽、清淡, 有着特别柔和的甜味, 其麦芽味和酒花味柔和地得到了调和。此啤酒经过后熟贮藏, 会越来越干爽。它适合在7~13℃温度下用郁金香型杯饮用。能配奶油通心面和贝壳类食物, 以及众多水果甜点。可在13~15.5℃条件下后熟3年。

修道士棕色啤酒(圣父啤酒)
(MONK'S BROWN ALE-PATER NOSTER): 浓度15.7° P/1.064原麦汁浓度, 苦味度24, 酒精度7.5%体积比, 呈深红褐色, 有着松软而持久的泡沫层, 富含巧克力和香料味。口味综合, 好像含有巧克力和葡萄干味道, 回味有相当干爽和清新的酒花苦味。可作为芳醇的睡前饮品或餐前开胃酒。可在13~15.5℃条件下贮存5年以上。



行家考评

修道士淡色啤酒(耶稣啤酒)



修道士棕色啤酒(圣父啤酒)



爱好者啤酒厂(DE DOLLE BROUWERS)

地址 ROESELARESTRAAT 12B, 8500 ESEN-DIKSMUIDE, BELGIUM
电话 (32-51)502781

这里的“着迷的酿酒师”的故事与其他许多工艺啤酒酿酒师的经历并无太多的区别，然而，所不同的是，当赫特勒三兄弟成为成功的家庭酿酒师后，他们并没有马上辞去他们原来的工作而全职投入，只是小规模地酿造啤酒，并主要在周末进行。尽管他们的瓶中后熟的烈性爱尔啤酒的名声和需求日益增长，但其产量还是十分有限。

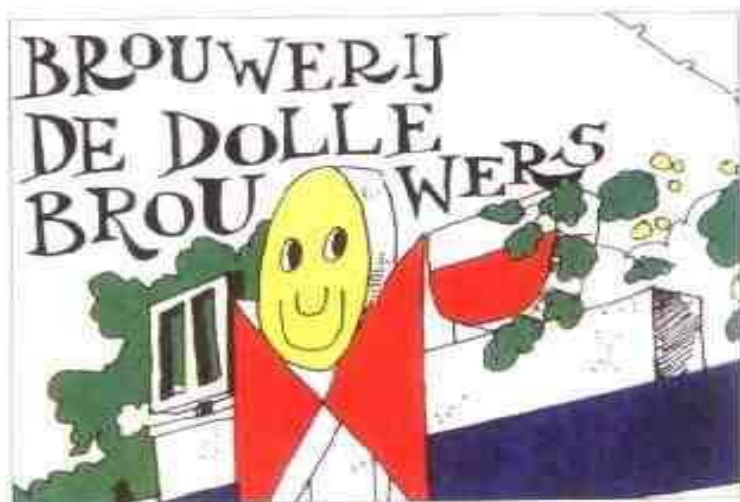
酿酒厂资料

建厂：1980年

首席酿酒师：克瑞斯·赫特勒(Kris Herteleer)

年产量：100吨

啤酒风格：烈性金色爱尔啤酒、比利时淡色爱尔啤酒、棕色爱尔啤酒、假日季节性啤酒





品尝注解

大鸚鵡啤酒(ARABIER)：浓度 20° P/1.080原麦汁浓度，酒精度8%体积比，这是一种淡色的夏季啤酒，有着浓郁的果酯香味和肯特郡的戈尔丁酒花(Kent Goldings)的干爽味。酒体淡薄，麦芽汁煮沸时所加入的萨士酒花带来芳醇而浓烈的苦味。醇美、富含酒花，带有醇和而温暖的酒性，回味非常干醇并带有酒花的泥土味。

老啤酒(OERBIER)：浓度 25° P/1.100原麦汁浓度，酒精度7.5%体积比，这种啤酒是用6种麦芽和冰糖酿造，其中加入戈尔丁酒花用于滋苦味；斯帕尔特酒花(Spalt)和萨士酒花用于滋香味。所以它具有强烈的草本香醇味。由于其麦芽汁在罐中沸腾了3小时，所以其颜色带有偏红褐色光亮的深褐色。口感醇和、细腻，具有甜葡萄酒的特

性，其中甜麦芽味和酸果味交错。这种啤酒每年只生产一次。

宁夜啤酒(STILLE NACHT)：浓度 30° P/1.120原麦汁浓度，酒精度8%体积比，呈深红棕色略带金色、有着强烈的发酵酯香味。口感丰富，醇和甜美，经酒窖贮藏酒性越来越烈，变得更加芳醇和干爽，如果贮藏一年或两年会更上口。这是这家啤酒厂最有名的季节性产品，其浓度和个性广受国际好评，是属于古老而经典的一类啤酒，是世界上最好的前十位圣诞啤酒之一。

行家考评

大鸚鵡啤酒

老啤酒

宁夜啤酒



金树啤酒厂 (BROUWERIJ DE GOUDEN BOOM)

地址：LANGESTRAAT 45 3-8000 BRUGGE BELGIUM

电话：(32-50)330699

中世纪以来，“金树(De Gouden Boom)”一直是比利时布鲁日市(Bruges)的象征。1983年建于此的这家小啤酒厂很自然选择了这个名字。在其原址本来有一家古代的钦锤啤酒厂(The Hammer)，由于其他拉格啤酒厂的竞争所致，在1982年关闭。

现任酿酒师的家庭早在1889年就生活于此地。

所有该啤酒厂的产品都是1发酵的并在瓶中后熟，主要采用皮尔森型麦芽(Pilsner)、以及波珀林(Poperinge)和肯特郡(Kentish)二地麦芽的混合物、酒花来自前南斯拉夫地区。其斯丁布鲁日啤酒(Steenbrugge beers)主要是依照修道院啤酒的风格酿造，该名字是采用同名的修道院名称，它是中世纪啤酒生产的赞助人圣阿诺尔德(St. Arnold)在布鲁日市郊外建立的。传说中圣阿诺尔德习惯用啤酒作为处方来指导当地村民防病。

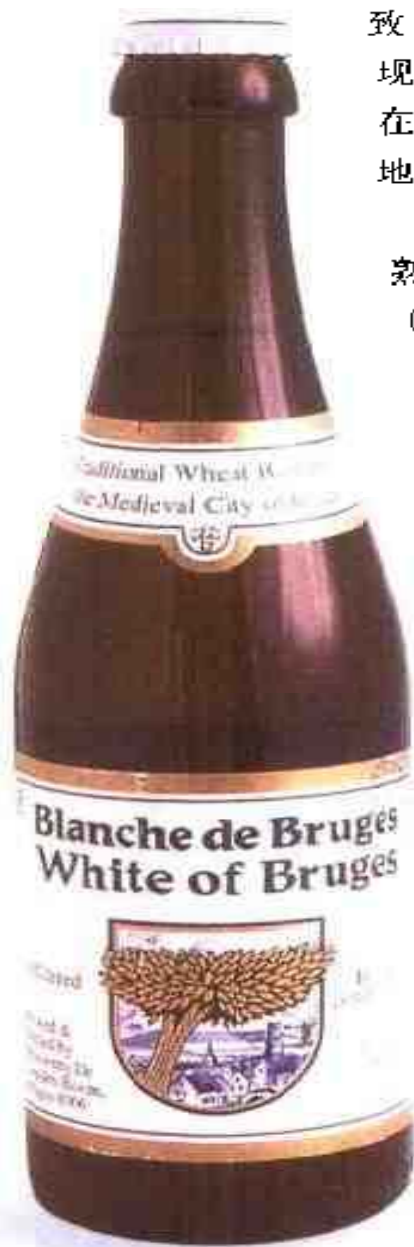
酿酒厂资料

建厂：1983年

首席酿酒师：保罗·瓦恩斯特(Paul Vanneste)

年产量：2500吨

啤酒风格：比利时白啤酒、比利时杜拜尔双料啤酒、雀普尔三料啤酒





品尝注解

布鲁日白啤酒(BLANCHE DE BRUGES)：浓度11.9° P/1.048原麦汁浓度，酒精度5%体积比，呈朦胧的柠檬黄色，有着松软的白泡沫层。清新、有柑橘味，口感清澈，隐含的泥土味中夹杂酒花、胡荽和甜果味及麦芽的清爽味。相当提神、流畅，回味有干涩感。适合在5~10℃贮存，在10℃时用宽嘴高脚玻璃杯饮用。

珍宝雀普尔啤酒(BRUGES TRIPEL)：浓度19.4° P/1.078原麦汁浓度，酒精度9%体积比，呈暗金色，有一股甘醇味和酒花香味。这种啤酒有着浓烈的麦芽汁口感及酒花苦味、充满综合的特征，不过应将它存贮至少1~2年，能使其更芳醇。可在地窖中用软木塞酒瓶平放贮藏，或用铁盖酒瓶竖放贮藏若干年。适合在8~12℃用带有德国白啤酒风格的平底玻璃杯饮用。

斯丁布鲁日杜拜尔啤酒(STEEN-

BRUGGE DUBBEL)：浓度14.3° P/1.057原麦汁浓度，酒精度6.5%体积比，呈深赤褐金色，有着非常大而松软的泡沫层。带有传统的杜拜尔啤酒所特有的麦芽味、巧克力味和果味。不同的是它有点麦芽和果子酒的饱食感及酒花的粗糙感。适合在8~12℃用宽嘴高脚玻璃杯饮用。

斯丁布鲁日雀普尔啤酒(STEENBURGGE TRIPEL)：浓度17.6° P/1.070原麦汁浓度，酒精度8.5%体积比，呈浑浊的金黄色，有着非常细腻的泡沫层和浓烈的酯醇香味。薄薄的酒体带有过份的糖腻感，反而导致苦味的杀口。适合在8~12℃用宽嘴高脚玻璃杯饮用。

行家考评

布鲁日白啤酒

珍宝雀普尔啤酒

斯丁布鲁日杜拜尔啤酒

斯丁布鲁日雀普尔啤酒



桤桔啤酒厂(BROUWERIJ DE KLUIS)

地址 46 STOCCKFENS STRAAT 3320 HOEGAARDEN, BELGIUM
电话: (32-16)769811

20世纪60年代中期,皮埃尔·塞利斯(Pierre Celis)创建这家啤酒厂是为了复兴霍戈登(Hoegaarden)的传统比利时白啤酒风格。1985年,一场大火摧毁了这家厂,英特布鲁集团(Interbrew)开始为其注入资金,并最终获得了对它的控制权。不久,塞利斯去了美国,在得克萨斯

州建立了一家微型啤酒厂。自从他离开以后,这家啤酒厂受到一定的影响,不过还是保住了产品的高质量,主要

生产著名的传统比利时爱尔啤酒。桤桔啤酒厂80%的产品是小麦啤酒,不过他们的烈性果汁啤酒,特别是韦博登水果啤酒(Verboden Vrucht)也很有名,这是一种呈黑色、水果味、酒精度9%体积比的棕色爱尔啤酒。



酿酒厂资料

建厂: 1966年

首席酿酒师: 埃迪·范·德·黑根(Eddy Van Der Heggen)

年产量: 80000吨

啤酒风格: 比利时白啤酒、烈性棕色爱尔啤酒、比利时霍普尔啤酒、烈性金色爱尔啤酒、香型爱尔啤酒

行家考评

霍戈登啤酒
(HOEGAARDEN)

(容量12° P=1.048带果汁浓度~
酒精度4.8%体积比)



Mijn Pa is
RENTENIER
EN IK WERK
BIJ HEM.

Hoegaarden



斯麦德啤酒厂(BROUWERIJ DE SMEDT)

地址: RINGLAN 18, B-1745 OPWIJK, BELGIUM
电话: (32-52)359911

这家技术高明的家庭啤酒厂的名字取自于佛兰德阿佛莱金地区(Affligem)的一个古老的修道院，它生产一些相当流行的啤酒。第二次世界大战摧毁了这家啤酒厂，之后一些来自附近阿佛莱金修道院(建于1074年)的修士们一起加入到了斯麦德的队伍，以致于当地的爱好者仍能品

尝到比利时式的布林哥尼葡萄酒(Burgundy)(法国的一种葡萄酒)。现在，斯麦德啤酒厂主要生产一些

修道院杜拜尔双料啤酒和雀普尔三料啤酒。此外，还被许可生产皮埃尔·塞利斯白啤酒(Pierre Celis White Beer)。

酿酒厂资料

建厂: 1790年

首席酿酒师: 彼德鲁什·埃尔斯特(Petrus Jan Der Elst)

年产量: 4000吨

啤酒风格: 比利时杜拜尔啤酒、雀普尔啤酒、假日爱尔啤酒、淡色爱尔啤酒



行家考评

阿佛莱金杜拜尔啤酒
(AFFLIGEM DOBBEL)
(酒精度7%体积比)



阿佛莱金超级圣诞啤酒
(AFFLIGEM SUPER NOEL)
(酒精度9%体积比)



杜邦啤酒厂(BRASSERIE DUPONT)

地址：5 RUE BASSE, 7904 TOURPES-LEULZE, BELGIUM

电话：(32 69 671086

杜邦啤酒厂是欧洲最后的几个农庄啤酒厂之一，也是比利时埃诺(Hainaut)法语区最大的爱尔啤酒制造商之一。杜邦啤酒厂除生产独特的瓦隆人啤酒(Wallonian beers)的全系列之外，还冒险进入了生产顶尖的有机啤酒的领域。这家工

艺啤酒厂的招牌产品
是它的夏季爱尔啤酒
(Saison)，传统上这是一
种在冬季酿造，后
熟至夏季的啤酒，后
时它会担当起热天解

渴的角色，很像世界上其他地方的小麦啤酒。长时间的贮存使得这款夏季啤酒的酒质变薄，易于使人误会成酒精度不高而容易上口。



酿酒厂资料

建厂：1850年

首席酿酒师：马克·罗西埃(Marc Rosier)

年产量：550吨

啤酒风格：烈性爱尔啤酒、冬季爱尔啤酒、德国皮尔森型啤酒、香型爱尔啤酒、苏格兰爱尔啤酒



品尝注解

森林啤酒(FORET)：酒精度5%体积比。这是比利时唯一合格的有机爱尔啤酒，呈深金色，有着稠密的却不稳定的泡沫层，迸发出酒花和酵母的香味。是夏季啤酒风格中醒目而富含酒花的版本，有一种草本辛辣酒花的清爽感。带有麦芽和水果的干爽特性。很适合配新鲜的全谷面包，浓烈的乳酪、烤肉、家禽和海鲜。

修女啤酒(MOINETTE)：酒精度8.5%体积比，呈淡金色，有着大而松软的泡沫层。很浓的香料味、果酯味和草本酒花味相互交错。口感浓郁、丰满、相当醇香。回味相当醇和，搭配完美，不愧为杜邦最好卖的啤酒。它适合在酒窖中贮藏，比夏季啤酒(Saison)略有有点浓甜，能够在餐前饮用，或配肉和烧烤。

杜邦夏季啤酒(SAISON DUPONT)：酒精度6.5%体积比，富含草本酒花味，清新，带有强烈的辛辣酒花味和明快的水果味特征。其大量而清新的果味一直持续到喝完，回味纯净，流畅和干爽，滞留有泥土香。是这种风格啤酒的经典代表。它是通过瓶中后熟，用软木塞封瓶，是一种可以平躺贮藏的奇妙爱尔啤酒。其泥土芳香会在二年内催熟啤酒，使其果味递减，类似葡萄酒味递增。它相当适合配比利时

菜、法裔路易安娜菜(Cajun)和法国菜，以及夏令色拉、水蒸贝壳。它曾是1995年世界啤酒锦标赛的金奖得主。

行家考评

森林啤酒

修女啤酒

杜邦夏季啤酒



爱丁格小麦啤酒厂 (ERDINGER WEISSBRAU)

地址：1-20 FRANZ BOMBACH STRASSE, 8058 ERDING, BAVARIA, GERMANY

电话 (49-8122)4090

这家以赢利为主要目的啤酒厂位于慕尼黑郊外，只生产小麦啤酒。其专攻欧洲增长最快速的啤酒风格的做法已经慢慢地得到回报，它已经成为德国最受欢迎的小麦啤酒。



酿酒厂资料

建厂：1853年

首席酿酒师：弗里德里希·阿拜(Friederich Abel)

年产量：30万吨

啤酒风格：酵母型小麦啤酒、水晶型小麦啤酒、德国小麦巴克黑啤、小麦邓克尔黑啤

行家考评

酵母型小麦啤酒
(HEFE-WEISSBIER)

(浓度12.16° P/1.051原麦汁
浓度，酒精度5.2%体积比)



水晶型小麦啤酒(KRISTALL)

(浓度12.75° P/1.051原麦汁
浓度，酒精度5.2%体积比)



烈性小麦啤酒(PIKANTUS)

(浓度17.3° P/1.070原麦汁
浓度，酒精度7.3%体积比)



菲林富啤酒有限公司(FELINFOEL BREWING CO. LTD.)

地址：FARMERS ROW, FELINFOEL, LLANELLI, DYFED SA14 8LB, WALES
电话 (44-1554)773358

像许多美国的酿造酒吧一样，其产品一旦有声望往往会激励他们去开办家真正的啤酒厂，菲林富啤酒厂起初也只是一家很小的山村酿造酒吧，到了1878年，大卫·约翰(David John)把同盟旅馆(the Union Inn)中的酒吧办成这家新啤酒

厂。1905年正式定名为菲林富。它有“第一家实行啤酒罐装化(1935年)的欧洲啤酒厂”之

荣誉。近来由于其双龙啤酒(Double Dragon)的成功引来了对菲林富的一片赞扬声，并已有被人收购的趋势。不过，它还在顽强地保持着独立性。菲林富公司最钟爱三种啤酒花：挑战者酒花、布拉姆林·克罗斯酒花(Bramling Cross)和戈尔丁。它们会使用小部分片状小麦来调节干性，使用1号转化糖(类似于原糖)来增色，发酵比较透彻，有独特而淡雅的滋味。这种啤酒是用传统的方槽敞开发酵的。



酿酒厂资料

建厂：1878年
首席酿酒师：约翰·凯迪(John Keddle)
年产量：无资料
啤酒风格：苦啤酒、淡味黑啤酒、圣诞爱尔啤酒

行家考评

威尔士爱尔啤酒(双龙啤酒)
(WELSH ALE-DOUBLED DRAGON)
(浓度11° P/1.044原麦汁浓度，
酒精度4.2%体积比)



威尔士苦啤酒
(WELSH BITTER ALE)
(浓度8.5° P/1.034原麦汁浓度，
酒精度3.4%体积比)



节庆爱尔啤酒(FESTIVE ALE)
(浓度15.25° P/1.061原麦汁浓度，
酒精度6%体积比)



弗兰克穆斯啤酒厂(FRANKENMUTH BREWERY)

地址 425 SOUTH MAIN STREET, FRANKENMUTH, MICHIGAN 48734
电话: (1-517) 6526183

弗 兰克穆斯啤酒厂是由来自前北伐利亚弗兰克尼乡村地区(Franconia)的移民在1845年创建的。弗兰克尼人(Franconians)素以独立、传统而著称,不过,也许这更多地是体现在他们的啤酒上。现代弗兰克尼人人均拥有啤酒厂的数量

也许是世界上最高的,其特别有名的是德国烟熏啤酒(rauch bier)和德国酒窖啤酒(keller bier)。弗兰克

穆斯啤酒厂坐落在卡斯河(Cass River)畔的萨吉诺山谷(Saginaw Valley)的山坡上,有时候人们称它为“小巴伐利亚”(Little Bavaria),是圣诞期间美国最著名的旅游胜地之一。

弗兰克穆斯啤酒厂当代的运作起始于20世纪80年代晚期,当时是对原建于1862年的地区性啤酒厂进行重修和改造。近年来,评论界赞扬它是在中西部地区生产特别的德国啤酒而增长最快的几家工艺啤酒厂之一。

酿酒厂资料

建厂:1987年

首席酿酒师:弗雷德·舍尔(Fred Scheer)

年产量:6840吨

啤酒风格:皮尔森型啤酒、德国巴克黑啤、慕尼黑黑啤、琥珀色爱尔啤酒



品尝注解

德国巴克黑啤(BOCK)：浓度16.6° P/1.067原麦汁浓度，酒精度6.4%体积比，呈深红棕色，有着诱人的麦芽香味和水果甜味。尽管其泡沫层消退有点快，不过这种德国巴克黑啤在其他方面还是相当杰出的。是一种非常优秀的工艺巴克黑啤，不过分烈性，但会慢慢产生酒性，并隐含各种焦糖味、果醇味和酒花干爽性。其麦芽的甜味和酒花味完美相交错，充分体现了德国的传统，回味有着独特的浓烈气味，并有微弱的甜味。它获得过1989年全美啤酒节的银奖和1991年、1992年的金奖。

黑啤(DARK)：浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，酒精度5.2%体积比，呈深红色并带有金棕色光亮，有着浓而持久的泡沫层，口感软滑、调和，它是慕尼黑邓克尔黑啤的杰出代表，也是美国最好的德式啤酒之一。清新、浓烈和丰满，是1989年全美啤酒节的金奖得主和1990年的银奖得主。

皮尔森型啤酒(PILSNER)：浓度11.5° P/1.046原麦汁浓度，酒精度5.2%体积比，呈明亮的淡金黄色，有着持久的泡沫层，带有缓缓的酒花香和圆润的麦芽味，柔顺的麦芽甜味基础上整体渗透着酒花的苦味。杀口干爽，回味苦中略带酸。

老底特律琥珀色爱尔啤酒(OLD

DETROIT AMBER ALE)：浓度13.8° P/1.055原麦汁浓度，酒精度5.9%体积比，这是一种十分诱人的金铜色爱尔啤酒，口感浓郁、带有醇美的麦芽味，并始终渗透出酒花的味道，回味香甜，使人非常清新满意。它是1995年世界啤酒锦标赛的银奖得主，1993年还赢得过“杰出啤酒大师”奖，并两次获得芝加哥啤酒协会的最上镜奖。

行家考评

德国巴克黑啤

黑啤

皮尔森型啤酒

老底特律琥珀色爱尔啤酒



D·L·格雷啤酒公司 (D. L. GRARY BREWING COMPANY)

地址 38 EVERGREEN DRIVE, PORTLAND MAINE 04103

电话 (1-207)8782337

当 大卫(David)和卡伦·格雷(Karen Geary)于20世纪80年代中期在缅因州(Maine)建立他们这家微型啤酒厂时，整个东海岸的微型啤酒厂总数不会超过12家。为了透彻地掌握啤酒酿造的艺术，大卫在特拉奎尔啤酒屋(Traquair House)的彼得·麦斯威尔·斯图尔特(Peter Maxwell Stuart)的帮助下，曾来到苏格兰和英格兰受训和考察。这次学习使他在英式传统酿造方面打下了扎实的基础。具体体现在了格雷啤酒厂所广受好评的一系列爱尔兰啤酒精品中，它们都非常依赖传统的英式麦芽和酒花米体现其特征。

得·麦斯威尔·斯图尔特(Peter Maxwell Stuart)的帮助下，曾来到苏格兰

和英格兰受训和考察。这次学习使他在英式传统酿造方面打下了扎实的基础。具体体现在了格雷啤酒厂所广受好评的一系列爱尔兰啤酒精品中，它们都非常依赖传统的英式麦芽和酒花米体现其特征。

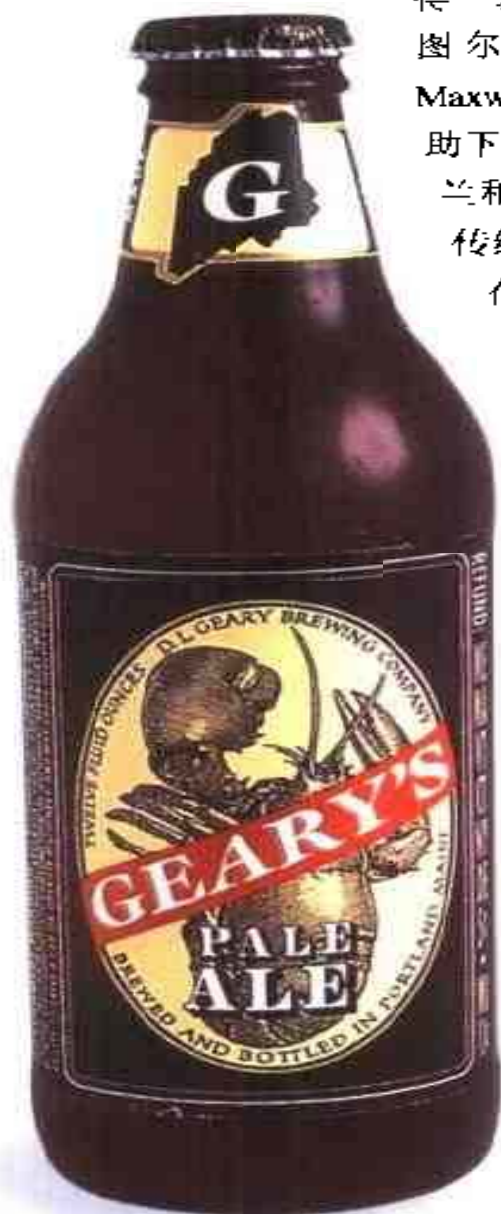
酿酒厂资料

建厂：1983年

首席酿酒师：大卫·格雷(David Geary)

年产量：820.8吨

啤酒风格：波特黑啤、淡色爱尔啤酒、假日爱尔啤酒



品尝注解

格雷伦敦波特黑啤(GEARY'S LONDON PORTER)：浓度11.25° P/1.045原麦汁浓度，酒精度4.2%体积比，它是用二棱英式淡麦芽，水晶麦芽，黑麦芽和巧克力麦芽；卡斯开酒花，威拉梅特酒花和戈尔丁酒花来酿造。呈深咖啡色，有着结实的黑麦芽香味。干爽味和焙焦麦芽味贯穿了整个饮用过程，淡淡的麦芽甜味和酒花苦味衬托出了醇厚的烟熏味。杀口清新并带有糖浆和烟草味，回味干爽。适合配鱼、炸马铃薯片或肉饼，也同样适合在家享用多汁的缅因州贝壳时增味用。这种啤酒只季节性酿造。

格雷淡色爱尔啤酒(GEARY'S PALE ALE)：浓度11.75° P/1.047原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比，它是用二棱英式淡麦芽，水晶麦芽和巧克力麦芽；卡斯开酒花，胡德山酒花，泰特南酒花和富格尔酒花酿造。呈深琥珀色，有着可爱的不稳定的泡沫层。除了其厚实的酒花滋味外，所有一切均带有典型的英国风格。

1995版汉普郡特制爱尔啤酒(1995 HAMPSHIRE SPECIAL ALE)：浓度17.5° P/1.070原麦汁浓度，酒精度7%体积比，它是用二棱英式淡麦芽，水晶麦芽和巧克力麦芽；卡斯开酒花，胡德山酒花和东肯特郡的戈尔丁酒花(East Kent Goldings)酿造。这种1995年版简直是一

种新英格兰的传奇，其香型酒花所带来的浓醇味超过了浓烈的麦芽味。带有独特的香味，不过相当清新调和，既没有明显的麦芽甜味，也没有占上风的酒花苦味。这种啤酒只季节性酿造。

行家考评

格雷伦敦波特黑啤

格雷淡色爱尔啤酒

1995版汉普郡特制爱尔啤酒



迈塞尔兄弟啤酒厂 (GEBRÜDER MAISEL'S BRAUEREI)

地址 HINDENBURGHSTRASSE 9, 95445 BAYREUTH, GERMANY
电话: (49-921)4010

汉斯(Hans)和埃伯哈特·迈塞尔(Eberhardt Maisel)两兄弟建立了这家啤酒厂。今天,该啤酒厂仍在两兄弟手中,只不过是他们的后裔汉斯(Hans)和奥斯卡·迈塞尔(Oscar Maisel)两兄弟。该啤酒厂的商标是一个炼丹术家的八星,它是象征着中世纪时代的啤酒酿造。在中世纪,如果哪个家庭的酿造品符合相应的口

感和质量标准,该酿酒

师就有权使用这个标志。今天该啤酒厂的老厂房已经改建成上吉尼斯纪录的“世界上最大的啤酒厂博物馆”。所有的迈塞尔啤酒都用来自附近斐克特山脉(Fichtel Mountains)的清新山泉、哈拉道酒花、二棱大麦麦芽、发芽的小麦麦芽和爱尔酵母酿造。

酿酒厂资料

建厂:1837年

首席酿酒师:汉斯·霍兰(Hans Hollander)

年产量:51400吨

啤酒风格:德国白啤酒、蒸汽啤酒



行家考评

酵母型白啤酒(HEFE WEISSE)

(酒度13° P/1.052糖麦汁浓度)

(酒精度5.7%体积比)



乔治·盖尔有限公司 (GEORGE GALE & CO. LTD.)

地址：THE BREWERY HORNDEN, PORTSMOUTH HAMPSHIRE, PO8 0DA

电话：(44-1705)571212

1847年，理查·盖尔(Richard Gale)购买了位于霍恩迪安(Horndean)的“船与钟宾馆(the Ship & Bell Hotel)”及其位于朴茨茅斯海军中心和英吉利海峡附近的附属啤酒厂，这家宾馆一直非常兴盛，直到1869年的一场大火。以后，在此建造

了一座维多利亚塔式啤酒厂，那幢迷人的老建筑今天仍在为生产

服务，今天的老板已是鲍耶(Bowyer)家族了，他们是1896年购买此厂。

乔治·盖尔啤酒厂是目前汉普郡(Hampshire)最大的独立家族的啤酒厂，它拥有130多家酒吧分散在英国的南部。盖尔啤酒厂最著名的产品是高级苦啤酒：“霍恩迪安特

制苦啤酒(HSB)”，和瓶中后熟的“得奖英国老黑啤(Prize Old Ale)”。该啤酒厂主要采用富格尔酒花、戈尔夫酒花和挑战者酒花，以及玛丽斯·奥特麦芽(Maris Otter)。他们的啤酒是采用传统的木制圆型容器敞开发酵的，在过去的几十年间曾获得过无数的英国奖项。近来公司正计划进军美国市场。

酿酒厂资料

建厂：1847年

首席酿酒师：德里克·洛厄(Derek Lowe)

年产量：5750.5吨

啤酒风格：苦啤酒、英国老黑啤、淡味黑啤酒、冬季爱尔啤酒





品尝注解

霍恩迪安特制苦啤酒(HSB)：浓度12.75° P/1.051原麦汁浓度，酒精度4.8%体积比，盖尔的啤酒一般都注重麦芽，其酒花则扮演次要角色，这种啤酒就是其特点的典型写照。它有着中等泡沫层及漂亮的泡沫边，呈现出带有暗金光的深赤褐色。有着淡雅的水果麦芽香及一些树脂酒花味，是一种甜甜的、带有淡褐色牛奶糖味、酒花味和麦芽味完美结合的啤酒。回味很甜，并带有一点干爽酒花味。它是1994年国际酿啤赛的银奖得主。

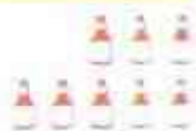
得奖英国老黑啤(PRIZE OLD ALE)：浓度23.75° P/1.095原麦汁浓度，酒精度9%体积比，这种啤酒先在大罐中后熟一年，然后再装瓶，加软木塞，贴商标。醇美、浓郁、干爽，酒性很强。尝一口该啤酒你也许会难忘其醇厚而综合的味道，极像葡萄酒的木质酸味。这是一种适合在冬季的晚上慢慢地品尝其滋味的啤酒，也许再可配上一支莫里芬名雪茄(Griffin's Prestige cigar)。这是世界上最好的地窖啤酒之一，其保存期

少则5年，长则20年。它是1992年大英啤酒节上瓶中后熟的爱尔兰啤酒冠军。饮用时可慢慢倾倒而避免将酵母沉淀也带出，它适合在室温时饮用。

行家考评

霍恩迪安特制苦啤酒

得奖英国老黑啤



格奥尔格-莫德席德勒私人啤酒厂(PRIVAT-BRAUEREI GEORG MODSCHIEDLER)

地址 MARKET STRASSE 12, BUTTENHEIM BAVARIA GERMANY

电话 (49-9545)4460

当拉格啤酒开始取代上发酵啤酒而成为德国首选饮品时，莫德席德勒(Modschiedler)像许多小型啤酒厂一样，在保持着有几个世纪历史的传统爱尔啤酒酿造方法的同时，也开始生产流行的拉格啤酒。这种难得的瓶装巴伐利亚拉格生啤酒，不过滤、不杀菌、不进行碳酸化处理，非常清新，有着明显的家庭酿造特征。其酒窖啤酒故意带有浑浊，酒花味很重，二氧化碳含量低，是一张超级身心爽快剂。

酿酒厂资料

建厂：1624年

首席酿酒师：无资料

年产量：无资料

啤酒风格：德国酒窖啤酒、德国皮尔森型啤酒、德国三月假日啤酒

行家考评

圣格奥尔格啤酒
(ST. GEORGEN BRAU)

(苦度12.5° P/1.049原麦汁浓度)

(苦味度35，色度25，酒精度4.9%体积比)



吉布斯-米尤酿酒屋 (GIBBS MEW)

地址 ANCHOR BREWERY, SALISBURY, WILTSHIRE SP1 2AR, ENGLAND
电话: (44-1722 411911)

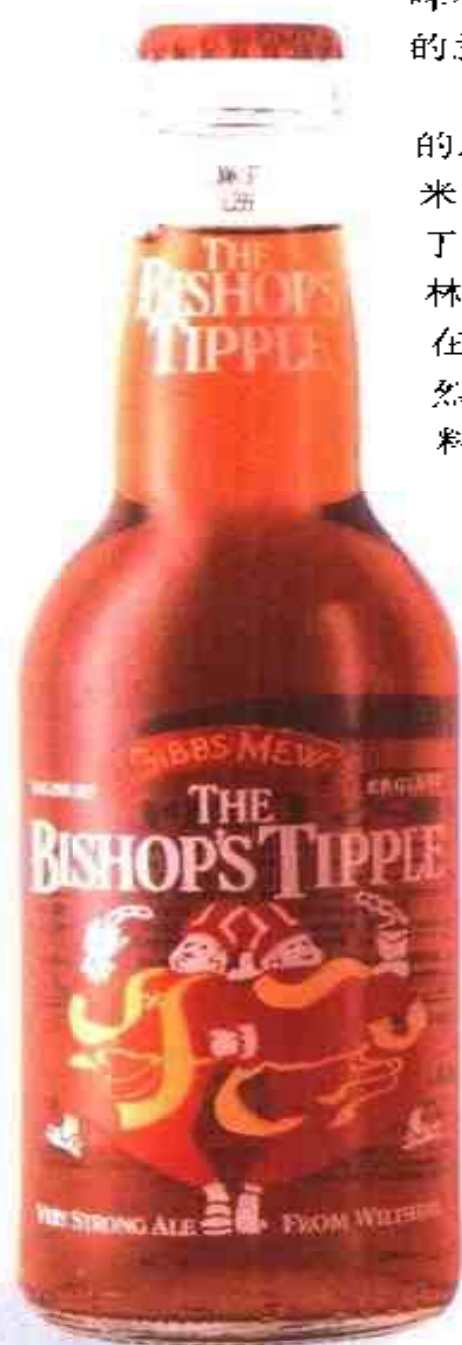
18 世纪中叶，吉布斯家族(Gibbs)开了一家叫作“天鹅(The Swan)”的酿酒屋。一个世纪以后，它搬到了铁锚啤酒厂的所在地。1890年在原地建起一家经典维多利亚塔式啤酒厂。吉布斯家族在此啤酒厂中占有主要的股份。

为了保有独立的地位，吉布斯·米尤(Gibbs Mew)于1970年买下了查

林顿(Charrington)在啤酒厂的股份。1990年初，在“真正的爱尔兰啤酒运动”举行的“不许碰我们的烈酒”运动的帮助下击退了对手的收购。出乎意料的是，米尤还是英国桶装啤酒的第一批酿酒师之一。在20世纪60年代他曾经把所有生啤桶装化，1973年，还把得奖的“主教烈酒(The Bishop's Tipple)”进行了桶装化后熟。由于试验相当成功，激励了他们把更多的爱尔兰啤酒加到他们的流水线上。目前，吉布斯使用的是神翠鸟大麦麦芽(Haleyn)和派普金大麦麦芽(Pipkin)；戈尔丁酒花、富格尔酒花、挑战者酒花和塔盖特酒花(Targe)，并使用他们自挖的井水和一种1982年以来一直使用的酵母品种。

酿酒厂资料

建厂：1858年
首席酿酒师：理查·汉姆利(Richard Hamley)
年产量：4764.7吨
啤酒风格：苦啤酒、大麦啤酒、季节性啤酒、棕色爱尔啤酒、淡味啤酒



行家考评

主教烈酒(THE BISHOP'S TIPPLE)

(麦度16.5° P1.066 浓度为淡啤，酒精浓度为5%和11%)



哈克-普朔尔啤酒厂 (HACKER-PSCHORR BRÄU)

地址：SCHWANTHALERSTRASSE 113, D-8000 MUNICHEN 2 GERMANY

电话：(49-89)5106800

哈克-普朔尔啤酒厂是支持慕尼黑啤酒工业的六大啤酒厂之一。其余五家是斯贝特啤酒厂(Spaten)、奥古斯帝内啤酒厂(Augustiner)、宝拉内啤酒厂(Paulaner)、卢云堡啤酒厂(Löwenbrau)和霍夫啤酒厂(Hofbrauhaus)。现在，哈克-普

朔尔已经归宝拉内啤酒厂(Paulaner)所有，不过，它还是保留着自己原来的品牌并作为六大厂之一。它在慕尼黑每年的十月啤酒节上的摊位是

最吸引人的。随着巴伐利亚过去十年来小麦啤酒的复兴，除了其淡色拉格啤酒之外，哈克-普朔尔一直大力推广他们的传统普朔尔白啤酒(Pschorr Weisse)。

下次你到慕尼黑去的话，一定要去看看位于淑女广场(Marienplatz)附近的老哈克啤酒屋(Altes Hackerhaus)，去领略一下他们的酿酒史。

酿酒厂资料

建厂：1417年

首席酿酒师：佩特·黑利希(Peter Hellich)

年产量：无资料

啤酒风格：德国小麦啤酒、德国三月假日啤酒、慕尼黑拉格型啤酒、德国皮尔森型啤酒、邓克尔黑啤、淡色巴克黑啤、浓色巴克黑啤



行家考评

高级多特蒙德型珍藏啤酒

三月/十月假日啤酒

普朔尔白啤酒

普朔尔小麦邓克尔黑啤



品尝注解

高级多特蒙德型贮藏啤酒(EDELHELL EXPORT)：浓度12.7° P/1.051原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比，呈淡金色，有松软的泡沫层。带有一种柔和的酒花和麦芽酯的香味；麦芽味和芳醇的酒花味在口感上彼此调和，该啤酒的市场占有率很高。适合在夏季解渴畅饮。

三月/十月假日啤酒(OKTOBER-FEST MARZEN)：浓度13.6° P/1.054原麦汁浓度，酒精度5.6%体积比，这种啤酒有着丰满但不稳定，会很快退去的泡沫层，呈带有金色光泽的深琥珀色。有着很浓的焦糖味，略带酒花味。麦芽的甜味与酒花味完美调，并演变成焙焦麦芽味和酒花味的混合味。回味带有一点甜甜的麦芽味。

普朔尔白啤酒(PSCHORR WEISSE)：浓度12.7° P/1.051原麦汁浓度，酒精度5.4%体积比，这种啤酒的商标上有着创始人格奥尔格·普朔尔(Georg Pschorr)严肃的形象。这种淡色的不过滤小麦啤酒是同品种中比较浓郁的一种，它比许多慕尼黑的品牌带有更多独特的酯味和酚味。呈锈浊色，泡沫很多，比较结实，比其同类产品更压抑些，虽然如此，它还是不愧为一种工艺精湛的啤酒。可以在夏末配大多数重味食品。

普朔尔小麦邓克尔黑啤(PSCHORR WEISSE DUN-

KEL)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5%体积比，令人遗憾的是，许多啤酒厂都忽略了邓克尔小麦风格啤酒的出口市场。此啤酒是世界各地可见的少数品种之一。带有浓郁的麦芽味，不过，多喝也不会厌烦，因为它已被旺盛的果味完美调和，回味干爽。



哈特啤酒公司 (HART BREWING COMPANY)

地址 110 WEST MARINE DRIVE KALAMA, WASHINGTON 98625

电话 (1-360)6732121

这家多产的美国工艺啤酒厂是贝思·哈特维尔(Beth Hartwell)在1984年创立的。今天的哈特啤酒公司分别在3个地方有分厂，在卡拉马(Kalama)的金字塔爱尔啤酒厂(Pyramid Ales Brewery)，在波尔斯特博(Poulsbo)的汤玛斯-凯珀啤酒厂(Thomas Kemper Brewery)，在西雅图有一家哈特啤酒厂和一家酒吧。金字塔厂主要

生产哈特爱尔啤酒(Hart's ales)，凯珀啤酒厂则专门酿造拉格啤酒，哈特啤酒厂两种啤酒都生产，同时带本厂产品的销售和餐饮。

过去10年来，哈

特公司已经成为美国最主要的微型啤酒厂之一，尽管从其年产量来看不应该把它看做作是微型啤酒厂。他们以创造了一些独特的啤酒名称而出名，如“小麦爱尔啤酒(Wheaten Ale)”，并常常在全美啤酒节上夺得荣誉。

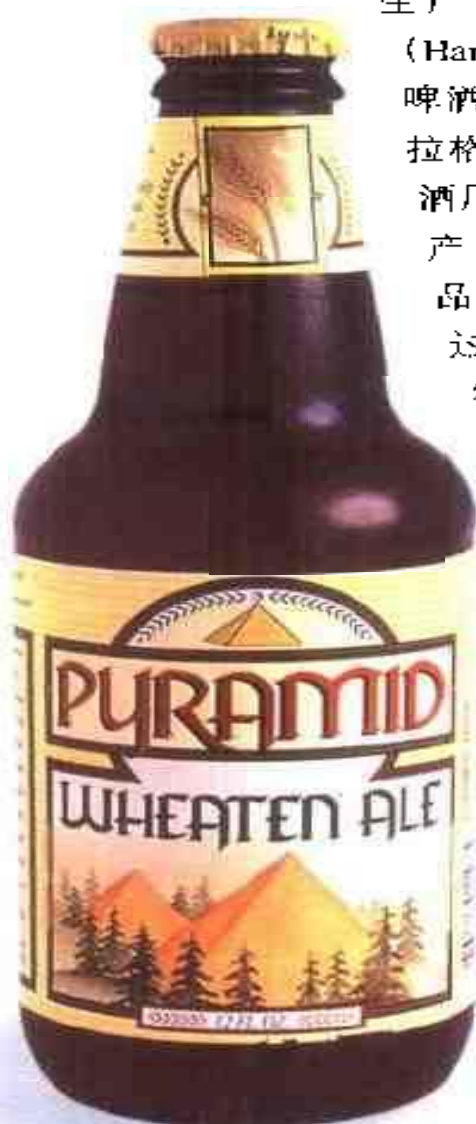
酿酒厂资料

建厂：1984年

首席酿酒师：兰德·里德(Rande Reed)、克莱·比伯道夫(Clay Biberdorf)

年产量：9576吨

啤酒风格：小麦啤酒、棕色爱尔啤酒、圣诞啤酒、司陶特黑啤、德国小麦巴克黑啤、淡色爱尔啤酒、水果啤酒、拉格啤酒、比利时白啤酒、十月假日啤酒、波特黑啤、科隆爱尔啤酒



品尝注解

杏色爱尔啤酒 (APRICOT ALE)：浓度11.25° P/1.045原麦汁浓度，酒精度5%体积比，呈模糊的金色，一打开瓶，即刻冒出一股浓烈的杏仁味。同样，倒入杯中品尝也富含杏仁滋味，带有清新、醇美的口感，以及持久的干涩味，一直保持到喝完。回味带有长时间的杏仁滞留味。它是1994年全美啤酒节的金奖得主。

最佳棕色爱尔啤酒 (BEST BROWN ALE)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度，酒精度5%体积比，呈金棕色，带有强烈的麦芽味和柑橘味。浓郁的麦芽底味上充满着醇和的酒花味。柔和的甜味中带有一点干涩味，回味略有点酸。是一种美式棕色爱尔啤酒的杰出样板。曾获得1990年全美啤酒节的金奖。

哈特浓咖啡色司陶特黑啤 (HART ESPRESSO STOUT)：浓度15.5° P/1.062原麦汁浓度，酒精度5.6%体积比，呈深黑色，夹杂着浓郁的焙焦麦芽香、粉末咖啡豆香、果香和巧克力香味。其滋味也非常丰富、浓郁，始终夹杂着很干爽的焙焦麦芽的特征，回味细腻、醇和。当你处于一个酷爱咖啡的城市（就像西雅图），如果你想用一个确切的辞汇来命名这种啤酒，你会发现“咖啡啤酒”再确切不过了。

金字塔小麦爱尔啤酒 (PY-

RAMID WHEATEN ALE)：浓度10.5° P/1.042原麦汁浓度，酒精度4%体积比，呈亮铜色，带有香醇味。它具有非常淡的爱尔啤酒特征，带有相当清新、淡质的口感。小麦的强烈干性和麦芽的浓烈性完美均衡。回味干爽、清新。是一种非常令人爽快的啤酒。可配海鲜，也可以作为夏季清新饮品。它曾获得1990年全美啤酒节的银奖。



行家考评

杏色爱尔啤酒

最佳棕色爱尔啤酒

哈特浓咖啡色司陶特黑啤

金字塔小麦爱尔啤酒



赫克勒啤酒公司 (HECKLER BREWING COMPANY)

地址 P.O. BOX 947, TAHOE CITY, CALIFORNIA 96145

电话 (+916) 5862728

就像许多成功的美国微型啤酒厂酿酒师一样，赫克勒的创建者兼首席酿酒师小基斯·希尔肯(Keith Hilken Jr.) 刚开始只是一个家庭酿酒学院的学生，在加州的一些啤酒厂和酿造酒吧工作一段时间后，又来到慕尼黑的宝拉内啤酒厂

(Paulaner brewery) 和巴伐利亚王孙卢伊特波尔德(Luitpold)办的“卢伊特波尔德公园小酿酒屋”(Kleine Brauhaus

im Luitpold Park) 见习。当他在慕尼黑格拉费尔芬(Grafelfing)德门斯技术学院(The Doemens Technikum)学完国际酿酒科技课程以后，他未来的酿酒风格已经成形。赫克勒只酿造一种巴伐利亚(Bavarian)风格的拉格啤酒，严格按照“纯粹啤酒法”，只用传统的皮尔森麦芽(pilsner)和特选的麦芽、哈拉道酒花(Hallertauer)、泰特南酒花、北部酿酒师酒花(Northern Brewer)和萨士酒花(Saazer)来酿造。所有啤酒只采用一道浸出发汁，至少4周的贮藏。

只用了两年时间，赫克勒就产生了效益。慕尼黑拉格啤酒(Hell Lager)赢得1995年巴伐利亚测试学会举办的世界啤酒锦标赛金奖，十月假日啤酒(Oktoberfest)赢得银奖。

目前赫克勒的啤酒已由明尼苏达州新乌尔姆镇(New Ulm)的奥古斯特舍尔啤酒公司(August Schell Brewing Company)进行特许酿造。

酿酒厂资料

建厂：1993年

首席酿酒师：小基斯·希尔肯(Keith Hilken Jr.)

年产量：2052吨

啤酒风格：慕尼黑拉格型啤酒、德国假日啤酒、浓色巴克黑啤酒



品尝注解

浓色巴克黑啤(DOPPELBOCK)：浓度18.5° P/1.074原麦汁浓度、酒精度7.2%体积比、受巴伐利亚修道院浓色巴克黑啤灵感的影响，赫克勒的这种产品风味浓郁、有烘焙味及少许烟熏味。其深黑色特征也预示其浓烈的程度，不过，它有着淡雅的果味和麦芽香味，与其他强烈的滋味形成反差。香甜、稠密的麦芽味与芳醇的酒花苦味完美调和。

十月假日啤酒(OKTOBERFEST)：浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，酒精度6%体积比、它有着暖性的焙焦麦芽香味和真正的十月假日啤酒所特有的甜坚果味。其醒目的麦芽味慢慢变成酒花味的杀口，回味滞留芳醇的酒花味和浓烈的麦芽甜味。这是一种远离德国之外由淡色拉格啤酒占主导的市场上，还完美保持传统假日啤酒(fest biers)本色的缩影。

慕尼黑拉格啤酒(HELL LAGER)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度4.9%体积比，这种啤酒是传统的慕尼黑畅销啤酒，该啤酒厂的品牌产品。与其巴伐利亚啤酒城(Bavarian beerhalls)的同类金色产品类似，赫克勒的拉格啤酒的特色主要体现在嗅觉上。带有淡淡的花蜜、香草的麦芽香，酒花香彼此均衡调和，回味柔和，半苦半甜，完美无瑕。



行家考评

浓色巴克黑啤

十月假日啤酒

慕尼黑拉格啤酒



胡克-诺顿啤酒有限公司

(HOOK NORTON BREWERY CO., LTD.)

地址 BANEURY, OXFORDSHIRE OX15 5NY, ENGLAND

电话 (44-1608) 737210

25 岁的约翰·哈里斯(John Harris) 1849年在科茨沃尔德(Cotswolds)开办了他的麦芽酿酒屋、此后得到快速扩展。这与今天的工艺酿酒师的故事几乎没什么不同。当他在上一个世纪之交开始建

造一家经典的塔式啤酒厂时，这家家族运作的独立啤酒厂已经走向成功的顶峰。今天，该厂还在生产，

厂内有许多古老的机器和传统的酿酒设备。令这家维多利亚时代的啤酒厂最引以为荣的，是其20世纪初造的蒸汽引擎还能十分有效地从啤酒厂内地下井中抽水，并把炙热的麦芽汁输送到第四层的冷却器中。

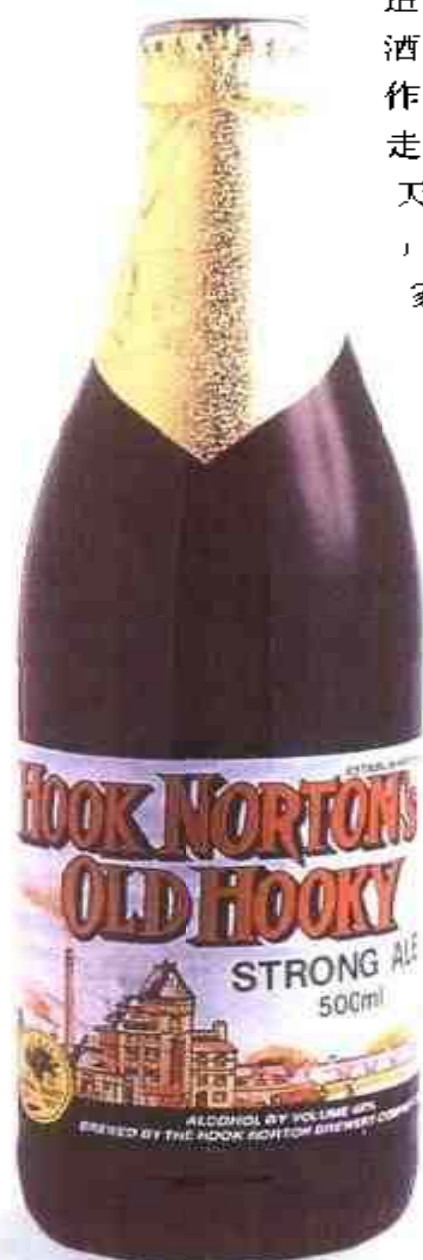
酿酒厂资料

建厂：1849年

首席酿酒师：大卫·克拉克(David Clarke)

年产量：无资料

啤酒风格：苦啤酒、淡色爱尔啤酒、淡味啤酒、冬季暖啤酒



行家考评

金奖苦啤酒(JACKPOT BEST BITTER)

1. 浓度9° P/1.036(浓度+温度)
酒精度3.3%(体积比)

老胡克烈性爱尔啤酒(OLD HOOKY STRONG ALE)

1. 浓度12.25° P/1.049(浓度+温度)
酒精度4.6%(体积比)



雅致—苏德韦克私人啤酒厂 (SUDWERK PRIVATBRAUEREI HUBSCH)

地址 2001 SECOND STREET, DAVIS, CALIFORNIA 95616

电话: 1-916-7562739

雅致啤酒厂得天独厚的优势是其离戴维斯(Davis)的加州大学酿酒学院很近，他可以从那里招聘到经过严格酿酒师课程培训过的精英学生，他们已经生产出加州最好的德式拉格啤酒精品，这的确很了不起。此外，雅致广受赞誉的还有它的酿造酒吧，其中有着开阔的啤酒花园和正宗的巴伐利亚美食。



酿酒厂资料

建厂: 1989年

首席酿酒师: 大卫·西珀斯(David Sipes)

年产量: 820.8吨

啤酒风格: 淡色德国巴克黑啤、浓色德国巴克黑啤、邓克尔黑啤、酵母型小麦啤酒、拉格啤酒、德国三月假日啤酒、皮尔森型啤酒



行家考评

邓克尔黑啤

浓色巴克黑啤

酵母型小麦啤酒

拉格啤酒

德国三月假日啤酒

皮尔森型啤酒



品尝注解

邓克尔黑啤(DUNKEL)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度、酒精度5.5%体积比，它是用慕尼黑麦芽、巧克力麦芽和焦糖麦芽；以及哈拉道酒花和泰特南酒花酿造。呈深棕色，淡雅的酒花香味及圆润而调和的苦味正是这种风格啤酒的特征。所含的柔和的焦糖味、烘焙味和巧克力味几乎可以和慕尼黑最好的黑啤媲美。这种酒非常适合配烤肉排、裸麦面包和德国泡菜。

浓色巴克黑啤(DOPPEL-BOCK)：浓度18.5° P/1.074原麦汁浓度，酒精度7.5%体积比，呈带有红宝石光泽的深红棕色。在芳醇和持久的酒花苦味基础上透出浓郁的黑巧克力味和熟果味。此酒相当圆熟，丝般地流畅，极具丰富。它是季节性醇造的啤酒。

酵母型小麦啤酒(HEFE-WEIZEN)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5%体积比，这是一种清新的巴伐利亚风格的小麦啤酒，具有醇和的麦芽口感和澄清的小麦干爽性，回味醇美、圆润和柔和。曾获得世界啤酒锦标赛的银奖。是一种极棒的夏季清新饮品，可用作早午餐的开胃酒，也可以配清爽的夏季蔬菜。

拉格啤酒(LAGER)：浓度11.8° P/1.047原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比，这种啤酒是用三种混合麦芽和巴伐利亚(Bavarian)酒花酿造的，它是芳醇的慕尼黑

拉格啤酒的杰出代表。麦芽的甜度十分明显，不过，酒花的苦味在其中也扮演了很漂亮的调和角色。

它是1994年全美啤酒节的金奖得主。

德国三月假日啤酒(Marzen)：

浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比，有着麦芽和酒花的

香叹，由于采用五种烘焙过的特定麦芽，使得这种啤酒呈铜褐色，酒花的味道中带有丰富的麦芽甜味。富含草本味，十分浓郁，独特的香味伴随着酒花和麦芽焦糖味慢慢衰退的余味。它是1990年全美啤酒节的铜奖得主。

皮尔森型啤酒(Pilsner)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5%体积比，用淡色二棱麦芽以及混合巴伐利亚哈拉道酒花(Bavarian Hallertau)、佩尔酒花(Perle)和泰特南酒花酿造而成的。是一种完美调和的纯真欧洲皮尔森型啤酒。带有草本味、松树味和花香味。口感柔和圆润，先期的麦芽味中透出树脂酒花的干爽味。它是1995年全美啤酒节的金奖得主，以及1990年和1993年的银奖得主。



因德-库柏啤酒有限公司 (IND COOPE BURTON BREWERY LTD.)

地址 107 STATION STREET, BURTON-ON-TRENT, STAFFORDSHIRE
DE14 1BZ, ENGLAND
电话 (44-1283)531111

这 家是罗姆福特(Romford)的德美克集团的招牌啤酒厂。它是与硬化水镇(Burton)这一酿酒中心的名声同步成长的。1934年,因德-库柏与其邻居奥尔萨普啤酒厂(Allsop)合并,成为今天英国最大的啤酒厂之一,销量仅次于巴斯啤酒厂。

酿酒厂资料

建厂: 1845年

首席酿酒师: 斯蒂夫·托普利斯(Steve Topliss)

年产量: 41万吨

啤酒风格: 苦啤酒、淡味爱尔啤酒、淡色爱尔啤酒

行家考评

双钻石啤酒(DOUBLE DIAMOND)

酒度13.25° P 1.053原麦汁浓度
酒精度5.2%体积比



耶弗-夫里舍酿酒厂(FRIESCHES BRAUHAUS ZU JEVER)

地址：FRIISABETHHUFER 17, POSTFACH 260, 26436 JEVER, GERMANY

电话：(49-4461)130

这家啤酒厂最早是由克尼格家族(König)在耶弗(Jever)的大里舍镇(Frisian)建立的。1867年特奥多尔·费特克特(Theodor Fetkötter)购买了此厂。此后，该啤酒厂一直保持着家庭作坊式的运作，直到1923年被巴伐利亚的圣保利啤酒厂(Bavaria-St. Pauli-Brauerei)收购。耶弗啤酒厂的声誉随着其产量的增长日趋上升，

近年来日益高涨。其实在被黑尔·费特克特(Herr Fetkötter)收购

时，耶弗的酿酒设备已经很先进了。1992年他们还在努力建设世界上素质最高、能量利用率最高的酿酒厂。耶弗若隐若现的玻璃发酵塔好像属于达拉斯(Dallas)的空中轮廓线，而非德国的北海(North Sea)。它是德国最受欢迎的皮尔森啤酒厂的著名标志之一。耶弗的皮尔森型啤酒采用了软性的泉水和高酒花量，从而使得其产品特别纯净，有着清新的苦味。



酿酒厂资料

建厂：1848年

首席酿酒师：汉斯·彼得·赫因(Hans Peter Heyen)

年产量：14万吨

啤酒风格：德国皮尔森型啤酒、低热量啤酒、无酒精啤酒

行家考评

耶弗皮尔森型啤酒
(JEVER PILSENER)

(浓度17.4°P，0.48%麦芽汁浓度，
苦味度40，酒精度4.9%体积比)



康宁-休文修道院啤酒厂 (ABDIJ KONINGSHOEVEN)

地址 EINDHOVENSEWEG 3, 5056 RP BERKEL-ENSCHOT, 5000 AJ TILBURG, HE
NETHERLANDS
电话: (31-13) 5358147

这是世界上仅存的6家特拉比斯特(Trappist)修道院啤酒厂之一, 其中5家在比利时, 这是在比利时以外的唯一一家荷兰康宁-休文(Koningshoeven)修道

院羊舍啤酒厂('De Schaa-pskooi brewhouse')。和许多修道院啤酒厂一样, 羊舍啤酒厂的建立也是为了满足修道院财政上的需要。

这家啤酒厂生产

的修道院啤酒(La Trappe)是用酒花、麦芽、酵母和取自修道院井内的井水酿造的。所有品种都在18~20℃进行主发酵, 然后在瓶中再加糖和酵母进行后熟。所有品种的修道院啤酒(La Trappe)适合在12~16℃时用宽嘴高脚酒杯饮用。修道院的修士们还会提示你, 享用他们的啤酒的同时也享受他们所酿造的“安宁”。

酿酒厂资料

建厂: 1884年

首席酿酒师: 哈里·弗美尔(Harry Vermeer)

年产量: 3000吨

啤酒风格: 比利时单料啤酒、双料啤酒、三料啤酒、比利时烈性爱尔啤酒





品尝注解

单料啤酒 (ENKEL)：浓度14°P/1.056原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比，采用了皮尔森麦芽 (Pilsener) 和慕尼黑麦芽、哈拉道北部酿酒师酒花 (Hallertauer Northern Brewer) 和斯蒂赖恩酒花酿造的。这是一种非常稀有的单料啤酒 (single beer) 商业品种，修道士酿造这种啤酒是为了每天佐餐饮用。单料啤酒是一种呈琥珀色的淡色爱尔啤酒，带有清新、醇美的特征。它在1995年国际食品展览会上得过银奖。

双料啤酒 (DUBBEL)：浓度16°P/1.064原麦汁浓度，酒精度6.5%体积比，这种啤酒是根据1884年的配方酿造的，原料包括淡色爱尔麦芽、慕尼黑麦芽和克尤香型麦芽 (Kleur)；哈拉道北部酿酒师酒花 (Hallertauer Northern Brewer)。呈深红棕色，带有柔和的芳香和清新感。

三料啤酒 (TRIPEL)：浓度18°P/1.072原麦汁浓度，酒精度8%体积比，它也是根据1884年的配方酿造的，原料包括淡色爱尔

麦芽、皮尔森麦芽和斯蒂赖恩酒花。呈黑色，醇和、半苦半甜。

四料啤酒 (QUADRUPEL)：浓度21°P/1.084原麦汁浓度，酒精度10%体积比，它是用淡色爱尔麦芽、焙焦麦芽和斯蒂赖恩酒花酿造。呈红棕色，有着稠密而不稳定的泡沫层，消退得很快。甜甜的清新鲜味伴随着醇和、甜美的口感。瓶中添加糖再发酵的余味在新酿造好的啤酒中特别明显。这种烈性爱尔啤酒是20世纪90年代初首次酿造的。现在已经成为最令人注目的产品。这种啤酒十分适合在冬季的夜晚作为睡前饮料慢慢啜饮。虽然只建议存放18个月，但这种啤酒也非常适合像陈年葡萄酒一样在酒窖中贮存若干年。

行家考评

单料啤酒

双料啤酒

三料啤酒

四料啤酒



库尔姆巴歇帝国啤酒厂 (KULMBACHER REICHELBRAU A. G.)

地址 POSTFACH 1860, 8650 KULMBACH, GERMANY

电话: (49-9221) 7050

很多年前，“冰啤酒”成为这家大啤酒厂的钟爱，弗兰克尼(Franconian)的酿酒师把他们的德国巴克黑啤冷凝，然后除去已结成的冰，于是就创造出比用任何酵母自然发酵都烈性的啤酒。帝国啤酒

厂的冰黑啤就是这种独特风格的非凡样本。该啤酒需要冷冻6天，然后在橡木桶中后熟8周，这种

被它的酿酒师戏称为“甜点啤酒”的酿造品，采用了维也纳麦芽(Vienna)，乳麦芽和两种淡色麦芽，混合了哈拉道酿酒师金色酒花(Hallertau Brewers' Gold)，佩尔酒花(Perle)和泰特南酒花。

酿酒厂资料

建厂：1846年

首席酿酒师：黑尔穆特·莱格尔特(Heimut Legert)

年产量：10万吨

啤酒风格：德国冰黑啤、德国皮尔森型啤酒



行家考评

帝国冰黑啤(Reichelbräu Eisbock)

(表度24° P11.096酒美干不度)

(苦味度27，色度130，酒精度10%体积比)



兰特门斯啤酒厂(LINDEMANS)

地址：257 LENNIKSEBAAN 1712 VLEZFNBECK BELGIUM
电话：(32-2) 5690390

几个世纪前，兰特门斯(Lindemans)家族在布鲁塞尔北部的弗莱岑贝克(Vlezenbeek)山谷经营农场，到19世纪早期，他们开始慢慢转向酿酒，并在50年后开办了一家啤酒厂。

啤酒厂建在一个18世纪的石垒仓库内，看上去就像一家葡萄酒厂，院子里堆满了香槟瓶。这家啤酒厂最令人自豪的

时刻是1992年在加州葡萄酒和食品节上获得“最好的美酒”的金奖，这无疑引起无数的品酒家对它刮目相看。

兰特门斯大量出售其传统的拉比克与盖斯的混合啤酒，其大部分产品集中于甜果味的拉比克系列。许多工艺酿酒师仅仅为了满足小部分特别喜欢非常干涩的拉比克啤酒的需求才酿制它，而兰特门斯索性把许多传统的系列都归在“雷内混合酒”(Cuvée René)名下。

酿酒厂资料

建厂：1869年

首席酿酒师：雷内·兰特门斯(René Lindemans)

年产量：1800吨

啤酒风格：拉比克啤酒、水果拉比克啤酒、盖斯啤酒



品尝注解

山莓啤酒(FRAMBOISE)：酒精度4%体积比，呈模糊的玫瑰色，有着白色像香槟一样的泡沫层。带有厚实的新鲜山莓香味，在酸涩底味上带有淡淡的山莓果味，相当清新爽口，是一种不可思议的香槟酒替代品，能够配新鲜的山莓，巧克力甜点或生牡蛎和鱼子酱。可用长笛型香槟杯在7℃左右饮用。

盖斯啤酒(GUEUZE)：酒精度5%体积比，经过3年橡木桶中的后熟，这种啤酒呈金棕色，带有浓郁的葡萄酒香味和爽朗的葡萄酒口感。略甜，醇和，相当丰满和圆熟，有着干爽的杀口，这是一种非常好的餐前酒，可以配用盖斯啤酒烹调的传统比利时蚌类美食和洋葱啤酒烩牛肉。也可用它替代雪利干酒(dry sherry)，也许还可以倒入高脚玻璃杯中加糖饮用。这种酒适合地窖贮藏。

樱桃啤酒(KRIEK)：酒精度4%体积比，呈金玫瑰色，带有极佳的甜樱桃芳香。富含汽泡，口感流畅、醇美，回味清新，干爽。可配樱桃烤鸭和其他用水果上色的肉类，火烧樱桃和海鲜色拉。非常适合作餐前饮料，可用笛形细长香槟酒杯在12℃左右饮用。

桃子啤酒(PECHE)：酒精度4%体积比，呈深金色，开瓶后迸发一股新鲜的桃子香味。富含汽泡，爽口，清新，水果甜

味和酸味相互调和。可作为果汁冰糕、尼可斯色拉、桃子甜点或比利时华天的配套饮品。



行家考评

山莓啤酒

盖斯啤酒

樱桃啤酒

桃子啤酒



曼斯费尔德啤酒公司 (MANSFIELD BREWERY CO.)

地址: LITTLEWORTH, MANSFIELD, NOTTINGHAMSHIRE NG18 1AB, ENGLAND
电话: (44-1623) 25691

这家由威廉·贝利 (William Bailey) 在 1855 年建造的啤酒厂，为了合适的酿酒用水，特地挑选了此厂址，还很接近优良麦芽和酒花的产地，当然，也为了满足当地大量的煤炭工人的解渴之需。尽管该公司已经在伦敦股票交易市场上市近 60

酿酒厂资料

建厂: 1855 年

首席酿酒师: 罗伯特·伯顿 (Robert Burton)

年产量: 无资料

啤酒风格: 淡味黑啤、苦啤酒、冬季暖啤酒、圣诞爱尔啤酒、季节性啤酒



多年，曼斯费尔德啤酒厂的大部分资产还是由其家族拥有，并还在使用传统的酿酒方法。作为“真正的爱尔啤酒运动”成员，可喜的是，曼斯费尔德经过近 10 年的小桶啤酒生产，在 1982 年又重新开始大桶装啤酒的生产。目前，曼斯费尔德已经成为英国卓越的地区性啤酒厂，它还拥有近 500 家酒吧。

行家考评

曼斯费尔德苦啤酒 (士啤)
(MANSFIELD BITTER-DRAUGHT)

酒度 45° P 1038 麦芽汁浓度，酒精度 3.9% (体积比)



行政区传统苦啤酒
(RIDING TRADITIONAL BITTER)

酒度 47.5° P 1036 麦芽汁浓度，酒精度 3.6% (体积比)



马斯顿-汤普生-埃弗谢德公司 (MARSTON, THOMPSON & EVERSHED)

地址 - THE BREWERY, SHOBNALL ROAD, BURTON-ON-TRENT, STAFFORDSHIRE
DE14 2BW ENGLAND
电话 - (44-1283) 531131

硬 化水镇 (Burton-on-Trent) 的酿酒历史始于13世纪，当时，中世纪的修士们发现了当地富含石膏的硬水非常适合作为酿酒用水。硬化水镇的出名之处还在于它是英国最伟大的酿酒成果——淡色爱尔啤酒的故乡。马斯顿啤酒厂最独特之处要数其还保留着传统的“伯顿管节系统”

(Burton Union System) 发酵方法，而其他英国啤酒厂都已停

止了该办法。高成本的“伯顿管节系统”是指让正在发酵的啤酒穿过橡木桶，让其反复回圈以有效利用酵母，它非常适合水晶型清澈的爱尔啤酒酿造。

1898年和1905年硬化水镇的几家啤酒厂经过两次合并成为现在的马斯顿公司，目前由赫德尔家族 (Hurdles) 的第四代管理此厂，经常获得啤酒工业国际奖的冠军。马斯顿啤酒厂是采用玛丽斯·奥特麦芽 (Maris Otter) 和大麦麦芽；东肯特郡的戈尔丁酒花 (East Kent Goldings) 和富格尔酒花，并通过浸制麦芽技术酿造啤酒。

酿酒厂资料

建厂：1834年

首席酿酒师：保罗·贝利 (Paul Bayley)

年产量：49290吨

啤酒风格：苦啤酒、波特黑啤、烈性爱尔啤酒、杜纳司陶特黑啤、低热量啤酒、英国老黑啤、印度淡色爱尔啤酒



品尝注解

印度淡色爱尔啤酒 (INDIA EXPORT PALE ALE)：酒精度5.5%体积比，呈暗金色，有着快速消退的泡沫层。它带有很浓的树脂酒花味，模糊的柑橘味和焦糖麦芽味。印度淡色爱尔啤酒的酒体都有点清淡偏甜，不过英式酒花的基质足以作相应的调和。杀口略甜，带有难以捉摸的冰糖回味。

欧德-杰啤酒 (OWD ROGER)：酒精度7.6%体积比。浓郁、果醇味突出、其干爽的坚果和木质特征一直持续至杀口。可配烈味乳酪，也可作为理想的睡前饮品或餐后酒。厂家特别推荐它可配传统的农夫午餐。

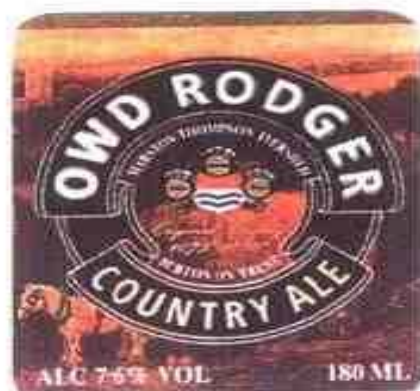
纯种苦啤酒 (PEDIGREE BITTER)：酒精度4.5%体积比，呈金琥珀色，有着带状而稠密的泡沫层，混杂有气泡。强烈的酒花和麦芽酯香中渐渐引入淡淡的熟果味、麦芽甜味和稳定的酒花苦味，回味带有瞬间的清新苦味。它是硬化水镇爱尔啤酒的粹粹。

行家考评

印度淡色爱尔啤酒

欧德-杰啤酒

纯种苦啤酒



F·X·马太啤酒公司

(F.X. MATT BREWING COMPANY)

地址：811 EDWARD STREET, UTICA NEW YORK 13503

电话：(1-315) 7323181

18 85年，年轻的法兰西斯·查威尔·马太(Francis Xavier Matt)离开在德国黑森林(Black Forest)充满希望的酿酒事业，带着某一天要开办自己的啤酒厂梦想移民去了美国。几年以后，在纽约尤蒂卡(Utica)的比厄布奥尔啤酒厂(Bierbaur Brewery)，马太改革了衰退中的啤酒厂，并在1888年协助创建了西端啤酒公司(West End Brewing Company)。作为该

公司的明星推销员和酿酒大师，马太帮助西端公司迅速成为尤蒂卡12

个啤酒厂中最兴旺的一家。1985年他们开始引进“萨拉纳克”(Saranac)产品生产线，到1989年啤酒厂从一家家族信托公司卖给了5个创建者的直系后裔，并更名为F·X·马太啤酒公司。今天，马太的孙子担当起运作啤酒厂的重任，马太的兄弟尼克和儿子弗雷德也担任了领导角色。

最值得一提的是这家位于阿迪伦德克(Adirondack)山丘的啤酒厂。作为一个地区性酿酒厂能够顽强地生存下来，完全是基于马太为他所生产的啤酒所做的一切。马太作为美国最忙的合约酿酒师之一也十分值得关注，他已经为众多初出茅庐的微型酿酒厂建立了牢固的声誉，这些厂包括一些相当著名的得奖冠军，如：布鲁克林啤酒厂(Brooklyn Brewery)、鱼叉啤酒厂(Harpoon)、老霍伊申希啤酒厂(Older Heurich)、新阿姆斯特丹啤酒厂(New Amsterdam)和犀牛啤酒厂(Rhino Chasers)。马太为这些家庭酿酒厂的成功奠定了基础，因为马太的萨拉纳克啤酒爱好者非常有效地为他创造了口碑。

酿酒厂资料

建厂：1888年

首席酿酒师：F·X·马太二世(F.X. MATT II)

年产量：34200吨

啤酒风格：淡色爱尔啤酒、皮尔森型啤酒、季节性啤酒、高级拉格啤酒、水果啤酒、司陶特黑啤、琥珀沙拉格啤酒、美国琥珀色爱尔啤酒。



行家考评

萨拉纳克-地伦德克琥珀色啤酒 (SARANAC ADIRONDACK AMBER)



萨拉纳克-金色皮尔森型啤酒 (SARANAC GOLDEN PILSENER)



品尝注解

萨拉纳克-地伦德克琥珀色啤酒：浓度12° P/1.048原麦汁浓度、酒精度5%体积比，这是用二枝麦芽和焦糖麦芽；卡斯开酒花、哈拉道酒花 (Hallertauer) 和胡德山酒花酿造的。这种巴伐利亚风格的拉格啤酒呈琥珀色，有一股酒花香、带有浓郁的麦芽味道。麦芽和酒花特征相互调和，令人想到一种经典的皮尔森啤酒口感。同味醇和略带苦味。它是1991年全美啤酒节的金奖得主。

萨拉纳克-金色皮尔森型啤酒：浓度12° P/1.048原麦汁浓度，酒精度5.2%体积比，它是用大麦麦芽和小麦麦芽；卡斯开酒花、克勒斯特酒花 (Clusters) 和泰特南酒花酿造的。呈亮金色，带有厚实的花香味，柔和、有淡淡的汽泡刺激口感，醇和的麦芽味加上柔和的酒花苦味演变成纯净清新的杀口。这种啤酒是一种杰出的夏季清新饮品，适合配清淡的色拉和时令主菜。它曾获得1995年全美啤酒节银奖。



莫德罗啤酒公司 (LA CERVECERIA MODELO)

地址：156 LAGO ALBERTO, MEXICO CITY 11320, MEXICO

电话：(52-5) 2803844

早 在德国酿酒师19世纪移民到墨西哥之前，西班牙的征服者阿隆索·埃雷拉(Alonso de Herrera)在1544年就把晒烤麦芽酿酒技术引进到了北美，为酿造高质量啤酒打下了基础。在对欧洲经典的理解之上，墨西哥的酿酒师们慢慢地开发出自

己独特的品种，

其中有些技术保持着相当原

创的特征。相反，这些技术的原创国家德国和奥地利却渐渐变得越来越没有生气。一个

典型的例子就是莫德罗集团(Grupo Modelo)的内格拉莫德罗啤酒(Negra Modelo)，它还是保持着原创维也纳拉格啤酒风格的少数啤酒之一。

具有讽刺意味的是，在内格拉莫德罗广受啤酒行家好评的几年以后，莫德罗销量最大的啤酒却是“科罗纳特级啤酒(Corona Extra)”，它原本在20世纪30年代出口到美国西南部时，有点像蓝领工人的啤酒，然而到了80年代，科罗纳(Corona)品牌及其派生产品突然取得了巨大的成功，15年内其出口量占墨西哥啤酒出口总量的比例从12.5%上升到72%。

酿酒厂资料

建厂：1925年

首席酿酒师：无资料

年产量：260万吨

啤酒风格：拉格啤酒、
维也纳拉格啤酒、低热
量啤酒



行家考评

内格拉·莫德罗啤酒
(NEGRA MODELO)
(酒精度5.3%vol/11°)



莫瑞蒂爱尔啤酒厂 (BIRRA MORETTI)

地址：VIALE VENEZIA 9, I-33100 UDINE ITALY

电话：(39-432) 530253

这是由莫瑞蒂在一个靠近奥地利边境的意大利小山庄创建的啤酒厂，莫瑞蒂爱尔啤酒厂自第一年酿出900吨啤酒以后，其产量从未停止增长，现在已经是意大利第三大啤酒厂，并在出口市场取得了极大成功，也许，这是由于他们一贯保持着自我品牌特色的缘故，相反，许多竞争对手却纷纷

转向生产淡色拉格啤酒。莫瑞蒂似乎总是具有一种做好广告和公关活动的明确意识，不过，其著名的商标在1942年仅仅是以一种情景来创建的：一天下午，一位蓄须男子在乌迪内 (Udine) 的咖啡馆内吸饮着莫瑞蒂啤酒。

莫瑞蒂似乎总是具有一种做好广告和公关活动的明确意识，不过，其著名的商标在1942年仅仅是以一种情景来创建的：一天下午，一位蓄须男子在乌迪内 (Udine) 的咖啡馆内吸饮着莫瑞蒂啤酒。

酿酒厂资料

建厂：1859年

首席酿酒师：乔瓦尼·马卡尼亚 (Giovanni Maccagnan)

年产量：16万吨

啤酒风格：拉格啤酒、德国冰黑啤、低热量啤酒



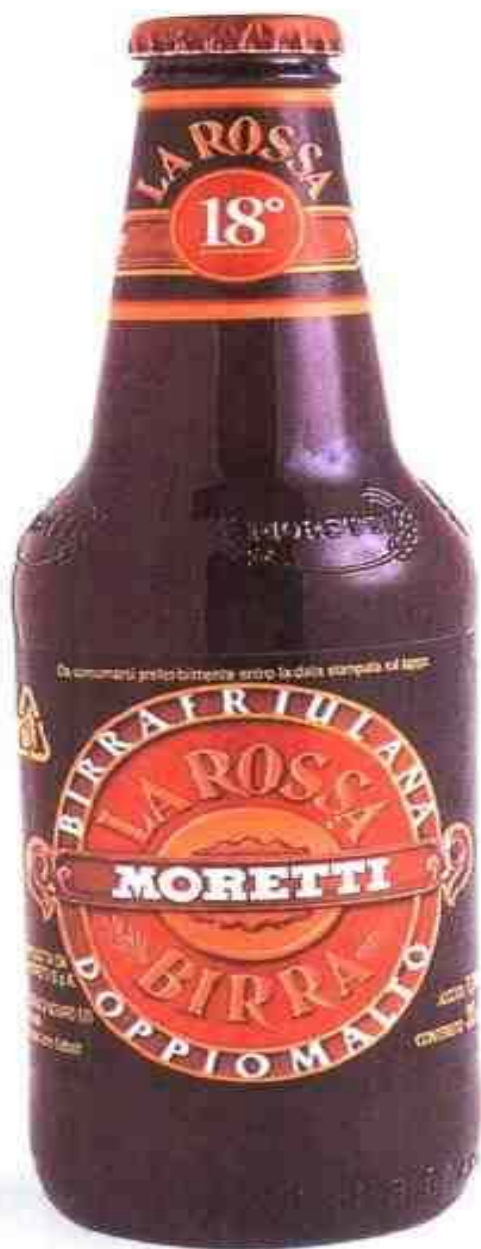
品尝注解

莫瑞蒂红啤酒(MORETTI LA ROSSA)：酒精度7.2%体积比，这种啤酒有着透澈的赤褐色，带有柔和的花香。它富含麦芽味，但酒体不浓，好像是柔和的后熟巴克黑啤和巴伐利亚假日啤酒(Bavarian fest bier)的混合品，几乎兼具有两者的特征。严谨的麦芽甜味逐渐转变成一种纯净的杀口。这种广受欢迎的烈性拉格啤酒也许最适合配传统的意大利甜点，比如巧克力奶油煎饼卷，其次才是意大利大菜。你不妨在意大利宴会上一试试用此啤酒替换你通常的餐后酒。

莫瑞蒂爱尔啤酒(BIRRA MORETTI)：酒精度4.6%体积比：这种啤酒是用反尔森型麦芽、玉米片和德国酒花酿造。麦芽两次榨汁，并贮藏4周。这种清新的拉格啤酒颇令人联想起慕尼黑拉格啤酒。柔和的麦芽香味及缓和的酒花特征带有明显的德国风格。富含麦芽味，淡淡的酒花带来均衡的酒花干爽味、回味半苦半甜。

金须啤酒(BAFFO D'ORO)：酒精度4.8%体积比，这是百分百纯麦芽啤酒，醇和、淡淡的甜麦芽味与浓烈的德国酒花苦味相互调和。呈亮金色，有着松软泡沫层，带有芳醇的麦芽、酒花香，并有细微的香草味。它富有麦芽味，稍后浮现出相当浓烈的苦味。杀口半苦

半甜，回味滞留有麦芽味，该酒的名称就是指莫瑞蒂商标中的带呢帽的金须男人。



行家考评

莫瑞蒂红啤酒



莫瑞蒂爱尔啤酒



金须啤酒



莫雷斯啤酒有限公司 (MORRELLS BREWERY LTD.)

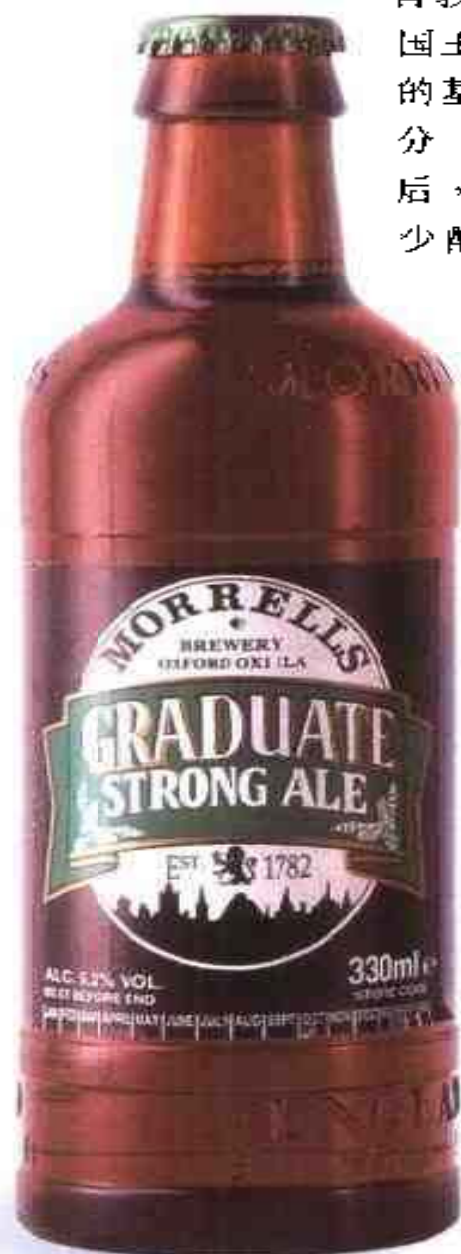
地址：THE LION BREWERY, ST. THOMAS' STREET 1, OXFORD OX 1LA, ENGLAND
电话：(44-1865) 792013

位 于历史悠久的大学城的莫雷斯啤酒有限公司，就坐落在原建于1454年由奥斯奈修道院 (Osnay Abbey) 的修士们建造的酿酒屋景区。1542年，当亨利八世解散修道院以后，这家啤酒厂托付给了基

督教堂，并成为由国王创建的新大学的基本财产的一部分。几个世纪以后，该啤酒厂经不

少酿酒师转手，直到18世纪末莫雷斯家族 (Morrells) 接管了它。

莫雷斯爱尔兰啤酒采用传统浸制麦芽技术，并用英国麦芽、酒花和小麦酿造。



酿酒厂资料

建厂：1782年

首席酿酒师：大卫·波尔登 (David Polden)

年产量：无资料

啤酒风格：苦啤酒、英式淡味啤酒、大麦啤酒、拉格啤酒

行家考评

大学啤酒 (VERSITY)
(浓度10.25° P/1.041原麦汁
浓度，酒精度4.3%体积比)



毕业生烈性爱尔兰啤酒
(GRADUATE STRONG ALE)
(浓度12° P/1.048原麦汁浓度，
酒精度5.2%体积比)



学院啤酒 (COLLEGE)
(浓度18° P/1.072原麦汁浓度，
酒精度7.4%体积比)



宾夕法尼亚啤酒公司 (PENNSYLVANIA BREWING COMPANY)

地址 TROY HILL ROAD AND VINIAL STREET, PITTSBURGH, PENNSYLVANIA 15212
电话 (1-412) 2379402

作为最古老的德国家族在美国的后裔、宾夕法尼亚啤酒厂的创始人托马斯·V·帕斯托留斯(Thomas V. Pastorius)深感有义务生产弘扬他们传统的啤酒。帕斯托留斯为了在他的宾州第一家微型啤酒厂实现这一目标，雇佣了1988年巴伐利亚州的酿酒冠军作为他的首席酿酒

师，并安装了由德国手工制造的最优良的酿酒设备，采用煎熬麦芽技术。大约7年后，第一瓶宾州皮尔森型啤酒(Penn Pilsner)下瓶装流水

线，宾夕法尼亚啤酒厂已经成为了美国东海岸工艺啤酒复兴运动中最引人注目的先锋之一。

有着“匹兹堡最好的秘方(Pittsburgh's Best Kept Secret)”之称的宾夕法尼亚啤酒厂坐落在匹兹堡北部的德国城，它还包括一家纯正的德国酒店及一个名为“宾州啤酒厂(Penn Brewery)”的啤酒花园。

酿酒厂资料

建厂：1986年

首席酿酒师：亚历克斯·迪莫尔(Alex Deml)

年产量：2052吨

啤酒风格：德国小麦巴克黑啤、小麦啤酒、德国三月假日啤酒、巴克黑啤、邓克尔黑啤、德国皮尔森型啤酒、慕尼黑拉格啤酒、维也纳啤酒



品尝注解

行家考评

金色慕尼黑拉格啤酒

十月假日啤酒

宾州黑啤

宾州皮尔森型啤酒



梭子鱼产区啤酒厂 (PIKE PLACE BREWERY)

地址 1432 WESTERN AVENUE, SEATTLE, WASHINGTON 98101
电话: (1-206) 6223373

这家啤酒厂坐落在有着西雅图美食天堂之称的梭子鱼产区公众市场 (Pike Place Public Market) 旁边, 是由葡萄酒商人查尔斯·芬克尔 (Charles Finkel) 在1989年建立的。芬克尔的杜文进口贸易公司

(Merchant Du Vin importing Company) 曾进口过大量的传统欧洲啤酒到美国, 为美国工艺啤酒市场带来了更多的品尝机会。这也许为他们

自己生产纯真的欧洲风格的啤酒带来了得天独厚的条件。他们的产品理所当然地成为美国最好的产品之一。梭子鱼产区啤酒厂的爱尔啤酒在东海岸由美洲豹公司 (Catamount) 许可酿造, 在中西部由印第安纳波里斯啤酒公司 (Indianapolis Brewing Company) 许可酿造, 这种生产方式满足了市场对西雅图啤酒厂生产规模的要求。

酿酒厂资料

建厂: 1989

首席酿酒师: 费尔·艾伦 (Fal Allen)

年产量: 1368吨

啤酒风格: 淡色爱尔啤酒、波特黑啤、司陶特黑啤、辣椒啤酒、意大利香型爱尔啤酒、香型冬季爱尔啤酒、大麦啤酒



品尝注解

老妓院大麦啤酒(OLD BAWDY BARLEY WINE)：浓度 23°P /1.092原麦汁浓度，酒精度9.95%体积比，这种啤酒是用泥炭香麦芽，奇努克酒花、布林耶酒花(Bullion)，格利纳酒花(Galena)和戈尔丁酒花(Goldings)酿制而成。呈亮金色，口感上带有深厚的果味和浓烈的泥炭特征。夹杂着综合的橡木味、酒花味和麦芽味，杀口半苦半甜，回味带有酒花香和烟熏泥炭香。这种季节性啤酒的取名是基于该啤酒厂的原址以前是一个妓院的缘故。该啤酒可配烈味乳酪、坚果、生牡蛎，也可以用膨胀杯或白兰地小口酒杯在 15.5°C 左右干饮。

淡色爱尔啤酒(PALE ALE)：浓度 12.5°P /1.050原麦汁浓度，苦味度42，酒精度4.5%体积比，这种英国风格的啤酒有着来自美国克勒斯特酒花(Cluster)和北部酿酒师酒花(Northern Brewer)的独特苦味和香味，不过它也采用了传统的英国东肯特郡的戈尔丁酒花(East Kent Goldings)来滋香。呈桃铜色，有着不稳定的褐色泡沫层。带有敏感的木质酒花香味，焦糖麦芽味和甘美的熟果味。相当清新的酒花苦味与纯洁、浓烈的麦芽味均衡调和。这是一种相当恪守英国传统的淡色

爱尔啤酒。明显而浓郁的麦芽特征，使它成为此类啤酒的最佳美国版产品。尽管厂家建议此啤酒可配海鲜、凯撒色拉、陈年干酪、烤羊排、匹萨、烧烤食品和肋条牛肉，不过，和大多数淡色爱尔啤酒一样，几乎可以配所有的美食。在 13°C 左右用调酒杯或中间膨胀的品脱玻璃杯饮用。

XXXXX司陶特黑啤(XXXXX STOUT)：浓度 18°P /1.072原麦汁浓度，酒精度6.25%体积比，呈巧克力褐色，带有诱人的褐色泡沫层，口感细腻、流畅和柔软，其浓烈的酒花味、焙焦麦芽味和咖啡味带来长时间的干爽杀口，回味有着暖热的焙焦麦芽味和酒花苦味。它适合在 15.5°C 配半壳牡蛎、香蟹、烟熏三文鱼和烤家禽，也可以在冬季的夜晚干饮。

行家考评

老妓院大麦啤酒

淡色爱尔啤酒

XXXXX司陶特黑啤



波特兰啤酒公司 (PORTLAND BREWING COMPANY)

地址：2730 NW 51ST AVENUE, PORTLAND, OREGON 97210
电话：(1-503) 2267623

两个家庭酿酒师朋友于1986年1月在波特兰 (Portland) 的佛兰德大街开办了第一家啤酒厂。两个月后，又开了一家酒店中的酒吧，并在酒吧中现场展示啤酒的酿造过程。由于其独特的西北风味的啤酒

所带来的成功，波特兰啤酒公司于1993年6月在第三十一大街开办了第二家啤酒厂，啤酒产量翻了一番。一个月

后，他们又在新的地方开办了一家“酒吧间和烤菜馆酿酒屋 (The Brewhouse Taproom & Grill)”。设备的增加使公司生产能力达到7934.4吨。近来，借助于市场资本的帮助，第二家啤酒厂的产量已经增长到13680吨。

酿酒厂资料

建厂：1986年

首席酿酒师：艾伦·科恩霍瑟 (Alan Kornhauser)

年产量：13680吨

啤酒风格：美国琥珀色
爱尔啤酒、花蜜啤酒、
淡色爱尔啤酒、波特黑啤、季节性啤酒



品尝注解

麦克塔内汉爱尔啤酒 (MACTARNAHAN'S ALE)：浓度13°P/1.052原麦汁浓度，苦味度40，酒精度4.8%体积比，这种啤酒是用二棱淡色麦芽、40色度的焦糖麦芽和卡斯开酒花酿造。通常苏格兰风格的淡色爱尔啤酒其酒花味和麦芽味都不浓，而麦克塔内汉啤酒却例外地浓郁。其麦芽味浓烈，不过很柔和；浓郁的太平洋西北风格的酒花苦味中带有焦糖味。相当丰满的麦芽滋味刚好穿过酒花味带来一丝令人满意的甜味，回味略带干爽。它是1992年全美啤酒节的金奖和1994年世界啤酒锦标赛的银奖得主。

俄勒冈花蜜啤酒 (OREGON HONEY BEER)：浓度11.2°P/1.045原麦汁浓度，苦味度17，酒精度4%体积比，它是用二棱麦芽、红花草花蜜、纳吉特酒花和威拉梅特酒花酿造而成。呈淡金色，有着柔和的酒花泥土香。酒体淡质，带有浓郁的酒花苦味和一丝浓烈的花蜜甜味。这是比较完美的一例用花蜜来酿造啤酒的实例。它是1995年全美啤酒节的银奖得主。

波特兰爱尔啤酒 (PORTLAND ALE)：浓度12°P/1.048原麦汁浓度，苦味度32，酒精度5%体积比，是这家啤酒厂的原创招牌产品，有着浓烈的卡斯开酒花的柑橘香味。酒体中等偏淡，带有淡色爱尔啤酒的麦芽

背景，和美国苦味酒花的特质，其综合的个性带来一股干爽、纯净的清新感。是一种不错的宴会啤酒，可配新鲜的水果或乳酪、外加新鲜面包。

小麦草莓啤酒 (WHEAT BERRY BREW)：浓度12°P/1.048原麦汁浓度，苦味度20，酒精度4.5%体积比，用俄勒冈当地产的马里恩草莓 (marionberries) 滋味，带来一款清爽而柔和的水果味，带有淡淡的酸甜味、还有小麦的干爽味，非常清新。最适合作为温热天气的清凉饮品，也可以在夏季早餐时伴新鲜水果、芳醇的乳酪或奶油荷包蛋时饮用。

行家考评

麦克塔内汉爱尔啤酒

俄勒冈花蜜啤酒

波特兰爱尔啤酒

小麦草莓啤酒



红钩啤酒厂 (REDHOOK BREWERY)

地址：3400 PHINNEY AVENUE NORTH, SEATTLE, WASHINGTON 98103
电话：(1-206) 5488000

1981年5月，保罗·希普曼 (Paul Shipman) 和戈登·鲍克 (Gordon Bowker) 创办了红钩啤酒厂。当时美国的啤酒进口量日趋增长，西雅图高档生啤的需求量也不断上升，表明人们越来越喜欢欧洲传统的高质量爱尔啤酒。一年后，随着第一瓶红钩啤酒在距啤酒厂8公里之外的西雅图上市以后，啤酒厂不断走向赢利。

1988年酒厂搬到位子西雅图旁边的弗里蒙特汽车库新址，这以前是巴尔拉德的电车中转站。由于安装了来自德国的最新斯泰内克酿酒设备，酒厂成为在美国技术最先进的工艺啤酒厂之一。到1994年7月，红钩在32公里外华盛顿州伍迪维尔 (Woodinville) 又开了第二家啤酒厂。后来，红钩与安海希-布希公司 (Anheuser-Busch) 结成联盟，在全国分销其产品。最近，它又在新罕布什尔州的朴次茅斯建了一家东海岸的啤酒厂。

酿酒厂资料

建厂：1981年

首席酿酒师：艾尔·特普莱特 (Al Triplett)

年产量：20520吨

啤酒风格：苦啤酒、波特黑啤、裸麦啤酒、美式小麦啤酒



品尝注解

红钩特苦啤酒 (REDHOOK ESB)：浓度 13.5° P/1.054原麦汁浓度，酒精度5.4%体积比，这种啤酒是用二棱克拉奇麦芽和60色度焦糖麦芽；威拉梅特酒花和泰特南酒花，以及英国爱尔啤酒酵母酿制而成。呈金琥珀色，带有焦糖特征的柔和醇香味和威拉梅特酒花的木质酒花香。不变的酒花苦味和一股麦芽的底味带来醇和的滋味，回味带有浓烈的酒花味。

鲍拉德苦啤酒 BALLARD BITTER：浓度 14.75° P/1.059原麦汁浓度，酒精度5.9%体积比，这种啤酒是用二棱克拉奇麦芽，40色度焦糖麦芽和慕尼黑麦芽，北部酿酒师酒花 (Northern Brewer)，威拉梅特酒花和卡斯开酒花；以及英国爱尔啤酒酵母酿造而成。有着旺盛的酒花味，也带有一些麦芽底味。

黑钩波特黑啤 (BLACKHOOK PORTER)：浓度 12.25° P/1.049原麦汁浓度，酒精度4.9%体积比，这种啤酒是由烘焙大麦麦芽、二棱克拉奇麦芽，40色度焦糖麦芽和黑麦芽；威拉梅特酒花、厄洛伊克酒花和卡斯开酒花，以及英国爱尔啤酒酵母酿制而成。其浓烈的焙焦麦芽特征被明快的酒花苦味所调和，并混合有巧克力和咖啡的特征。

红钩裸麦啤酒 (REDHOOK RYE)：浓度 13° P/1.052原麦汁浓度，酒精度5%体积比，它是

用薄片裸麦麦芽、二棱克拉奇麦芽和慕尼黑麦芽；胡德山酒花、亚基马 (Yakima) 的赫斯布鲁克酒花 (Hersbrucker)；以及英国爱尔啤酒酵母酿制而成。它是一种瓶中后熟、不过滤，呈模糊金黄色的爱尔啤酒，带有微弱颗粒状的裸麦特征。芳香味扑鼻，带有小麦啤酒的干香及调和、醇美、柑橘的风味。

行家考评

红钩特苦啤酒

鲍拉德苦啤酒

黑钩波特黑啤

红钩裸麦啤酒



里瓦啤酒厂(BROUWERIJ RIVA)

地址 WINTERGEMSTR 42, B-8720 DENTERGEM BELGIUM
电话: (32-51) 633681

这家西佛兰德的啤酒厂，由于在20世纪90年代并购了一些传统的工艺啤酒厂而使其得到了很大的发展，被并购的厂包括利夫门斯啤酒厂(Liefmans)、烈性亨利啤酒厂(Straffe Hendrik)和安可啤酒厂(Het Anker)。

看着国际啤酒厂之间的兼并，使许多工艺啤酒的保守者感到不安。出人意料的是，里瓦厂并没有放弃它收购的厂家的品牌，而是

让其并存，在某种情况下甚至还进一步提高其质量。尽管消费者行动小组还是有点担心这些酒厂的未来，不过，到目前为止里瓦并没有依靠通常产品营销的边际效应，就已经大大地提高了一些最好的比利时啤酒在国际上的辐射面。

酿酒厂资料

建厂：1880年

首席酿酒师：罗兰·德卡路韦(Roland Decaluwe)

年产量：11500吨

啤酒风格：比利时白啤酒、烈性金色啤酒、圣诞爱尔啤酒、棕色爱尔啤酒



行家考评

丹特杰姆白啤酒
(DENTERGEMS WIT)

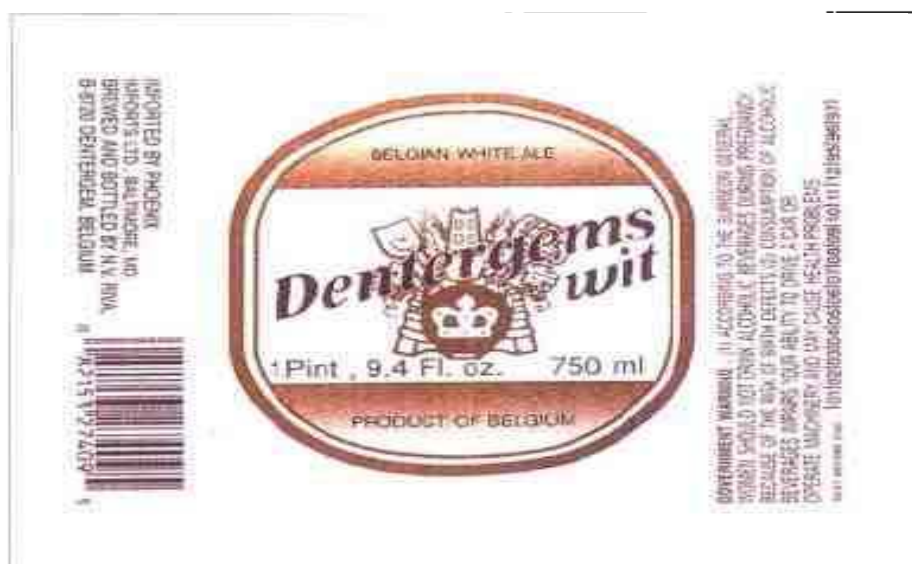


凡特尔啤酒(VONDEL)



撒旦啤酒(LUCIFER)





品尝注解

丹特杰姆白啤酒：浓度 12°P / 1.048原麦汁浓度，苦味度15，酒精度4.8%体积比，此啤酒是比利时白啤酒风格的再生。里瓦的丹特杰姆白啤酒已经成为了比利时和荷兰小麦啤酒系列的市场领导者。这种瓶中后熟的小麦啤酒明显比其他同类产品干爽，并有着更多的泥土、酒窖味的特征，以及更淡雅的橘皮和胡荽味。呈模糊的金色，有着稠密细腻的泡沫层。建议作为夏季的解渴饮品，也可以配海鲜和鸡。可以在其中加上一片柠檬或一小勺木莓汁再饮用。适宜的饮用温度在 $4\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。该啤酒可以在 $7\sim 16^{\circ}\text{C}$ 的地窖中贮藏12~18个月。

凡特尔啤酒：酒精度8%体积比，这个啤酒的名字是取自于一位写“金色时代(Foost Van den Vondel)”的荷兰作家的名字。这种带有辛辣香味的瓶中后熟

啤酒，呈明亮的琥珀褐色，采用了大量的焙焦麦芽。伴随着柔和的胡荽和茴香味，这种浓郁的烈性爱尔啤酒有着强烈的麦芽味和扑鼻的酒花味，回味带有长时间的甜味，并会感到越来越芳醇。凡特尔啤酒只小批量生产，每年最多328.6吨。它是一种理想的睡前酒，适合在 $10\sim 13^{\circ}\text{C}$ 温度下饮用。

撒旦啤酒：酒精度8%体积比，名字取自于凡特尔(Vondel)所写的剧本名。撒旦啤酒模仿了摩盖特啤酒厂(Moortgat)的杜佛啤酒(Duvel)，并对其演绎得十分完美。它呈模糊的稻草色，带有暖热的发酵花香味，有着巨大的泡沫层。芳香，辛辣，富含花蜜的甜味，这在低温时饮用会更明显。口味浓郁，有酒花味，回味比较干爽。既能在 7°C 时像拉格啤酒那样当作清凉饮品饮用，也能在 13°C 时作为晚餐和甜点的香浓饮品。

利维塞得啤酒公司 (RIVERSIDE BREWING COMPANY)

地址：3397 SEVENTH STREET, RIVERSIDE, CALIFORNIA 92501

电话：(1-909) 6825465

与一些长达几个世纪历史的欧洲工艺啤酒厂相比，利维塞得的成长速度仿佛可以以分钟来计，在建厂的头两年，就在全美啤酒节上获得了一个金奖、一个银奖和两个铜奖，其成功的酿造既有爱尔兰啤酒、又有拉格啤酒。作为成功的佐证是

其质量在不断提高，工厂的规模自1993年8月开厂以来，已经进行了三次拓展。

酿酒厂资料

建厂：1993年

首席酿酒师：丹尼尔·康(Daniel Kahn)

年产量：3420吨

啤酒风格：司陶特黑啤、皮尔森型啤酒、淡色爱尔兰啤酒、奶油爱尔兰啤酒



品尝注解

第七大街司陶特黑啤 (7TH STREET STOUT)：浓度14.5° P/1.058原麦汁浓度，酒精度6%体积比，成分包括：英国和美国的二棱淡色麦芽，特制焙焦麦芽，慕尼黑麦芽，120色度焦糖麦芽，巧克力麦芽，黑麦芽和卡拉皮尔森麦芽；布林耶酒花和肯特郡的戈尔丁酒花。这是一种干型司陶特黑啤。芳醇、均衡和流畅，带有浓郁的烘焙特征。曾是1994年全美啤酒节的铜奖得主。

卧车淡色爱尔啤酒 (PULLMAN PALE ALE)：浓度12.9° P/1.052原麦汁浓度，酒精度5.9%体积比，成分包括：美国二棱淡色麦芽，40色度的焦糖麦芽，特制焙焦麦芽和卡勒皮尔斯麦芽；卡斯开酒花，肯特郡的戈尔丁酒花和用作干爽性的富格尔酒花。它相当烈性，有着厚实、木质的富格尔酒花的香味。曾是1994年全美啤酒节的银奖得主。

雨拂奶油爱尔啤酒 (RAIN-CROSS CREAM ALE)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5.4%体积比，成分包括：燕麦片，卡拉斯坦麦芽和二棱淡色麦芽；布林耶酒花和肯特郡的戈尔丁酒花。酒体淡质，有着燕麦特有的细腻柔软质感。非常均衡、干爽和清新。

维多利亚大街琥珀色爱尔啤酒 (VICTORIA AVENUE AMBER

ALE)：浓度14.9° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5.8%体积比，成分包括：美国二棱淡色麦芽，特制焙焦麦芽，40色度的焦糖麦芽和胜利麦芽；肯特郡的戈尔丁酒花。浓郁而有明显的麦芽味，并夹着复合味。它是1994年全美啤酒节上苏格兰爱尔啤酒类别的金奖得主和1995年世界啤酒锦标赛的第三名。

行家考评

第七大街司陶特黑啤

卧车淡色爱尔啤酒

雨拂奶油爱尔啤酒

维多利亚大街琥珀色
爱尔啤酒



捣蛋鬼爱尔啤酒厂 (ROGUE ALES)

地址 2320 S.E. OSU DRIVE, NEWPORT, OREGON 97365

电话: (1 541) 8673600

该酒厂刚开始只是一家位于工艺啤酒复兴中心地带简陋的酿造酒吧，但很快就发展成为美国最有影响力的啤酒厂之一。今天，它已经有17个品种的啤酒进入日本和美国39个州。建厂后的短短7年

时间中，已经在全美啤酒节上总共获得过两个金奖、四个银奖、和一个铜奖，还有许多其他荣誉。

像许多成功的美国啤酒厂一样，捣蛋鬼爱尔啤酒厂的中心人物是一个相当有天赋的首席

酿酒师约翰·梅耶 (John Maier)，他有工程师的背景及一段曾赢得过奖项的家庭酿酒历史，他是带着相当的个人天赋和趣味来手工酿造他的艺术品。他特别喜欢酒花，所以大量采用他所亲自挑选的太平洋西北风格的欧洲酒花和东肯特郡 (East Kent) 的戈尔丁酒花。对家庭酿酒师和工艺啤酒爱好者来说，捣蛋鬼啤酒厂的特殊魅力还在于厂家十分慷慨地公布其关于原汁浓度、表面衰减度、苦味度、色度等精确资料。所有的爱尔啤酒都采用15.5℃的上发酵方法，把哈林顿麦芽 (Harrington) 和克拉奇淡色麦芽混合物作为基础麦芽，再与进口的休贝尔德麦芽 (Hugh Baird) 和加拿大特制麦芽一起酿造。他们的爱尔啤酒不过滤，用吸氧瓶盖装瓶，避免氧化反应和维持酒花的特征。

酿酒厂资料

建厂：1988年

首席酿酒师：约翰·梅耶 (John Maier)

年产量：2325.6吨

啤酒风格：琥珀色爱尔啤酒、棕色爱尔啤酒、苏格兰爱尔啤酒、司陶特黑啤、烟熏啤酒、波特黑啤、烈性爱尔啤酒、水果爱尔啤酒、淡色爱尔啤酒、比利时白啤酒



品尝注解

死家伙爱尔啤酒 (DEAD GUY ALE)：浓度 12° P/1.048原麦汁浓度，苦味度20，酒精度5%体积比，呈亮铜色，有着酒花的泥土香。大量甜醇味正好抵消强烈的干性酒花苦味，使得这种成功的爱尔啤酒相当醇厚。杀口正好半苦半甜，回味带有树脂涩味。

梅耶巴克爱尔啤酒 (MAIER-BOCK ALE)：浓度 16.5° P/1.066原麦汁浓度，苦味度30，酒精度6.8%体积比，呈花蜜色，带有花蜜味、果味和有点像威士忌的酒花香味。浓郁的香甜品质与像“死家伙爱尔啤酒”中所体现的刺激性酒花味彼此完全调和。这种啤酒带有完美的麦芽甘甜感，以及明显的酒花苦味和香味，杀口略甜，不过变成淡淡的苦味回味。

同性恋者爱尔啤酒 (MO ALE)：浓度 12° P/1.048原麦汁浓度，苦味度20，酒精度5%体积比，呈模糊的淡金色，这种有趣的比利时小麦啤酒，刚开始带有诱人的树脂酒花香味，然后变成带有柠檬、水果和香料的风味。醇美、芳香和弱甜，并会变成可口的柠檬酸味的清新感，回味带有柑橘类的味道。

古甲壳动物爱尔啤酒 (OLD CRUSTACEAN ALE)：浓度 26° P/1.104原麦汁浓度，苦味度120，酒精度10.25%体积比，呈带有红宝石光泽的暗红琥珀

色。闻起来味道十分复杂，有着少许李子味、香料味、花香味和酒花味。比较新鲜的酒样非常甜并略带酒花苦味，有一点混沌的果汁味和焦糖甜味。如果是2—3年的酒样，则相当浓烈，容易喝醉。带有非常浓的麦芽味、果味，回味带有长



时间的树脂干爽味。如果把这种啤酒后熟若干年，可以减弱其太平洋西北酒花味，味道更关。

莎士比亚司陶特黑啤 (SHAKESPEARE STOUT)：浓度 15° P/1.060原麦汁浓度，苦味度69，酒精度6%体积比，呈不透明的黑色，带有浓郁的烟草色泡沫层和烘焙醇香味。起初有干爽的烘焙特征，但持久的酸味冲淡了大部分浓郁的麦芽底味。喝完后会有长时间的焙焦麦芽味及少许甜味的回味。这种啤酒适合配烤扇贝、蚌类和牡蛎。

行家考评

死家伙爱尔啤酒

梅耶巴克爱尔啤酒

同性恋者爱尔啤酒

古甲壳动物爱尔啤酒

莎士比亚司陶特黑啤



牧羊人尼米啤酒厂(SHEPHERD NEAME)

地址 17 COURT STREET, FAVERSHAM, KENT ME13 7AX, ENGLAND
电话: (44-1795) 532206

早 在12世纪，克路尼修道院(Cluniac)的修道士们被费弗沙姆(Faversham)的水质深深吸引，于是在1147年在此建造了一个修道院啤酒厂。到16世纪后，费弗沙姆镇250项贸易中就有84项与爱尔兰啤酒生产有关。牧羊人尼米啤酒厂可能是英国最古老的，从没有间断过运作的啤酒厂。据

历史记载，1698年之前，理查·马歇(Richard Marsh)就已经在此酿酒了。

对酿酒史了解的人都会坚持说牧羊人尼米啤酒厂在1910年就已经开始使用蒸汽机和无衬柚木麦芽汁发酵桶了。这家啤酒厂至今还在使用自建厂以来就用的自流井水。在今天，肯特郡的著名之处恐怕不是其水而是酒花。

这个地区所生产的香型酒花，据称是世界上最好的酒花之一。

珀西·比爱尔·尼米(Percy Beale Neame)是在1869年加入牧羊人家族的，今天这家啤酒厂还是家族式管理，罗伯特·尼米(Robert Neame)是主席。

酿酒厂资料

建厂：1698年

首席酿酒师：朱利安·赫林顿(Julian Herrington)

年产量：29400吨

啤酒风格：淡色爱尔啤酒、苦啤酒、波特黑啤、淡味爱尔啤酒、拉格啤酒



品尝注解

主教手指肯特人爱尔啤酒 (BISHOP'S FINGER KENTISH ALE)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5.4%体积比，这种宝石红的爱尔啤酒，一上来就充满着强烈的暖性酒花香昧。它的酒花苦昧和醇昧彼此融合在一起。纯净而中度的酒体，带有汽泡感。这种啤酒的酒花昧占了主要口感，不过其回味醇和并带有一点麦芽特征的甜味。它曾获得过1995年世界啤酒锦标赛的金奖；及1994年、1995年瑞典啤酒节和1995年美国酒类集会的金奖。

**大师酿造的高级爱尔啤酒 (在英
国被称作大师酿造的苦啤酒)**
(MASTER BREW PREMIUM ALE)：浓度9° P/1.036原麦汁浓度，酒精度4%体积比，这种啤酒有点淡，呈漂亮的金琥珀色，有着不错的酒花香昧和苦昧。

纯真波特黑啤 (ORIGINAL PORTER)：浓度12.25° P/1.049原麦汁浓度，酒精度5.2%体积比，这种啤酒使用甘草根酿造，有着一股葡萄的独特香味和焙焦麦芽昧。呈深红棕色，这款波特黑啤呈中等酒体，充满酒花，干爽，带有特别的焙焦麦芽昧和甘草昧，它采用甘草根的历史已经有两个世纪了。

泼妇高级爱尔啤酒 (SPITFIRE ALE)：浓度10.25° P/1.041原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比，呈深金铜色，在麦芽昧上面带

有一阵酒花香。口感充满酒花昧，即使以美国微型酿酒厂的标准来看，此酒苦味仍很重。回味柔和、混合着焦糖甜味和干性苦味。它曾在1994年美国酒类集会上获得啤酒工业国际奖的金奖。

行家考评

主教手指肯特人爱尔啤酒

大师酿造的高级爱尔啤酒

纯真波特黑啤

泼妇高级爱尔啤酒

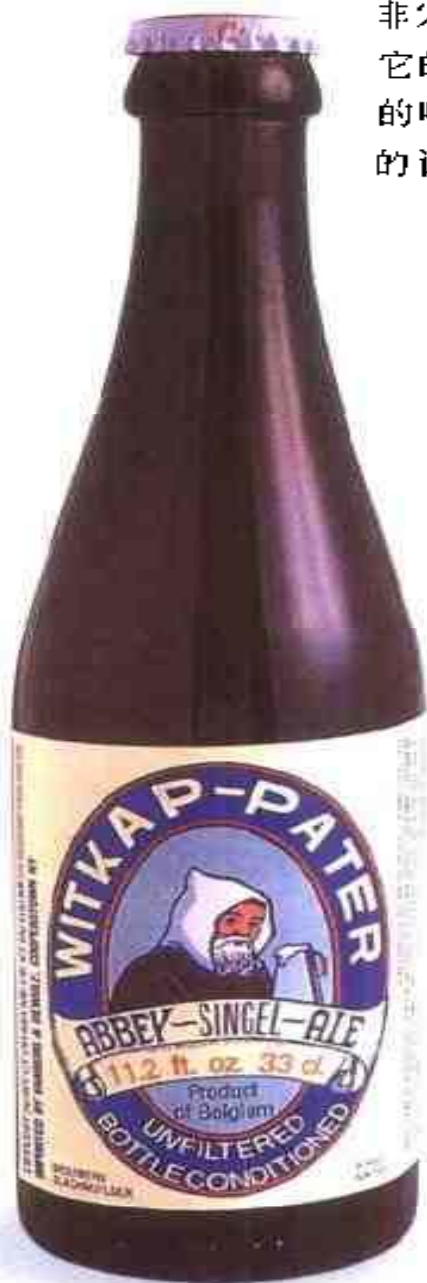


斯拉夫穆德啤酒厂 (BROUWERIJ SLAGHMUYLDER)

地址：DENDERHOUTHMBAAN 2 B-9400 NINOVE BELGIUM
电话：(32-54)331331

这家位于布拉班特省 (Brabant) 劳东佛兰德的工艺啤酒厂不加声张地生产了不少品种的啤酒，虽产量十分有限，但却是比利时最好的啤酒之一。其斯蒂谬勒啤酒也许是修道院淡色爱尔啤酒中最好的

非宗教版本类啤酒，它的其他修道院风格的啤酒也都受到很高的评价。



酿酒厂资料

建厂：1860年

首席酿酒师：迈克尔·斯拉格汉德 (Michael Slaghmuylder)

年产量：650吨

啤酒风格：杜拜尔双料啤酒、香型爱尔啤酒、淡色爱尔啤酒、皮尔森型啤酒

行家考评

白兜帽父亲单料啤酒
(WITKAP-PATER SINGEL)
(酒精度6%vol/12°)



圣贝纳德斯啤酒厂 (BROUWERIJ ST. BERNARDUS)

地址: TRAPPISTENWEG 23, B-8973 WATOU-POPERINGE BELGIUM
电话: (32-57) 388021

这家啤酒厂坐落在西佛兰德的“Le Plat Pays”啤酒花产区的中心，酒厂的名字是为了纪念瓦托(Waton)的圣徒。在1992年以前，圣贝纳德斯啤酒厂主要被授权为附近的圣西克斯图斯修道院(St. Sixtus

Abbey) 仿制西斯特莱恩(Westvleteren)特拉比斯特修道院啤酒，1992年以后，在比利时和法国的

新版本啤酒上就不带“圣”字了。这家酒厂最值得自豪的是其酿造用水，那是从近152米的地下抽上来的。也许这水早在圣女贞德时代就已落下，雨水透过沙土层渗透累积下来。

圣贝纳德斯啤酒厂的啤酒采用传统的比利时上发酵，不过滤，加进新鲜的酵母和糖进行后熟3个月后装瓶。这种啤酒的合适饮用温度在12~15℃。在商标上标示的数字是一种老式比利时啤酒的度数，同时也印在瓶盖上。

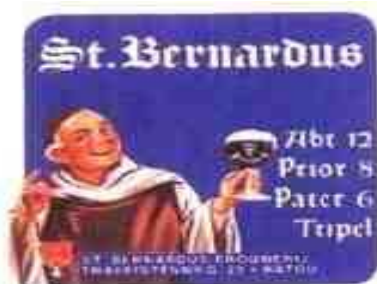
酿酒厂资料

建厂：1946年

首席酿酒师：埃尼·克卢斯(Eny Clous)

年产量：1300吨

啤酒风格：烈性爱尔啤酒、杜拜尔双料啤酒、雀普尔三料啤酒



品尝注解

圣西克斯图斯院长12度啤酒 (ST. SIXTUS ABT 12)：酒精度10%体积比，这种深色的比利时烈性爱尔啤酒闻起来有着很重的麦芽和水果甜味，其甜感可一直持续到喝完。回味带有长时间的糖浆感。非常适合作为慢慢啜饮的睡前饮品。

圣西克斯图斯父亲6度啤酒 (ST. SIXTUS PATER 6)：酒精度6%体积比，呈深棕色至黑色，带有很浓的麦芽烘焙味和果香。这款啤酒无可争辩地是该酒厂中最好的产品。相当均衡、醇和、高度综合和令人满足。如果你喜欢偏甜一些的杜拜尔啤酒，这种带有熟果味、巧克力味和咖啡味的爱尔啤酒正是你的选择。这是一款一流的杜拜尔啤酒。

圣西克斯图斯副院长8度啤酒 (ST. SIXTUS PRIOR 8)：酒精度8%体积比，有时候把这种啤酒归属为雀普尔黑啤，这种偏红的啤酒有点带佛兰德棕色麦芽的辛辣酸味，其中还夹杂有深深的麦芽甜味、柔和的酒花香味和果味。

圣贝纳德斯雀普尔啤酒 (ST. BERNARDUS TRIPEL)：酒精度7%体积比，它是比利时雀普尔风格啤酒的杰出代表，柔和地融合着甜味、干爽味和苦味。呈金琥珀色，带有强烈的醇香味。有着富含酒花味，醇和、丰富，圆熟和综合的口感。

行家考评

圣西克斯图斯院长
12度啤酒



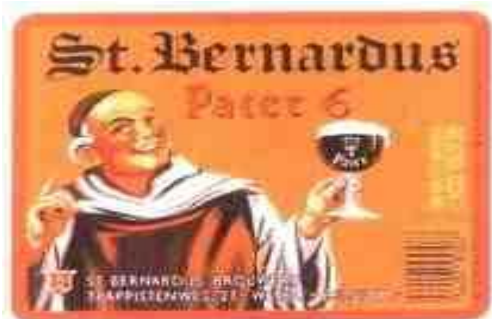
圣西克斯图斯父亲6度啤酒



圣西克斯图斯副院长
8度啤酒



圣贝纳德斯雀普尔啤酒



圣克利斯蒂菲尔啤酒酿造厂 (BIERBROUWERIJ ST. CHRISTOFFEL)

地址 · 14 BREDE WEG, 6042 GG ROFRMOND, THE NETHERLANDS

电话 (31-475) 341447

这家每天只能生产1.5吨的小型啤酒厂是由利奥·布兰德(Leo Brand)创建的，其名字取自于鲁尔蒙德的圣徒资助

人。利奥的祖先艾德蒙·布兰德(Edmond Brand)曾是荷兰最古老和最重要的啤酒厂的创始人。由于布兰德啤酒厂(Brand

Brewery)在当地

的名气大，利

奥决定酿造自

己的荷兰拉格啤酒。他的一些高质量皮尔

森型啤酒被认为是世界上最好的啤酒之一，特别是其不过滤的克利斯蒂菲尔金

色啤酒(Christoffel Blond)。

酿酒厂资料

建厂：1986年

首席酿酒师：利奥·布兰德(Leo Brand)

年产量：400吨

啤酒风格：皮尔森型啤酒、慕尼黑拉格啤酒



行家考评

克利斯蒂菲尔金色啤酒
(CHRISTOFFEL BLOND)

【冰度12° P/1.048原麦汁浓度·苦味度45·酒精度5%体积比】



圣史坦恩斯啤酒厂 (ST. STAN'S BREWERY)

地址 821 L STREET, MODESTO, CALIFORNIA 95354

电话: (1-209-5242337)

圣 史坦恩斯啤酒厂真正的创始日期是1973年，当加里思·海尔姆 (Garith Helm) 和他的妻子罗米 (Romy) 从德国旅行归来，他们产生了酿造德国风格啤酒的兴趣，经过多次酿造试验，终于成功酿出一种像德国杜塞尔多夫产的爱尔特老式啤酒。在朋友们的鼓励下，他们在家的附近办起了这家简陋的啤酒厂。

能生产136.8吨啤酒的厂房于1981年开始建造，1984年完工。到1990年，由于圣史坦恩斯啤酒的需求量大涨，他们又在市中心新建了一幢厂房。今天，他们还拥有一个礼品店和一个175个座位的饭店以及加州最大的一个酒吧。从当初一家小型的啤酒作坊发展到今天能够生产各种包装的产品，并远销世界各地。

圣史坦恩斯的所有德国爱尔特产品都有着杜塞尔多夫风格，即采用上发酵酵母，在初级热发酵后，再冷发酵，所酿出的啤酒醇和、浓烈，带有拉格啤酒特征。他们的啤酒不经过去杀菌，所以必须冷藏，以便有较长的保存期保持风味。

酿酒厂资料

建厂：1981年

首席酿酒师：加里思·海尔姆 (Garith Helm)

年产量：1641.6吨

啤酒风格：杜塞尔多夫爱尔特老式啤酒、小麦啤酒、淡色爱尔啤酒、特制啤酒



品尝注解

琥珀色爱尔特啤酒 (AMBER ALT)：浓度12° P/1.048原麦汁浓度，酒精度5.8%体积比，这是一种杜塞尔多夫风格的琥珀色爱尔特啤酒，带有细腻醇和的麦芽味和恰到好处的苦味。它用卡斯开酒花和富格尔酒花来滋苦；用卡斯开酒花和泰特南酒花来滋香。这虽然没有该厂的黑啤那么令人关注，不过，它还是一种可以配许多丰盛食物的充实的啤酒。它曾获得过1995年世界啤酒锦标赛的银奖。

爱尔特黑啤 (DARK ALT)：浓度13° P/1.052原麦汁浓度，酒精度6.2%体积比，这同样也是一种杜塞尔多夫风格的啤酒，不过其谷物原料中有着更多焦糖麦芽和巧克力麦芽的比例。它用富格尔酒花和布林耶酒花来滋苦；卡斯开酒花来滋香。这种深黑的啤酒带有浓郁的烘焙咖啡味和巧克力味，并有着醇和的麦芽味杀口。也许它是美国最好的德式爱尔特啤酒，也是爱尔特风格啤酒的最杰出代表。它曾是1995年世界啤酒锦标赛的金奖得主。

红色天空爱尔特啤酒 (RED SKY ALE)：浓度12° P/1.048原麦汁浓度，酒精度5.6%体积比，它是用98%的大麦麦芽和2%小麦麦芽酿造，其中用富格尔酒花和泰特南酒花来滋苦，用富格尔酒花和卡斯开酒花来滋香。这种红色的淡色爱尔特啤酒有着

淡雅的甜味和清爽的酒花苦味，小麦的加入能帮助其持续泡沫层，并变得淡雅、醇和和干爽。

行家考评

琥珀色爱尔特啤酒

爱尔特黑啤

红色天空爱尔特啤酒



圣西尔韦斯特啤酒厂 (BRASSERIE ST. SYLVESTRE)

地址 1 RUE DE LA CHAPELLE, F-59114 ST SYLVESTRE-CAPPEL, FRANCE
电话 (33) 28401549

在法国佛兰德酒花产区的中心有三座丘陵，卡特山 (Mont des Cats)、勒科莱山 (Mont des Recollets) 和卡塞尔山 (Mont Cassel)，它们围绕着圣西尔韦斯特山村 (St. Sylvestre)，这家工艺啤酒厂就坐落于此。塞尔日 (Serge) 和弗朗索瓦·里古 (Francois Ricour) 所酿造的啤酒是基于许多年前位于山村外的特拉比斯特修道院 (Trappist

mona-stry) 的配方，那是他们的父亲雷米·里古 (Remy Ricour) 在1918年继承啤酒厂时被传授的。他们所有的啤酒都与其招牌产品三座山啤酒 (3

Monts) 有着相似的浓度，不过采用不同的酒花、麦芽和酵母。这些啤酒也许可以归入法国贮藏式啤酒 (biere de garde) 的范畴，不过，它们与邻近的位于比利时佛兰德以北地区所酿造的产品一样独具自我特色。所有这些工艺啤酒最好在7~13℃时饮用。

圣西尔韦斯特也生产一些季节性的法国“春天啤酒” (biere de mars)，不过它不像比利时的三月啤酒 (Mars) 是用麦汁中的低浓度流汁酿造的。而圣西尔韦斯特则相当浓、酒精度达7.5%体积比，只有在晚冬有售。

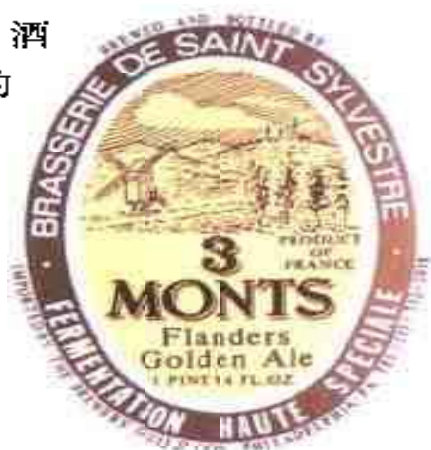
酿酒厂资料

建厂：1918年

首席酿酒师：塞尔日·里古 (Serge Ricour) · 弗朗索瓦·里古 (Francois Ricour)

年产量：2200吨

啤酒风格：圣诞啤酒、烈性爱尔啤酒



品尝注解

圣诞啤酒 (BIERE DE NOËL)：浓度18.75° P/1.075原麦汁浓度，酒精度8.5%体积比。这种季节性爱尔啤酒是通过上发酵，然后在0℃贮藏6周。其成分包括当地出产的慕尼黑麦芽和酒花。呈暗红铜色，有着带状褐色泡沫。深深的果味和酒花的混合香味覆盖着泥土底味。有着锐利的二氧化碳泡沫感，不过会演变成一种醇厚、果味的麦芽口感并略含一点地窖气味和酒花的干爽味。回味带有长时间的泥土味。

三座山啤酒 (3 MONTS)：浓度18.75° P/1.075原麦汁浓度，酒精度8.5%体积比。这种啤酒是通过上发酵，然后在0℃贮藏一个月。其成分包括法国春天麦芽、51%的法国佛兰德酒花 (Flanders)，49%的德国酒花。这是一种呈金黄色的带有较浓泥土味特征的香型啤酒，可配纯味乳酪。

三座山陈年啤酒 (3 MONTS GRAND RESERVE)：浓度18.75° P/1.075原麦汁浓度，酒精度8.5%体积比。这种啤酒也采用上发酵，然后在0℃贮藏一个月。其成分包括：法国春天麦芽和德国香型麦芽，有着素雅的泥土味，并带有花蜜、苹果似的酯香味，和类似巴伐利亚小麦啤酒的丁香味道。该啤酒的滋味也相当复杂，泥土味中夹杂着酒花味、香料味和水果

味。每年只在春天和秋天各酿造一次。这种经典的带软木塞的瓶中后熟啤酒在瓶中需发酵3周。它适合平放贮藏数月甚至数年。

行家考评

圣诞啤酒

三座山啤酒

三座山陈年啤酒



斯泰洛布拉曼啤酒厂 (STAROPRAMEN BREWERY)

地址 · NADRAZNI 84, 15054 PRAGUE 5 CZECH REPUBLIC

电话 (42-2) 24591456

有着“布拉格至爱 (Prague's favorite beer)”美称的斯泰洛布拉曼啤酒厂，在经历了两次世界大战和纳粹占领之后，终于获得了世界各地的好评。1994年

巴斯公司 (Bass Plc) 成为它的战略伙伴，主要负责这种捷克啤酒分销。斯泰洛布拉曼啤酒厂也生产其他各种啤酒，主要供应捷克和德国市场。



酿酒厂资料

建厂：1869年

首席酿酒师：无资料

年产量：11万吨

啤酒风格：皮尔森型啤酒、皮尔森型黑啤、无酒精啤酒、低热量啤酒、德国低热量皮尔森型啤酒

行家考评

斯泰洛布拉曼啤酒
(STAROPRAMEN)

〔酒度12° P(1.048原麦汁浓度) -
酒精度5.2%体积比〕



斯托特真啤酒酿造公司 (STOUDT'S REAL BEER)

地址：P.O. BOX 880 ADAMSTOWN, PENNSYLVANIA 19501

电话：(1-717) 4844387

卡 罗尔·斯托特 (Carol Stoudt) 备受当地人们的尊敬，因为她是第一个从头到尾指挥着一家美国微型啤酒厂的设计与开发的女士，她的使命是“向大家供应新鲜的和纯真的高质量欧洲风格的啤酒”，这好似市场部门构想的推广口号，但当你看到其业绩时就不会这样认为了。斯托特啤酒在1988年以后的全美啤酒节上，共获得过令人不可思议的18个奖项。

斯托特啤酒是依照巴伐利亚的啤酒纯

粹法进行酿造，并采

用了浸制麦芽和煎煮

麦芽两种技术。所选

取的成分包括：淡色

麦芽，慕尼黑麦芽，小麦麦芽，黑麦芽和巧克力麦

芽；克勒斯特酒花、哈拉道酒花、泰特南酒花

(Tetnang)、卡斯开酒花和萨上酒花。目前斯托特

啤酒只在美国东部的少数州有供应，希望有一

天它们能够遍布整个美国市场，因为它们的

确是美国最好的啤酒之一。

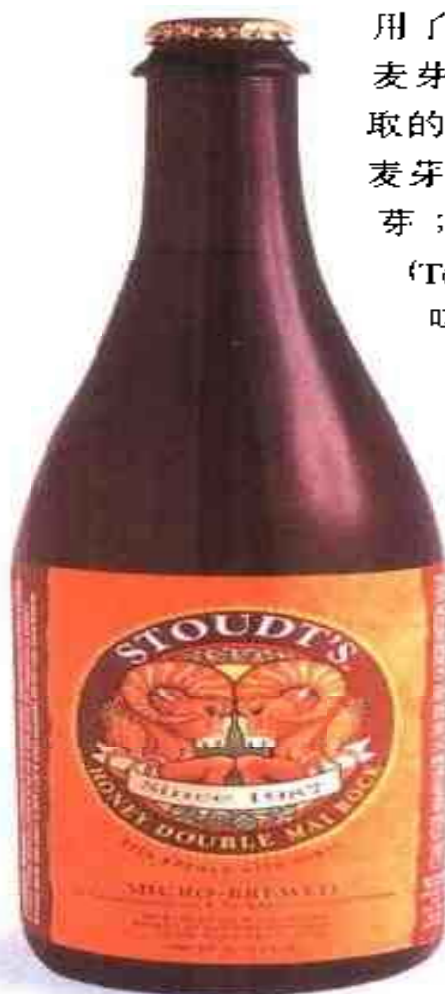
酿酒厂资料

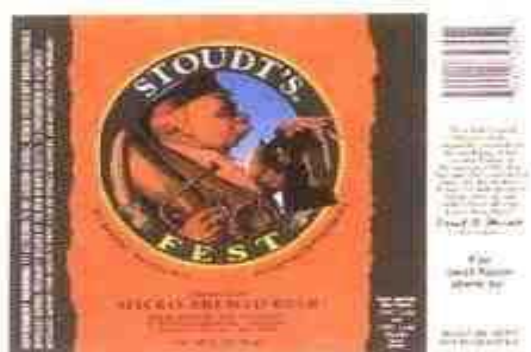
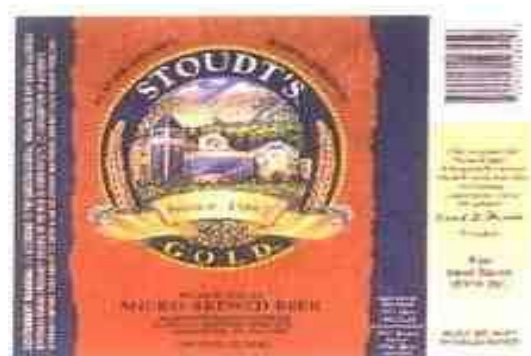
建厂：1987年

首席酿酒师：卡罗尔·
斯托特 (Carol Stoudt)

年产量：1026吨

啤酒风格：德国巴克尔
啤、淡色巴克尔啤、浓
色巴克尔啤、小麦啤
酒、比利时杜拜尔双料
啤酒、雀普尔三料啤
酒、德国假日啤酒、德
国皮尔森型啤酒、多特
蒙德型啤酒





品尝注解

德国假日啤酒(FEST)：浓度 $13^{\circ}\text{P}/1.052$ 原麦汁浓度，酒精度 5% 体积比，呈深金铜色，用力倾倒会产生浓厚的泡沫层。这种啤酒的所有个性包括：有着青草般的清新，有着焦糖香味的持久麦芽口味和略带干爽的杀口。醇和，有黄油的口感及浓烈而满足的麦芽味，随后是这种风格的啤酒特有的酒花苦味。

金色啤酒(GOLD)：浓度 $13^{\circ}\text{P}/1.052$ 原麦汁浓度，酒精度 5% 体积比，呈深金黄色，有着充足而不稳定的泡沫层，富含相当的酒花和麦芽芳香。这种啤酒口感醇和，浓郁，令人满足，带有略甜的麦芽味，很快渗透出酒花的底味直至杀口。其酒花的干爽性很明显，不过回味不苦。非常易使人一口气喝完。

双倍花蜜淡色巴克黑啤(HONEY DOUBLE MAI BOCK)：浓度 $17^{\circ}\text{P}/1.068$ 原麦汁浓度，酒精度 7% 体积比，呈暗红褐色，有着花蜜的果香味、焦糖味和酒花香味。口感富含很浓的麦芽甜腻和一点酒花苦味的刺激。喝的时候有点涩味，不过，接近杀口时，显得有点浓烈和圆润。

行家考评

德国假日啤酒

金色啤酒

双倍花蜜淡色巴克黑啤



烈性亨利啤酒厂 (STRAFFE HENDRIK)

地址：WALPEIN 26, B-8000 BRUGES, BELGIUM
电话：(32 50) 332697

这家位于布鲁日历史名城中心的小型家庭啤酒厂只生产一种啤酒，以瓶装或生啤形式出售。由于专攻一个产品，其所有精华都浓缩在其中，并注定要成为一种经典的比利时淡色爱尔啤酒。20世纪80年代，烈性亨利啤酒厂被里瓦集团(Riva

Group)接管，开始了更标准的酿造运作。近来它已经把这种独特的爱尔啤酒推向美国市场。

酿酒厂资料

建厂：1856年

首席酿酒师：洛伦茨·兰布雷希特(Lorenz Lambrecht)

年产量：750吨

啤酒风格：比利时淡色爱尔啤酒



行家考评

布鲁日的烈性亨利啤酒
(BRUGSE STRAFFE HENDRIK)
(酒精度6% (v/v))



20世纪初正在使用的手工业装瓶机

皇家图尔恩-塔希兹啤酒厂(FURSTLICHE BRAUEREI THURN UND TAXIS)

地址：15-17 HAUPTSTRASSE, 8306 SCHIERLING, BAVARIA GERMANY

电话：(49-941) 78460

巴伐利亚贵族“凡·图尔恩和塔希兹家族 (Von Thurn und Taxis)”有着悠久而成功的酿酒历史，可以追溯到拿破仑时代。图尔恩和塔希兹啤酒厂的拉格啤酒酿造是在他们的家乡雷根斯堡 (Regensburg) 市的中心，而在1988年被引进的裸麦啤酒 (Roggenbier) 是在席尔林 (Schierling) 的一家酒厂中酿造，酒厂的历史几乎可以追溯到

13世纪的修道院酿酒厂。引人注目的图尔恩和塔希兹家族现在控制着这家大型的啤酒帝国，尽管如此，他们还一直尽力保持小型巴伐利亚啤酒厂的传统特色。



酿酒厂资料

建厂：1834年

首席酿酒师：韦尔内·奈厄 (Werner Meyer)

年产量：无资料

啤酒风格：裸麦啤酒、多特蒙德型啤酒、浓色德国巴克黑啤、慕尼黑拉格啤酒、德国三月假日啤酒、德国小麦啤酒、邓克尔黑啤、皮尔森型啤酒、无酒精啤酒

行家考评

席尔林格裸麦啤酒
(SCHIERLINGER ROGGEN)

(原麦12° Pl./L (48国际麦汁浓度，苦味度15，色度40~45，酒精度5.2%体积比)



Thurn und Taxis

乌内特小麦啤酒厂 (UNERTL WEISSBIER)

地址：LERCHENBERGER STRASSE 6, 83527 HAAG I.O.B., GERMANY

电话：(49-8072) 8297

这家在慕尼黑东部的小型家庭运作啤酒厂的祖先可追溯到1898年，当时是弗朗茨·席斯尔 (Franz Schissl) 创建的酿造酒吧。今天，这家啤酒厂已由阿洛伊斯·乌内特 (Alois Unertl) 拥有。虽然厂很小，只有20名雇员，不过其小麦啤酒的名声却十分响亮。1995年8月，《美食家》杂志

(Der Feinschmecker) 把它评为巴伐利亚小麦啤酒厂中“精品中的精品”，名声传遍了德国。

原来的那家酿造酒吧就位于啤酒厂的隔壁，现在已是一家餐馆兼酒店，专供乌内特受人钟爱的啤酒。他们的啤酒之所以受到好评归功于其个性，其二氧化碳含量很少，比慕尼黑市场上的大众小麦啤酒更富含麦芽，颜色也更暗，反映了以前小麦啤酒的传统特征。乌内特只使用有机的巴伐利亚哈拉道酒花 (Hallertauer) 和巴伐利亚小麦和大麦麦芽，只采用煎煮麦芽汁的单一方法和上发酵酿制技术。

酿酒厂资料

建厂：1898年

首席酿酒师：阿洛伊斯·乌内特 (Alois Unertl)

年产量：2000吨

啤酒风格：酵母型小麦啤酒、小麦巴克黑啤、小麦淡啤酒



品尝注解

小麦淡啤酒 (LEICHTES WEISSE)：浓度7.1° P/1.028原麦汁浓度，酒精度2.6%体积比，淡色。与大多数啤酒厂的标准浓度小麦啤酒很像。明显比乌内特的其他顶尖啤酒平凡一些，不过，其质量还是超过一般的低热量小麦啤酒的平均水平。

小麦啤酒 (WEISSBIER)：浓度11.2° P/1.045原麦汁浓度，酒精度4.9%体积比，呈模糊的黄褐色，有着细腻灰白色泡沫层。有着梨酱、熟香蕉和胡椒香料等浓郁的甜香味贯穿了整个滋味过程。口感干涩，有汽泡感，带有醇美的杀口。非常浓郁、相当独特，口感清新。其颜色很深，介于邓克尔黑啤 (dunkles) 和慕尼黑拉格型小麦啤酒 (helles weissbiers) 之间。可配清淡的夏季食物和较丰盛的德式美食。

小麦巴克黑啤 (WEISSER BOCK)：浓度16.2° P/1.065原麦汁浓度，酒精度6.7%体积比，呈金棕色，有着令人难忘的泡沫层，并散发出肉桂皮、丁香、苹果和豆蔻的酯香。值得赞许的是其丰富的醇香味和浓麦芽味，并慢慢由滞留变成香醇的杀口和小麦干爽回味。

行家考评

小麦淡啤酒

小麦啤酒

小麦巴克黑啤



华尔斯泰恩啤酒厂 (WARSTEINER BRAUEREI)

地址：59564 WARSTEIN GERMANY

电话：(49-29)02880

近年来，由于厂家在产品分销上所作的
近的大力宣传，华尔斯泰恩啤酒在美国
市场上已经随处可见。虽然华尔斯泰恩
啤酒厂严格坚持按啤酒纯粹法来进行酿
造，即使对出口到美国的啤酒也是如此。

不过，它也十分强调
应用现代的技术来追
求产量，这也许从其
大规模地工业化生产
拉格啤酒这一形象

中可以证实这一点，不管怎么说，这家啤酒厂的产品无愧于现代德国高级皮尔森型啤酒的巧匠版。

酿酒厂资料

建厂：1753年

首席酿酒师：阿伯特·
克拉默 (Albert Cramer)

年产量：70万吨

啤酒风格：德国皮尔森
型啤酒，低热量啤酒，
无酒精啤酒



行家考评

高级皮尔森型啤酒

(PREMIUM VERUM)

(酒度11.25° P=1.045原麦汁

浓度，酒精度4.8%体积比)



查尔斯-威尔斯有限公司 (CHARLES WELLS LTD.)

地址 THE BREWERY, HAVELOCK ST., BEDFORD MK40 4LL, ENGLAND

电话 (44-1234) 272766

查尔斯·威尔斯(Charles Wells)童年时代恋人的父亲对这家独立工艺啤酒厂的存在是有功的。故事是这样的,在17世纪60年代末期,年轻的船长威尔斯向约瑟芬·格里姆韦德(Josephine Grimwade)求婚,但她的父亲决不让其女儿嫁给远离家乡漂泊在外的男人。

于是,查尔斯选择酿酒师为职业,贝德福德郡(Bedford)的人们对此感激不已。

目前这家啤酒厂由此家族的第四代拥有,其秘密的酿酒配方来自1876年,酿造水来自当初由查尔斯挖掘的井。由于那口井只能在指定年份抽水,因此啤酒产量受到了限制,但他们相信,其水质是啤酒质量的保证。

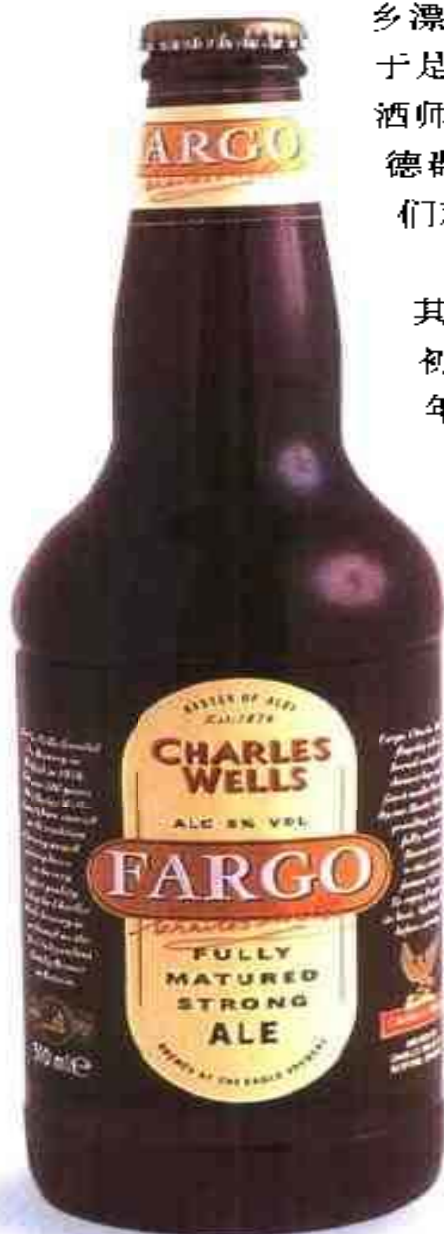
酿酒厂资料

建厂:1876年

首席酿酒师:罗伯特·诺克斯(Robert Knox)

年产量:82150吨

啤酒风格:苦啤酒、印度淡色爱尔啤酒、烈性爱尔啤酒



品尝注解

投弹手高级苦啤酒 (BOMBARDIER PREMIUM BITTER)：浓度10.5° P/1.042原麦汁浓度，酒精度4.3%体积比，这种啤酒呈带有金光的深栗褐色。醇美，有麦芽和坚果味，干爽，这种酒体中等的啤酒有着丰富而浓烈的特征，它自始至终有一股纯净的干醇味，并有一点淡淡的焙焦麦芽味。

法戈全熟烈性爱尔啤酒 (FARGO FULLY MATURED STRONG ALE)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5%体积比，夸张地说，这种啤酒喝起来的浓度感受要比其标示的12.5° P要高。它带有显著的果味和木质酒花味，有着明显的泥土口感，其滋味十分成熟。在临近杀口时有一股干爽味油然冒出，和“投弹手啤酒”一样，其唯一的缺点是在啤酒临近杯底时，酒体会变得有点单薄而变样。



行家考评

投弹手高级苦啤酒

法戈全熟烈性爱尔啤酒



亚基马酿酒制麦公司(YAKIMA BREWING & MALTING COMPANY)

地址：1803 PRESSON PLACE, YAKIMA, WASHINGTON 98902

电话：(1-509) 5751900

1981年在华盛顿州亚基马举行的一次品酒会上，伯特·格兰特(Bert Grant)的家庭酿造啤酒深受朋友们的称赞，以致不少品尝者愿意出资办一家小型啤酒厂来酿造这种啤酒。与其他工艺啤酒厂同辈不同的是，伯特没有时间去读家庭酿酒大学的课程，他有36年的酿酒经验，

包括当过加拿大啤酒厂的化学师、斯特罗赫公司(Stroh)的讲究主任和主要的啤酒花制造商斯坦纳公司

(S.S. Steiner)的技术主管。伯特一直把监控整个酿造过程放在重要位置。在啤酒酿造方面反映了他的苏格兰传统，而大量使用卡斯开酒花的风格又反映了他的美国倾向。

酿酒厂资料

建厂：1981年

首席酿酒师：伯特·格兰特(Bert Grant)

年产量：5840吨

啤酒风格：淡味爱尔啤酒、苏格兰爱尔啤酒、香型爱尔啤酒、美式小麦啤酒、印度淡色爱尔啤酒、皇家司陶特黑啤、波特黑啤、水果爱尔啤酒



品尝注解

凯尔特爱尔啤酒 (CELTIC ALE)：浓度 8.5° P/1.034原麦汁浓度，酒精度2.9%体积比，据酒标上所示，这并非是一种“爱尔兰红啤酒”，而是热量为416焦耳的啤酒，它比大啤酒厂生产的淡啤酒大概还要淡一些。呈淡褐色，有着淡淡的麦芽味和扎实的酒花清新干爽味。是一种极佳的全能解渴清凉饮品，也可作为凉爽季节的啤酒，虽然这种啤酒与许多独特香味的啤酒相比，起初可能并不会给你很深刻的印象，不过，你很快就会喜欢它的。

皇家司陶特黑啤 (IMPERIAL STOUT)：浓度 16.8° P/1.067原麦汁浓度，酒精度6.3%体积比，这种啤酒几乎是透明的红褐色。非常厚泽、细腻和浓郁，这是格兰特最受好评的啤酒之一。这种啤酒有力但严谨，相当的酒花味却十分上口，实在令人难以置信。

印度淡色爱尔啤酒 (INDIA PALE ALE)：浓度 11.5° P/1.046原麦汁浓度，酒精度4.3%体积比，伯特花了很大力气致力于这种风格啤酒的纯正性，所以，这种啤酒一直是属于拔尖的。这种酒呈亮金色，有一股卡斯开酒花的香味。这是重视酒花的特制版本，所以相当清新干爽，带苦味，自始至终带有酒花味。

苏格兰爱尔啤酒 (SCOTTISH

ALE)：浓度 12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度4.6%体积比，作为这家先锋啤酒厂的招牌产品，它带有苏格兰风格啤酒的细腻和焦糖麦芽的特征。相当醇厚，有微微的甜醇味。

行家考评

凯尔特爱尔啤酒

皇家司陶特黑啤

印度淡色爱尔啤酒

苏格兰爱尔啤酒



后起之秀



- 艾比塔啤酒有限公司
- 德式布拉萨尔啤酒厂
- 班什啤酒厂
- 奔瑞克啤酒公司
- 奔鲁克林啤酒厂
- 卡尔顿联合啤酒厂
- 德斯丘特啤酒有限公司
- 狄克西啤酒公司
- 码头街啤酒公司
- 满帆啤酒公司
- 格兰维尔岛啤酒公司
- 大湖啤酒公司
- 黑尔勒—特鲁姆—施伦克拉啤酒厂
- 让娜—达阿尔啤酒厂
- 卡尔滕伯格城堡啤酒厂
- 湖边啤酒厂
- 玛蒂尔达湾啤酒厂
- 麦克奥斯拉啤酒厂
- 北岸啤酒公司
- 水獭湾啤酒厂
- 帕维切维奇啤酒公司
- 顶峰啤酒公司
- 图海斯啤酒公司
- 优力特啤酒厂
- 上加拿大啤酒公司
- 流泪的萝卜啤酒厂
- 威灵顿县啤酒有限公司
- 野雁啤酒厂
- 维尔茨堡—霍夫啤酒厂

艾比塔啤酒有限公司 (ABITA BREWING CO., INC.)

地址 P O. BOX 762 ABITA SPRINGS, LOUISIANA 70420

电话 (1-504) 8933143

从新奥尔良穿过庞查特赖恩湖(Lake Pontchartrain)，那儿有许多著名的美国南方的啤酒厂，作为路易斯安那州的第一家微型啤酒厂，艾比塔多年来稳定地生产了许多特别的啤酒，刚开始他们一周生产50桶啤酒，用小货车送货，到今天已经发展成为在美国十多个州有分

销。在艾比塔生产的啤酒中，只有欧洲风味的啤酒广受好评。艾比塔采

用进口的穆恩顿麦芽(Munton)和菲森麦芽(Fison)，德国酵母和一些主要的美国改良酒花，以30小桶为批量进行酿造。



酿酒厂资料

建厂：1986年

首席酿酒师：吉姆·巴顿(Jim Patton)

年产量：4104吨

啤酒风格：琥珀色拉格啤酒、德国十月假日啤酒、波特黑啤、烈性拉格啤酒、美国小麦啤酒、淡色德国巴克黑啤、水果啤酒、皮尔森型啤酒、圣诞啤酒





品尝注解

琥珀色啤酒(AMBER)：浓度11°P/1.044原麦汁浓度，苦味度15，酒精度3.8%体积比，有着醇美的坚果香(可能是胡桃味)，并带有水晶麦芽甜味和调和的酒花苦味等明显英式特征。杀口丰满、醇和，是一种相当不错的宴会啤酒，可配油炸海鲜和胡桃饼。

秋节啤酒(FALLFEST)：浓度14°P/1.056原麦汁浓度，苦味度23，酒精度4.9%体积比，有着浓烈的焦糖麦芽香味和柔和的酒花香味；有流畅、浓郁的麦芽滋味；相当醇和的杀口并带有净化的酒花苦味。适合配传统的德国十月假日美食和路易斯安那的法国美食。

涡轮狗啤酒(TURBODOG)：浓度13.5°P/1.054原麦汁浓度，苦味度28，酒精度4.9%体积比，酿造原料选自英式麦芽、美国酒花和德国爱尔特酵母，有干爽酒花味，呈深红棕色，有少许巧克力麦芽的味道，在淡淡的麦芽甜味中透出威拉梅特酒花(Willamette)的酒花味，带来纯净而干爽的杀口。传统上这种啤酒适合配德国西发里亚(Westphalian)火腿以及牛排，腰子馅饼或鱼炸马铃薯片。

行家考评

琥珀色啤酒

秋节啤酒

涡轮狗啤酒



德式布拉萨尔啤酒厂 (BRASAL BRASSERIE ALLEMANDE)

地址：8477 RUE CORDNER, VILLE LASALLE, MONTRÉAL, QUÉBEC H8N 2N2 CANADA
电话：(1-514) 3655050

这家魁北克省最大的微型酿酒厂是由雅热曼家族(Jagermann)于1989年在蒙特利尔的拉萨尔市建立的。布拉萨尔啤酒厂的四钟啤酒无疑都是根据纯粹啤酒法酿造的德国风味。这家啤酒厂在赢得了一系列主要奖项后，在过去两年中又获许多表彰。布拉萨尔还从德国进口了备受赞誉的克劳斯塔勒(Clausthaler)无酒精啤酒生产线。

酿酒厂资料

建厂：1989年

首席酿酒师：阿拉尔德·D·索瓦德(Harald D. Sowade)

年产量：1000吨

啤酒风格：烈性拉格啤酒·德国巴克黑啤·低酒精度啤酒·琥珀色拉格啤酒





品尝注解

德国巴克黑啤(BOCK)：酒精度7.8%体积比。这种啤酒是用三种类型的欧洲二棱麦芽、三种类型的进口酒花和一种瑞士酵母品种酿造。然后在橡木桶中贮藏3个月。它是1994年“酿酒大师最佳奖”的金奖得主和当年世界啤酒锦标赛的金奖得主。以及1995年加州啤酒节的金奖得主。适合配烤鸭、匹萨和香型食物以及甜点。这种啤酒是季节性酿造的。

霍普兹啤酒(HOPPSBRAU)：酒精度4.5%体积比。这种啤酒适合在7—10℃时饮用。是布拉萨尔的招牌品牌。是一种中等金黄色的拉格啤酒。有香麦芽和酒花香。并带有一点香草和果味。口感带有十足的芳醇麦芽味。并透出一点温和的酒花苦味。使其富有巴伐利亚慕尼黑拉格啤酒(Bavarian helles)所特有的浓烈感觉。入口纯净、干爽。回味带有一点微弱的麦芽感和一些树脂酒花感。

淡啤酒(LEGERE)：酒精度3.1%体积比。这种啤酒是完全

色。其麦芽醇香相当浓郁。略甜。有着相当薄的麦芽口感。将近喝完时变得半苦半甜。回味略苦。极少有其他欧洲啤酒厂的低热量拉格啤酒有它如此浓郁和清新的风味。它是市场上所能见到的最可口的淡啤酒。特制琥珀色啤酒



(SPECIAL AMBER)：酒精度6.1%体积比。它是由三种二棱麦芽麦芽、四种欧洲酒花和瑞士拉格酵母酿造而成的。贮藏6周。相当醇和、浓郁。富含麦芽汁。有着纯正的欧洲风味。它是1994年“酿酒大师最佳奖”的金奖得主和1995年世界啤酒锦标赛的金奖得主。

行家考评

德国巴克黑啤

霍普兹啤酒

淡啤酒

150毫升装啤酒



班什啤酒厂(BRASSERIE LA BINCHOISE)

地址：FAUBORG ST. PAUL 36, 7130 BINCHE BELGIUM
电话 (32-64)336136

这家位于班什村(Binche)的杰出啤酒厂是由家庭酿酒爱好者安德列·格拉奥(André Graux)和他的妻子弗朗索瓦兹(Francoise)在1988年建造的。格拉奥是酿酒师兼总经理，他妻子负责行政管理。18世纪的一间麦芽屋被当作酒厂的场地，它是建在壁垒顶上的，壁垒在中世纪时曾保护过班什村。

班什啤酒厂只雇用了5个人，是一家真正的手工艺啤酒厂，

由于其独特的爱尔啤酒品种，很快在比利时备受关注。现在，他们的产品刚进入美国市场，毫无疑问你在当地就能享受到你喜欢的啤酒了。

酿酒厂资料

建厂：1988年

首席酿酒师：安德列·格拉奥(André Graux)

年产量：70吨

啤酒风格：金色爱尔啤酒·棕色爱尔啤酒·蜂蜜爱尔啤酒·圣诞爱尔啤酒



品会注解

熊啤酒(BIERE DES OURS)：浓度18°P(1.072原麦汁浓度，苦味度21，色度14，酒精度8.5%体积比)。之所以称它“熊啤酒”是因为给这种烈性爱尔兰啤酒添味的正是熊这种动物爱好的食物——蜂蜜。这是一种上发酵啤酒，不过滤，不杀菌，采用淡色麦芽、肯特郡的酒花(Kentish)和新洛文尼亚酒花，并且每箱12瓶装(每瓶750毫升)的啤酒中至少含有454克的蜂蜜原料。它是稠糊的金黄色。相对其浓度而言，该啤酒的酒体属于相当淡的。这种错综复杂、瓶中后熟的爱尔兰啤酒具有独此一种风格。香味和滋味都相当醇和、香甜，并带有泥土感和温热特征。直至干爽的余口。它曾赢得1995年世界啤酒铜标赛的金奖。这种啤酒可用布林肯尼葡萄酒风格(Burgundy-style)的酒杯在10~13℃时饮用最佳。可配丰盛的野味和牛排，并配上浓烈的饮料和甜点。

特制圣诞啤酒(SPECIAL NOEL)：浓度20°P(1.080原麦汁浓度，苦味度18，色度16，酒精度9%体积比)。这是一种通过上发酵的香烈圣诞爱尔兰啤酒。一般在七月开始酿造以备假日享用。它采用淡色麦芽、慕尼黑麦芽和焦糖麦芽、肯特郡的酒花和新洛文尼亚酒花，以及精选的一些香料。这种季节性的酿造杰作呈红棕色，有香草、苹果和肉豆蔻的香味，以及一批各种假日香料所

带来的相当复杂的味道。它在1995年的世界啤酒锦标赛上得过白金奖。这种啤酒也适合用布林肯尼(Burgundy-style)葡萄酒杯在10~13℃时饮用。它可配丰盛的圣诞大餐和十分香浓的季节性甜点，或者在某个雪夜伴着篝火举杯沉思。

行家考评

和啤酒

★★★★★

特制圣诞啤酒

★★★★★



布瑞克啤酒公司 (BRICK BREWING COMPANY)

地址：181 KING STREET SOUTH, WATERLOO, ONTARIO, CANADA

电话：(1-519) 5769100

尽管吉姆·布瑞克曼 (Jim Brickman) 想开办一家小型工艺啤酒厂的梦想直到1984年才得到实现，不过在此之前他曾周游过世界、到过29个国家，走访过68个啤酒厂。这家小啤酒厂克服了数不清的障

碍，才成为安大略省第一家微型啤酒厂。自1984年以来，布瑞克啤酒公司已经扩大了6次，累计获得过12次有声望的奖

项，在东加拿大赢得无数的忠诚消费者。



酿酒厂资料

建厂：1984年

首席酿酒师：佩里·威特 (Perry Witt)

年产量：6000吨

啤酒风格：拉格啤酒、德国巴克黑啤、邓克尔黑啤、清淡型爱尔啤酒、皮尔森型啤酒、干啤酒、美国金色爱尔啤酒

行家考评

红帽爱尔啤酒
(RED CAP ALE)
(酒精度5%体积比)



高级拉格啤酒
(PREMIUM LAGER)
(酒精度5%体积比)



红帽啤酒 (RED BARON)
(酒精度5%体积比)



布鲁克林啤酒厂(BROOKLYN BREWERY)

地址：79 NORTH 11TH STREET, BROOKLYN NEW YORK 11211
电话：(1-718)4867422

布鲁克林啤酒厂是斯蒂芬·欣迪(Stephen Hindy)和汤姆·波特(Tom Potter)在1988年建立的，不过他们没有自己的厂房，其啤酒是由位于纽约尤蒂卡(Utica)的F.X.马太啤酒厂按许可证代为酿造的。自他们在全美啤酒节上赢得一些奖牌以后，拥有自己的厂房似乎只是一个时间问题。

从1994年起，布鲁克林聘用加勒特·奥利弗(Garrett Oliver)作为

其酿酒师，他对该厂的成长和发展大有帮助。其“黑巧克力司陶特黑啤”每次只要一上市，就引来许多已经厌倦了平常的纽约啤酒的爱好者们成群结队地购买。该啤酒厂正在准备回归布鲁克林，那里曾经是美国最多产的酿酒中心之一。



酿酒厂资料

建厂：1988年

首席酿酒师：加勒特·奥利弗(Garrett Oliver)

年产量：无资料

啤酒风格：拉格啤酒、棕色爱尔啤酒、德国小麦啤酒、印度淡色爱尔啤酒、皇家司陶特黑啤

行家考评

黑巧克力司陶特黑啤(BLACK CHOCOLATE STOUT)

(浓度21.7° P/1.087原麦汁浓度，酒精度8.3%体积比)



棕色爱尔啤酒(BROWN ALE)

(浓度15.5° P/1.062原麦汁浓度，苦味度32，酒精度6.5%体积比)



东印度淡色爱尔啤酒(EAST INDIA PALE ALE)

(浓度17° P/1.068原麦汁浓度，苦味度40，酒精度7.4%体积比)



拉格啤酒浓度(LAGER)

(12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比)



卡尔顿联合啤酒厂 (CARLTON & UNITED BREWERIES)

地址 77 SOUTH BANK BOULEVARD, SOUTHBANK, VICTORIA 3006, AUSTRALIA
电话: (61-3)93425511

卡尔顿联合啤酒厂的前身是墨尔本的老卡尔顿啤酒厂(Old Carlton Brewery)，其历史可追溯到19世纪澳大利亚刚开始酿酒贸易的全盛时期。当卡尔顿联合啤酒厂并进图斯啤酒厂(Tooth's

brewery)后，实际上他们得到了澳洲最好的啤酒厂。图斯啤酒厂特别著名的产品是其“干型司陶

特黑啤(Dry Shear Stout)”，目前它已经引起工艺啤酒行家的密切关注。今天，卡尔顿联合啤酒厂也是埃尔德斯IXL集团(Elders IXL group)的一分子，该集团的主要品牌是“富仕达(Foster's)”。

酿酒厂资料

建厂：1907年

首席酿酒师：梅尔·迈尔斯(Mel Miles)

年产量：90万吨

啤酒风格：拉格啤酒、
司陶特黑啤、苦啤酒、
皮尔森型啤酒



行家考评

一捆司陶特黑啤
(SHEAF STOUT)
(浓度14°P/1.056原麦汁浓度，
酒精度5.7%体积比)



德斯丘特啤酒有限公司 (DESCHUTES BREWERY, INC.)

地址：1044 N.W. BOND STREET BEND, OREGON 97701

电话：(1-503)3829242

德 斯丘特啤酒厂原来只是加里·菲什 (Gary Fish) 建立的一家酿造酒吧，不过，它很快引起了美国微型啤酒厂中心地区的众多爱好者的关注。一年中公众的需求促使加里开始大量分销他手工酿造的

桶酒。自那以后，德斯丘特的产量稳定地增长，近期的设备改造又使得这家微型啤酒厂如虎添翼，能使不少曾经得奖的啤酒瓶装化。德斯丘

特的爱尔啤酒是一种不经过过滤，需要冷贮藏，并带有太平洋西北特色的传统英式风格啤酒的变体。

酿酒厂资料

建厂：1988年

首席酿酒师：马克·维克里 (Mark Vickery)、
比尔·佩恩格利 (Bill Pengelly)

年产量：2736吨

啤酒风格：上等苦啤酒、波特黑啤、司陶特黑啤、假日烈性爱尔啤酒、金色爱尔啤酒



品尝注解

单身汉苦啤酒(BACHELOR BITTER)：浓度12° P/1.048原麦汁浓度；酒精度5%体积比，它是一种呈紫铜色的英式上等苦啤酒。干性的肯特郡戈尔丁酒花带来很重的酒花香味。醇厚的麦芽味伴随着一种传统的苦酒花底味，很快变成干爽的口。

小瀑布金色爱尔啤酒(CASCADE GOLDEN ALE)：浓度10.5° P/1.042原麦汁浓度；酒精度4.1%体积比，这款啤酒可看作为是初入工艺啤酒世界所酿造的“过渡啤酒”。呈金黄色，爽口，酒体清晰。与奶油爱尔啤酒很相像，是一款不错的夏季清凉饮品，可配酒吧的小吃。

喜悦爱尔啤酒(JUBELALE)：浓度16.25° P/1.065原麦汁浓度，酒精度6.5%体积比，这款啤酒得过全美啤酒节的金奖，它是以真正的英式冬季暖啤酒(winter warmer)风格而酿造的(不幸的是，英国大多数现代的冬季暖啤酒是现在的标准浓度)，这种啤酒开始有很浓的麦芽味，接下来是强烈的酒花味，直至杀口。

镜池淡色爱尔啤酒(MIRROR POND PALE ALE)：(季节性酿造)浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5.3%体积比，呈金铜色，有着明显的干性卡斯开酒花香味。麦芽底味和清爽的酒花完美调和。它曾是1990年全美啤酒节的铜奖。

黑曜石司陶特黑啤(ONSLID STOUT)：(季节性酿造)浓度16.25° P/1.065原麦汁浓度，酒精度6.9%体积比，黑曜石象征着浓郁、耐嚼而丰满的品质。

行家考评

单身汉苦啤酒

小瀑布金色爱尔啤酒

喜悦爱尔啤酒

镜池淡色爱尔啤酒

黑曜石司陶特黑啤



狄克西啤酒公司 (DIXIE BREWING COMPANY)

地址：2537 TULANE AVENUE, NEW ORLEANS, LOUISIANA 70119

电话：(1-504)8228711

这家作为新奥尔良文化和美食偶像的啤酒厂建立时，新月市(Crescent City)当地还有近10家啤酒厂，到今天只剩下此一家。狄克西啤酒厂之所以能从禁酒令中生存下来，是由于当时它只生产冰淇

淋、软饮料和一种叫做“Dixo”的近似啤酒的饮品。在熬过第二次世界大战配给期的萧条年份后，这家厂的生意达到了顶

峰。今天，狄克西啤酒还是接近手工酿造，其后熟是在啤酒厂中那个古老的由路易斯安那柏树制成的木槽中进行的。尽管这家啤酒厂建于1907年10月31日(万圣节前夕)，但很难想像为什么它会持续这么长时间，一直用明显的万圣节前夕形象的名称来命名啤酒产品，如黑巫教啤酒(Blackened Voodoo)。得克萨斯一些组织一直想禁止这种啤酒的生产，但不管怎么看，他们应该明白，这种拉格型黑啤对德国啤酒移至美国的贡献是远远大于其不当的名称所带来的负面影响。

酿酒厂资料

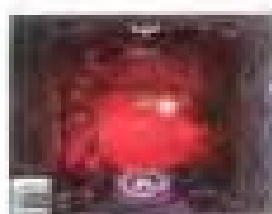
建厂：1907年

首席酿酒师：凯文·斯图尔特(Kevin Stuart)

年产量：8208吨

啤酒风格：拉格黑啤、美式高级拉格啤酒、淡啤酒、美式琥珀色爱尔啤酒





品鉴注解

黑巫教啤酒(BLACKENED VOOODOO)：浓度13°P(1.052原麦汁浓度，酒精度5%体积比)。它是由五种麦芽和卡斯汗酒花、胡德山酒花酿造而成。呈红棕色，有着快速消遣的泡沫层，带有一种非常浓的麦芽香味，酒体中等偏淡，泡沫上有一点酸味。冒泡的口感补偿了泡沫层的不足，带出微雅的甜菜味和麦芽香，并调和出流畅圆滑感官至承口。迈克尔·杰克逊曾把该啤酒归为巴伐利亚的卓尔姆巴赫拉格黑啤(Bavarian Kalmbacher)，它无疑很难以作慕尼黑卓尔黑啤或德国拉格黑啤酒(Schwarzbier)的类别，尽管它具备了这两者的品质。纵然此啤酒有着不吉利的外包装和黑颜色，不过，用它配路易斯安那州法式小龙虾、鸡和鱼，特别是比较香的主菜(比如熏鲑鱼)还是足够了。它曾是1995年全美啤酒节的银奖得主。

狄克西啤酒(DIXIE BEER)：浓度11°P(1.044原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比)。它是由美国大麦芽芽、路易斯安那大米、卡斯汗酒花和克勒斯特酒花酿制而成。呈现金黄色，有着高于通

常的麦芽和酒花香。属于美国高级拉格啤酒类别。酒花和麦芽味相互调和，带有低沉的干性大米特征。可作夏天的解渴饮品，或伴酒吧小吃和路易斯安那州的法式美食。

爵士城琥珀色淡啤酒(JAZZ AMBERLIGHT)：浓度7°P(1.028原麦汁浓度，酒精度3.25%体积比)。呈淡淡的琥珀颜色，有着醇而依然的果香味和酒花味。令人惊讶的是这种淡啤酒充有着“丰饶啤酒”的特征，浓滑的焦糖麦芽甜味被清新的酒花味所掩盖。如果你要喝淡啤酒的话，这是最好的一种。它是1981年全美啤酒节的银奖得主。你可把它作为淡味的解渴饮品，或配开胃菜和色拉。



行家考评

黑巫教啤酒



狄克西啤酒



爵士城琥珀色淡啤酒



码头街啤酒公司 (DOCK STREET BREWING COMPANY)

地址：TWO LOGAN SQUARE, 18TH AND CHERRY STREETS,
PHILADELPHIA, PENNSYLVANIA 19103
电话：(1-215)4960413

码 头街啤酒公司的总经理杰佛瑞·D·
韦厄(Jeffrey D. Ware)一直与众不
同，他在年轻的时候，当他的朋友们正在
成箱购买便宜的大啤酒厂生产的啤酒时，
他却挑选一些昂贵的进口爱尔啤酒。当杰

佛瑞了解了英国的消
费者权益保护运动
“真正的爱尔啤酒运
动”时，他想如果给
他机会实践的话，

费城人也会感谢他带给他们的好啤酒。与大多数
同时代人不同的是，别人进入酿酒界之前都有工
程师的背景，而他只是一个艺人和厨师。无疑
是经验导致码头街啤酒公司及其饭店在费城的
巨大成功，才导致他决定于1995年在华盛顿
特区再开办了一家姐妹饭店兼酒厂。

酿酒厂资料

建厂：1986年

首席酿酒师：比尔·莫
尔勒(Bill Moeller)

年产量：3420吨

啤酒风格：琥珀色爱尔
啤酒、皮尔森型啤酒、
浓色德国巴克黑啤



品尝注解

琥珀色啤酒(AMBER BEER)：浓度12.75° P/1.051原麦汁浓度，苦味度27，酒精度5.3%体积比，这种啤酒是由二棱淡色麦芽、焦糖麦芽和卡斯开酒花酿制而成。干性酒花使得这种啤酒充满酒花味。味道浓郁、醇和而综合，带有淡雅、醇和的杀口。它曾获得1992年、1993年、1994年和1995年“时髦精品(Monde Selection)”的金奖。适合配烟熏鱼、蚌蛤、蒸贻贝、蘑菇或烈味乳酪。

波希米亚皮尔森型啤酒(BOHEMIAN PILSNER)：浓度12.75° P/1.051原麦汁浓度、苦味度26，酒精度5.3%体积比，由于这种啤酒大量采用昂贵的进口哈拉道酒花、萨士酒花和扎泰茨酒花(Zatec)，导致它与真正波希米亚皮尔森型啤酒口感很像。呈模糊的金黄色，带有欧洲酒花的醇香味。有着一丝淡淡的夹杂着麦芽和酒花苦味的口感。杀口干脆，有着酒花的滞留味。它也获得了1994年“时髦精品”(Monde Selection)的金奖和1995年的银奖。可配淡而可口的食物，如龙虾、西班牙米饭、德国白色小牛肉香肠和鸡。

照明者啤酒(ILLUMINATOR)：浓度18.25° P/1.073原麦汁浓度，苦味度30，酒精度7.5%体积比，这种啤酒呈红棕色，有着稠密而不稳定的泡沫层，透出麦芽和酒花香。浓烈的麦芽味中带有巧克

力味、焦糖味和咖啡味，并且与泰特南酒花(Tettnang)和哈拉道酒花彼此调和。可配肉酱馅饼、烤猪排、烤牛腰肉和浓郁的甜点，如巧克力慕思。

行家考评

琥珀色啤酒

波希米亚皮尔森型啤酒

照明者啤酒



满帆啤酒公司 (FULL SAIL BREWING COMPANY)

地址：506 COLUMBIA STREET, HOOD RIVER OREGON 97031

电话：(1-503)3862281

这家厂是由爱琳·弗尔玛特(Irene Firmat)、杰罗姆·奇瓦拉(Jerome Chicvara)和玛格丽特·罗兰(Margaret Roland)在一家改造过的有一定历史的钻石水果罐头厂中建立的，这家啤酒厂及其产品的名字是为了表示对世界级帆板运动的敬意，因为在波涛汹涌的哥伦比亚河上，

帆板本身的意义已经超出了仅作为一种便利性的工具了。满帆公司建于1987年，它是俄勒冈州第一家生产瓶装啤酒的现代工艺啤酒厂。自那以后，他们酿关的麦芽爱尔啤酒成为

西海岸从波特兰到圣地亚哥的时尚流行。

酿酒厂资料

建厂：1987年

首席酿酒师：詹姆斯·L·埃默尔森(James L. Emmerson)、约翰·哈里斯(John Harris)

年产量：11628吨

啤酒风格：金色爱尔啤酒、皮尔森型啤酒、司陶特黑啤、波特黑啤、冬季爱尔啤酒、栗色爱尔啤酒、印度淡色爱尔啤酒、特苦啤酒、大麦啤酒、美国琥珀色爱尔啤酒、德国十月假日啤酒



行家考评

琥珀色爱尔啤酒

金色爱尔啤酒

酒夏冬季爱尔啤酒



品尝注解

琥珀色爱尔啤酒 (Amber Ale)



格兰维尔岛啤酒公司 (GRANVILLE ISLAND BREWING COMPANY)

地址：1285 WEST BROADWAY #214, GRANVILLE ISLAND, VANCOUVER, BRITISH COLUMBIA V6H 3X8, CANADA
电话：(1-604)7369463

这家加拿大第一家微型啤酒厂是温哥华商人米奇·泰勒 (Mitch Taylor) 的杰作，它是为改变加拿大的微型啤酒厂装瓶法而抗争了两年以后，才建立起来的一家属于高消费层次和名人圈的啤酒厂。其第一种啤酒“岛牌拉格啤酒 (Island Lager)”立即就取得了成功，由此带出一条10年的增长和扩张之路。这家啤酒厂的啤酒是按照啤酒纯粹法，采用一步麦芽浸制技术和4个星期的后熟期酿造的。



酿酒厂资料

建厂：1984年

首席酿酒师：乔·戈茨 (Joe Goetz)、尼克·贝内特 (Nick Bennet)

年产量：5000吨

啤酒风格：慕尼黑拉格啤酒、淡色爱尔啤酒、爱尔兰风格爱尔啤酒、德国巴克黑啤、低热量啤酒

行家考评

周年纪念琥珀色爱尔啤酒
(ANNIVERSARY AMBER ALE)



岛牌德国巴克黑啤
(ISLAND BOCK)



岛牌拉格啤酒
(ISLAND LAGER)



格兰维尔阁下淡色爱尔啤酒
(LORD GRANVILLE PALE ALE)



品尝注解

周年纪念琥珀色爱尔啤酒：浓度 13° P/1.052原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比，其成分包括：加拿大二棱哈林顿麦芽，英国卡拉斯坦麦芽，烤黑的麦芽；威拉梅特酒花，斯帕尔特酒花和泰特南酒花。其口味比淡色爱尔啤酒浓郁，呈偏暗铜色的琥珀色，同样有着调和的新鲜麦芽甜味和纯净杀口。富含果味、焦糖味和坚果味，这种偏红的爱尔兰风格的爱尔啤酒有着独创的舒适麦芽味，及带有很浓的特质。它是1995年世界啤酒锦标赛的铜奖得主。适合配得州的墨西哥菜、泰国菜、路易安那州的法国菜和四川菜。

岛牌德国巴克黑啤：浓度 16.5° P/1.066原麦汁浓度，酒精度6.5%体积比，其成分包括：加拿大二棱哈林顿麦芽，英国卡拉斯坦麦芽和烤黑的麦芽；威拉梅特酒花，斯帕尔特酒花和泰特南酒花。呈深红棕色，有着庞大、细腻而持久的泡沫层。酒体出奇的淡，易上口，其明显的甜味被良好的酒花背景所抑制。可配烤牛肉和油炸鸡或猪肉等。

岛牌拉格啤酒：浓度 11.5° P/1.046原麦汁浓度，酒精度5%体积比，其成分包括：加拿大二棱哈林顿麦芽；威拉梅特酒花，斯帕尔特酒花，哈拉道酒花和泰特南酒花。呈淡金色，有着不稳定的稠密泡沫层。有一种缓和而圆润的慕尼黑拉格

啤酒风格的香味。良好的酒花苦味反衬出浓烈的麦芽味，纯净的杀口带有



滞留麦芽的回味。它是1995年世界啤酒锦标赛的银奖得主。可配鸡、番茄通心面和鱼。

格兰维尔阁下淡色爱尔啤酒：浓度 12° P/1.048原麦汁浓度，酒精度5%体积比，其成分包括：加拿大二棱哈林顿麦芽，英国卡拉斯坦麦芽，烤黑的麦芽；威拉梅特酒花，和德国的泰特南酒花。呈暗铜色，带有清新、草本、醇美的酒花香味和焙焦麦芽味。是一种特别醇和、高雅而芳醇的淡色爱尔啤酒，有着苏格兰风格的甜焦糖特征，不过，它比较纯净，回味比较干爽。可配亚洲美食、鹿肉、羊肉和色拉。



大湖啤酒公司 (GREAT LAKES BREWING COMPANY)

地址：2516 MARKET STREET, CLEVELAND, OHIO 44113

电话：(1-216)7712490

1994年大湖啤酒公司被“饮料测试学会”评为当年最好的微型啤酒厂，它是克利夫兰引以为豪的活力的象征。不容置疑，大湖啤酒是美国最好的啤酒之一，它不断攻克了各种不同啤酒风格的难关，如多特蒙德型啤酒、波特黑啤、维也纳啤酒、印度淡色爱尔啤酒 (IPA)、比利时白啤酒 (Belgian white) 和苏格兰爱尔啤酒，其中每一个都赢得过不少奖项。



多特蒙德型啤酒、波特黑啤、维也纳啤酒、印度淡色爱尔啤酒 (IPA)、比利时白啤酒 (Belgian white) 和苏格兰爱尔啤酒，其中每一个都赢得过不少奖项。

这家微型啤酒厂是两个经常旅行的家庭酿酒师合作的结晶，丹

(Dan) 和派特·康韦 (Pat Conway) 离开其稳定的职业，仓促而忘情地投入酿酒业。从他们所得到的来自评论界的赞扬可以看出，他们的技术和勇气现在已经得到了充分的回报。

酿酒厂资料

建厂：1988年

首席酿酒师：泰恩·詹森 (Thaine Johnson)、安迪·特维克雷姆 (Andy Tveekrem)、马克·里奇蒙 (Mark Richmond)

年产量：1641.6吨

啤酒风格：苦啤酒、皮尔森型啤酒、多特蒙德型啤酒、波特黑啤、冬季暖啤酒、爱尔兰爱尔啤酒、烈性爱尔啤酒、比利时爱尔啤酒、苏格兰爱尔啤酒、棕色爱尔啤酒、香型爱尔啤酒、印度淡色爱尔啤酒、维也纳啤酒

品尝注解

海军准将佩里印度淡色爱尔啤酒 (THE COMMODORE PERRY INDIA PALE ALE)：浓度16°P/1.064原麦汁浓度，苦味度80，酒精度6.9%体积比，这种啤酒呈淡金黄色，其麦芽的复合味被大量的酒花苦味所调和，格利纳酒花 (Galena) 带来全面的干爽味。酒体中等偏浓，有独特的香味。它曾是1991年全美啤酒节的铜奖得主。

多特蒙德金色啤酒 (DORTMUNDER GOLD)：浓度14°P/1.056原麦汁浓度，苦味度25，酒精度5.4%体积比，风味纯正的这种金黄色拉格啤酒比慕尼黑拉格型啤酒来得干爽，比皮尔森型啤酒麦芽味重。其麦芽的甜味和酒花的干爽苦味完美调和，渐渐变成清新干爽的口感，并有芳醇麦芽的淡雅回味。它曾获得1990年全美啤酒节的金奖和1995年世界啤酒锦标赛的金奖。

艾德蒙菲茨杰拉德波特黑啤 (EDMUND FITZGERALD PORTER)：浓度15°P/1.060原麦汁浓度，苦味度60，酒精度5.9%体积比，这种啤酒呈红棕色，充满醇厚的巧克力味、焙焦麦芽味和咖啡香味。中等酒体、干爽，其丰富的麦芽味、烘焙味和苦味相互搭配得非常合理，并延伸为干爽的口感。它曾获得1993年和1991年全美啤酒节的金奖和1995年世界啤酒锦标

赛的白金奖。

伊里亚德内斯啤酒 (THE ELIO-T NESS)：浓度14°P/1.056原麦汁浓度，苦味度35，酒精度5.4%体积比，这种啤酒是用二棱麦芽、慕尼黑黑麦芽和焦糖麦芽；哈拉道酒花



和泰特南酒花酿制而成。呈偏红的琥珀色，明显的麦芽香味和滋味之下有着德国芒酒花的底味、浓郁、醇和，酒体充满麦芽特征的丰满味。它曾获得1995年世界啤酒锦标赛的银奖。

月亮狗爱尔啤酒 (THE MOON DOG ALE)：浓度12.5°P/1.050原麦汁浓度，苦味度55，酒精度5%体积比，这种啤酒呈浅铜色，干爽，有着经典的英国苦啤酒风格的酒花味。它也曾获得1994年和1995年世界啤酒锦标赛的金奖和1991年全美啤酒节的金奖。

行家考评

海军准将佩里印度淡色爱尔啤酒



多特蒙德金色啤酒



艾德蒙菲茨杰拉德波特黑啤



伊里亚德内斯啤酒



月亮狗爱尔啤酒



黑尔勒-特鲁姆-施伦克拉啤酒厂 (BRAUEREI HELLER-TRUM SCHLENKERLA)

地址：6 DOMINIKANER STRASSE, 8600 BAMBERG, GERMANY

电话：(49-951) 56060

在 发明现代麦芽干燥炉之前，许多啤酒（比如巴伐利亚修道院的棕色啤酒和英国棕色爱尔啤酒）都有着明显的烟熏特征，因为它们的麦芽是在橡木或山毛榉木上烘干的。今天，在工艺啤酒的复兴浪潮中，烟熏啤酒的香味和滋味再度受到欢迎。

世界级的烟熏啤酒源自班伯格 (Bamberg) 的施伦克拉酒馆 (Schlenkerla

Tavern)。早期的承租人是黑尔勒 (Heller) 家族，其第五代的特鲁姆 (Trum) 成为现在的主人。很早的时候，他们的啤酒是在附近的山洞中进行贮藏的。现在啤酒是在酒厂下面的地窖中贮藏。尽管它只是在1995年4月才进入美国市场，不过，施伦克拉的烟熏啤酒 (Schlenkerla Rauchbier) 在工艺啤酒行家中间已经得到了广泛的好评，它曾获得过1995年世界啤酒锦标赛的银奖。



酿酒厂资料

建厂：1678年

首席酿酒师：杰曼·特鲁姆 (German Trum)

年产量：无资料

啤酒风格：德国三月假日啤酒、烟熏啤酒、德国巴克黑啤、慕尼黑拉格型啤酒

行家考评

亡命之徒施伦克拉烟熏啤酒
(AECHT SCHLENKERLA
RAUCHBIER)

(麦度13.5° P/1.054原麦汁浓度，
苦味度29~32，色度52，酒精度
4.9%体积比)



让娜-达阿尔啤酒厂 (BRASSERIE JEANNE D'ARC)

地址 38 RUE ANATOLE FRANCE, 59730 RONCHIN/LILLE FRANCE
电话 (33) 20536285

18 98年，凡·达姆 (Van Damme) 先生在一个以其纯净的井水而著称的小镇隆香 (Ronchin) 创办了让娜-达阿尔啤酒厂，此地的水适合酿造啤酒，这个小镇与法国的里尔很近。1898年由达姆所挖的井到今天还在使用。

20世纪30年代后，让娜-达阿尔啤酒厂的活动范围进一步扩大。近来，它已经在拓展海外市场。尽管目

前它已经是法国北部的第四大啤酒厂了，但还是保留着十足的传统，并且由家族管理，只有8个雇员。目前的主人多明尼克·勒克雷尔 (Dominique LeClercqi) 是在这家啤酒厂中成长起来的，是在做过各种技术职位后在1991年成为主管的。

这里所描述的两款啤酒是过滤过的，它们不再适合贮存，应该在酒标上所示的日期内消费，合适的饮用温度是7~10℃。

酿酒厂资料

建厂：1898年

首席酿酒师：勒内·勒贝 (René LeBec)

年产量：10200吨

啤酒风格：法国春天啤酒、法国贮藏式啤酒、苏格兰爱尔啤酒、圣诞爱尔啤酒、拉格啤酒



品尝注解

佛兰德式琥珀色啤酒 (AMBER DES FLANDRES)：浓度16° P/1.064原麦汁浓度，苦味度22，色度40、酒精度6.4%体积比，它是由维也纳麦芽、焦糖麦芽和来自法国加蒂内斯 (Gatinais) 和佛兰德的六棱冬季大麦；斯蒂赖恩酒花 (Styrian)、萨士酒花和酿酒师金色酒花 (Brewers Gold)；井水和拉格型酵母酿造而成。呈偏琥珀色光的深红色，有着类似巴伐利亚三月假日啤酒的香型酒花香和坚果麦芽香。滋味上有着浓烈的麦芽和泥土味，并带有醇和、圆熟的特征，回味纯净并带有淡淡的甜味。它适合配浓味的烤家禽、烤南瓜、菰米和现烤面包及软乳酪。

大麦粒啤酒 (GRAIN D'ORGE)：浓度21° P/1.084原麦汁浓度，苦味度20，色度13、酒精度8%体积比，这种啤酒是由三种香型酒花和三种麦芽酿制而成，尽管这种啤酒自称是“佛兰德式的金色啤酒”，不过，它更像比利时的雀普尔啤酒 (Belgian Tripel)。呈深金黄色，有着青翠的酒花味和柔和的果香。其丰富而纯洁的麦芽味覆盖着一层浓烈的酒花苦味，杀口带有甜甜的滞留味。它可配任何品种的鲜鱼、海鲜、烈味乳酪，不过更适合配调味鸡和通心面。

行家考评

佛兰德式琥珀色啤酒

大麦粒啤酒



卡尔滕伯格城堡啤酒厂 (SCHLOSSBRAUEREI KALTENBERG)

地址: AUGSBURGER STRASSE 41, 82256 FÜRSTENFELDBRÜCK, GERMANY
电话: (49-8141) 2430

这家“城堡啤酒厂”最独特的方面并非其城堡形成了啤酒的中心，而是其超人的主管普尔茨·卢伊特波尔德 (Prinz Luitpold)，他是巴伐利亚最后一个国王的曾孙。卢伊特波尔德特别强调质量和传统。他敏锐的营销能力已经使他自1976

年接管卡尔滕伯格以来，在德国工艺啤酒复兴运动中成为一个主要的角色，并成为市

场上各大慕尼黑啤酒厂紧追不放的竞争目标。实际上，卡尔滕伯格啤酒厂是由两家厂组成，一家在宛如童话故事般的卡尔滕伯格城堡 (Kaltenberg Castle)，另一家现代一些的啤酒厂在菲尔斯滕费尔德布鲁克 (Fürstfeldbruck)。厂家对生产所用的麦芽、酒花和酵母实行了严格的监管。卡尔滕伯格所生产的啤酒品种很广，主要有三大类别，下面介绍的是其精品。

酿酒厂资料

建厂: 1672年

首席酿酒师: 迪特·海内 (Dieter Heiner)

年产量: 无资料

啤酒风格: 德国白啤酒、邓克尔拉格黑啤、德国皮尔森型啤酒、德国假日啤酒、季节性拉格啤酒





品尝注解

卡尔滕伯格皮尔森型啤酒 (KALTENBERGPILS)：浓度11.7° P/1.047原麦汁浓度，酒精度5%体积比，这是卡尔滕伯格一系列淡色拉格啤酒的招牌品牌，其低热量的皮尔森型啤酒在英国非常流行。它和许多在德国南部盛行的主流皮尔森型啤酒差不多，不过比它们的口感更清新一些。口味构成恰到好处，初始的麦芽味逐渐让位于占主导的酒花干爽味。回味纯净，特别干爽。

卢德维格国王邓克尔黑啤 (KONIGLUDWIG DUNKEL)：浓度13.3° P/1.053原麦汁浓度，酒精度5.6%体积比，这种啤酒是用慕尼黑麦芽的麦芽汁经三道煎煮而得。它比传统的慕尼黑邓克尔啤酒来得更黑更浓，卡尔滕伯格的版本比较醇和，有着浓郁的苦味和麦芽复合味。

相当明快、清新和醒目，它无疑是再生的巴伐利亚拉格黑啤 (dark lager) 中的领导者之一。

摄政王卢伊特波尔德白啤酒 (PRINZREGENT LUITPOLD WEISSBIER)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，酒精度5.6%体积比，这是一种出奇的香、并带有大量新鲜果味和橘味的浓郁小麦啤酒。口感半苦半甜，有着非常浓的果味和酸涩味，调和的干爽味一直持续到杀口，回味干爽并带有柠檬味。像卡尔滕伯格的其他产品一样，其明快和新鲜的口感远远超过同类产品。

行家考评

卡尔滕伯格皮尔森型啤酒



卢德维格国王邓克尔黑啤



摄政王卢伊特波
尔德白啤酒



湖边啤酒厂 (LAKEFRONT BREWERY)

地址 816A EAST CHAMBERS STREET MILWAUKEE, WISCONSIN 53212
电话 (1-414) 3728800

这家密尔沃基 (Milwaukee) 唯一的微型啤酒厂是由兄弟俩管理的，他们俩曾进行过家庭酿酒测试，期望比出谁是更好的酿酒师。这种竞争终于产生了今天成功的商业企业。由于年轻和资金不足，兄弟俩拼拼凑凑，于1987年在密尔沃基河西附近的一家老式面包厂开始了他们称之为“作法自毙式的运作”，每天持久而单调地从早上九点干到下午五点。

如果你要从酒名上来理解湖边啤酒厂生产的啤酒，你要

小心一些，厂家把德国石头啤酒 (Stein beer) 归类为维也纳啤酒 (Vienna)，而其却有德国三月假日啤酒 (marzen) 的烈性；其称作“黑啤”的啤酒实际上是一种德国巴克黑啤 (bock)；它的“奶油城啤酒 (Cream City)”会令你想到吉恩斯 (Genesee) 公司的产品，而不是它的近邻杨氏啤酒公司的燕麦型司陶特黑啤。湖边啤酒厂引人注目的酒标是由著名的《家庭酿酒》一书的作者兰迪·莫舍 (Randy Mosher) 设计的。

酿酒厂资料

建厂：1987年

首席酿酒师：拉塞尔·克利肖 (Russell Klisch)，吉姆·克利肖 (Jim Klisch)

年产量：273.6吨

啤酒风格：德国巴克黑啤、维也纳啤酒、皮尔森型啤酒、淡色爱尔啤酒



品尝注解

奶油城淡色爱尔啤酒 (CREAM CITY PALE ALE)：浓度15° P/1.060原麦汁浓度，酒精度6%体积比。这是用二棱麦芽，慕尼黑麦芽和卡拉皮尔森麦芽；纳戈特酒花和克勒斯特酒花；怀伊斯特 (Wycast) 特制伦敦酵母酿制而成，并用卡斯开酒花起干爽作用。具有厚实的酒花苦味和果香味，稳定而带有坚果般的麦芽味，浓郁的酒花苦味带来非常干爽的杀口，和柔和的果味回味。它适合配不列颠群岛 (British Isles) 的丰盛食物或配浓香的美式匹萨、意大利通心面或烤牛排。

东边黑啤 (EASTSIDE DARK)：浓度15° P/1.060原麦汁浓度，酒精度6%体积比；这种啤酒是用二棱麦芽，慕尼黑麦芽，黑麦芽和巧克力麦芽；胡德山酒花和施米特118 (Schmitt 118) 酵母酿造而成。干爽，带有浓郁的烘焙香味和一种巧克力咖啡口感及一点点酸味。其麦芽味被浓烈的酒花苦味完美调和，回味带有干爽的烘焙味。它曾获得过1992年全美芝加哥啤酒品尝协会评比的第一名。它非常适合配德国香肠和波兰熏肠。

克利施皮尔森型啤酒 (KLISCH PILSNER BEER)：浓度15° P/1.060原麦汁浓度，酒精度6%体积比，它是由二棱大麦麦芽，胡德山酒花和施米特118酵母酿

造而成。呈模糊的柠檬黄色，有着淡雅的酒花味和醇美的麦芽香。是一种相当纯净、调和及有显著麦芽味的拉格啤酒，带有清新、舒适的麦芽甜味和纯净、清淡的杀口。它适合配重味的巴伐利亚食物或波兰食物，



或配喷香的意大利重辣硬香肠匹萨、挖坑烧烤或野牛前腿。

河西石头啤酒 (RIVERWEST STEIN BEER)：浓度15° P/1.060原麦汁浓度，酒精度6%体积比，这种啤酒由烘焙大麦麦芽，慕尼黑麦芽和卡拉皮尔森麦芽；胡德山酒花和卡斯开酒花；施米特118酵母酿造。呈红褐色，有着繁茂而不稳定的泡沫层，透出一股花香和浓重的焦糖味。其最显著的品质所在是其麦芽味和纯洁干爽味有机结合。喝完后有干爽、味醇的杀口，回味带有一点淡淡的麦芽甜酸味，它曾是1991年全美啤酒节的铜奖得主。

行家考评

奶油城淡色爱尔啤酒

东边黑啤

克利施皮尔森型啤酒

河西石头啤酒



玛蒂尔达湾啤酒厂 (MATILDA BAY BREWING CO.)

地址:130 STIRLING HIGHWAY, NORTH FREMANTLE, WESTERN AUSTRALIA 6159,
AUSTRALIA
电话: (61-9) 4306222

玛蒂尔达湾啤酒厂的前身是1984年创办的“帆和锚酿造酒吧(The Sail and Anchor Pub Brewery)”，是由以前为天鹅啤酒公司(The Swan Brewery Company)服务的

酿酒师菲利浦·塞克斯顿(Philip Sexton)创办的，目的是要提高他们的形象和人们对啤酒的兴趣；他们要

酿造出传统的爱尔啤酒、司陶特黑啤和拉格啤酒等以前被澳大利亚人所忽视的啤酒类型。它最成功的产品是红背啤酒(Red Back Original)——一种以前从未在澳洲生产过的啤酒。红背啤酒有点像德国南部的小麦啤酒，它是用一半小麦加一半大麦麦芽酿造的。为体现其一种长年从澳洲酿造啤酒的传统，他们还采用了当地产的一种称“林伍德之荣(Pride of Ringwood)”的酒花以及改进过的萨上酒花。当初弗里曼托(Fremantle)的“帆和锚酿造酒吧”也是澳大利亚第一家生产各种传统爱尔啤酒的厂家，其中一种甜型司陶特黑啤受到高度评价。1994年，玛蒂尔达湾啤酒厂作了拓展，同年7月，酒厂被纳入澳大利亚优秀传统展示计划专案。

酿酒厂资料

建厂:1984年

首席酿酒师:无资料

年产量:45000吨

啤酒风格:小麦啤酒、
皮尔森型啤酒、拉格型
黑啤



行家考评

正品红背啤酒(RED
BACK ORIGINAL)

(浓度11.25° P/1.045原麦汁浓度，
酒精度4.7%体积比)



麦克奥斯拉啤酒厂 (LA BRASSERIE McAUSLAN)

地址：4850 ST. AMBROISE, #100, MONTREAL, QUEBEC H4C 3N8, CANADA
电话：(1-514) 9393060

彼得得-麦克奥斯拉啤酒厂经过两年的计划和建造，于1989年1月开工，一个月后生产出第一瓶啤酒。他们的“圣艾姆勃罗斯淡色爱尔啤酒 (St. Ambroise Pale Ale)”是根据有名的英国酿酒大师艾伦·普格斯利 (Alan Pugsley) 设计的配方酿造

的，该产品一问世就一炮打响。短短4年时间，酒厂就生产出3种新啤酒，从该酒厂就反映出了整个北美

微型啤酒工业的巨大成功。麦克奥斯拉的圣艾姆勃罗斯 (St. Ambroise) 产品系列的名称取自稣尔比斯会教派 (Sulpician Order) 的艾姆勃罗斯修士 (Frere Ambroise)，该教派是法国路易八世国王所准予的在蒙特利尔地区的一个宗教教派。艾姆勃罗斯被认为是蒙特利尔岛的第一个酿酒师。

酿酒厂资料

建厂：1988年

首席酿酒师：埃伦·邦萨尔 (Ellen Bounsall)

年产量：1400吨

啤酒风格：淡色爱尔啤酒、燕麦型司陶特黑啤、棕色爱尔啤酒、加拿大金色爱尔啤酒



品尝注解

葛里芬棕色爱尔啤酒 (GRIFFON BROWN ALE)：浓度12° P/1.048原麦汁浓度，苦味度25，酒精度4.5%体积比，这种啤酒采用二枝加拿大大麦麦芽，烘焙小麦麦芽和进口的卡拉斯坦麦芽和烘焙大麦麦芽。其酒花采用泰特南酒花，威拉梅特酒花和肯特郡的戈尔丁酒花。呈红褐色，有着浓郁的烤大麦香和酒花香。口感综合，醇厚，略甜，带有纯净的小麦和酒花干爽味，杀口留有长时间的酒花感。适合在11~15.5℃时配烤牛肉、羊肉和烈味英式乳酪时饮用。

葛里芬超级淡色爱尔啤酒 (GRIFFON EXTRA PALE ALE)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，苦味度24，酒精度5%体积比，呈亮金色，有着多而细腻的，夹杂着汽泡的泡沫层，留下一圈漂亮的泡沫边。它有着新鲜酒花的绚丽柑橘香。口感干涩，起初的酒花味慢慢变成醇美而浓烈的麦芽甜味，带来相当浓郁而干爽的杀口，回味带有瞬间的酒花味。适合在5.5~8℃时配鱼和清淡的食物时饮用。

圣艾姆勃罗斯淡色爱尔啤酒 (ST. AMBROISE PALE ALE)：浓度12.25° P/1.049原麦汁浓度，苦味度32，酒精度5%体积比，呈金红色，有着柑橘类的酒花香。开始时呈现浓烈的麦

芽味和柔和的甜味，不过，带有卡斯开酒花所特有的清新、纯洁的特征。醇厚，可口，足可以在10℃时配最浓烈的食物。

圣艾姆勃罗斯燕麦司陶特黑啤 (ST. AMBROISE OATMEAL STOUT)：浓度

16.25° P/1.065原麦汁浓度，苦味度37，酒精度5.5%体积比，呈深黑色，透出焙焦麦芽香和果香。它有着一种特别的烘焙滋味，几乎是焦黑的麦芽味及一种醇厚又圆滑的口感。带有不明显

的麦芽甜味，燕麦的柔和性弥补了像浓咖啡一样的麦芽干爽特征，使得这种“黑质啤酒”丰富而易上口。它可在13~18℃时配黑巧克力甜点时饮用。



行家考评

葛里芬棕色爱尔啤酒



葛里芬超级淡色爱尔啤酒



圣艾姆勃罗斯淡色爱尔啤酒



圣艾姆勃罗斯燕麦司陶特黑啤



北岸啤酒公司 (NORTH COAST BREWING COMPANY)

地址 444 NORTH MAIN STREET FORT BRAGG, CALIFORNIA 95437
电话: (1-707) 9642739

这家啤酒公司的总经理兼酿酒师马克·鲁吉奇 (Mark Ruedrich) 还住在英国的时候，就对“真啤酒 (real beer)”很感兴趣，并开始家庭酿制。与其他许多同行一样，他的成功使其确信他完全能够在

一个缺乏高质量啤酒的国度进行商业化酿造。北岸啤酒公司于1988年8月开张，在创办合伙人鲁吉奇、汤姆·艾伦 (Tom

Allen) 和乔·罗森瑟尔 (Joe Rosenthal) 翻新的

大楼里生产。他们的红海豹爱尔啤酒 (Red Seal Ale)、贝雕皮尔森型啤酒 (Scrimshaw Pilsner) 和老38号司陶特黑啤 (Old No.38 Stout) 是当时生产的主要品种，不久又生产出著名的季节性啤酒。自从1994年改成股份有限公司以后，其产量从每年164.2吨增长到2052吨，现在该公司的产品在美国22个州有售，它经常是全美啤酒节各奖项的赢家。

酿酒厂资料

建厂：1988年

首席酿酒师：马克·鲁吉奇 (Mark Ruedrich)

年产量：2052吨

啤酒风格：美国小麦啤酒、司陶特黑啤、美国琥珀色爱尔啤酒、皮尔森型啤酒





品尝注解

蓝星大美国小麦啤酒 (BLUE STAR GREAT AMERICAN WHEAT BEER)：浓度14.5° P/1.058原麦汁浓度，酒精度4.8%体积比。这是美国小麦啤酒的优秀版本，淡色、纯净、干爽，带有柔和的面包香味及一种清淡的口感，回味干爽。是一种不错的“割草机”啤酒，或者说它很适合配清淡的夏季野餐食物。它曾获得过1995年世界啤酒锦标赛的银奖。

老38号司陶特黑啤 (OLD NO.38 STOUT)：浓度14.5° P/1.058原麦汁浓度，酒精度5.6%体积比，它是美国最流行的司陶特啤酒之一，这种特别清新的啤酒品尝起来有着丝一般的醇和，其焙焦麦芽味、巧克力味、咖啡味和麦芽的甜味等各种口感完美地有机组合。回味带有相当的酒花干爽味及一点淡雅的烘焙味。它曾获得过1994年世界啤酒锦标赛的银奖，1993年全美啤酒节的银奖及1992年全美啤酒节的铜奖。

鲁吉奇的红海豹爱尔啤酒 (RUE-DRICH'S RED SEAL ALE)：浓度14.25° P/1.057原麦汁浓度，酒精度5.5%体积比，呈深

琥珀色，有着柔和的酒花醇香，是良好的美式爱尔啤酒的缩影，充满着新鲜的酒花味，其麦芽味被酒花的干爽味均衡调和，带有一种暖性酵母的清纯果味特征。回味带有芳醇的麦芽味和清新的酒花口感。它曾是1995年和1994年世界啤酒锦标赛的金奖得主和1992年全美啤酒节的银奖得主。

贝雕皮尔森型啤酒 (SCRIMSHAW PILSNER)：浓度1.045原麦汁浓度，酒精度4.5%体积比，这种啤酒充满着清新的酒花味、麦芽味及少许焦糖味。自始至终混杂着酒花的苦味和麦芽的甜味，并带有一种经典皮尔森型啤酒的杀口。流畅，柔和，回味带有清新的酒花滞留感。你不妨可以用此啤酒配柠檬和大蒜滋味的海鲜，特别是斑节虾。它曾获得过1992年全美啤酒节的金奖，1995年和1994年世界啤酒锦标赛的银奖。

行家考评

蓝星大美国小麦啤酒

老38号司陶特黑啤

鲁吉奇的红海豹爱尔啤酒

贝雕皮尔森型啤酒



水獭湾啤酒厂(OTTER CREEK BREWING)

地址 85 EXCHANGE STREET, MIDDLEBURY, VERMONT 05753
电话 (1-802) 3880727

当 劳伦斯·米勒(Lawrence Miller) 28岁时，就已经看到了这家只有5年历史的水獭湾啤酒公司逐渐成为佛蒙特州产品畅销的工艺啤酒厂，其生啤的销量在本州仅次于安海斯-布希公司(Anheuser-Busch)，排名第二。这个新英格兰的酿酒神童所走的路与许多同行非常相似，当他

还是个热心的家庭酿酒学院的学生时，曾到欧洲旅行以寻求更多的酿酒技术。米勒在里德学院(Reed College)

读书的时候，与波兰的威德默啤酒厂(Widmer Brewing)的老板建立了深厚的友谊，这给他带来很大的帮助。在1990年夏，威德默把一些用过的酿酒设备卖给23岁的劳伦斯，当年感恩节

前，水獭湾的招牌产品“铜色爱尔啤酒”(Copper Ale)的测试产品诞生了。1991年他们又引进了季节性爱尔啤酒，其瓶装啤酒是在1993年3月问世的。此后，水獭湾啤酒厂就一直像流星一样上升。其产量几乎每年上升300%。1995年9月一个最新型的酿酒车间完工，更使得产品需求得以满足，但是他们已经在谨慎地避免其主要对手的引人注意的广告宣传。

酿酒厂资料

建厂：1990年

首席酿酒师：劳伦斯·米勒(Lawrence Miller)

年产量：1368吨

啤酒风格：德国爱尔特老式啤酒、烟熏啤酒、德国巴克黑啤、小麦啤酒、波特黑啤、德国十月假日啤酒、冬季爱尔啤酒、慕尼黑拉格啤酒



品尝注解

铜色爱尔啤酒 (COPPER ALE)：浓度12° P/1.048原麦汁浓度，苦味度21，酒精度5.2%体积比，呈金铜色的这种啤酒有着草本麦芽香和一股淡雅的木质味。口味上带有着坚果味、麦芽味和泥土味及调和的酒花干爽味。杀口带有麦芽引起的干爽味和一种独特的麦芽综合味。基于德国爱尔特啤酒的风格，这款啤酒足可以配各种风味和滋味的菜肴，特别是匹萨、烤鸡和烤意大利香肠。

慕尼黑黑贮藏型爱尔特啤酒 (HEILIGENBEER)：浓度10.75° P/1.043原麦汁浓度，苦味度18，酒精度4.5%体积比，这种啤酒呈亮金色，带有柔和的酒花香。它有着相对缓和的酒花味和浓郁的麦芽特征。不过其麦芽味已被充分调和，使得这种通过上发酵的巴伐利亚啤酒的麦芽味显得特别纯洁和丰满，杀口带有长时间的麦芽感。它是一种宴会上经常采用的啤酒，非常适合配德国美食、醇和的熟食以及清淡的夏季食品。

山胡桃枝烟熏琥珀色爱尔啤酒 (HICKORY SWITCH SMOKED AMBER ALE)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，苦味度18，酒精度4.9%体积比，这种啤酒采用的是一种在酒厂中冷熏过的麦芽而酿造的，它和“泥巴克啤酒”都是水獭湾的钟

爱产品。呈红琥珀色，中等酒体，干性，浓烈，不过还算调和，有着与班伯格 (Bamberg) 的著名烟熏啤酒一样调和的烟熏味。其淡淡的甜麦芽味和清新的酒花干爽背景相辅相成，杀口纯净，令人陶醉。它非常适合配烟熏鱼和乳酪，当然还包括路易安那斯州的黑色法国美食，或南方的烧烤。

泥巴克春天爱尔啤酒 (MUD BOCK SPRING ALE)：浓度14.75° P/1.059原麦汁浓度，苦味度31，酒精度5.8%体积比，它呈深红棕色，有着浓郁而细腻的泡沫层，持久地保持着一段醇美的麦芽香，一直到喝完。醇和，纯净，尽管它是一种爱尔啤酒，但非常像拉格啤酒的特征。中等偏浓的酒体浓烈有序地夹杂着麦芽、酒花和掺合着淡雅的巧克力和焙焦麦芽味的醇香味。



行家考评

铜色爱尔啤酒



慕尼黑黑贮藏型爱尔特啤酒



山胡桃枝烟熏琥珀色爱尔啤酒



泥巴克春天爱尔啤酒



帕维切维奇啤酒公司 (PAVICHEVICH BREWING COMPANY)

地址: 383 ROMANS ROAD, ELMHURST, ILLINOIS 60126

电话: (1-708) 6175252

肯·帕维切维奇 (Ken Pavichevich) 这位用其名作为公司名的上市啤酒公司的主席和首席执行官，相当富有天赋和活力。他在经商之前曾当过5年芝加哥的警官，在任期内他曾随一家油品公司到过

海外，在欧洲他第一次被所见到的拉格啤酒的酿造概念迷住了。他曾经非常有组织有系统地建造了这家啤酒厂。在他

的第一瓶啤酒于1989年面市之前，他曾经做了几年的计划并花了几个月的时间去德国、奥地利和捷克挖来了他的首席酿酒师。酒厂的啤酒都用“巴德酿制 (Badebrau)”来冠名，那是取自一个创始朋友的名字，并严格按照啤酒纯粹法在铜制罐中火煮酿造。巴德酿制的啤酒既采用六棱麦芽又采用二棱淡色麦芽，其中90%的品种所用的酒花是萨士酒花。

酿酒厂资料

建厂: 1986年

首席酿酒师: 道格拉斯·R·巴布库克 (Douglas R. Babcock)

年产量: 2736吨

啤酒风格: 德国巴克黑啤、皮尔森型啤酒、冬季拉格啤酒



行家考评

巴德酿制的德国巴克黑啤
(BADERBRÄU BOCK BEER)
(酒精度5.4%体积比)



巴德酿制的皮尔森型啤酒
(BADERBRÄU PILSENER BEER)
(酒精度4.8%体积比)



顶峰啤酒公司 (SUMMIT BREWING COMPANY)

地址 2264 UNIVERSITY AVENUE, ST. PAUL, MINNESOTA 55114

电话: (1-612) 6455029

人们在谈论成功的美国微型啤酒厂时，常常忽略中西部的酒厂。不过，圣保罗的先锋—顶峰啤酒公司自1986年以来，一直在默默地耕耘，纵然没有像东岸和西岸那些啤酒厂受到新闻界的关注，他们还是稳定地成长着。顶峰啤酒公司是由

40多岁的马克·斯图特鲁德 (Mark Stutrud) 创建的，他属于那类相当有主见的、固执地坚持传统方式

做事的酿酒师的典型代表。

这家公司季节性生产的啤酒除了冬季爱尔 (Winter Ale) 啤酒之外，还包括印度淡色爱尔 (India Pale Ale) 啤酒 (14" P)、海默廷根 (Heimertingen) 的淡色德国巴克黑啤 (Maibock) (16" P)、酵母型小麦啤酒 (10.8" P) (Hefe Weizen) 和杜塞尔多夫风格的爱尔特老啤酒 (12.5" P) (Dusseldorfer-Style Alt Bier)。

酿酒厂资料

建厂: 1986年

首席酿酒师: 马克·斯图特鲁德 (Mark Stutrud)

年产量: 1915.2吨

啤酒风格: 淡色爱尔啤酒、波特黑啤、冬季暖啤酒、淡色德国巴克黑啤、德国小麦啤酒、爱尔特老式啤酒



品尝注解

超级淡色爱尔啤酒 (EXTRA PALE ALE)：浓度12.1° P/1.048原麦汁浓度，酒精度4.9%体积比，这种啤酒淡雅而醇美的酒花味、麦芽味和焦糖味掩饰了随后强烈的酒花苦味，它属于经典的西海岸淡色爱尔啤酒的风格。纯洁，清新，明显的酒花味相当调和。一旦你的口感适应其酒花味，顶峰的这款超级啤酒是一种非常容易使人上口的淡色爱尔啤酒。它适合配那些需要爽口刺激的甜酸食物。

大北方波特黑啤 (GREAT NORTHERN PORTER)：浓度13.3° P/1.053原麦汁浓度，酒精度5.4%体积比，此啤酒的成分包括淡色麦芽、焦糖麦芽和黑麦芽；富格尔酒花 (Fuggles)，厄洛伊克酒花 (Eroica) 和卡斯开酒花。有一股甜太妃糖味覆盖着烘焙大麦的香味。它呈不透光的深黑色，带有一点非常淡的红光，并有着少量但持久的泡沫层。淡质酒体，有苦味，不过十分调和，没有太多的干性烘焙味。十分容易上口，带有略甜和干爽的杀口，回味有着一点点大麦烘焙味。它是一种绝佳的宴会波特黑啤，适合配乏味的冬季菜。它曾是1987年全美啤酒节的金奖得主。

冬季爱尔啤酒 (WINTER ALE)：浓度14.5° P/1.058原麦汁浓度，酒精度6.1%体积比，此啤酒的成分包括淡色麦芽，焦糖麦芽

和黑麦芽；富格尔酒花，威拉梅特酒花和泰特南酒花。顶峰的冬季爱尔啤酒二氧化碳含量不高；呈深红色；有滞留感；有甜味及蜜果香；酒体中等，富含麦芽，风味偏暖。它是美国最好的冬季爱尔啤酒之一。

行家考评

超级淡色爱尔啤酒

大北方波特黑啤

冬季爱尔啤酒



图海斯啤酒公司(TOOHEYS PTY LTD.)

地址 29 NYRANG STREET, LIDCOMBE NSW 2141 AUSTRALIA
电话 (61 2) 6488611

图海斯啤酒公司是于1841年由从爱尔兰移民到墨尔本的图海斯(Toohey)的两个儿子约翰(John)和詹姆斯(James)创办的。1981年,图海斯兼并了卡斯尔梅因·珀金斯啤酒厂(Castlemaine Perkins)。1992年,图海斯·卡斯尔梅因和西澳的

天鹅啤酒厂(Swan)一起加入了狮王酿酒集团(Lion Nathan)。图海斯生产了多种大众化啤酒,不过,其最著名的要数其

老黑啤酒(Old Black)。据说它是在1869年首次酿造的。“老黑啤酒”常常被看作是一种英国风格的爱尔啤酒。不过,啤酒厂坚持称其名称和酿造技术更像德国的爱尔特老式啤酒。1988年建于悉尼坎珀当(Camperdown)郊外的哈恩啤酒公司(The Hahn Brewing Company),当初只是一家微型啤酒厂,1992年才被兼并。



酿酒厂资料

建厂:1869年

首席酿酒师:帕特里克·戈达德(Patrick Goddard)

年产量:30万吨

啤酒风格:小麦啤酒、皮尔森型啤酒、拉格黑啤

行家考评

老黑爱尔啤酒(OLD BLACK ALE)

(麦度10.2° P/1.041原麦汁浓度,酒精度4.4%(体积比))



哈恩高级拉格啤酒

(HAHN PREMIUM LAGER)

(麦度11.25° P/1.045原麦汁浓度,酒精度4.5%(体积比))



优力特啤酒厂 (UNIBROUÉ)

地址: 80 DES CARRIERES CHAMBLY QUEBEC J3L 2H6, CANADA
电话: (1-514) 6587658

优力特啤酒厂是由比利时风格爱尔啤酒迷安德列·迪翁 (Andre Dion) 和加拿大摇滚歌星罗伯特·夏尔布瓦 (Robert Charlebois) 在1990年创建的，他们生产了许多种相当有个性的啤酒。这些啤酒被称为“酒滓”上的得奖啤酒 (因为瓶中后熟的缘故)。由于把古老的酿酒传统进行了革新组合，其独特的啤酒风格很快赢得国际上的认可。优力特除了生产一些与加拿大酿酒业相关不大的产品之外，还生产一些取自于加拿大传说和文化遗产的工艺啤酒，其酒标特别棒，适合装裱陈列。



酿酒厂资料

建厂：1990年

首席酿酒师：吉诺·范泰格海姆 (Gino Vantighem)

年产量：4000吨

啤酒风格：比利时白啤酒、烈性爱尔啤酒、香型爱尔啤酒、烟熏啤酒



品尝注解

银色香伯利啤酒 (BLANCHE DE CHAMBLY)：酒精度5%体积比，这是一种在瓶中后熟的香型小麦啤酒，有着比利时小麦的柑橘香和泥土香，酸涩，干爽和清新。在1995年世界啤酒锦标赛上曾获得过小麦啤酒类别的银奖。它可配色拉、生蔬菜、烤家禽、通心



面、鱼和甲壳类海鲜。此啤酒适合在地窖温度环境下作两年的竖放贮藏，其适饮温度是5℃。

梦帝啤酒 (MAUDITE)：酒精度8%体积比，呈模糊的深红色，带有甜甜的香味和甜香的家庭酿制口感，有一点熟水果味。对这种8%酒精度的啤酒来说，其相应的酒体有点偏淡。它曾赢得了1995年世界啤酒锦标赛中比利时风格红色爱尔啤酒类别的金奖和1994年的银奖。它适合配通心面、牛羊肉、带香料的菜。此啤酒适合在地窖温度环境下作5年的竖放贮藏。其适宜饮用温度是7~10℃。

世界末日啤酒 (LA FIN DU MONDE)：酒精度9%体积比，此啤酒呈淡金黄色，有着庞大而细腻的泡沫层及比利时白啤酒所有的许多相似特性。有甜味、刺激味和果味，及酒精的热性。带有浓烈的橘子果香和利口酒香味。它曾获得1995年世界啤酒锦标赛上比利时风格金色爱尔啤酒类别的白金奖及1994年的银奖。

它适合配上等的餐饮、乳酪和甜点。此啤酒适合在地窖温度环境下作10年的竖放贮藏。其适宜饮用温度是7~10℃。

筏夫啤酒 (RAFTMAN)：酒精度5.5%体积比，这种啤酒是

1995年世界啤酒锦标赛上威士卡麦芽类别的金奖得主。呈模糊的蜜黄色，有着干果的香味和稠密而细腻

的泡沫层。带有比利时爱尔啤酒风味的醇香及一点明显的烟熏味。杀口带有强烈的甜味，回味好像有橘子汁的味道。它适合配烟熏鱼和烟熏肉及淡香食物。此啤酒适合在地窖温度环境下作两年的竖放贮藏。其适宜在5~7℃用比利时风格的郁金香型酒杯饮用。

喜洋洋啤酒 (LAGAILLARDE)：酒精度5%体积比，据说此啤酒是根据中世纪的配方酿造的，其中用药草和香料取代了酒花，不杀菌，不过滤。可配水果、冰糕、家禽、家兔和鹅肝饼。此啤酒适合在地窖温度环境下作两年的竖放贮藏。其适宜饮用温度是7℃左右。

行家考评

银色香伯利啤酒

梦帝啤酒

世界末日啤酒

筏夫啤酒

喜洋洋啤酒



上加拿大啤酒公司 (UPPER CANADA BREWING COMPANY)

地址: 2 ATLANTIC AVENUE, TORONTO, ONTARIO, CANADA

电话: (1-416) 5349281

上加拿大啤酒公司是由弗兰克·希普斯 (Frank Heaps) 在1985年创建的，那是为填补加拿大的大啤酒厂在安大略省留下的市场空缺，他要把人们的注意力吸引到他爽口的产品上来。希普斯曾经是加

拿大第一家微型啤酒厂——温哥华格兰维尔岛 (Granville Island of Vancouver) 啤酒厂的早期投资者，他已经感受到好啤酒所能带给人们的欢乐，他想为他的家乡做相同的事。

坐落在多伦多市中心的上加拿大啤酒厂，严格按纯粹啤酒法生产各种德国、英国和北美风格的啤酒。它从32公里外的喀里多山 (Caledon Hills) 运来酿造水，保证他们的啤酒没有有害的化学物质，上加拿大的啤酒在欧洲的市场份额超过其他任何一家北美啤酒厂，出口远销德国、荷兰、比利时、卢森堡、瑞典和瑞士。

酿酒厂资料

建厂: 1985年

首席酿酒师: 理查·雷奇博士 (Dr. Richard Rensch)

年产量: 7200吨

啤酒风格: 德国巴克黑啤、拉格啤酒、清淡型拉格啤酒、低酒精度啤酒、司陶特黑啤、小麦啤酒、淡色爱尔啤酒、棕色爱尔啤酒、烈性拉格啤酒



品鉴注解

淡色爱尔啤酒 (PALE ALE)：浓度11.5° P/1.046原麦汁浓度，酒精度4.8%体积比，它是由加拿大二棱麦芽，卡拉斯坦麦芽和黑麦芽；克勒斯特酒花和卡斯开酒花酿造而成。呈金琥珀色，带有经典的英国麦芽酯香和酒花花草香。在麦芽甜味的背景下有着一种舒适的苦味，杀口带有适宜的酒花干苦味。

殖民地司陶特黑啤 (COLONIAL STOUT)：浓度11.75° P/1.047原麦汁浓度，酒精度4.8%体积比，它是由加拿大二棱麦芽，卡拉斯坦麦芽和黑麦芽；挑战者酒花 (Challenger) 和卡斯开酒花酿造。它是一种非常调和而综合的黑啤酒，把英式酒花的苦味和焙焦麦芽的干甜味灵巧组合，杀口干苦。

清淡型拉格啤酒 (LIGHT LAGER)：浓度9.25° P/1.037原麦汁浓度，酒精度4%体积比，它是由二棱加拿大大麦麦芽，哈拉道北方酿酒师酒花 (Hallertau Northern Brewer) 和赫斯布鲁克酒花酿制。呈淡金黄色，有着淡淡的酒花香和酯香。口感略甜，回味有一点点淡雅的苦味。

主人特苦爱尔啤酒 (PUBLICAN'S SPECIAL BITTER ALE)：浓度11.5° P/1.046原麦汁浓度，酒精度4.8%体积比，它是由加拿大二棱淡色麦芽，卡拉斯坦麦芽和黑麦芽；挑战者酒花和哈拉道的赫斯布鲁克酒花

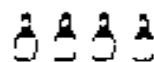
(Hallertau Hersbrucker) 酿造。呈紫铜色，带有焙焦麦芽香味，水果香味和酒花香味。浓郁并带有经典的英国麦芽甜味和酒花苦味的调和味。

小麦啤酒 (WHEAT)：季节性酿制的小麦啤酒。浓度10.25° P/1.041原麦汁浓度，酒精度4.3%体积比，它是由加拿大大麦麦芽和小麦麦芽；哈拉道北方酿酒师酒花酿制。呈淡金黄色，有着轻淡的小麦麦芽香味和淡淡的果香味。

真正的德国巴克黑啤 (TRUE BOCK)：浓度15.5° P/1.062原麦汁浓度，酒精度6.5%体积比，它是由加拿大二棱淡麦芽，卡拉斯坦麦芽和黑麦芽；哈拉道北方酿酒师酒花 (Hallertau Northern Brewer) 和赫斯布鲁克酒花酿制。呈深红琥珀色，有着一股焙焦麦芽香，酒花香和黑樱桃香。其醇美的麦芽味相当突出，并伴随着丰盛的酒花苦味相调和。杀口相当干爽，有着醇美的麦芽甜味的回味，可作为餐前酒或睡前酒饮用。

行家考评

淡色爱尔啤酒



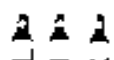
殖民地司陶特黑啤



清淡型拉格啤酒



主人特苦爱尔啤酒



小麦啤酒



真正的德国巴克黑啤



流泪的萝卜啤酒厂 (WEEPING RADISH)

地址 HIGHWAY 64 EAST, MANTEO, NORTH CAROLINA 27954
电话: (1-919) 4731157

1986年巴伐利亚移民乌利·本内维茨 (Uli Bennewitz) 和妻子爱琳 (Eileen) 开办了“流泪的萝卜”饭店及啤酒厂。当时在东海岸，特别在野风飞舞的沙滩，还很少有人听说过“酿造酒吧”这回事。最近这家先锋啤酒厂在特勒姆

(Durham) 又开办了一家姐妹酒厂，在那里，他的大多数啤酒是在具有家庭特色的饭店、酒

吧、啤酒花园中消费的。酒厂还刚刚开始谨慎地进入宽广的大西洋沿岸中部地区分销他的产品。在这一地区，不过滤和不杀菌的拉格啤酒不冷藏的话，常常有变质的危险。这家独特的微型啤酒厂的名字取自于一种经典的巴伐利亚啤酒小吃，一片萝卜撒上盐之后会慢慢地“流泪”。



酿酒厂资料

建厂: 1986年
首席酿酒师: 保罗·赫默 (Paul Hummer)
年产量: 273.6吨
啤酒风格: 慕尼黑拉格啤酒、德国假日啤酒、邓克尔黑啤、皮尔森型啤酒

行家考评

黑萝卜啤酒
(BLACK RADISH BEER)
(浓度13° P/1.052原麦汁浓度，
酒精度5%体积比)



花冠金色皮尔森型啤酒
(COROLLA GOLD PILSNER)
(浓度11.25° P/1.045原麦汁浓度，
酒精度4.5%体积比)



德国假日啤酒 (FEST BIER)
(浓度13° P/1.052原麦汁浓度，
酒精度5.3%体积比)



威灵顿县啤酒有限公司 (WELLINGTON COUNTY BREWERY, LTD.)

地址: 950 WOODLAWN ROAD WEST, GUELPH, ONTARIO N1K 1B8, CANADA

电话: (1-519) 8372337

这家厂酿造的啤酒成分包括：英国淡色麦芽和特制麦芽，斯蒂赖恩酒花 (Styrian)，富格尔酒花和东肯特郡的戈尔丁酒花 (East Kent Goldings)。这些加拿大酿造的啤酒都有传统的英国爱尔啤酒所必备的基本要素。威灵顿真正地继承了英国传统的杰出之处，现在它是第一家在北美商业性供应酒桶中后熟的爱尔啤酒的啤酒厂。



酿酒厂资料

建厂：1985年

首席酿酒师：迈克·斯特鲁普 (Mike Stirrup)

年产量：800吨

啤酒风格：苦啤酒、拉格啤酒、烈性爱尔啤酒、司陶特黑啤

行家考评

县爱尔啤酒 (COUNTY ALE)

(浓度13° P/1.062原麦汁浓度，
酒精度5%体积比)



皇家司陶特啤酒
(IMPERIAL STOUT)

(酒精度5.5%体积比)



铁公爵啤酒 (IRON DUKE)

(浓度16.25° P/1.065原麦汁浓度，
酒精度6.5%体积比)



野雁啤酒厂 (WILD GOOSE BREWERY)

地址 20 WASHINGTON STREET, CAMBRIDGE, MARYLAND 21613
电话: (1-410) 2211121

野雁啤酒厂是大西洋沿岸中部几个州中的第一家微型啤酒厂，它领先成为美国快速增长的酿酒业中心之一。野雁啤酒厂是由里奇·克莱恩 (Rich Klein)、特德·加里什 (Ted Garrish)、约翰·伯英顿 (John Byington) 和酿酒大师艾伦·珀格斯利 (Alan Pugsley) 创办的，坐落在马里兰州历史上有名的东岸地区的一家老菲力浦包装公司 (the old Philip's Packaging Company) 内。生产

的第一瓶啤酒是野雁琥珀色啤酒 (Wild Goose Amber)，那是一种传统的英式苦啤酒。1989年以来，野雁已经从一个仅有3.4吨的酿酒车间扩展成为了一个10.3吨的酿造系统。自1991年吉姆·卢茨 (Jim Lutz) 加入该公司成为总经理以来，野雁已经大大扩展和改进了它的全年生产和季节性生产的啤酒范围。现在，它已经成为东海岸最成功的微型啤酒厂之一。

酿酒厂资料

建厂：1989年

首席酿酒师：马克·西厄斯 (Mark Scease)

年产量：1915.2吨

啤酒风格：美国琥珀色
爱尔啤酒、印度淡色爱
尔啤酒、金色爱尔啤
酒、波特黑啤、燕麦型
司陶特黑啤、美国小麦
啤酒



品尝注解

琥珀色啤酒 (AMBER BEER)：浓度12.75° P/1.051原麦汁浓度，酒精度5%体积比，它是由英国二棱淡色麦芽和特制麦芽酿造的，这种爱尔啤酒有着浓烈的醇美麦芽味，一股芳醇而浓烈的甜味被一种由德国、美国和英国各种酒花混合而成的清新味所调和。杀口干醇，并有一种清新、柑橘香的酒花回味。它是1995年世界啤酒锦标赛的铜奖得主。可配软壳蟹、蟹饼和其他乞沙比克湾 (Chesapeake Bay) 的传统美食。

印度淡色爱尔啤酒 (IPA)：浓度14° P/1.056原麦汁浓度、酒精度5.3%体积比，这种啤酒有着浓郁的熟果香，焦糖麦芽香和树脂酒花香。刚开始略甜，随后变成了有点像浓烈的苏格兰印度淡色爱尔啤酒 (Scottish IPAs) 特征的成熟酒花味。其中大量采用的酒花充满英式风味，不过不太过分。回味带有长时间的酒花干爽味和一种柔和的水果味。它曾获得过1995年世界啤酒锦标赛的铜奖。

雪雁啤酒 (SNOW GOOSE)：浓度1.064原麦汁浓度，酒精度6.4%体积比，呈深赤褐色。有烘焙感，柔滑感和麦芽味，杀口有着相当干爽的酒花味，回味半苦半甜。这种啤酒是用草药和薄荷香料及少许烟熏炭木来滋味，所以回味留有焙焦麦芽味。

行家考评

琥珀色啤酒

印度淡色爱尔啤酒

雪雁啤酒



维尔茨堡-霍夫啤酒厂 (WURZBURGER HOFBRAU)

地址:HOCHBERGER STRASSE 28, 8700 WURZBURG 1 GERMANY

电话 (49-93) 4109105

维尔茨堡市位于佛朗哥尼(Franconian)葡萄酒庄园中心“浪漫之路”的北端。维尔茨堡曾在7世纪被爱尔兰传教士圣基尔利安(Saint Kilian)基督教化。到了11世纪,传教士成为城市的主教君王,因此,酿酒权是他们的特权。其第一间正式的啤酒厂是由约翰娜·菲力浦·冯·顺博尔恩(Johann Philip von Schonborn)主教君

王在1643年建立的。

到了1867年,维尔

茨堡庭园啤酒厂的啤酒已经在纽约市有供应了。

其后由于禁酒令和两次世界大战,该啤酒的供应中断。1933年4月又恢复,近年来它还供应不少在美国并非随处可见的巴伐利亚风格的啤酒。

酿酒厂资料

建厂:1643年

首席酿酒师:理查·舒尔勒(Richard Schuller)

年产量:无资料

啤酒风格:德国白啤酒、假日啤酒、邓克尔黑啤、淡色德国巴克黑啤、浓色德国巴克黑啤、慕尼黑拉格啤酒



品尝注解

巴伐利亚黑啤酒 (BAVARIAN DARK)：浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，苦味度40，酒精度4.5%体积比，呈适中的金棕色，有着焙焦麦芽香和树脂酒花香。口感浓郁，醇和，模糊，起初的麦芽甜味渐渐变成酒花的酸味。杀口滞留有一股焦糖坚果味和酒花苦味。它是少数进口到美国的巴伐利亚风格邓克尔黑啤之一。

巴伐利亚假日啤酒 (BAVARIAN HOLIDAY)：浓度18.5° P/1.074原麦汁浓度，苦味度90，酒精度6.5%体积比，呈深金红色，有着一般甜果香。是一种富含麦芽的有着巴克啤酒烈性的假日啤酒，从头至尾是甜醇味唱主角。这是一种适合在冬季假日的晚上慢慢啜饮的啤酒。

秋季假日啤酒 (FALLFEST)：浓度13.5° P/1.054原麦汁浓度，苦味度36，酒精度4.5%体积比，该啤酒呈淡黄褐色，也许是绿瓶的缘故，它带有一点臭鼬味。其麦芽甜味和浓烈的酒花苦味之间完美调和，不过偏干爽，这是这家啤酒厂的特征。

朱利什斯-埃希特酵母型小麦啤酒 (JULIUS ECHTER HEFEWEISSBIER)：浓度12.5° P/1.050原麦汁浓度，苦味度11，酒精度4.4%体积比，它是根据一张19世纪的配方用70%的小麦、30%的大麦和哈拉道酒花

酿制而成。呈金红色，有着松软的泡沫层，释放出柔和的苹果、香蕉和面包香味。含在口中有冒泡感，并带有酸果味，充满小麦的干爽性。它适合在4~7℃配熟食三明治和烈味乳酪或香辣的食物。



五月伯克啤酒

(MAYBOK)：浓度16.5° P/1.066原麦汁浓度，苦味度18，酒精度5.6%体积比，呈金玫瑰色，带有甜醇的麦芽和酒精味。起初有麦芽味和奶油味，在接近杀口变成酒花味、树脂味和干爽味、回味滞留有一点焦糖和梨的果味。



行家考评

巴伐利亚黑啤酒

巴伐利亚假日啤酒

秋季假日啤酒

朱利什斯-埃希特
酵母型小麦啤酒

五月伯克啤酒



啤酒鉴赏协会、杂志和报纸

协会

美国家庭酿酒师协会
英国“真正的爱尔啤酒运动”公司
比利时啤酒消费者协会
美国家庭葡萄酒和啤酒贸易协会
英国瓶装啤酒收藏家协会
英国啤酒杯垫收藏家协会
英国酿酒师和特许零售商协会
英匡酒店招牌协会
英国酿酒学会
荷兰啤酒消费者协会
美国西贝尔技术学会
英国非桶装化啤酒保护协会
瑞典啤酒消费者协会

啤酒爱好者杂志

《新酿酒师》
《酿酒技术》
《啤酒要素》
《美国酿酒师/啤酒杂志》
《啤酒大全》
《美国酿酒师月刊》
《麦芽拥护者》
《啤酒杂志》

啤酒报纸

《爱尔啤酒街新闻》
《大麦谷物》
《啤酒和酒馆志》
《夏威夷酿酒》
《庆贺者啤酒新闻》
《中西部啤酒注解》
《落矶山酿酒》
《南部生啤酿造新闻》
《西南部酿酒新闻》
《什么是酿酒》(CAMRA报纸)
《什么是酿酒》(CAMRA报纸加拿大版)
《美国北方酿酒新闻》

简讯

《西北酿酒新闻》
《酒龙头·简讯》
《啤酒邮报》
《什么是生啤》

啤酒之最

最好的假日啤酒

圣诞啤酒(圣巴尔多斯特啤酒厂)
 庆祝爱尔啤酒(内华达山脉啤酒公司)
 节日爱尔啤酒(内华达啤酒有限公司)
 圣诞爱尔啤酒(阿佛莱金-斯麦德啤酒厂)
 特制爱尔啤酒(铁锚啤酒公司)
 斯高迪斯圣诞啤酒(迪比逊兄弟啤酒厂)
 特制爱尔啤酒(哈特啤酒公司)
 古崔啤酒(野雁啤酒厂)
 特制圣诞啤酒(胜利啤酒厂)

作者最喜欢的啤酒

铁锚啤酒公司的波什黑啤
 塞利斯啤酒厂的白啤酒
 法尔克-本啤酒厂的樱桃啤酒
 富勒-史密斯-纳尔逊啤酒厂的特吕啤酒
 格兰维尔岛啤酒公司的威士忌爱尔啤酒
 迈尔兄弟啤酒厂的酵母型白啤酒
 奥佛啤酒股份有限公司的特拉比斯特修道院啤酒

最好的夏季啤酒

安德森山谷啤酒公司的狂酷者小麦啤酒
 艾因啤酒厂的小麦啤酒
 松栢啤酒厂的霍戈登小麦爱尔啤酒
 法尔克-本啤酒厂的樱桃啤酒
 利夫门斯啤酒厂的山麓啤酒
 三特门斯啤酒厂的桃子啤酒
 迈特兰啤酒公司的小麦草莓啤酒
 杜邦啤酒厂的杜邦夏季啤酒
 西里啤酒厂的蒂特维白啤酒
 斯贝特-辛方济修会啤酒厂的俱乐部白啤酒

最好的低热量啤酒

德式布拉萨啤酒厂的淡啤酒
 狄克西啤酒公司的爵士城正色淡啤酒
 亚马基酿酒制麦公司的凯尔特爱尔啤酒
 格兰维尔岛啤酒公司的淡啤酒
 乌内特小麦啤酒厂的小麦啤酒
 上加拿大啤酒公司的清淡型拉格啤酒

作者最喜欢的北美微型啤酒厂

艾比塔啤酒有限公司
 阿拉斯加酿造和瓶装公司
 铁锚啤酒公司
 安德森山谷啤酒公司
 美洲豹啤酒公司
 塞利斯啤酒厂
 格兰维尔岛啤酒公司

啤酒名录中最烈性的啤酒

金树啤酒厂的珍宝露爱尔啤酒(酒精度9%体积比)
 比利肯大啤啤酒公司的汤玛斯-哈代爱尔啤酒(酒精度1.7%体积比)

荷利曼啤酒厂的萨密克劳德啤酒(酒精度14.7%体积比)
 苏格兰-烈奇公司的皇家俄罗斯司陶特黑啤(酒精度10%体积比)

圣雷米-圣母玛利亚修道院酿造厂的罗克福特10号啤酒(酒精度11.3%体积比)

迪比逊兄弟啤酒厂的斯高迪斯啤酒(酒精度12%体积比)
 内华达山脉啤酒公司的大脚人麦啤酒(酒精度11.6%体积比)

圣约翰德斯啤酒厂的圣西克斯图斯院长12度啤酒(酒精度10%体积比)

康宁-休摩文修道院啤酒厂的四料啤酒(酒精度10%体积比)

最配食物的工艺啤酒

铁锚啤酒公司的自由爱尔啤酒
 安德森山谷啤酒公司的琥珀色爱尔啤酒
 塞利斯啤酒厂的德内小麦啤酒
 柏啤玛维司啤酒公司的巴德酸制皮尔森型啤酒
 德式布拉萨啤酒厂的德国巴克黑啤
 布瑞克啤酒公司的红根爱尔啤酒
 美洲豹啤酒公司的德国巴克黑啤
 塞利斯啤酒厂的比利时名啤酒
 码头街啤酒公司的波希米亚皮尔森型啤酒
 弗拉克德斯啤酒厂的黑啤酒
 亚基马酿酒和制麦公司的印度淡色爱尔啤酒
 赫克勒啤酒公司的千禧假日啤酒
 水獭湾啤酒厂的山胡桃板烟熏琥珀色爱尔啤酒
 雅致苏德韦克私人啤酒厂的酵母型小麦啤酒
 胡达啤酒厂的克利皮尔森型啤酒
 麦克奥斯特啤酒厂的圣艾姆烈斯淡色爱尔啤酒
 北山啤酒公司的贝里皮尔森型啤酒
 宾夕法尼亚啤酒公司的金色慕尼黑拉格啤酒
 利津塞特啤酒公司的维多利亚大街琥珀色爱尔啤酒
 野雁啤酒厂的印度淡色爱尔啤酒

适合酒窖贮存的最佳啤酒

斯高蒙格兰玛利亚修道院酿造所的陈年啤酒(1~10年)
 科基唐克修道院啤酒厂的修士棕色啤酒(1~5年)
 苏格兰-烈奇公司的皇家俄罗斯司陶特黑啤(2~10年)
 古尔肯大啤啤酒公司的汤玛斯-哈代爱尔啤酒(3~25年)
 金树啤酒厂的珍宝露啤酒(1~3年)
 安(啤酒)的舍普里斯啤酒(1~10年)
 荷利曼啤酒厂的萨密克劳德啤酒(5~10年)
 利夫门斯啤酒厂的艾顿斯德啤酒(5~7年)
 奥德啤酒股份有限公司的特拉比斯特修道院啤酒(1~5年)
 圣雷米-圣母玛利亚修道院酿造厂的罗克福特10号啤酒(5~10年)

*使用软木塞的啤酒应在酒窖中平放贮藏,使用铁瓶塞的啤酒应在酒窖中竖放贮藏。

一些主要啤酒风格的推荐品牌

啤酒风格

代表性的商业品牌

德国爱尔特老式啤酒
(Authier)

迪贝尔斯私人酿酒厂的爱尔特啤酒
圣史坦恩斯啤酒厂的爱尔特黑啤酒

美国小麦啤酒
(American Wheat Beer)

美洲豹啤酒公司的小麦啤酒
上加拿大啤酒公司的小麦啤酒

大麦啤酒
(Barley Wine)

铁锚啤酒公司的老寡妇大麦啤酒
内华达山脉啤酒公司的人脚人麦啤酒

比利时红色爱尔啤酒
(Belgian Red Ale)

劳登巴夏啤酒厂的比利时名啤酒

比利时烈性爱尔啤酒
(Belgian Strong Ale)

迪比逊兄弟啤酒厂的斯高迪斯啤酒
安可啤酒厂的金查理斯啤酒

法国贮藏式啤酒
(Biere de Garde)

卡斯特兰啤酒厂的金色啤酒
圣西尔韦斯特啤酒厂的三座山啤酒

法国巴黎啤酒
(Biere de Paris)

路易斯的法国巴黎啤酒

法国春天啤酒
(Biere de Mars)

卡斯特兰啤酒厂的春天啤酒

苦啤酒
(Bitter)

富勒·史密斯·特纳啤酒厂的特苦啤酒
马斯顿-汤普生-埃弗谢德公司的纯种苦啤酒

德国巴克黑啤
(Beck)

爱因贝克啤酒厂的原创邓克尔巴克黑啤
弗兰克福斯啤酒厂的巴克黑啤

浓色巴克黑啤
(Doppel Beck)

宝拉内-萨尔法特-托马斯啤酒厂的萨尔法特啤酒
艾因啤酒厂的欢庆者啤酒

德国冰黑啤
(Eis Beck)

库尔姆巴歇帝国啤酒厂的帝国冰黑啤

淡色巴克黑啤
(Mai Beck)

内华达山脉啤酒公司的淡色巴克黑啤
斯托特真啤酒酿造公司的双倍花蜜淡色巴克黑啤

棕色爱尔啤酒
(Brown Ale)

布鲁克林啤酒厂的棕色爱尔啤酒
塞莫尔-史密斯啤酒厂的栗色爱尔啤酒

加州啤酒
(California Common)

铁锚啤酒公司的蒸汽啤酒

奶油爱尔啤酒
(Cream Ale)

利维赛得啤酒公司的雨拂奶油爱尔啤酒

捷克皮尔森型啤酒
(Czech Pilsner)

皮尔森之源啤酒厂的皮尔森之源啤酒
捷克百威啤酒厂的捷克百威啤酒

多特蒙德型啤酒
(Dortmunder-Export)

斯托特真啤酒酿造公司的金色啤酒
艾因啤酒厂的世纪百年啤酒

比利时杜拜尔双料啤酒
(Dubbel)

西麦尔特拉比斯特修道院啤酒厂的杜拜尔啤酒
圣雷米·圣母玛利亚修道院酿造所的罗契福特6号啤酒

比利时法老啤酒 (Farol)

法兰克·本啤酒厂的波特泰尔法老啤酒

啤酒风格	代表性的商业品牌
德国假日啤酒 (Fest Bier)	维尔茨堡-莱太啤酒厂的巴伐利亚假日啤酒
比利时山莓啤酒 (Framboise)	兰特门斯啤酒厂的山莓啤酒 法兰克-本啤酒厂的山莓啤酒
德国皮尔森型啤酒 (German Pils)	比特伯格西蒙私人酿造厂的高级皮尔森型啤酒 华尔斯泰恩啤酒厂的高级皮尔森型啤酒
比利时名啤酒 (Grand Cru)	塞利斯啤酒厂的比利时名啤酒
比利时盖斯啤酒 (Gueuze)	法兰克-本啤酒厂的盖斯啤酒 兰特门斯啤酒厂的盖斯啤酒
印度淡色爱尔啤酒 (India Pale Ale, IPA)	布鲁克林啤酒厂的东印度淡色爱尔啤酒 马斯顿-汤普生-埃弗谢德公司的印度淡色爱尔啤酒
爱尔兰红色爱尔啤酒 (Irish Red Ale)	亚瑟健力士父子有限公司的基尔肯尼爱尔兰啤酒
德国窖窖啤酒 (Kellerbier)	帝奥尔格-莫塞蒂德勒私人啤酒厂的圣格奥尔格啤酒
科伦爱尔啤酒 (Kolsch)	哈特啤酒公司的科伦爱尔啤酒
比利时樱桃啤酒 (Kriek)	兰特门斯啤酒厂的樱桃啤酒 法兰克-本啤酒厂的樱桃啤酒
德国库尔特巴歇拉格黑啤 (Kulmbacher)	狄克西啤酒公司的黑巫教啤酒
比利时拉比克啤酒 (Lambic)	法兰克-本啤酒厂的拉比克啤酒 兰特门斯啤酒厂的拉比克啤酒
淡味啤酒 (Light Beer)	上加拿大啤酒公司的清淡型拉格啤酒 狄克西啤酒公司的露士琥珀色淡啤酒
德国三月/十月假日啤酒 (Marzen/October Fest)	斯托特真啤酒酿造公司的假日啤酒 流泪的萝卜啤酒厂的假日啤酒
淡味爱尔啤酒 (Mild Ale)	爱迪姆斯公司的菊高凉淡味啤酒 罗马基酿酒和制麦公司的凯尔村爱尔啤酒
慕尼黑邓克尔黑啤 (Munchner Dunkel)	弗兰克福斯啤酒厂的黑啤酒 加布里埃尔-斯贝特-圣芳济修会啤酒厂的多林蒙德型邓克尔黑啤
慕尼黑拉格型啤酒 (Munchner Helles)	赫克勒啤酒公司的慕尼黑拉格型啤酒 宝拉内-萨尔法特-托马斯啤酒厂的高级拉格啤酒
英国老黑啤 (Old Ale)	乔治-盖尔有限公司的得奖老黑啤
英国老褐色啤酒 (Old Bruin)	利夫门斯啤酒厂的艾顿班德啤酒 利夫门斯啤酒厂的山莓啤酒
英国淡色爱尔啤酒 (Pale Ale)	占山脊大师啤酒公司的皇家橡树淡色爱尔啤酒 阿德-库柏啤酒有限公司的双钻石啤酒

啤酒风格

英国波特黑啤
(Porter)

德国烟熏啤酒
(Rauchbier)

比利时夏季爱尔啤酒
(Saison)

德国拉格黑啤
(Schwarzbier)

苏格兰爱尔啤酒
(Scotch Ale)

苏格兰爱尔啤酒
(Scotish Ale)

德国石头啤酒
(Steinbier)

干型司陶特黑啤
(Dry Stout)

皇家级司陶特黑啤
(Imperial Stout)

甜型司陶特黑啤
(Sweet Stout)

修道院啤酒
(Trappiste Ale)

比利时雀巢尔-科啤酒
金树啤酒厂的珍宝雀巢尔啤酒

维也纳啤酒
(Vienne)

柏林人德国白啤酒
(Berliner Weissel)

德国小麦邓克尔黑啤
(Dunkel Weizen)

德国未过滤型小麦啤酒
(Hefe Weizen)

德国过滤型小麦啤酒
(Krisall Weizen)

德国小麦巴克黑啤
(Weizenbock)

比利时白啤酒
(Witbier)

代表性的商业品牌

撒母耳-史密斯啤酒厂的泰迪波特黑啤
铁锚啤酒公司的波特黑啤

施伦克拉啤酒厂的白命之徒施伦克拉烟熏啤酒
水獭湾啤酒厂的山胡桃枝烟熏琥珀色爱尔啤酒

杜邦啤酒厂的杜邦夏季啤酒

克斯特里策的拉格黑啤

特拉奎尔啤酒屋的爱尔啤酒

古苏格兰啤酒公司的金诺白啤酒
亚基马酿酒制麦公司的苏格兰爱尔啤酒

另韦弗埃尔的石头啤酒

伊瑟健力士父子有限公司的超级司陶特黑啤
北岸啤酒公司的老38号司陶特黑啤

苏格兰斯烈奇公司的皇家俄罗斯司陶特黑啤
撒母耳-史密斯啤酒厂的皇家司陶特黑啤

杨氏啤酒公司的燕麦型司陶特黑啤
安德森山谷啤酒公司的巴尼平原燕麦型司陶特黑啤

斯高蒙特圣母玛利亚修道院酿造所的特奇美高级啤酒
奥佛啤酒股份有限公司的特拉比斯特修道院啤酒

圣雷米-圣母玛利亚修道院酿造所的罗契福特8号啤酒 (Tripel)

湖边啤酒厂的河西石头啤酒
艾比塔啤酒有限公司的琥珀色拉格啤酒

柏林人金德尔啤酒厂的金质白啤酒

哈克-普朗尔啤酒厂的特普朗尔小麦邓克尔黑啤
加布里埃尔-斯贝特-圣芳济修会啤酒厂的未过滤型小麦邓克尔黑啤

加布里埃尔-斯贝特-圣芳济修会啤酒厂的未过滤型小麦啤酒
雅致-苏德韦克私人啤酒厂的未过滤型小麦啤酒

加布里埃尔-斯贝特-圣芳济修会啤酒厂的俱乐部小麦啤酒

施耐德父子啤酒公司的厄法恩蒂内历史学家啤酒
乌内特小麦啤酒厂的小麦巴克黑啤

塞利斯啤酒厂的白啤酒
柠檬啤酒厂的霍文登啤酒