



2019

精酿我们的人生

雨夜

MENU

1

自我介绍

精酿故事和文化

2

3

怎么玩

1

PART
ONE ▶

自我介绍

Author



酿酒师

国内非著名人肉
配方库.....
软件酿造的先行
者



前职业黑客



非主流乐手

由于生在一个人员流动超强的乐队，所以什么乐器都得干，乐队风格也是三天一变.....



攀岩教练

虽然现在是胖子，但这是有故事的胖，绝不是那些妖艳贱货比得了的.....



2 PART
ONE ▶

精酿故事和文化

啤酒的历史 | 关键词

公元前6000年 两河流域 美索不达米亚

苏美尔人 祭祀与供神

公元前3000年 苦味剂

公元前2600年 建造金字塔 用啤酒计薪



啤酒的历史 | 关键词

公元前40年 啤酒传入欧洲 Beer Money

16、17世纪 啤酒花传入了英国 Beer 麦酒

1516年 德国 啤酒纯净法 大麦芽、水、啤酒花
世界上最早食品安全法

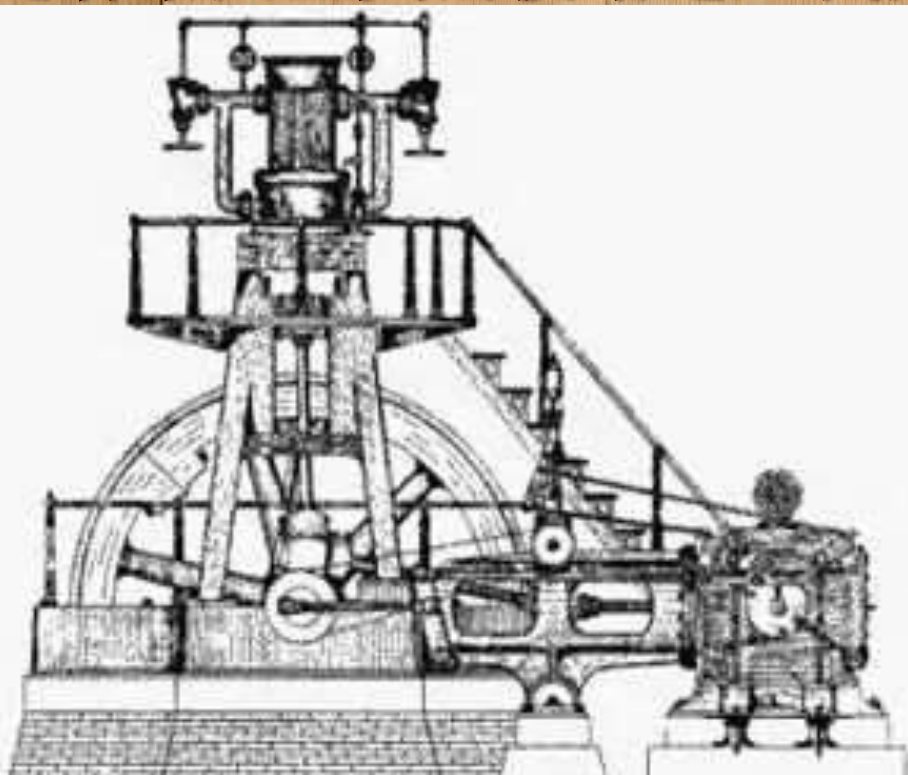
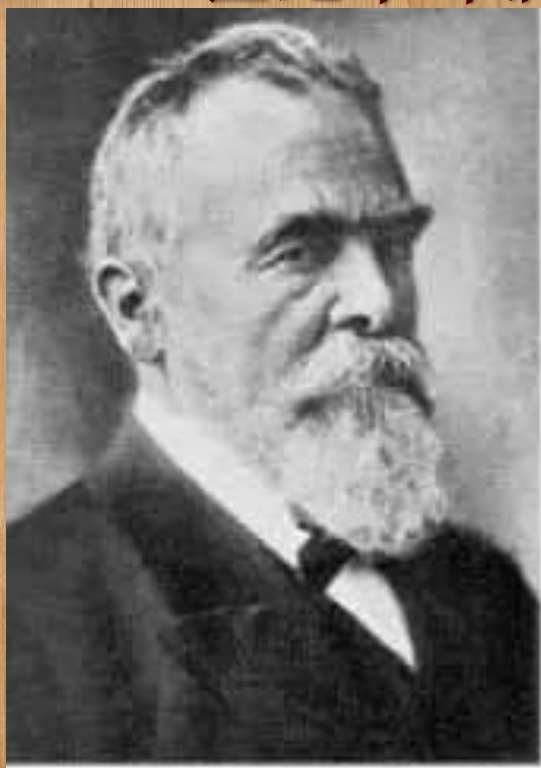


啤酒的历史 | 关键词

19世纪 林德冷冻机 铁路 透明玻璃杯

大规模工业化生产拉格Lager啤酒

19世纪末啤酒随着帝国主义的侵略进入我国



啤酒的历史 | 插曲

美国角头鲨Dogfish Head

公元前9000年

中国河南

贾湖遗址

世界上最早的啤酒

世界上最早的酒“贾湖城”啤酒

大米、蜂蜜、葡萄、山楂等



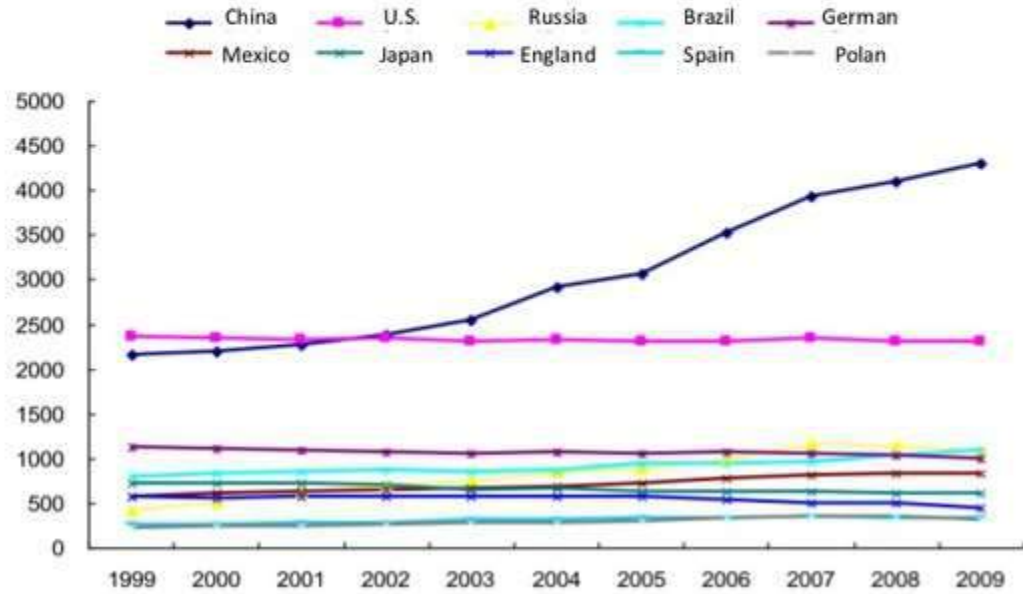
啤酒的品牌 |

- 中国：之前每个镇都有自己的品牌，目前……
- 德国：1400多个酒厂
- 比利时：2000多个品牌
- 美国：精酿酒厂5000多个

2. Industry Structure

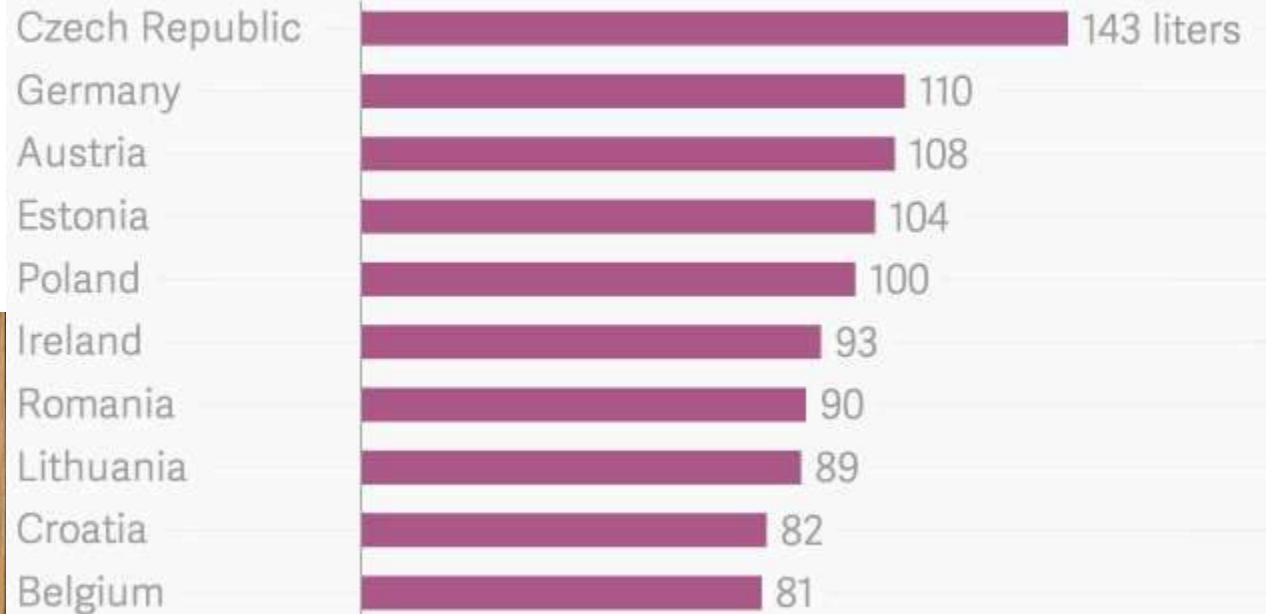


World top 10 countries beer production (Million Litres)



People in these countries drink the most beer in the world

Beer consumption per capita







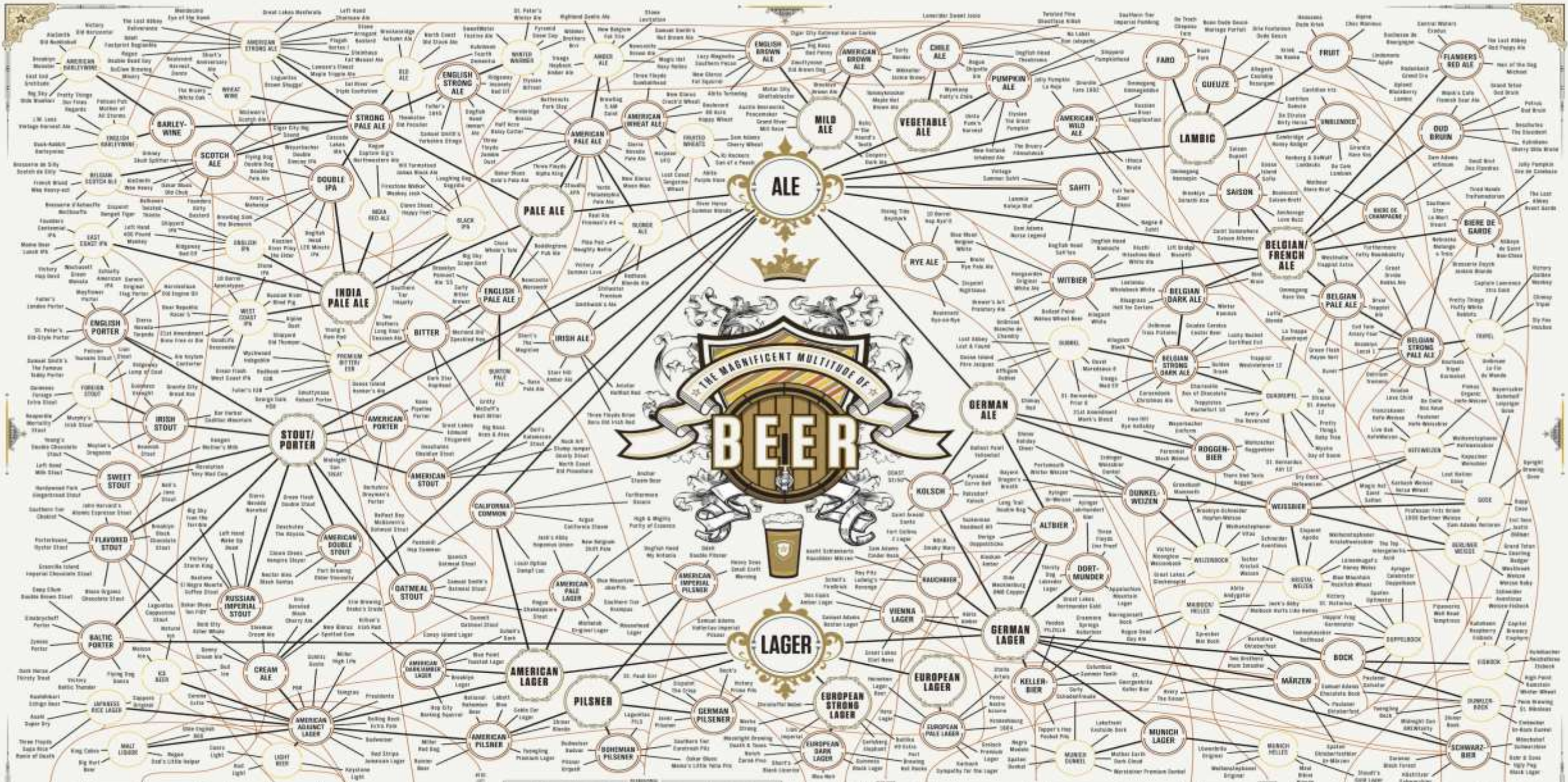
 Belgium 1998 Achel	 Belgium 1863 Chimay	 Austria 2012 Stift Engelszell	 Netherlands 1884 La Trappe	 Belgium 1931 Orval	 United States 2013 Spencer	 Belgium 1595 Roche fort	 Italy 2014 Tre Fontane	 Belgium 1836 Westmalle	 Belgium 1838 Westvleteren	 Netherlands 2014 Zundert
--	---	---	--	---	--	---	--	--	---	--











ALE



LAGER



www.brewdog.com

APRIL 2011
**ROYAL VIRILITY
PERFORMANCE**
7% alc/vol

APRIL 2011
**ROYAL VIRILITY
PERFORMANCE**
7% alc/vol

APRIL 2011
**ROYAL VIRILITY
PERFORMANCE**
7% alc/vol

啤酒杯的选择 |

- 不同种类的啤酒使用不同的啤酒杯
- 根据麦香、酒花香和入口感来决定
- 一种商业行为，凸显出自己的品牌

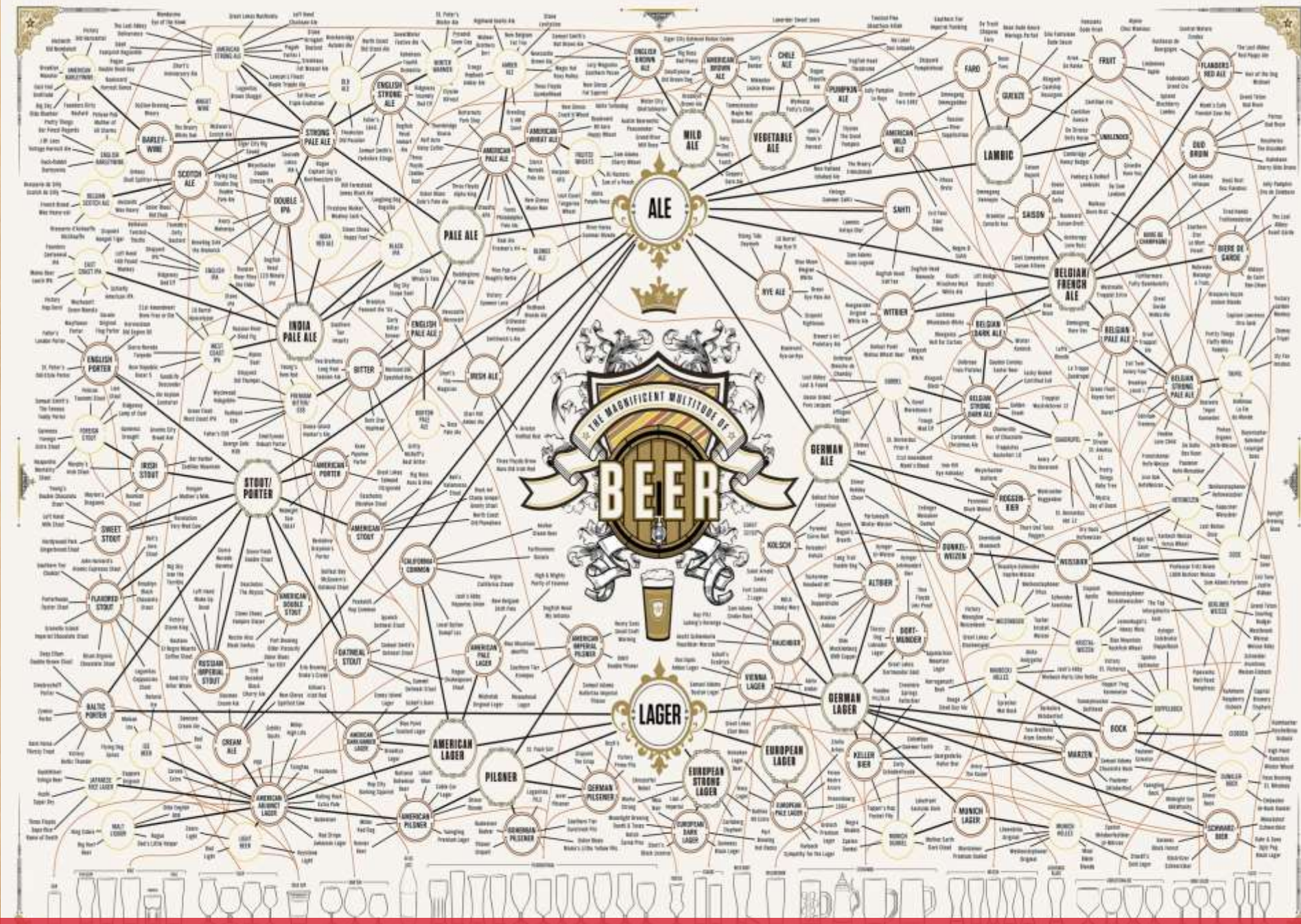


3 PART
ONE ▶

怎么喝

啤酒的分类 |

两大类 | 121种 | 拉格Lager和艾尔Ale



THE MAGNIFICENT MULTITUDE OF BEER

ALE

LAGER



啤酒的分类

- 根据发酵方式、酵母种类的不同，可分为上发酵的艾尔Ale和下发酵的拉格Lager两大类
- 再根据不同的地域和原材料进一步细分
- BJCP啤酒品酒师资格认证协会描述了121种风格



啤酒的分类 |

拉格 Lager

拉格 | Lager

- 拉格Lager: 窖藏
- 使用拉格酵母, 下层发酵, 低温, 发酵周期较长
- 16世纪, 德国巴伐利亚的修道士们为了避免夏日高温对酿酒产生的不良影响, 把啤酒放入清凉的地窖或者岩洞中进行发酵, 窖藏啤酒就此诞生, 这就是拉格
- 早期的拉格是浑浊的, 19世纪40年代随着酿酒技术的发展, 拉格被酿成清澈、金黄的颜色
- 金色的拉格在国内俗称“黄啤”

拉格 | 风格

- 皮尔森 Pilsner、Pils
- 美式淡拉格 American Light Lager
- 琥珀拉格 Amber Lager
- 德式黑啤 Schwarzbier
- 波克 Bock
.....



拉格 | Lager

工业革命的胜利：拉格啤酒

啤酒的分类 |

艾尔 Ale

艾尔 | Ale

- 艾尔Ale的名字或许来源于打嗝
- 使用艾尔酵母，上层发酵，高温发酵，发酵周期较短
- 艾尔啤酒早于拉格啤酒，是啤酒中风格最多的大类
- 古代英国，啤酒花没被引进之前啤酒都称为艾尔
- 现在大部分家酿啤酒都是艾尔，因为酿造相对方便，并且温度较好控制，如果酿造拉格需要低温，一般家庭除了冰箱之外没有其它的制冷设备

艾尔 | 风格

- 小麦艾尔 Weissbier、Witbier、Wheat、Blanc
- 金色艾尔 Blond、Golden
- 琥珀艾尔 Amber Ale/棕色艾尔 Brown Ale
- 双料 Dubbel/三料 Tripel/四料 Quadrupel
- 淡色艾尔 Pale Ale/印度淡色艾尔 IPA
- 波特 Porter/世涛 Stout
- 塞松 Saison
- 兰比克 Lambic
.....



艾尔 | Ale

小麦艾尔

Weissbier、Witbier、Wheat、Blanc

小麦艾尔 | Weissbier、Witbier、Wheat、Blanc

- 在酿造时加入一定比例的小麦芽
- 麦芽的香味，类似香蕉的酯香，味道微酸
- 泡沫丰富，淡金色的小麦啤酒在国内俗称“白啤”
- 比利时等国家在酿造时会添加橙皮、香菜籽等香料，用来增加风味
- 我国的家酿爱好者喜欢在里面添加桂花或花椒！！！！
- 按地域分为德式小麦、比利时小麦、美式小麦



小麦艾尔 | Weissbier、Witbier、Wheat、Blanc

贵族的血统：小麦啤酒

艾尔 | Ale

淡色艾尔 Pale Ale

&

印度淡色艾尔 India Pale Ale

淡色艾尔/印度淡色艾尔 | 淡色艾尔 Pale Ale

- 用淡色麦芽酿造
- 淡金色至淡琥珀色
- 麦芽的味道和酒花的苦味彼此平衡
- IPA的“祖先”



淡色艾尔/印度淡色艾尔 | 印度淡色艾尔 IPA

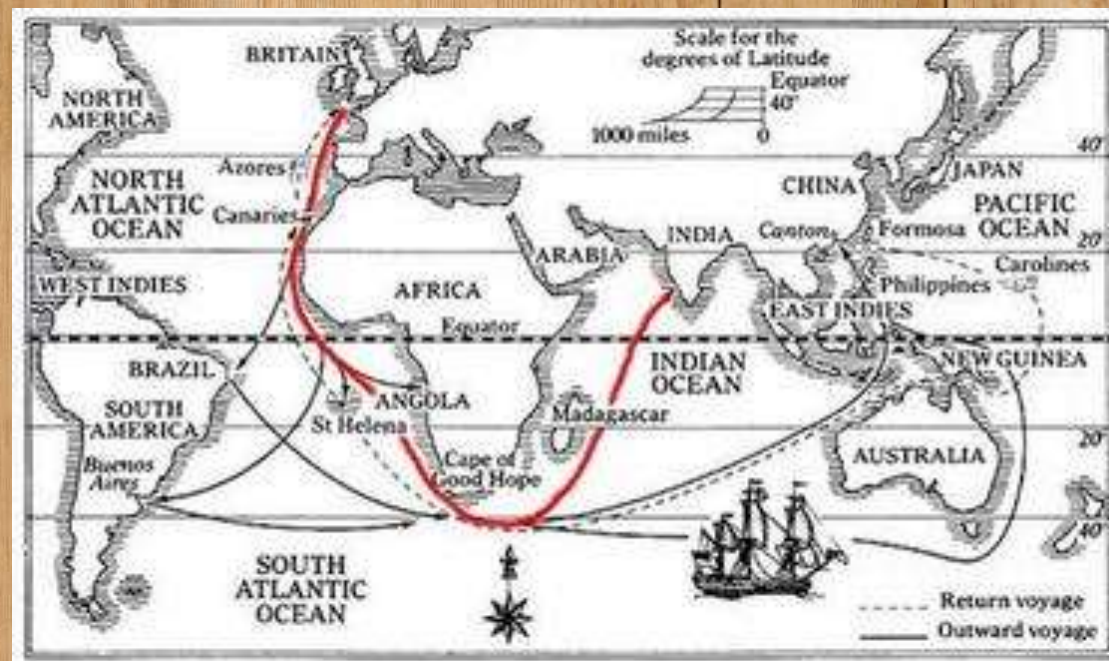
全称India Pale Ale，源自英国
淡色艾尔的加强版并非印度酿造

为了解决驻印度人员的喝水问题

由于当时没有制冷设备，为保证长
途运输酒不坏在酿造时使用了大量的麦芽和酒花

金色至淡琥珀色，酒花香味和苦味非常强烈

被美国人发扬光大



淡色艾尔/印度淡色艾尔 | Pale Ale/IPA

IPA，来自天竺的逆袭！

艾尔 | Ale

修道院啤酒 Trappist/Abbey Beer

修道院啤酒 | Trappist/Abbey Beer

是指在修道院内由修道士亲自酿造、监督或者授权其它厂家生产的啤酒

诞生于1664年的法国La Trappe修道院，当时允许修道士在斋戒期间用啤酒代替食物充饥，但啤酒必须由修道士在修道院内亲自酿造

主要分为特拉啤斯特Trappist和阿贝Abbey两种

修道院啤酒不是分类，是一种标准



修道院啤酒 | Trappist/Abbey Beer

特拉啤斯特Trappist修道院啤酒标准：

必须是在修道院内酿造

必须由修道士全程监督

不以商业为目的，收入主要用于慈善

修道院啤酒常见风格：

双料Dubbel、三料Tripel、四料Quadrupel



修道院啤酒 | Trappist/Abbey Beer

- 目前世界上有11家Trappist修道院啤酒
- 比利时6家：
 - 阿诗Achel
 - 智美Chimay
 - 奥威Orval
 - 罗斯福Rochefort
 - 西麦尔Westmalle
 - 西佛莱特伦Westvleteren
- 荷兰2家：
 - 康文教堂La Trappe
 - 津德尔特Zundert
- 奥地利1家：
 - 圣格里Stift Engelszell
- 意大利1家：
 - 三泉Tre Fontane
- 美国1家：斯宾塞Spencer

修道院啤酒 | Trappist/Abbey Beer

上帝爱世人：修道院啤酒

艾尔 | Ale

波特 Porter

&

世涛 Stout

波特/世涛 | 波特 Porter

波特Porter指码头搬运工，诞生于英国

“黑啤”的一种，用棕色麦芽、深色麦芽、焦香麦芽酿造，突出了麦芽烘烤的味道和香气

传说1722年伦敦码头附近的一家小酒馆在烘烤麦芽时因疏忽致麦芽被烤焦，因不舍得扔掉就作为原料继续酿酒担心没人喝就廉价卖给周边的码头工人，所以称为波特

与当时社会流行的咖啡和下午茶争抢客源



波特/世涛 | 世涛 Stout

- 世涛Stout是强烈的意思，源于波特Porter，为避税用未发芽的大麦直接酿造
- 波特Porter在爱尔兰被健力士Guinness（“吉尼斯世界纪录”创始人）改良后创造出了世涛
- 与波特相比多了焦味
- 有时候会在里面充氮气，让泡沫更细腻，防止氧化

24

Cat. price 1.90 Selling Price _____



102B



波特/世涛 | 其它深色啤酒

- 拉格 Lager:

德式黑啤 Schwarzbier

深色博克 Dunkel Bock

冰博克 Eisbock

- 艾尔 Ale:

德式深色小麦 Dunkles Weissbier

四料 Quadrupel

黑色IPA Black IPA

兰比克 | Lambic

比利时地名，位于诸纳河谷，是一种自然发酵的酸啤酒

自然发酵：在发酵过程中没有人为作用，只通过大自然中的天然野生酵母等微生物发酵

用小麦和陈年酒花酿造，酸味，传说是懒汉的无心之作

秘诀：当地空气中的野生酵母等微生物能恰当的酸化和发酵麦汁，同时添加的陈年酒花不会让啤酒酸败

只有在兰比克地区用自然发酵方式酿造的酸啤酒才可称为兰比克

分贵兹Gueuze、法柔Faro和水果兰比克Fruit Lambic



兰比克 | 其它酸啤酒

- 柏林酸小麦 Berliner Weisser
- 法兰德斯红艾尔 Flanders Red Ale
- 老棕色艾尔 Oud Bruin
- 古斯 Gose
- 野菌艾尔 Wild Ale
-



兰比克 | Lambic

这酸爽！兰比克与酸啤酒

啤酒的味道



烈性

红酒

威士忌

咖啡

酱油

醋



啤酒的味道 | 味道的产生

- 麦芽

不同麦芽相互之间的搭配，烘烤程度

- 酿造

发酵过程中产生的酯香、美拉德反应

- 增味

过桶、烟熏、添加……







La Trappe
Quadrupel

TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven



TREE HOUSE
BREWING COMPANY



TREE HOUSE
BREWING COMPANY

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH

KEEP FRESH - KEEP COLD - DRINK FRESH



4 PART
ONE ▶

怎么酿

啤酒的原料 |

麦芽

水



酵母

啤酒花

啤酒的原料 | 麦芽

- 提供淀粉
- 用不同的麦芽可以酿造出不同颜色、风格的啤酒
- 例：维也纳麦芽酿出的啤酒是琥珀色的，我们通常所说的“黑啤”是用烘烤过的深色麦芽酿造



啤酒的原料 | 水

- 决定了啤酒的品质
- 衍生出了很多啤酒风格
- 好水酿好酒
- 例：不同地方生产的青岛啤酒，由于水的关系，味道有差别



啤酒的原料 | 啤酒花



- 简称酒花，又称蛇麻草，是一种苦味剂，它的作用是平衡麦芽的甜味、增加啤酒的香味和防腐

- 大麻的兄弟，同属大麻科

- 古代英国在没有引进啤酒花之前，使用草本植物如石楠花、桃金娘花、松针，甚至是树根等一切苦的东西作为苦味剂来平衡啤酒的甜度



啤酒的原料 | 酵母



一种益生菌，把淀粉里的糖份转化成酒精和二氧化碳

最早的啤酒都是自然发酵，现代根据不同酵母菌诞生了拉格Lager和艾尔Ale两大啤酒分类

拉格酵母的发酵温度：7°C-15°C

艾尔酵母的发酵温度：12°C-25°C

古代酿酒时没有认识到有酵母，都是拿上一次酿完酒的残渣倒入麦汁接着发酵

特殊培养的酵母：罗格Rogue的胡子啤酒



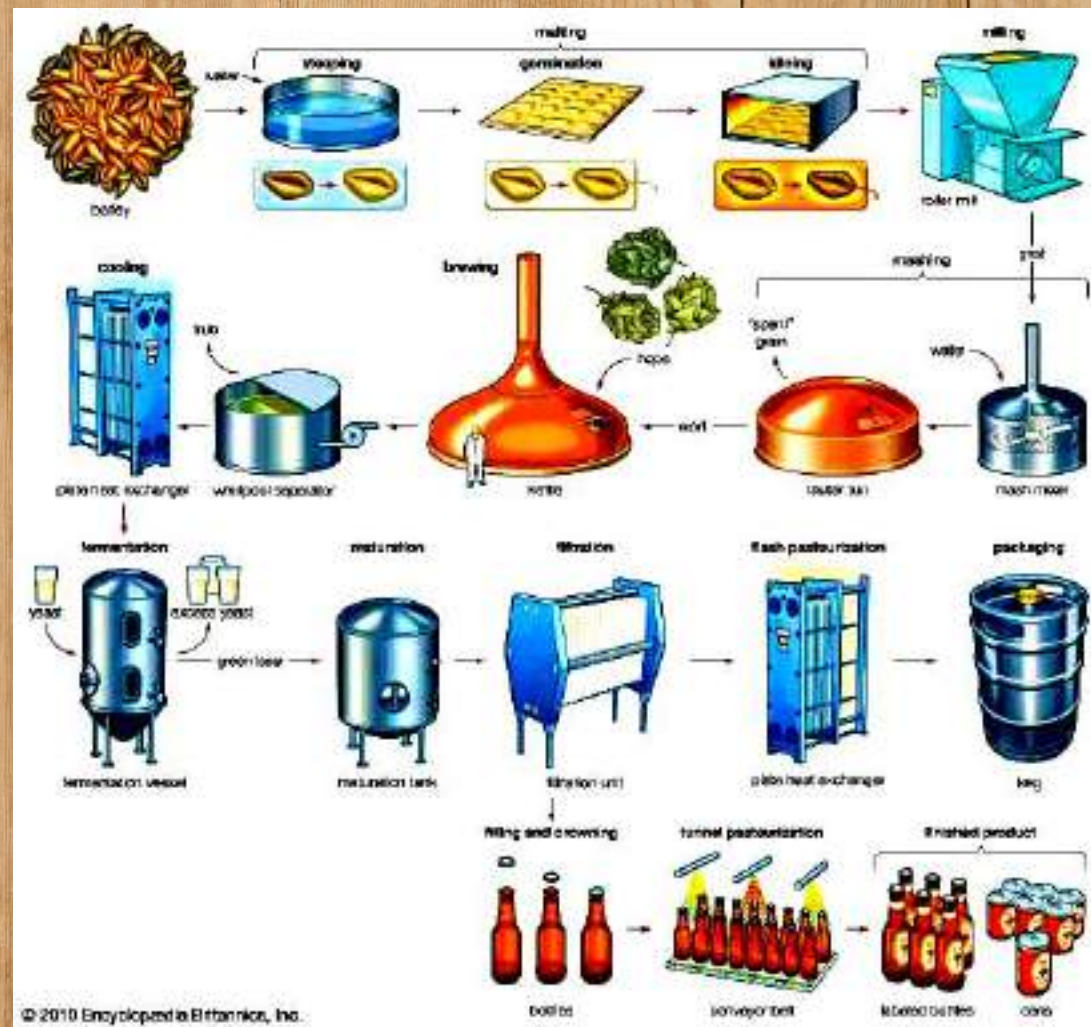
啤酒的酿造 |

- 基本原理：把麦芽里的淀粉在酶的作用下转化成糖，再通过酵母变成酒精和二氧化碳
- 原始部落在酿酒时大家围在一起烧一锅开水，每人拿把麦芽在嘴里嚼一下吐到锅里，因为人的唾液中含有酶
- 古代苏美尔人在酿酒时先将麦芽粉碎，加水糅合，发酵后做成面包，再将面包加水捣碎，放入香料和苦味剂，发酵后沉淀过滤，就是最原始的啤酒，喝时用麦杆吸
- 啤酒被称为“液体面包”的原因之一

啤酒的酿造 |

基本流程：先把麦芽粉碎，加热水浸泡出糖，再煮沸，投入啤酒花，迅速冷却后投入酵母，进行发酵，沉淀过滤后就可以装桶装瓶开喝

酿酒其实很简单，你煮锅麦汁，小火是麦片粥，大火是麦饭，忘记关火是锅巴，煮的汁直接喝是大麦茶，放一放是啤酒，蒸馏下是威士忌，做坏了是醋，丝毫不浪费





手把手 大师教你酿啤酒

喝自己酿的 啤酒

Get Your Own Brew

高岩 著




中原出版传媒集团



2016 上海国际精酿啤酒大赛

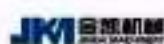
05/28 Shanghai International Craft Beer Competition
 地点: 上海锦江乐园 日期: 2016年5月28日

主办单位:  上海精酿信息科技有限公司
 酒花儿-让更多人喝上好的精酿

赞助商:   滴滴出行



Talos



唯一指定酒具品牌:  SPIEGELAU

媒体支持:   

协办单位

- | | | |
|--|---|--|
|  上海精酿啤酒协会 |  江苏精酿啤酒协会 |  广东精酿啤酒协会 |
|  安徽精酿啤酒协会 |  南京精酿啤酒协会 |  河北精酿啤酒协会 |
|  成都精酿啤酒协会 |  内蒙古精酿啤酒协会 |  河南精酿啤酒协会 |
|  大连自酿啤酒协会 |  山东精酿啤酒协会 |  湖北精酿啤酒协会 |
|  福建精酿啤酒协会 |  山西精酿啤酒协会 |  江西精酿啤酒协会 |
|  天津自酿啤酒协会 |  沈阳自酿啤酒协会 |  云南精酿啤酒协会 |
|  西安自酿啤酒基地 | | |

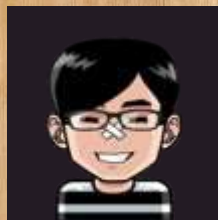
 本赛事已通过BJCP认证



我们在行业内以高冷和装逼著名

进行过多场气氛祥和、群众喜闻乐见的
撕逼运动

酿酒很有趣的



黑客与精酿

专业酿酒公众号





THANKS

坚持听完的都毅力可嘉