

啤酒品酒师资格认证协会

世界啤酒分类指南(中文版)



版权所有 © 2015

BJCP(啤酒品酒师资格认证协会)授权啤博士团队独家译制

啤博士仅授权以教育和非商业培训为目的情况下应用该中文版手册，**BJCP 及啤博士**保留一切最终解释权。

下载及更新请前往 www.bjcp.org

主编：毛新愿（啤博士-太空精酿）

翻译团队(章节顺序)：毛新愿(啤博士-太空精酿)，刘俊杰(喜啤士啤酒技术中心)，熊猫精酿酿造部，张小娇(多姐自酿)，罗西(摩西精酿-丁若)，佟帆(啤博士-螂王)，李泳佳(啤博士-右吉胖)，莫雳(啤博士-墨船长)，夏立子(啤博士-二麻博士夏厂长)

审阅与校正：王菡(啤博士-王博士)，潘丁浩(熊猫精酿)，董弋平(家酿啤酒爱好者网站)

最终审阅：毛新愿(啤博士-太空精酿)，王菡(啤博士-王博士)

编者语

1985年创建于美国的啤酒品酒师资格认证协会 (BJCP, Beer Judge Certificate Program) 已有30年历史,宗旨是(1)推广与传播啤酒相关的各类知识与文化,提升大众对啤酒的认知、品酒和评估水平;(2)创造一个啤酒行业规范的评价程序,引导啤酒爱好者如何正确评价及饮用啤酒,便于对这些酒类进行排名和评比;(3)为这个行业提供大量的专业评审人才,为酿酒商提供正确的信息反馈。30年的积累,截至2015年11月初,BJCP拥有5579名活跃的有品酒师资格会员,其中801名品酒师拥有国家级及以上资格,可见这个资格认证的难度相当之大。所有成员历史上总共鉴定过100万款(1103645)啤酒,服务过世界各地的6784次啤酒大赛,影响力可谓当之无愧的世界第一。

啤酒可谓是人类最古老也最为流行的酒精饮料,消费量仅次于水和茶。从几千年前中亚苏美尔人聚集地到中国贾湖文化遗址,从欧洲的Trappist修道院联盟到北京超市货架上的各种常见淡拉格,几千年的发展造就了一个庞大的啤酒家族。而BJCP也定期推出啤酒分类指南对啤酒加以科学分类,随着BJCP影响力的增加这个指南也已成为世界啤酒市场的风向标。尤其是那些被界定为新品种的啤酒,无不在进入指南后迎来大发展。

目前我国的啤酒精酿事业正处于繁荣发展时期,全国各地的精酿酒吧、自酿比赛、啤酒文化节如同雨后春笋般涌出。人们的物质消费能力及精神文化需要逐渐提升,精酿啤酒作为一种既具有深度文化内涵,又具有丰富社交体验的消费品自然越发夺目。在批量生产的工业啤酒慢慢走向下坡路的同时,我国的进口精酿和自酿市场却保持每年至少50%的增长速度,前景广阔。但我们也深刻意识到,在消费量增加的同时,由于我国啤酒酿造历史较短、积累很少、语言障碍,精酿啤酒的历史和知识认知对于广大啤酒爱好者还有比较大的提升空间。

在这种背景下,啤博士团队与BJCP取得了联系,经过不断交流,BJCP的七名董事之一、负责对外交流与文化推广分部的主席Mike Dixon先生认可了啤博士团队的专业程度,授予我们独家中文翻译权。为保证翻译质量、广采众家之所长,我们组织了一个九人/单位翻译团队,各负责九分之一的翻译任务。其中,有五人为啤博士在美国和荷兰成员,有四人/单位为来自中国的啤酒行业从业者。对于没有出现在作者列表(只包含完成九分之一)中的人,我们表示真诚致谢,潘丁浩、赵燕、李勋熠、代赛合作完成了熊猫精酿酿造部的工作内容,刘俊杰和李哲完成了喜啤士啤酒技术中心的工作。经过三个月的翻译及与BJCP的交流,大家正式同意于2015年11月发布本指南及《BJCP啤酒比赛评分表中文2015版》,全部内容一律免费使用。于此同时,也希望一切使用都针对教育和比赛,任何未经授权或商业目的出版、使用和抄袭本中文指南,我们保留检举和控诉权利。

当然,由于译者和编校者的水平有限,其中不可避免会出现错误,请大家谅解。此外,关于词汇本身,由于文化和理解上的差异,BJCP也用了大量的近义词便于大家理解(请参照正文引言),本指南也不可避免中文各类同义词的出现。请大家在不影响正确理解的情况下,宽容使用本版中文指南。我们也非常欢迎大家给我们提出宝贵意见,对于未来的更新版本大有裨益。

联系啤博士:微信公众号(DoctorBeer,啤博士),新浪微博(啤博士),邮箱(doctor-beer@outlook.com)



啤博士团队,2015年11月于荷兰

啤酒品酒师资格认证协会

2015 世界啤酒分类指南



版权所有 © 2015, 美国啤酒品酒师资格认证协会 (BJCP, Inc.).

BJCP 仅授权以教育和非商业培训为目的的情况下应用该手册。

保留一切最终解释权。

下载及更新请前往 www.bjcp.org

主编: Gordon Strong
Kristen England

旧版啤酒分类指南总结: Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
新分类信息收集与编辑: Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler
审阅与校正: Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra and Michal Vřes
最终审阅: Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

目录

2015 新版指南引言	VII	4C. Helles Bock (清亮博克)	8
啤酒风格与类别	vii	5. PALE BITTER EUROPEAN BEER (欧式淡色苦啤酒)	8
啤酒风格与类别的命名	vii	5A. German Leichtbier (德式低度啤酒)	8
如何使用这个分类指南	vii	5B. Kölsch (科隆啤酒)	9
啤酒风格的描述格式	viii	5C. German Helles Exportbier (德式清亮出口啤酒)	9
啤酒风格的描述语言	ix	5D. German Pils (德式皮尔森)	10
啤酒风格简介	IX	6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER (欧式琥珀麦芽拉格)	11
啤酒基本分类	x	6A. Märzen (三月啤酒)	11
所有啤酒风格的共同特点	x	6B. Rauchbier (烟熏啤酒)	11
词汇表	x	6C. Dunkles Bock (深色博克)	12
啤酒花相关术语	x	7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER (欧式琥珀苦啤)	12
麦芽或糖化术语	x	7A. Vienna Lager (维也纳拉格)	13
酵母与发酵术语	xi	7B. AltBier (德国老式啤酒)	13
味道或异味术语	xi	7C. Kellerbier (地窖啤酒)	14
外观术语	xi	Pale Kellerbier (淡色地窖啤酒)	
色度参考	xi	Amber Kellerbier (琥珀地窖啤酒)	
啤酒风格的分组	xi	8. DARK EUROPEAN LAGER (欧洲深色拉格)	15
啤酒风格标签参考表	xii	8A. Munich Dunkel (慕尼黑深色啤酒)	15
1. STANDARD AMERICAN BEER (典型美式啤酒)	1	8B. Schwarzbier (德式黑啤)	16
1A. American Light Lager (美式淡爽拉格)	1	9. STRONG EUROPEAN BEER (欧洲烈性啤酒)	16
1B. American Lager (美式拉格)	1	9A. Doppelbock (双料博克)	17
1C. Cream Ale (奶油艾尔)	2	9B. Eisbock (冰馏博克)	17
1D. American Wheat Beer (美式小麦啤)	2	9C. Baltic Porter (波罗的海波特)	18
2. INTERNATIONAL LAGER (国际拉格啤酒)	3	10. GERMAN WHEAT BEER (德式小麦啤)	18
2A. International Pale Lager (淡色拉格)	3	10A. Weissbier (德式小麦白啤)	18
2B. International Amber Lager (琥珀拉格)	3	10B. Dunkles Weissbier (德式深色小麦啤)	19
2C. International Dark Lager (深色拉格)	4	10C. Weizenbock (小麦博克)	20
3. CZECH LAGER (捷克拉格)	4	11. BRITISH BITTER (英式苦啤)	20
3A. Czech Pale Lager (捷克淡色拉格)	5	11A. Ordinary Bitter (普通苦啤)	21
3B. Czech Premium Pale Lager (捷克优质淡色拉格)	5	11B. Best Bitter (最苦啤)	21
3C. Czech Amber Lager (捷克琥珀拉格)	6	11C. Strong Bitter (烈性苦啤)	21
3D. Czech Dark Lager (捷克深色拉格)	6	12. PALE COMMONWEALTH BEER (英联邦淡色啤酒)	22
4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER (欧式淡色麦芽味拉格)	7	12A. British Golden Ale (英式金色艾尔)	22
4A. Munich Helles (慕尼黑清亮啤酒)	7	12B. Australian Sparkling Ale (澳洲起泡艾尔)	23
4B. Festbier (节日啤酒)	7		

12C. English IPA (英式IPA)	23
<hr/>	
13. BROWN BRITISH BEER (英式棕色艾尔)	24
13A. Dark Mild (深色淡味啤酒)	24
13B. British Brown Ale (英式棕色艾尔)	25
13C. English Porter (英式波特)	26
<hr/>	
14. SCOTTISH ALE (苏格兰艾尔)	26
14A. Scottish Light (苏格兰淡啤)	26
14B. Scottish Heavy (苏格兰高度啤酒)	27
14C. Scottish Export (苏格兰出口啤酒)	28
<hr/>	
15. IRISH BEER (爱尔兰啤酒)	28
15A. Irish Red Ale (爱尔兰红色艾尔)	28
15B. Irish Stout (爱尔兰世涛)	29
15C. Irish Extra Stout (爱尔兰浓世涛)	30
<hr/>	
16. DARK BRITISH BEER (深色英式啤酒)	30
16A. Sweet Stout (甜世涛)	30
16B. Oatmeal Stout (燕麦世涛)	31
16C. Tropical Stout (热带世涛)	31
16D. Foreign Extra Stout (出口增料世涛)	32
<hr/>	
17. STRONG BRITISH ALE (烈性英式艾尔)	32
17A. British Strong Ale (英式烈性艾尔)	33
17B. Old Ale (陈酿艾尔)	33
17C. Wee Heavy (苏格兰烈啤)	34
17D. English Barleywine (英式大麦酒)	34
<hr/>	
18. PALE AMERICAN ALE (淡色美式艾尔)	35
18A. Blonde Ale (金色艾尔)	35
18B. American Pale Ale (美式淡色艾尔)	36
<hr/>	
19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER (琥珀和棕色美式艾尔)	37
19A. American Amber Ale (美式琥珀艾尔)	37
19B. California Common (加州蒸汽啤酒)	37
19C. American Brown Ale (美式棕色艾尔)	38
<hr/>	
20. AMERICAN PORTER AND STOUT (美式波特和美式世涛)	38
20A. American Porter (美式波特)	38
20B. American Stout (美式世涛)	39
20C. Imperial Stout (帝国世涛)	40

21. IPA (印度淡色艾尔)	40
21A. American IPA (美式IPA)	41
21B. Specialty IPA (特种IPA)	41
特种IPA: Belgian (比利时) IPA	
特种IPA: Black (黑色) IPA	
特种IPA: Brown (棕色) IPA	
特种IPA: Red (红色) IPA	
特种IPA: Rye (黑麦) IPA	
特种IPA: White (白色) IPA	
<hr/>	
22. STRONG AMERICAN ALE (美式烈性艾尔)	46
22A. Double (双料) IPA	46
22B. American Strong Ale (美式烈性艾尔)	46
22C. American Barleywine (美式大麦酒)	47
22D. Wheatwine (小麦酒)	48
<hr/>	
23. EUROPEAN SOUR ALE (欧洲酸艾尔)	49
23A. Berliner Weisser (柏林小麦啤酒)	49
23B. Flanders Red Ale (法兰德斯红色艾尔)	49
23C. Oud Bruin (老棕色艾尔)	50
23D. Lambic (兰比克)	51
23E. Gueuze (贵兹)	51
23F. Fruit Lambic (水果兰比克)	52
<hr/>	
24. BELGIAN ALE (比利时艾尔)	53
24A. Witbier (比利时小麦啤)	53
24B. Belgian Pale Ale (比利时淡色艾尔)	54
24C. Bière de Garde (北法风格窖藏啤酒)	54
<hr/>	
25. STRONG BELGIAN ALE (烈性比利时艾尔)	55
25A. Belgian Blond Ale (比利时金色艾尔)	55
25B. Saison (季节啤酒-赛松)	56
25C. Belgian Golden Strong Ale (金色烈性艾尔) ..	57
<hr/>	
26. TRAPPIST ALE (修道院-特拉啤斯特艾尔)	57
26A. Trappist Single (特拉啤斯特单料)	57
26B. Belgian Dubbel (比利时双料)	58
26C. Belgian Tripel (比利时三料)	58
26D. Belgian Dark Strong Ale (比利时深色烈性艾尔)	59
<hr/>	
27. HISTORICAL BEER (历史上存在的啤酒)	60
Gose (古斯)	60

Kentucky Common (肯塔基啤酒)	60
Lichtenhainer (烟熏酸艾)	61
London Brown Ale (伦敦棕色艾尔)	62
Piwo Grodziskie (波兰烟熏啤酒)	62
Pre-Prohibition Lager (禁酒令前拉格)	63
Pre-Prohibition Porter (禁酒令前波特)	63
Roggenbier (黑麦啤酒)	64
Sahti (芬兰节日啤酒)	64
<hr/>	
增味啤酒简介	66
增味啤酒检录	66
品鉴增味啤酒	66
啤酒中所加原料的平衡效果	66
<hr/>	
28. AMERICAN WILD ALE (美国野菌艾尔)	67
28A. Brett Beer (布雷特啤酒)	67
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer (混合发酵酸啤)	67
28C. Wild Specialty Beer (野菌增味啤酒)	68
<hr/>	
29. FRUIT BEER (果啤)	68
29A. Fruit Beer (果啤)	69
29B. Fruit and Spice Beer (香料果啤)	69
29C. Specialty Fruit Beer (增味果啤)	70
<hr/>	
30. SPICED BEER (香料啤酒)	70
30A. Spice, Herb or Vegetable Beer (叶啤)	70
30B. Autumn Seasonal Beer (秋季啤酒)	71
30C. Winter Seasonal Beer (冬季啤酒)	71
<hr/>	
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER (另类发酵物啤酒)	72
31A. Alternative Grain Beer (另类谷物啤酒)	72
31B. Alternative Sugar Beer (另类醇糖啤酒)	73
<hr/>	
32. SMOKED BEER (烟熏啤酒)	73
32A. Classic Style Smoked Beer (经典烟熏啤酒) ...	73
32B. Specialty Smoked Beer (增味烟熏啤酒)	74
<hr/>	
33. WOOD BEER (木桶啤酒)	74
33A. Wood-Aged Beer (木桶陈酿啤酒)	74
33B. Specialty Wood-Aged Beer (增味木桶陈酿啤酒)	75

<hr/>	
34. SPECIALTY BEER(特色啤酒)	76
34A. Clone Beer (克隆啤酒)	76
34B. Mixed-Style Beer (混合风格啤酒)	76
34C. Experimental Beer (实验啤酒)	76
<hr/>	

附录 A: 其他分类方法	77
1. 根据2008年版风格的分类 (严格)	77
2. 根据2008年版风格的分类 (修订)	78
3. 根据风格的分类 (修订)	80
4. 根据起源国家分类	81
5. 根据历史分类	82
<hr/>	

附录 B: 本地风格	84
Argentine Styles (阿根廷风格)	84
X1. Dorada Pampeana (潘帕斯金色艾尔)	
X2 Argentine IPA (阿根廷IPA)	
Italian styles (意大利风格)	85
X3. Italian Grape Ale (葡萄艾尔)	

2015 新版指南引言

2015版啤酒风格分类指南在2008版本基础上做了较大改进。新版指南的总体宗旨是能从啤酒风格上更好地描述世界各地的常见啤酒，及时适应精酿啤酒市场的发展趋势，用更精准的方式描述传统啤酒及现代酿酒原料的各种感官特性。新版指南参考了很多最新的研究和参考资料，试图帮助啤酒大赛组织者更好的掌控比赛的复杂度。

新版指南增添了很多新的啤酒风格，已有的一些啤酒风格也更细化为多个子类，或者被重新命名。同类啤酒的新划分原则是它们有共同的特征，而不仅仅是按照历史渊源或传统名称。请勿简单认为分类是按照啤酒的常见属性，比如颜色、烈度、平衡度、主导风味和发源地等；本指南考虑的因素非常多，细致入微。这些改变能使将来的进一步修订更加灵活。最后，本章节告诉大家如何正确使用这个分类指南，尽量避免旧版指南带来的一些误解和谬用。

如果您对2008版本比较熟悉，将会注意到很多类别的名称与编号都发生变化。本指南额外添加了啤酒风格的引言部分，类似于Cider(苹果酒)和Mead(蜂蜜酒)的风格分类指南。引言部分描述了啤酒的基本特征以及默认属性(除非特别声明，描述某款啤酒时，这些属性必须有或无，不能模棱两可)。

啤酒风格与类别

本指南用一些特定的词汇来描述：比如大类、子类、风格。针对啤酒、蜂蜜酒和苹果酒，子类是最重要的标签，描述了某款酒的最基本特点，是风格分类的基本标准。每种风格的酒都有很具体的描述，可以根据这些直接评价某款酒。针对特殊风格的啤酒，本指南会参考风格与它比较接近的经典分类方法，给它一个全新的子类名称。具体信息可以参见特殊啤酒分类方法的引言。

任意一个大类的啤酒、蜂蜜酒和苹果酒，基本都有相似的特性，但即便如此它们的子类定义不见得完全相关。本指南的宗旨是把啤酒、蜂蜜酒和苹果酒很科学地统一分类，方便在比赛中评价；大家也没必要深挖这种分类方法的具体细节和原因，因为这都是与时俱进的定义，和历史及地理因素关联不大。

酒类大赛组织者也可以参考本指南，设置自己的分类奖项。**BJCP从来都不强求比赛奖项设置必须遵照本指南中规定的啤酒种类。**大赛组织者大可不必拘泥于形式，可以把其中一些子类灵活地归到其他竞赛组里，从而平衡某些奖项下的作品数量(例如某类型的酒参赛数量过多)。

本指南主要基于啤酒的共性去分类，所以非常适合用于啤酒大赛的评比过程，但须承认这不一定是学习啤酒各个类别本质区别的最好途径。对于教学而言，把啤酒按照历史渊源分类，更加方便对比和分析它们在演化过程中的变化。如果想了解某一个国家和市场的啤酒，把啤酒按照国家来分类也很有道理。所以本质上各种分类方法都有它们的道理，本指南是为了方便各类啤酒比赛的评比。附录A描述了其它分类方法，供大家参考。

啤酒风格与类别的命名

很多读者对本指南归纳的风格、大类、子类很迷茫，不清楚啤酒分类的标准是什么。首先，风格是一个最贴近某类

酒的概括名词。风格先定义了一款酒的基调，然后再根据特性和产地等细分具体的大类与子类。

另外，这些啤酒风格的描述名词在世界各地(甚至邻近地区)的名称可能不一样。旧版指南曾同时列出了这些不同的名称，反而造成了啤酒名称的滥用现象。因此，本指南只选取各地最广泛使用的一个名称，亦或是根据啤酒特性重新命名。本指南并非要求酿酒厂商应当按照这里的内容命名自己的产品，而是给大家提供一个参考依据。

本指南有些命名是沿袭了专有名称。我们只是为了准确描述这种风格的啤酒，并不意味着酿酒厂商必须使用这些名称。有时啤酒名称不易直接理解，读者可以假定每个名称后面都带有“风格”两字：因为每种酒都有自己的风格，但我们为了简化描述并不在所有名称后面都加上“风格”两字。

有时不同风格的酒用同样的名字(比如几种酒都叫波特)，这种情况就不得不用国家或地区来区分(只针对比赛)。在各国的本地市场就没必要这样，不必重新命名已有产品。

那些在风格与分类上加了国家或地区名称的啤酒并不意味着只能在这个国家或地区才有资格这么称呼这些啤酒，只是说明它们起源于此，或者在当地流行。很多啤酒风格已经国际化，区别在于各地区使用了当地的特色原材料。请记住，“风格”两字都可以应用在这些啤酒名称之后，但读者需要自己判断两款不同名称的酒的风格是否有本质区别，或者只是不同酒厂的类似产品。

我们秉承公平公正的原则，使用国家或地区命名不带有任何偏好。如果已经有约定俗成的名称，则直接沿用，不再另外起名。我们意识到，某些命名可能会带来某些问题，比如政治、伦理或社会冲突；我们特此声明，我们不带有任何立场，我们只是为了描述啤酒，无意制造争端。

如何使用这个分类指南

之前版本的分类指南在发布之初，我们完全没有预料到会如此流行和被广泛使用。刚开始我们只是计划为家酿啤酒大赛提供参考标准，没想到后来却被沿用到了世界各地。

甚至在许多精酿啤酒运动蓬勃发展的国家，分类指南被当作酿酒的参考工具书，确定所酿啤酒的种类。消费者和啤酒贸易商也开始用它描述产品。但很不幸，很多人曲解了分类指南的最初意图，盲目的将其奉为放之四海而皆准的法典。

我们意识到了很多关于本指南的滥用和误用，包括各类啤酒大赛，以及BJCP酿酒师认证考试的准备与打分，甚至理解错误的读者又误导了更多的人。接下来，我们会告诉大家如何正确使用本指南，避免更多的误用。如果您发现有人错误使用了本指南，烦请您告诉他们阅读以下内容。

下面的内容将会尽力描述本指南的根本意义，以期在最大程度避免新读者的误会与错误使用：

1. **BJCP的啤酒风格分类只是一个指南，不是一个规范。**

顾名思义，指南是用来描述最常见的例子，从而辅助评判；与严格的规范不同，指南允许特例的存在。指南提供参考，而非强加限制。在使用指南评判参赛作品时，需灵活处理。如果参赛作品别具匠心且酿造精良，即便不完全符合指南中的某种风格，也可考虑授予其奖项。指南的表述全面且细致，便于在家酿比赛中系统地评估一款参赛作品；但切勿断章取义，因为其中的某一句话而否定一款参赛作品。

2. **本指南主要适用于家酿啤酒大赛。**

每个风格的描述主要是为了辅助比赛的评判，尽量避免啤酒风格分类的交叉和重叠。当然，有些酒厂故意模糊界限，推出一些交叉风格的啤酒。本指南的创作初衷是针对家酿比赛，而不是面向所有的商业啤酒。

3. **本指南被超过预期地广泛使用。**

很多人对本指南的使用方式超越了我们的初衷。我们很乐于看到大家认可本指南的价值，也允许大家免费使用BJCP的命名和编号系统。然而，请勿曲解本指南的创作初衷。听说有些酿酒师使用本指南复制历史风格的酒，或是依据本指南酿造异域风情的酒。我们对于这种情况始料未及：虽然真心希望能帮助推动精酿啤酒的整体发展，但请注意，这并非我们的最初意图，只是一个幸运彩蛋罢了。

4. **啤酒风格与时俱进。**

随着时间的推移，啤酒风格已发生了很大变化，争议尚存，远未定型。虽然某个啤酒风格的名称一直被沿用，但是其特点早已发生了变化。迫于市场压力和法规限制，啤酒酿造商被迫不断调整生产工艺。比如，今天的“波特”和历史上的“波特”就颇有不同。除非特指（例如“历史上的啤酒”大类），本指南描述的风格分类只针对当前的啤酒。

5. **本指南不适用于每一款商业啤酒。**

切勿认为本指南可以完美分类所有的啤酒。某些酒厂追求标新立异，痴迷于酿造非常规的啤酒。这种情况不适用于本指南（或其它指南）。但是这样并没有什么不妥之处，本指南从未试图强制分类每一款商业啤酒。

6. **本指南没有定义所有可能的啤酒风格。**

虽然有些啤酒风格存在于世，但本指南并没有收录。这些风格通常比较模糊，或者较为冷门，以至于家酿爱好者都不太

愿意酿造。这导致很难收集范例和资料，从而很难准确定义这些风格。此外，我们毕竟学识有限，未曾听闻过某些啤酒风格。抑或某些风格的啤酒只是昙花一现，已不复存在。综上所述，切勿片面认为本指南涵盖了历史上的所有啤酒风格。我们尽可能收录当前家酿爱好者和精酿啤酒厂所热衷酿造的啤酒风格。

7. **代表性的常见酒款在与时俱进。**

正如啤酒风格的改变，某些商业啤酒/常见酒款也在变化。曾经有代表性的品牌不一定能一直代表一种啤酒风格。可能品牌本身改变了（比如因为酒厂的所有权改变了），也有可能品牌没变但这个风格有了新的发展。例如，美国铁锚酒厂的“自由艾尔”曾经定义了美式印度淡色艾尔风格，但是如今它更贴近于本指南中的美式淡色艾尔风格。

8. **酿酒的原材料在与时俱进。**

最好的例子就是当前的啤酒花；别具一格的新款啤酒花层出不穷。酿酒师为了创新，可能会迅速采用新原料，摒弃旧原料。因此，某些啤酒风格的特性很难一成不变。评判啤酒时，我们要宽容对待这种变化；比如并非所有的美国啤酒花或者新世界啤酒花都是柑橘味或者松枝味。切勿墨守陈规；一方面要了解传统的原材料，另一方面要以发展的眼光评判由于使用新原材料而对啤酒风格的改变。

9. **大部分的风格定义比较宽泛。**

有人认为本指南的风格定义过于严格，限制了酿酒师的创意。这当然不是我们的本意；我们认为，创意可以驱动创新，酿酒师可以有自己独到的见解。然而，并非每个创新都是有益的，或者每款创新的啤酒都能有足够的区分度。因此，啤酒风格的定义可以有一定的灵活性，但是必须基于一定的前提条件。

10. **本指南并不神圣。**

本指南的内容并非来自神的启示，而是源自啤酒爱好者们的直观感受和悉心编撰。大可不必把本指南奉为圣经宝典。需谨防只见树木，不见森林：即纠结于某些词汇，而忽视了上下文的本意。评判任何风格的啤酒，最重要的是平衡感和整体的印象：即这款啤酒能让您联想到它所属的风格，并且较为易饮。切勿拘泥于个别词汇而忽视了啤酒风格的精髓。发布新版指南的时候，我们也会修改不少词汇，这进一步说明了不要盲目崇拜本规范里的词汇。

啤酒风格的描述格式

我们使用一套标准的格式来描述啤酒的风格。这个部分将会详细介绍这套格式模版，避免误用：

- **总体印象。** 在旧版指南中，总体印象只是再次描述啤酒的基本特征，即外观、香气、味道和口感。在新版指南中，总体印象描述一杯啤酒的精髓，即与众不同的独到之处。总体印象也可以理解为普通饮酒者对啤酒的描述，并非专业品酒师或狂热爱好者的描述。这有助于更直观和感性的评价一款酒，而非使用繁琐的专业标准。

- **外观、香气、味道和口感。**这四个指标是描述啤酒风格的最基本要素。它们是定义啤酒风格的感知要素，引导比赛中对啤酒的评价与对比。几经修改，本指南更侧重于啤酒原料的感知特征，而非原料本身或它们的加工过程。比如这样描述极其简单：慕尼黑淡色麦芽尝起来很像大陆皮尔森麦芽。但如果不知道后者是何物便会无所适从了。本指南提供了一套结构化的标准评价体系，便于训练有素的品酒师做出可靠的评价，即便品鉴一款不熟悉的啤酒样品。
- **注释。**算是对上述感知要素的一种补充。并非每款酒都需要扩展的注释，注释可以很简洁。
- **历史。**BJCP并非历史研究机构；虽然参考了很多资料，但很多现代啤酒的来源却无据可查，BJCP索性书写了这些啤酒的现代历史。本指南中有些啤酒风格的历史丰富到可以扩展成书；这里只简要介绍一些重点内容。
- **典型原料。**本指南不会提供每种风格的具体配方，但会尽可能描述该风格使用的典型原料，从而与其它风格进行区分。但这并不意味着同种风格的啤酒必须使用同样的原料，或者遵循同样的酿造流程。本指南只是提供参考，并不强制要求。
- **风格对比。**这是本指南中的新部分，有助于区分相似或相关联的风格。有些人更习惯使用已知的风格去描述一个新的风格。大赛评委有时也需要了解某种风格的最与众不同之处。风格对比提供了这些信息，尤其有助于评判不熟悉的啤酒风格。
- **参赛说明。**这个章节明确了某风格的参赛作品必须提供的参赛说明，从而有助于评委做出评判。大赛组织者应当要求参赛者提供这些信息，并提供这些信息给评委。评委有权要求提供这些信息。
- **重要参数。**某种风格啤酒的大致信息，诸如初始比重(OG)、最终比重(FG)、酒精度(ABV)、国际苦度值(IBU)、参考美国化学及酿酒师协会(ASBC)的国际标准量化色度(SRM)等。在美国之外，也可使用欧洲酿造公约组织(EBC)的颜色指标，同数值的EBC大约是SRM的两倍。对于熟悉拉维邦德(Lovibond)色度系统的读者，除了色度最高的黑啤，可以认为这个体系的数值和SRM是等价的。完美主义者请注意，评委只是基于肉眼判断，而非像化学家那样使用实验室的精密仪器判断。再次声明，啤酒风格的重要参数只作为参考，而非必须遵照。这些参数体现了该风格的大多数啤酒的基本特征，不可能涵盖每一款啤酒。其主要作用是帮助评委按次序

评判，而不是因为某个参数不符合而直接否定一款参赛作品。

- **常见酒款。**针对每个啤酒风格，本指南都例举了标志性的商业啤酒作为常见酒款。本指南的内容削减了酒款数量，将来会在BJCP的官网上给出更多的酒款。酒款的编号排序没有特殊含义。这些酒款也并非一定是该风格里的最佳作品。有些酒款选的并不完美，也有些酒款本身在与时俱进。因此，切勿以偏概全，使用这些酒款来代表一种风格；要用批判的眼光看待这些酒款，从而更客观的衡量参赛作品。
- **标签。**为方便分类，BJCP采取了一种信息架构式的标定方法。标签之间没有排序的关系，不包含任何更深层的含义。

啤酒风格的描述语言

本指南篇幅较长，其中有几种风格的描述较冗长。为避免过于枯燥乏味，有时会用到很多同义词描述，但切勿过度解读这些词汇。之前有读者询问下述词汇的差异：淡和低、适中和温和、深色和暗色，等等。其实，考虑一下上下文，这些词汇的含义是没有区别的，都是用来描述感知的强度。读者完全没有必要反复推敲某个词汇。

我们之所以大量使用同义词，是为了提升写作水平，尽量合理使用高级词汇。我们不是语言警察，不会规定只有某一个用词是正确的，其它的都是错的。所以读者们要理解不同词汇的内涵，而不要太在意用词的不一致性。不要强求本指南里的词汇与大赛评分表里的词汇完全一致。请注意领悟词汇要表达出的内涵，而非纠结于词汇本身。

此外，请特别留意修饰性词汇，尤其是描述某种风格特性的质与量的词汇。很多特性是可选的，而不是必须的。不具备这些特性的啤酒也不应被给予差评。这些可选的特性通常与下列修饰性词汇一起出现：或许有、可能有、大概突出某特点、可以接受的、合适的、典型的。必须具备的特性通常使用肯定式语气，或者命令语气（必须、应当）；一定不能有的特性也需表达的斩钉截铁：不恰当、决不允许、不可接受。再次强调，**请根据字面意思和上下文理解**。总之，不要过度解读单个词汇或者短语，而要理解潜在的含义。请着重关注啤酒的总体印象、整体平衡感、与其它风格的异同。请勿对某些词汇带有过度的感情色彩，以免因此对啤酒风格的理解产生偏差，影响到对参赛作品的客观评判。

啤酒风格简介

为了精简啤酒风格的描述，本指南使用了基本的专业术语或便于速记的词汇来表述原本很复杂的内涵。此外，本指南略去了一些仅会在特殊情形下使用的生僻词条。因为有些术语在不同地区代表的含义不同，所以本指南指明了语境，以免产生歧义。对于所有啤酒风格都不允许的特点，本指南只描述一次，之后不再赘述。

啤酒基本分类

现代精酿界对啤酒风格的分类主要是按照啤酒酵母的类型。美国和其他大部分地区的酿酒师习惯于把使用上发酵型（艾尔）酵母的啤酒统称为艾尔(Ales)，使用下发酵型（拉格）酵母的啤酒统称为拉格(Lagers)。按照发酵方式，很多分类体系还会允许第三个类别，叫做自然发酵型啤酒；不过，更为广泛使用的词汇是野菌型，即使用野生酵母甚至细菌等非酵母类型菌种发酵。实际上，野菌并不等价于自然发酵；前者大多是通过人工接种发酵所需的菌种，而后者是直接使用大自然里的菌种（比如布鲁塞尔地区空气里的菌种适合酿造比利时兰比克），无需人工接种。

在德国和其他传统的酿酒地区，通常用上发酵和下发酵两个词来区别啤酒。德国人习惯把艾尔当做一种特定的英式啤酒，把拉格当做一种储藏啤酒的方式（注：Lager在德语中是储藏的意思）。所以德国人认为科隆啤酒(Kölsch)是一种上发酵的拉格啤酒，而非艾尔。

在某些历史阶段，英国酿酒师会把艾尔(ales)、波特(porters)和世涛(stouts)视为不同类型的啤酒（后来又曾经认为波特和世涛是一个类型）。在另一些历史背景下，啤酒必须使用啤酒花（或使用了比艾尔更多啤酒花），而艾尔可以不添加啤酒花。这些背景知识对于读者理解古老的啤酒配方和历史资料有所帮助，然而对于描述当前啤酒风格并没有什么作用。

本指南遵照现代精酿啤酒的定义，把啤酒分成艾尔、拉格和野菌三大类型，有必要时会补充说明相关的地域信息。

所有啤酒风格的共同特点

除非特别声明，本节讨论的特点是描述每个啤酒风格都会用到的。没必要对每个风格都重复介绍这些内容，但有些没有提到的特点也是不允许出现的（比如乙酰味道）。

除非在某个风格描述里明确说明，所有的啤酒风格都应该做到发酵完全，没有任何因技术失误而带来的杂味，例如乙醛、涩味、氯酚味、双乙酰、二甲基硫醚、杂醇、酚类等。也不能有因为包装和保存不当而带来的异味，包括氧化、日光臭、变质的酸味、霉味等。

除非特别声明，口感方面不应该有涩味或奶油感，酒精度低于6%的也不应该有温暖的酒精感。对于高酒精度的啤酒，口感也不能过于刺激、辣口甚至有烧灼感。对于突出酒精感的啤酒，这种口感一定要干净利落，不含杂醇。

拉格应该顺滑、清澈、不含酯类，虽可能带有微弱且迅速消散的因发酵产生的硫磺味，但应该尽量避免。使用皮尔森(Pilsner)麦芽的很多啤酒风格可能带有微量的二甲基硫醚味；这并不奇怪，但也应该尽可能避免（除非特别声明）。使用一些传统的原料酿酒会带来少许硫磺/二甲基硫醚味，让人误以为酿酒出了问题；其实这是可以接受的，但当然并不鼓励。

除非特别声明，拉格不应该含有任何水果味（酯类）。艾尔可能没有拉格那么顺滑清爽，大部分艾尔含有酯类（是可以有的，但不是必须有的）。

词汇表

本指南里的某些专业术语可能较难理解。本章节挑选的词汇要么是不易理解的，要么是有特定含义的。虽然有时使用原料名称来描述它们带给啤酒的风味，但是评委使用这些词汇时，并不意味着这些原料一定被使用了，只是便于描述感知到的风味特点。

啤酒花相关术语

美国酒花 – 精酿时代的美国酒花通常有柑橘味、树脂味，常青木，或类似的特性。更新潮的酒花甚至有实验性特色（育种）的味道，例如核果类水果、浆果和甜瓜的味道。

旧世界酒花 – 传统的欧洲啤酒花，包括萨兹系列酒花，英国酒花，以及其它来自欧洲大陆的酒花。它们的典型特点是有花香、辛香、药草味和泥土味。总的来说，香气没有新世界酒花那么浓烈。

新世界酒花 – 包括美国、澳大利亚、新西兰和其他非旧世界地区的酒花。它们不仅拥有经典美国酒花的特点，还有热带水果、核果类水果、白葡萄，或其它愉悦的香气。

萨兹系列酒花 – 又被称作贵族啤酒花，传统欧洲大陆酒花中最优质的系列。带有清淡的花香、辛香、药草特色；非常精致和微妙，几乎不会有刺激性气味。

麦芽或糖化术语

慕尼黑麦芽 – 带有面包香，丰富的麦香，突出了啤酒的麦香特色，却又不会带来多余的甜味。有时候难以区分麦香味和甜味。深色的慕尼黑麦芽能带来深度烘烤的麦芽香气，类似于烤面包的外壳。

维也纳麦芽 – 也带有普通面包烘烤的味道，但烘烤味不是特别浓郁，更接近于未烘烤的面包外壳。

皮尔森麦芽 – 欧洲大陆皮尔森麦芽很有特色，微甜、清淡的谷物味、淡淡的烘烤味，混合着些许的蜂蜜味。相比其它麦芽，皮尔森麦芽可能会带来更多的二甲基硫醚味道。

美拉德反应产物 – 经过美拉德反应，即糖类和氨基酸在高温环境下发生复杂的反应，麦芽变成褐色，伴有浓郁的麦香，甚至肉香味。旧版本指南中称之为类黑精，这个词取自美拉德反应中使麦芽变成红棕色的成分(Kunze先生称之为“浓香精”)。在有些文献中，美拉德反应产物和类黑精是一回事。由于对化学反应和风味特色理解不够深刻，酿酒师和品酒师应当尽量避免深入讨论这些词汇。可简单

认为美拉德反应的产物有极丰富的麦芽香味，在描述时直接用美拉德来形容即可。

饼干味 – 带有干/烘烤的谷物、面粉或面团、类似英式助消化饼干的的味道；酿造过程中，由饼干麦芽和某些传统英式麦芽产生。

酵母与发酵术语

干净/完全发酵 – 一种好的品质，特指在成品啤酒中含有极低甚至没有发酵产生的副产物，例如酯类、双乙酰、乙醛或类似物质（除非特别声明）。这个词用来描述上述各种副产物数量不太明显（在可接受的阈值内）。

梨果类水果 – 苹果、梨和木瓜属于此类。在植物学分类上还包括其它水果，但本指南主要只涉及这三种。

核果类水果 – 含有坚硬内核的多肉水果，比如樱桃、李子、桃、杏子和芒果等。

布雷特味道 – 酒香酵母(*Brettanomyces*)的缩写，当酵母活性衰退时会产生的一种混合果味或牲畜棚味（类似皮革、汗液、臭味）的复杂味道，这在发酵饮料中比较常见。字面意思是“英式真菌味”，经常和木桶陈化的味道联系在一起。一些常见的菌类包括*B.bruxellensis*和*B.anomalous*，它们也有别称；很多菌种（如普通酿酒酵母）共存，特性也是千差万别共存。菌种可用来主发酵或二次发酵。

味道或异味术语

谷物辅料 – 一种啤酒香气、风味与口感的味道，一般由大量使用非麦芽可发酵物而产生。比如可以描述为玉米味，酒体比全麦芽酿造的啤酒薄，味道也会寡淡一些。这个描述并不意味着一定添加了某种特定的辅料。

二甲基硫醚 – 涵盖了较广的感知特性，绝大多数啤酒风格都不应有这种味道。然而，使用较多皮尔森麦芽可能会带来轻度烹制的玉米味。本指南里能接受的正常二甲基硫醚味仅限于这种玉米味，而非熟蔬菜味或其它杂味。

粗犷 – 粗糙、奔放和稳健的特性，源于较古老和更传统的原料；可能不如常规的感官体验精致。

雅致 – 顺滑、美味、精致和愉快的特性，源于优质的原料和精心的酿造；没有突兀感、锐利的口味或对味蕾的刺激。

霉香 – 一个双性形容词，需具体分析。如果设计啤酒时期望这种味道，它轻微的稗草/谷仓味、青草味、泥土味、马毯味和农场味很正常。但过于强烈就不太好，类似陈放饲料、牲畜粪便、婴儿尿布和马厩棚的感觉。

外观术语

比利时花边 – 当啤酒被饮用后，玻璃杯内壁残留的泡沫产生的效果。让人联想起比利时（布鲁塞尔地区）的特产蕾丝工艺品。高品质的比利时啤酒通常会带来这个效果。

挂壁流质 – 被饮用之后，玻璃杯内壁残留物的一种模式，特指杯壁上缓慢向下流动的成束液滴。这个不能说明啤酒质量的好坏，但可表明较高的酒精度、糖分和甘油含量。

色度参考

通常用国际标准量化色度(SRM)来形容颜色强度。在描述啤酒颜色时可以用具体的数字。本指南对啤酒颜色的描述大致遵循以下数值(颜色及数值)：

稻草秸秆色	2-3
黄色	3-4
金色	5-6
琥珀色	6-9
深琥珀色 / 浅铜色	10-14
铜色	14-17
深铜色 / 浅棕色	17-18
棕色	19-22
深棕色	22-30
极深棕色	30-35
黑色	30+
黑色，不透明	40+

啤酒风格的分组

本指南的啤酒风格分类是为了家酿啤酒比赛而设计的。大类(啤酒风格的主要分组)是基于专家经验定义的，用来总结各个无论是否在历史、地理和传统上相关的啤酒风格子类。切勿以为同一大类里的所有子类一定互相关联。这样分类的目的仅仅是便于管理和控制比赛的复杂度。分组的名称只是为了方便比赛，请勿在商业背景中使用。

比赛没必要罗列本指南的全部风格；可以针对具体情况，对不同风格进行组合、分拆或再处理。比赛组织者可以自由发挥，组合不同风格下的子类，形成比赛中的大类。只要确保每款作品都属于本指南的某个子类（或风格）即可。

啤酒风格标签参考表

为了方便将啤酒风格重新分组，本指南给每种风格添加了一个额外的标签。这些标签体现了啤酒的特性。下表“含义”这一列代表了对应标签的大致意思，但并不是严格的正式定义。标签并不能取代详细的风格描述。

类别	标签	含义
酒精度数		
	社交型啤酒度数	<4% 酒精度
	标准度数	4-6% 酒精度
	高度数	6-9% 酒精度
	极高度数	>9% 酒精度
色度		
	淡色	从稻草秸秆色到金色
	琥珀色	从琥珀色到铜色/棕色
	深色	从深棕色到黑色
发酵/后熟		
	上发酵	使用艾尔酵母发酵
	下发酵	使用拉格酵母发酵
	任何发酵	使用艾尔酵母或者拉格酵母发酵
	野菌发酵	使用非酿酒酵母，或细菌发酵
	储藏	低温储藏进行后熟(拉格酿造)
	陈酿	出售前长期储藏进行后熟
发源地		
	英伦诸岛	英格兰、威尔士、苏格兰、爱尔兰
	西欧	比利时、法国、荷兰
	中欧	德国、奥地利、捷克共和国、斯堪的纳维亚（北欧）
	东欧	波兰、波罗的海周边各国，、俄罗斯
	北美	美国、加拿大、墨西哥
	太平洋	澳大利亚、新西兰
风格家族		
	IPA	
	棕色艾尔	
	淡色艾尔	
	淡色拉格	
	皮尔森	
	琥珀艾尔	
	琥珀拉格	
	深色拉格	
	波特	
	世涛	
	博克	

类别	标签	含义
	烈性艾尔	
	小麦啤	
	特制啤酒	
时代		
	精酿风格	发展于现代精酿运动之后
	传统风格	发展于现代精酿运动之前
	历史风格	不再生产或者产量极小
主要口味		
	麦芽味	突出麦芽风味
	苦	突出苦味
	平衡	麦芽味和苦味强度相近
	啤酒花	啤酒花的风味
	烘烤	烤过的麦芽/谷物的味道
	甜	明显的残糖甜味
	烟熏	烟熏过的麦芽/谷物味
	酸	明显的酸味或故意突出的酸味
	木桶味	木质或木桶陈酿过的特性
	水果味	明显的水果香气/口味
	辛辣	明显的香料香气/口味

1. STANDARD AMERICAN BEER (典型美式啤酒)

这一类指的是有广泛公众吸引力的美式啤酒。包括艾尔和拉格啤酒，这一类啤酒通常较为大众化，有顺滑的口感和易于接受的香气。这类酒中的艾尔兼具拉格啤酒的特点，是为吸引大众市场中的拉格啤酒饮用者而设计。更具有国际吸引力的大众化啤酒在国际拉格啤酒分类中都有描述。

1A. American Light Lager (美式淡爽拉格)

总体印象： 高二氧化碳含量，较淡的酒体，低温饮用几乎没有典型风味的拉格啤酒，非常清爽解渴。

香气： 虽然它也是由麦芽、甜味原料或类谷物生产的，但是麦芽香气很淡甚至没有，酒花的辛香或者花香也很淡甚至没有。整个发酵过程非常彻底，允许有轻微的酵母味（特别是淡淡的青苹果味）和二甲基硫醚味。

外观： 非常浅的麦秆色到淡黄色，泡沫洁白但是较少，酒液非常清亮。

味道： 口味干爽，苦味较低，带有少量的麦芽或者类谷物的甜香；酒花味道不典型，稍有花香、辛香和草药香（少到难以检测），酒花苦味较低；来源于麦芽的和苦味的平衡感略有不同，但相对接近；较高的二氧化碳含量可能带来很好的杀口感；典型的拉格发酵特点。

口感： 酒体淡爽（有时有水感）。较高的二氧化碳含量带来轻微的杀口感。

注释： 为尽可能吸引广泛的普通消费者，设计的味道不能太强烈。

历史： Coors在1940年代早期创造了清淡拉格啤酒。为了吸引有品位的饮酒者，在1967年由Rheingold首次生产现代产品的风格，但是自1973年始，Miller酒厂接受了配方并以“味道好，能多喝”活动大力开发爱好者的啤酒市场，开始流行起来。在1990年代的美国，这种风格的啤酒成为最大的卖家。

典型原料： 二棱或六棱大麦，高比例（40%）的大米或玉米作为辅料。添加酶制剂可以进一步淡化酒体和降低糖含量。

风格对比： 美式拉格啤酒中酒体较淡，酒精度较低，热量较低的一类酒。比淡啤类啤酒的酒花和苦味都更低。

重要参数：

初始比重： 1.028 - 1.040

最终比重： 0.998 - 1.008

苦度： 8 - 12

色度： 2 - 3

酒精度： 2.8 - 4.2%

常见酒款： Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

标签： 社交型啤酒度数，淡色，下发酵，储藏啤酒，北美，传统风格，淡色拉格，平衡。

1B. American Lager (美式拉格)

总体印象： 一款浅色、高二氧化碳含量、酒体淡爽、有着温和味道、低苦度的完全发酵拉格啤酒。低温饮用，非常清爽解渴。

香气： 虽然它也是由麦芽、甜味原料，或类谷物生产的，但是麦芽香气很淡甚至没有，酒花的辛香或者花香也很淡甚至没有。整个发酵过程非常彻底，允许有轻微的酵母味（特别是淡淡的青苹果味）和二甲基硫醚味。

外观： 淡麦秆色到中等黄色，泡沫洁白但是较少，酒液非常清澈。

味道： 口味干爽，苦味较低，带有些许的麦芽或类似谷物的甜味。酒花味道不够明显，稍有花香、辛香和草药香（少到难以检测）。酒花苦味中度偏低。来源于麦芽的和苦味的平衡感略有不同，但相对接近。较高的二氧化碳含量可能带来很好的杀口感。典型的拉格发酵特点。

口感： 酒体较淡。非常高的二氧化碳含量带来轻微的杀口感。

注释： 味道不能过于强烈。在美国，精酿啤酒消费者不会订购此类啤酒。在欧洲以外的地区这类啤酒可能被当做皮尔森啤酒销售，但不应与传统的皮尔森啤酒混淆。

历史： 自1800年代中后期以来，尽管在美国的德国移民已经酿造传统皮尔森类型的拉格啤酒，但现代美式拉格啤酒深受禁酒令和二次世界大战影响。存活下来的啤酒厂不断巩固、扩充和大力推广这种风格的啤酒，使其深受大众喜爱，在几十年来逐渐成为占主导地位的啤酒类型，并引发大量生产类似产品的竞争对手，他们以大量的广告为市场做支撑。

典型原料： 二棱或六棱大麦，较高比例（最高达40%）的大米或玉米作为辅料。

风格对比： 与美国淡爽拉格啤酒相比，味道和酒体更浓。与国际拉格相比，苦味和香气更淡；与传统欧洲皮尔森啤酒相比，味道、酒花和苦度都较弱。

重要参数：

初始比重： 1.040 - 1.050

最终比重： 1.004 - 1.010

苦度： 8 - 18

色度： 2 - 4

酒精度： 4.2 - 5.3%

常见酒款: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export

标签: 中等度数, 淡色, 下发酵, 储藏啤酒, 北美, 传统风格, 淡色拉格, 平衡

1C. Cream Ale (奶油艾尔)

总体印象: 一款干净, 高发酵度, 味道浓郁的美式“lawnmower”(注: 直译割草机, 美式的很多淡味啤酒都被归为此类)啤酒。与典型的美式拉格相比, 更容易清爽和入口。

香气: 稍有甜味的麦芽味道和类似谷物的香气。允许有较低的二甲基硫醚味。酒花味道较弱, 甚至没有, 各种常见的花香, 辛香或草药香都可能出现。总的来说, 麦芽和酒花香气都不是该酒的主导味道。可能有少量的水果酯香。

外观: 颜色由浅麦秆色、淡黄色至金黄色。二氧化碳含量较高, 较长的泡沫持续时间, 酒液清亮透明。

味道: 较低的酒花苦味。随着麦汁浓度和发酵度的变化呈现低到中等的麦香和甜味; 通常情况下, 发酵较完全; 口感方面, 通常既不突出麦芽香也不突出酒花香; 会有较弱的谷物香气, 可能含有轻微的二甲基硫醚。回甘口感有从干爽到微甜的变化。有较低的水果酯香和适度偏低的酒花味道(一般指花香、辛辣或草药味)。

口感: 酒体中等, 但喝起来依然清淡爽口; 口感顺滑, 较高的发酵程度赋予产品“解渴”特点; 二氧化碳含量高。

注释: 禁酒令之前, 奶油艾尔啤酒酒体比现在略高, 酒花香气(包括一些干投酒花)和苦味更明显(25 - 30甚至以上国际苦度)。但这些版本应该归类为历史上存在的啤酒中。大多数商业产品初始比重是在1.050 - 1.053, 苦味很少会超过20国际苦度。

历史: 起泡艾尔或现在这种艾尔啤酒自1800年代出现, 并在禁酒令后得以幸存。这是一种具有美国拉格风格的艾尔啤酒, 与加拿大和美国东北、中部、中西部各州的拉格啤酒是竞争关系。最初被称为起泡酒或即用啤酒, 一些酿造者也使用拉格菌株(有的现在还在用), 但基本不与艾尔菌株混合使用。许多产品都通过德式工艺krausened(不用糖, 而投入麦芽汁使酵母自然产生)充填二氧化碳。传统酿造方式中不用低温发酵, 但现代酿酒师有时用。

典型原料: 美国最常用的原料, 通常是单独六棱麦芽或六棱麦芽和北美二棱麦芽混合使用。糖化过程可以使用最高20%的辅料, 在煮沸过程中也可以添加最高20%葡萄糖等其它糖类物质。可以使用各种各样啤酒花提供苦味和回甘。

风格对比: 类似标准的美国拉格, 但更有特点。

重要参数:

初始比重: 1.042 - 1.055
最终比重: 1.006 - 1.012
苦度: 8 - 20
色度: 2.5 - 5

酒精度: 4.2 - 5.6%

常见酒款: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale

标签: 中等度数, 淡色, 下发酵, 储藏啤酒, 北美, 传统风格, 淡色拉格, 平衡

1D. American Wheat Beer (美式小麦啤)

总体印象: 和德国类似的产品相比, 清爽的小麦啤酒突出更多的啤酒花和轻微的酵母味。发酵比较彻底, 有面包香、啤酒花苦味和小麦香味, 尽量避免酵母味。

香气: 较淡的谷物、面包或小麦味; 有时带有中度偏弱的麦芽甜味; 中度偏弱的酯香能反映出一定的酵母菌株味道, 但香蕉味不宜出现。低至中度的酒花香, 可以呈现橘味、辛辣、花香或果香, 没有丁香酚类。

外观: 通常由淡黄到金色, 透明度从通亮到带有酵母的浑浊, 逐渐逼近德国小麦风格的啤酒。泡沫丰富洁白持久。

味道: 轻到中等强度的面包香, 或者贯穿始终的小麦味道。可能有温和的麦芽甜味或干爽的回甘。低到中度的酒花苦味, 但有时苦味久久回味。通常酒体协调柔和, 可能略苦。中度偏低的酒花味道(橘味、辛辣、花或水果), 适度的酯香, 但不应有香蕉香, 没有丁香酚类; 可有轻微的干爽回甘。

口感: 中等偏淡的酒体; 较高的二氧化碳含量, 轻微的奶油感觉, 小麦啤酒有泡沫丰富的印象。

注释: 这类酒有不同的味道特征, 从适口的甜味到干爽, 带有明显的小麦味道, 同时突出酒花味道。但美国黑麦啤酒应属于特殊发酵酒类。

历史: 第一个使用纯净酵母和较多酒花、源自德国小麦啤酒风格的美国精酿啤酒, 被Widmer酒厂在1980年代中期广泛推广。

典型原料: 纯粹的美国艾尔或拉格酵母(德国小麦酵母不合适)。大量的小麦麦芽(通常是30 - 50%, 低于德国小麦啤酒的标准)。美国、德国或新西兰啤酒花。

风格对比: 和德国小麦啤酒相比突出酒花特点, 降低酵母特征。没有德国小麦啤酒的香蕉味和丁香味, 通常与金色艾尔啤酒有同样的浓度和平衡感, 小麦味道占麦芽味主导。

重要参数:

初始比重: 1.040 - 1.055
最终比重: 1.008 - 1.013
苦度: 15 - 30
色度: 3 - 6
酒精度: 4.0 - 5.5%

常见酒款: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

标签： 中等度数，淡色，任意形式发酵，北美，精酿风格，小麦啤酒，平衡

2. INTERNATIONAL LAGER (国际拉格啤酒)

国际拉格是世界上大多数国家都生产的一种优质大众化啤酒。不管是发展于美国还是欧洲的风格，他们都常常有相当统一的特点，占据大量市场。这种啤酒源自最早期的皮尔森风格啤酒，随着啤酒颜色的各色变化，也呈现出不同的特定麦芽味道，并能将大多数饮用者所能接受的口感传承下来。在许多国家，这种风格的命名与当地的国名或地名有关。使用“国际”这一术语并不意味着任何啤酒都要贴上这样的标签，它更多的是对这种在全世界都生产的啤酒综述。

2A. International Pale Lager (淡色拉格)

总体印象： 没有强烈味道的高发酵程度淡色拉格，较好的平衡性和高二氧化碳含量，适合冷饮，清爽消暑解渴。

香气： 较淡的麦芽香气，带有麦芽或谷物轻微的甜香，酒花香气从偏低到略微辛辣味都有可能。因为发酵程度很高，会有少量的酵母味道(如淡淡的青苹果味)。允许有轻微的二甲基硫醚或玉米香气。

外观： 颜色浅黄到金黄，泡沫洁白但持续时间短，酒液非常清亮。

味道： 比较淡的麦芽谷物味道，口味干爽，发酵程度很高。谷物特点不突出，呈现轻微的面包香或中等偏淡的谷物或麦芽甜香。酒花味道偏淡，稍有花香，辛辣，或草药味。麦芽香和苦味的平衡感略有不同，但相对接近。回甘有清淡的麦芽与酒花香，允许有轻微的二甲基硫醚味。

口感： 酒体中等偏淡，偏高的二氧化碳含量带来轻微的杀口感。

注释： 国际拉格与标准的美国拉格相比，辅料更少。尽管可能是全麦芽酿造，但由此而来的缺陷是味道可能太过强烈。这类国际大众化啤酒涵盖范围很广，从规模化生产的美式拉格，到美国和出口(美国之外)啤酒市场上可见的、具有代表性的“进口酒”和“绿瓶包装”这类国际拉格。这类啤酒有时被混淆标记为“皮尔森”。但需注意，对任何商业啤酒而言，绿瓶包装里的日光臭都来源于保存不当，应该尽量避免，它不可能是这种酒应该出现的味道。

历史： 在美国，和标准的美式拉格拥有相似的历史，并朝向优质版本的方向发展。在美国以外的地区，既有仿照美式拉格发展的，也有以皮尔森风格啤酒(通常是干爽和稍苦)发展的，目前被大型啤酒工业或跨国啤酒企业大量销售和出口。

典型原料： 基于两棱六棱的麦芽，可以用大米、玉米或糖作为辅料，也可能是全麦芽。

风格对比： 一般比美国啤酒更苦更饱满，啤酒花用量和苦度不如德国皮尔森；与捷克的优质淡啤酒相比，酒体更淡、麦芽香气和酒花特点也淡；有些更高度数的产品虽然有更多的辅料，但仍可以达到慕尼黑啤酒的味道。

重要参数：

初始比重： 1.042 - 1.050

最终比重： 1.008 - 1.012

苦度： 18 - 25

色度： 2 - 6

酒精度： 4.6 - 6.0%

常见酒款： Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail, Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

标签： 中等度数，淡色，下发酵，储藏啤酒，传统风格，淡色拉格，平衡

2B. International Amber Lager (琥珀拉格)

总体印象： 一款有着明显焦糖、烤面包香气和一定苦度的琥珀色麦芽啤酒。通常有相当高的发酵程度，添加过辅料的特征明显；口感顺滑，爽口，拉格特色。

香气： 麦芽香气较为明显，带有适度的焦甜、焦香香气。较淡的酒花味道，包括柔和的花香甚至辛辣的味道。酒体干净，轻微的二甲基硫醚或谷物香气都可以接受。

外观： 金黄的琥珀色到红铜色，酒液清亮透明，白色或灰白色泡沫，持续时间较短。

味道： 随着从干爽到微甜香的变化，麦芽感觉由低到明显，有明显的焦糖和烤面包香，甜味不一定必须；较淡的酒花苦味，带有辛辣，草药或花香特点。随着糖化麦芽用量的增加，苦度越来越明显但不令人反感，与麦芽的味道保持平衡。发酵程度很高。回甘偏干，麦芽味明显。

口感： 中度偏淡酒体，中到高度的二氧化碳含量，顺滑，一些产品有近似奶油的口感。

注释： 在现代，大众市场的琥珀啤酒不但在不同国家独立发展，还有更多仿制历史上存在过的琥珀啤酒，现在很难区分鉴定。

历史： 因国家的不同而有所不同，但通常代表了适应大众市场的国际啤酒或演变成适应本土风格的通用产品。

典型原料： 二棱或六棱为基础麦芽，加上如琥珀等多色麦芽，焦糖麦芽作为辅料；使用欧洲或美国啤酒花，或两者结合。

风格对比： 比维也纳啤酒有更少的麦芽味，通常有辅料的味道。

重要参数：

初始比重： 1.042 - 1.055

最终比重： 1.008 - 1.014

苦度： 8 - 25

色度： 7 - 14

酒精度： 4.6 - 6.0%

常见酒款： Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

标签： 中等度数，琥珀色，下发酵，储藏啤酒，传统风格，琥珀啤酒类，麦芽味

2C. International Dark Lager (深色拉格)

总体印象： 一种深色略甜，酒体和味道更浓，但苦度有限的拉格啤酒。苦度很低，麦芽味道占据主导，酒花味道很淡并不平衡。

香气： 极低的麦芽香气，轻微的谷物味，很淡的焦苦和焦糖麦芽香味。酒花香气呈现轻微的辛辣或花香。发酵过程比较彻底，会有少量的酵母味道(如淡淡的青苹果味)。允许有轻微的二甲基硫醚或玉米香。

外观： 深琥珀色到清亮透明的深棕色或红宝石色，米色到浅棕色的泡沫，泡沫持续不长。

味道： 低到中等的麦芽甜香，带有较弱的焦香和(或)烤麦芽口味(可能包括很淡的咖啡、蜜糖或可可味道)；较淡的酒花味道，包含花香，辛辣，或草药香，苦味很少；

可能有很淡的果味；爽口程度中等，味道平衡以麦芽味道为主。但如果有焦糊或略强的烤麦芽味就是缺陷。

口感： 中等偏淡的酒体。带有奶油般的顺滑感。二氧化碳含量偏高。

注释： 一款较深色的，不凸显酒花苦味和(或)麦芽烤过的焦苦，受众广泛的国际啤酒。

历史： 为吸引广大消费者，国际深色拉格通常由工业啤酒厂生产。通常颜色和甜度都会适应标准化的工业淡色拉格要求，或是更广泛接受的(便宜的)更传统的黑色拉格。

典型原料： 基于两棱或六棱大麦，可以用玉米、大米或糖作为辅料，使用很少的焦糖和黑色麦芽。商业版本可以使用着色剂。

风格对比： 不如慕尼黑黑啤、德式黑啤或其他深色拉格味道丰富和饱满。和其他国际拉格一样经常使用辅料。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.056

最终比重： 1.008 - 1.012

苦度： 8 - 20

色度： 14 - 22

酒精度： 4.2 - 6.0%

常见酒款： Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark Lager, Shiner Bock

标签： 中等度数，深色，下发酵，储藏啤酒，传统风格，深色啤酒类，麦芽风格

3. CZECH LAGER (捷克拉格)

捷克拉格啤酒通常以浓度等级(淡啤酒、拉格啤酒、特种啤酒)和色度(淡色，琥珀色，深色)进行分类。在捷克语中，这些产品按照颜色命名的名称分别是světle(淡色)，polotmavě(琥珀色)和tmavě(深色)；按照浓度命名的名称分别是vycepní(draft, 淡啤酒，浓度为7-10°P)，lezak(lager, 拉格啤酒，浓度为11-12°P)和specialni(特种啤酒，浓度为13°P以上)。皮沃(Pivo)，这个词在捷克语中指的是啤酒。这个按照浓度分类的方法与德国将啤酒分为schankbier(扎啤)，vollbier(瓶啤)，and starkbier(烈性啤酒)这几个品类的分类方法相类似，只是二者之间的浓度区间存在差异。在这些范围之内的捷克啤酒经常以他们的浓度代称。在浓度-色度这个分类体系中，各个类别之间的界定也经常有变更，尤其是特种啤酒。由于捷克市场上其他的啤酒没有单独描述(例如烈性波特啤酒)，分类指南对其中一些大类进行了合并或者收录。这就意味着以下对啤酒的分类并没有完全覆盖捷克啤酒，只是对常见的一些捷克啤酒提供一种分组方式。

一般而言，捷克啤酒与德国和其他西方国家的啤酒有所区别，德国啤酒几乎追求全发酵，而捷克啤酒在发酵结束后允许有少量的不可发酵麦芽浸出物。在同样的颜色和杀口感条件下，这有助于提供更高的发酵残糖(当然这也意味着相对较低的发酵度)，更显饱满的酒体和口感，更丰富、复杂的味道架构。德国啤酒追求清洁发酵，而捷克啤酒则通常在低温长时间发酵，带有轻微的、接近阈值含量的双乙酰被认为是一款啤酒在味道和香气方面较圆润的表现(过于明显的双乙酰是一种缺陷)。捷克的啤酒酵母菌株不像德国啤酒酵母那样纯种和具有较高的发酵力，而这有助于发酵结束后实现更高的残糖(当然这也需要与糖化工艺和低温发酵工艺相配套)。捷克啤酒一般结合着现代麦芽品种保持使用煮出糖化工艺(一般是两次煮出法)，而当今多数德国啤酒则使用浸出糖化工艺或者分段浸出糖化工艺。以上这些区别赋予了捷克啤酒丰富、饱满和口感和味道体系，并使其与其他啤酒区别开来。

3A. Czech Pale Lager (捷克淡色拉格)

总体印象： 酒体清淡，层次丰富，鲜爽，有酒花香，苦型淡色捷克啤酒与捷克高度优质淡色拉格（皮尔森类型）拥有相似的香气，但是与后者相比，其酒精含量更低，酒体更淡，风格不厚重。

香气： 具有轻度至中度的烤面包麦芽香、轻度到中度的辛香或酒花草药香气。麦芽和酒花之间的平衡感可以多样化：可以是淡淡的焦香，也可以是轻微而不刺激的双乙酰和来自酒花的水果酯香，可接受的但都不能太突出，不能有硫味。

外观： 淡金色至深金色都有，酒液清亮透明，洁白、细腻、持久的泡沫。

味道： 中度以下的烤面包麦芽香混合着圆润的酒花香，低度至中度以上的酒花辛香，苦味突出但不刺激，味道可口鲜爽；允许有轻微的双乙酰和果香，但是都不能太突出，更不能成为主体味道。

口感： 中度偏淡酒体，适度的杀口感。

注释： 捷克语对于这种类型的名称是 *světlé výčepní pivo* (pale draft beer, 意指淡色低度啤酒)。

历史： Josef Groll最初在1842-1843年酿制了两种类型的啤酒，即 *vyčepni* (draft) 和 *ležák* (lager)，使小型啤酒产量翻倍。Evan Rail推测，这可能是10° P和12° P啤酒，但 *vyčepni* 可能是较淡的一种。这是目前在捷克共和国最常消费的啤酒种类。

典型原料： 具有较低硫酸盐和碳酸盐含量的软水，萨兹系列酒花，捷克皮尔森麦芽，捷克拉格酵母。尽管使用了较高比例的酒花，但低离子含量的酿造水还是赋予了啤酒与众不同的圆润、柔和的酒花香。

风格对比： 与捷克优质淡啤酒相比，酒体清淡，低度数，清爽。

重要参数：

初始比重： 1.028 - 1.044

最终比重： 1.008 - 1.014

苦度： 20 - 35

色度： 3 - 6

酒精度： 3.0 - 4.1%

常见酒款： Březňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°

标签： 社交啤酒度数，淡色，下发酵，储藏啤酒，中欧，传统风格，淡色拉格，苦味，酒花香

3B. Czech Premium Pale Lager (捷克优质淡色拉格)

总体印象： 丰富，有特色，属淡色捷克啤酒，拥有典型的麦芽和酒花风格，并且回味悠长圆润，兼具较好的平衡

性和清爽特点；复合的麦芽香使得该酒具有皮尔森特点，苦味较浓但是很干净，而且苦度不刺激，所有这些特点都使得该酒给人一种圆润的特点，提高了再饮欲。

香气： 较为明显的烤面包麦芽香气，同时具备适度的酒花辛香、花香和药香；尽管麦芽和酒花之间的平衡感可能不尽相同，但是他们之间却有着复杂的关系。酒中允许有轻微的双乙酰或者源自酒花的水果酯香，但是不能太突出。

外观： 金色至暗金色。清亮透明，拥有一层厚厚的洁白细腻、持久挂杯的泡沫。

味道： 香气丰富，类似面包的麦芽香气中混合着明显而圆润的苦味、花香和酒花的药香。中度偏高的酒花和麦芽香中蕴含着轻微的焦香感。苦味突出，但是没有刺激感。悠长的回味使麦芽香和酒花香具有很好的平衡感。允许有轻微的双乙酰或者源自酒花的水果酯香，但是不能太突出。

口感： 中度酒体，中度以下的杀口感。

注释： 大体而言，这是皮尔森啤酒中的一类。该类型是最初提到的捷克lager淡色啤酒（中浓11 - 12.9° P）和淡色高浓（特种13 - 14.9° P）啤酒的结合。虽然世界上对皮尔森啤酒的概念涵盖的范围非常广，但是在捷克，只有Pilsner Urquell被叫做皮尔森。酵母啤酒的概念在捷克非常流行，它既可以是经过酵母发酵的麦汁也可以是向发酵结束后的酒中添加一小部分新鲜的纯种酵母。这样的啤酒有时是浑浊型的，带有少量的酵母和加强的酒花味道。现代关于这类酒，麦芽和酒花之间有多种平衡感，但很多并不像皮尔森啤酒那样拥有突出的酒花香。

历史： 通常情况下会将该酒与皮尔森啤酒相联系。因不满意在皮尔森市酿制的标准化啤酒，市民组建了一个新的啤酒厂，并于1842年初次酿制该酒。巴伐利亚的酿造师Josef Groll被认为是第一个酿制该酒的人。

典型原料： 含硫酸钠和碳酸盐较低的软水，萨兹系列酒花，捷克麦芽，捷克拉格酵母。尽管使用了较高比例的酒花，但低离子含量的酿造水还是赋予了啤酒与众不同的圆润、柔和的酒花香。近年来，一些市售商业化啤酒的苦味值已经下调，但是这一举措在同时期的德国不多。

风格对比： 比德国皮尔森の色度更重，麦芽香更丰富，后味给人一种更丰满，干净，柔和的印象；比捷克淡色拉格更浓重。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.060

最终比重： 1.013 - 1.017

苦度： 30 - 45

色度： 3.5 - 6

酒精度： 4.2 - 5.8

常见酒款： Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°

标签： 中等度数，淡色，下发酵，储藏啤酒，中欧，传统风格，皮尔森家族，协调（平衡），酒花香

3C. Czech Amber Lager（捷克琥珀拉格）

总体印象： 麦芽味道为主体的捷克琥珀拉格，有风格各异的酒花特点，从酒花香低淡，至酒花香十分突出的都有。麦芽的味道也可以种类繁多，千变万化，将啤酒带入十分不同的风格世界，可以是甘烈、面包和饼干味道，也可以是甜香和焦香。

香气： 中等强度，麦香种类丰富，例如可以焦糊香，也可以是焦甜香。辛香，花香和酒花的药香可以是中度偏弱。尽管该酒可能有轻微的水果酯香（核果或者浆果），但仍然呈现纯净的拉格风格。双乙酰味道有可能，但需要低含量或没有。

外观： 深琥珀至铜镀色，外观较清亮，泡沫丰富，洁白，持久。

味道： 复杂的麦芽香为主（中度至中度以上），基本特性是麦芽，从基础麦芽、美拉德烘烤麦芽至焦香麦芽和甜麦芽都有；许多代表产品拥有糖浆至全麦饼干麦芽的特色。低度至中度的酒花辛香，突出但干净酒花苦味赋予了啤酒很好的平衡性。轻微的紫红色和浆果酯香是允许的；较低的双乙酰也是允许的。没有烤麦芽的香气。可以是甘烈感和刺激感，也可以是相对而言的甜香感。

口感： 中等以上强度；柔和圆润，经常带有温和的奶油香；中度以下的杀口力。

注释： 捷克语中这一类的名称叫做 *polotmavé pivo*，翻译过来为“半黑色”。该类型的啤酒结合了捷克深色中浓（*polotmavý ležák*）（11 - 12.9 °P）啤酒和深色高浓（*polotmavé speciální pivo*）（13 - 14.9 °P）啤酒的特点。

历史： 一款在捷克共和国依然存在的维也纳风格拉格。该酒使得捷克境内现在的小酿造厂在依然运行，增加了此种风格啤酒的代表实例。

典型原料： 皮尔森麦芽和焦香麦芽，也可能用到维也纳和慕尼黑麦芽。低离子水，萨兹酒花，捷克拉格酵母。

风格对比： 该品种可以看成是加重了萨兹酒花味道的维也纳拉格，也可以视为具有英式苦感，同时又大幅加重了焦香风格的维也纳拉格。对于该酒，大型啤酒厂通常将其做成含有少量深色麦芽、弱化酒花风格的捷克优质淡色拉格；而小型酒厂通常则更强化酒花风格、复合的麦芽味道、发酵残糖等方面。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.060
最终比重： 1.013 - 1.017
苦度： 20 - 35
色度： 10 - 16
酒精度： 4.4 - 5.8%

常见酒款： Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Důdk Klostermann polotmavý ležák 13°

标签： 中等度数，琥珀色，下发酵，储藏啤酒，中欧，传统风格，琥珀拉格家族，协调性（平衡性）

3D. Czech Dark Lager（捷克深色拉格）

总体印象： 丰富，深色，具备麦芽味道的捷克拉格，含量不等烘烤味道；有趣的复合性麦芽味道组成，可调的酒花加量赋予了啤酒的多样性。

香气： 具有层次性、丰富感，一种或多种麦芽甜香，例如烤香或焦香、坚果香、可乐香、深色水果香；中度偏弱的烤香，诸如巧克力味道，甜咖啡味道，但相对麦香而言都不是主导味道。允许有少量的酒花辛香、双乙酰和水果酯香（梅子或者浆果）。

外观： 深镀铜色至黑色，通常还隐约带一点红色或暗红色。酒液清亮透明，泡沫丰富、白色至棕褐色、持久挂杯。

味道： 醇厚感、复合麦芽香为主导，具有典型的焦糊感和较低的残糖；还可呈现焦香、烤香、坚果、甘草、深色果干味道，也可呈现混合着烘烤味道的巧克力和咖啡味道；中度以下的酒花辛香，中度偏低且能被感受到的酒花苦味。平衡感可在酒花和麦芽间有多种变换；可以有少量至适量的双乙酰、梅子香气和浆果酯香。

口感： 较为丰满的酒体，口感不重且不让人厌烦，值得一品；泡沫质地细腻顺滑；中度至低度的杀口力；烈性款会呈现轻微的酒精度感。

注释： 这一类啤酒是捷克 *tmavý ležák* 深色中浓（11 - 12.9 °P）和 *tmavé speciální pivo* 深色高浓（13 - 14.9 °P）酒的结合。

历史： U Fleků啤酒坊于1499年就已在布拉格动工筹建。如今，许多小型酿酒坊都在酿制此类啤酒。

典型原料： 皮尔森和深色焦香麦芽，通常还搭配焦苦麦芽，同时维也纳麦芽或者慕尼黑麦芽也适用于该啤酒。低离子含量的水，萨兹酒花，捷克拉格酵母。果香皆来自于麦芽而非酵母。

风格对比： 该酒风格介于慕尼黑黑啤与德国黑啤之间，是一款深色拉格啤酒，但是其麦芽层次感更丰富，酒花香特点更浓（香气，味道和苦味）。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.060
最终比重： 1.013 - 1.017
苦度： 18 - 34
色度： 14 - 35
酒精度： 4.4 - 5.8%

常见酒款： Bohemian Brewery Cherny Bock 4%，Budweiser Budvar B：Dark tmavý ležák，Devils Backbone Morana，Kout na Šumavě Koutský tmavý

speciál 14° , Notch Černé Pivo, Pivovar Březnice
Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák

标签： 中等度数，深色，下发酵，储藏啤酒，中欧，传统风格，深色拉格家族，平衡性（协调性）。

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER（欧式淡色麦芽味拉格）

这一大类啤酒有麦芽香，淡色，皮尔森麦芽为主，度数从低至高。除了有麦香外，这一类酒发酵较透彻，干净，类似德式啤酒。

4A. Munich Helles（慕尼黑清亮啤酒）

总体印象： 口味纯净，有麦芽香，金色德国拉格，麦香柔和有层次，口感干爽。轻微的辛香感、花香、酒花药香和有限的苦味使其与麦芽香形成了较好的平衡感，口感不甜、鲜爽，可天天饮用。

香气： 适度、有层次感的麦芽甜香。中度偏低的辛香、花香、酒花香。香气洁净无杂味，允许有低量的二甲基硫醚。平衡感以麦芽为主导，口感干净、令人愉悦。口感清新的产品会拥有甜香气。

外观： 黄色至淡金色。清亮，泡沫洁白细腻持久。

味道： 适度的麦香带来了轻微的甜感和适度的甜香，中度以下的酒花苦味，这些都使这类啤酒给人一种柔和、圆润的印象。口感柔和干爽而不刺激。中度以下的辛香，花香和酒花味道。入口、下咽、回味时的平衡感均以麦芽味道占主导，但是酒花的味道也能被品味察觉。没有任何残甜，只是夹杂着一定苦味的麦芽香。比较清爽的一些品种由于鲜爽和丰富的麦芽风格会使其略带甜感。清洁发酵。

口感： 中度酒体和杀口力，顺滑，后储特点充分。

注释： Helles是一类以皮尔森麦芽为原料，甜感不浓，发酵充分的啤酒。在不浓重的酒花苦味衬托下，该酒更注重麦芽味道。出口啤酒中因被突出了甜味而使得丰富的麦芽风格减弱。与其他城市相比，慕尼黑的Helles在所有方面都更淡，这样在酒的酒体、味道和酒花特点方面才更易被认可。亦可被音译为海莱斯。

历史： 1894年，为了与淡色皮尔森啤酒竞争，首创于慕尼黑的斯贝克啤酒厂。目前是德国南部地区最流行的啤酒类别。

典型原料： 欧洲皮尔森麦芽，传统德国萨兹品种酒花，纯种德国拉格酵母。

风格对比： 与慕尼黑黑啤在麦芽和苦味的平衡感方面相似，但是麦芽香甜感更弱，比黑啤色淡。与德国皮尔森相比，较淡的酒花味道特点使得酒体和麦芽感更重。与德国出口啤酒具有相似的麦芽组成，但是在平衡感方面，酒花味道较弱。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.048
最终比重： 1.006 - 1.012
苦度： 16 - 22

色度： 3 - 5

酒精度： 4.7 - 5.4%

常见酒款： Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten PremiumLager, Weiherstephaner Original

标签： 中等度数，淡色，下发酵，储藏啤酒，中欧，传统风格，淡色拉格家族，麦香

4B. Festbier（节日啤酒）

总体印象： 口感顺滑、干净，淡色德国拉格，适度的麦芽味道，淡淡的酒花味道。平衡感和再饮欲较好，入口和下咽时给人印象深刻，这些都提高了再饮欲。不是太浓重的口感体现了优雅的德国麦芽味道。

香气： 丰富而适度的麦芽层次感，强调烤面包香气和甜香。中度偏低的花香，草本香或酒花辛香。麦芽不应有太重的焦苦、焦香或者饼干特质。纯净的拉格发酵酒特点。

外观： 深黄色至重金色，不应呈现琥珀色调，清亮，泡沫持久，白色至灰白色；多数商业化产品呈现上等的金色。

味道： 较明显的麦芽味道，带有轻微的烤香，面包香，并给人一种柔和的甜感。较低苦味与麦芽香相配。发酵度高，口感干净利索而不甘烈。偏低的花香，酒花香或者辛香味道。发酵程度比较高的拉格过程。口感主要来自皮尔森麦芽，但也有烤麦芽的痕迹。味道方面，苦味为辅并与麦香相搭配。

口感： 中度酒体，顺滑，有一点冰淇淋或奶油质地；中度杀口感；随着温度的升高，酒精的力度几乎不显现。

注释： 在慕尼黑啤酒节上，这款啤酒是德国啤酒的代表（尽管这款酒并不仅限供慕尼黑啤酒节，在任何其他节日庆典都可以见到他的影子），有时候这款啤酒也被叫做Wiesn（即草坪，当地对慕尼黑啤酒节的代称）。有了德国和欧盟条例以后我们选择称呼这款酒为节日啤酒，因为**Oktoberfestbier（慕尼黑啤酒节啤酒）**这一称呼是受保护的，仅限于在慕尼黑啤酒节上由大型啤酒厂酿制，且在市区范围内消费的啤酒。其他国家并不受这一规则所束缚，所以许多美国的精酿啤酒厂酿造的啤酒也称为慕尼黑啤酒节啤酒，但这些酒应属于在指南中描述的一种叫Märzen(三月)的传统风格啤酒。

典型原料： 主要是皮尔森麦芽，同时使用一点维也纳麦芽和慕尼黑麦芽增加麦香。此类风格的商业化产品之间的差异主要是由不同的麦芽生产商和酵母引起的，而非谷物种类不同造成。

风格对比： 与三月啤酒相比，度数低，烤香层次感弱；与慕尼黑清亮啤酒相比，酒花味道和酒精度更浓，酒体更丰富厚重；与五月博克相比，麦香感觉弱。与高浓捷克优质淡色啤酒相比，酒花不同，但麦芽复合感相似。

重要参数：

起始比重： 1.054 - 1.057

最终比重： 1.010 - 1.012

苦度： 18 - 25

色度： 4 - 7

酒精度： 5.8 - 6.3%

常见酒款： Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönramer Gold, Weihestephaner Festbier

标签： 中等度数，淡色，下发酵，储藏啤酒，中欧，传统发酵，淡色拉格类，麦芽味

4C. Helles Bock (清亮博克)

总体印象： 相对淡色、高度、麦香的德国拉格，较高的发酵度提高了再饮欲。与其他强烈啤酒相比，其酒花风格更突出。

香气： 较为强烈的麦芽甜香味道，通常带有轻微的烤香和少量的美拉德反应产生的焦糊香。中度以下的酒花香，包含辛香，药香和花香。清洁发酵。水果酯香应该较低甚至没有。轻微的醇感，可能会带有轻微的二甲基硫醚味。

外观： 深金色至淡琥珀色。清亮透明。泡沫丰富、持久、洁白、细腻。

味道： 较为强烈的麦芽甜香为主导，同时烤香和美拉德式焦糊香使这款酒不沉闷单调。极少的焦香味。可能会有轻微的二甲基硫醚味道。较低的酒花味道（包含辛香气味，花香，植物本草香，辛辣感）。适度的酒花苦味（比其他

强烈啤酒的平衡感要强）。清洁发酵。发酵度高，不腻，适度的甘烈感，可同时感受到麦芽和酒花带来的感觉。

口感： 中度酒体。中度偏高的杀口力，尽管增加了酒花苦味，但是口味顺滑干净，无刺激感和涩感。随着温度上升会呈现轻微的酒精感。

注释： 又称MaiBock(五月博克)，虽然五月博克和清亮博克二者意思相同但还是有争议。多数人认为二者是完全一样的意思表达，但是也有很多人认为五月博克是达到了酒花加量和色度上限的节日性啤酒。其中的果香均来自于慕尼黑和其他特种麦芽，而非酵母在发酵进行过程中分泌而来。酒花味道填补了较低水平的美拉德产物带来的味道。

历史： 与其他强烈啤酒家族产品相比，近期才发展的一类啤酒。五月博克主要在春天和五月提供。

典型原料： 以皮尔森和/或者维也纳麦芽为基质，搭配慕尼黑麦芽提升啤酒的风格（尽管其这些特征都远低于传统的高度啤酒）。没有非麦芽的添加物。萨兹酒花，纯种拉格酵母。煮出糖化法糖化，但是为了控制色值，煮沸工序时间比黑啤要简短。

风格对比： 既可以理解为颜色较淡的烈性黑啤，也可理解为烈性的慕尼黑清亮啤酒。全麦芽酿造，与烈性黑啤相比，该类啤酒颜色更淡，麦芽味道更丰富，可以比烈性黑啤更干，酒花味道更浓郁，苦味更高。比节日啤酒具有更丰富的麦芽特色和更高的酒精含量。

重要参数：

起始比重： 1.064 - 1.072

最终比重： 1.011 - 1.018

苦度： 23 - 35

色度： 6 - 11

酒精度： 6.3 - 7.4%

常见酒款： Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock

标签： 高度啤酒，淡色下发酵，下发酵，储藏啤酒，中欧，传统风格，烈性啤酒类，麦芽风格

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER (欧式淡色苦啤酒)

该类啤酒是一类淡色的、添加少量至适度强烈的德国经典啤酒花、具有平衡苦味的正宗德国啤酒。通常采用下发酵或贮藏在剖面光滑的容器内，发酵程度和大多数德式啤酒相似。

5A. German Leichtbier (德式低度啤酒)

总体印象： 一款酒精度和热量比普通啤酒更低的，淡色、高发酵度、酒体清淡型德式拉格。适中的苦度伴随明显的麦芽香和酒花香，值得一尝。

香气： 中等偏低的酒花香气（辛辣、草药、花香）。中度偏低的麦芽甜或轻微的饼干麦芽香。

外观： 淡黄色至淡金色，清亮透明，温和的白色泡沫，泡持性偏低。

味道： 较低的麦芽甜，中度酒花苦，较低的辛辣、草药、花香型酒花香，发酵干净，好的陈储性。下咽后留有轻微的麦芽香和酒花香。

口感： 非常清淡的酒体，饱和的二氧化碳气体，顺滑，高发酵度。

注释： 市场上以低碳水化合物、低酒精度和低热量为主导的佐餐啤酒，也称为LYESHT啤酒，Diat皮尔森或Helles(清亮)啤酒。这一类型在吧台啤酒中占有一定比重。其它类型的低酒精度啤酒在白啤酒、科隆啤酒和老啤酒地区生产，但它们最好被划分为混合型啤酒类别。

历史： 早期该类啤酒在工厂或牧场的体力劳动者中较为流行，当代比较流行于美国的啤酒产品之中。

典型原料： 类似于德式皮尔森或淡啤，皮尔森麦芽，德国拉格酵母，萨兹酒花。

风格对比： 酒精稍低、酒体稍淡，类似于强度稍低的德式皮尔森。

重要参数：

初始比重： 1.026 - 1.034

最终比重： 1.006 - 1.010

苦度： 15 - 28

色度： 2 - 5

酒精度： 2.4 - 3.6%

常见酒款： Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner, Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht

标签： 社交啤酒度数、淡色、下发酵、储藏啤酒，欧洲中部、传统风格、淡色拉格类、苦、酒花味道

5B. Kölsch (科隆啤酒)

总体印象： 一款通常带有微妙水果香与酒花香气的干净、清爽、平衡的啤酒。柔和的麦芽香贯穿始终，并带有一种愉悦的清新爽口感，新鲜饱满和高透明度是该啤酒大的特色。

香气： 十分清淡的麦芽甜香，发酵过程产生一种愉悦而又微妙的水果香（苹果、樱桃、梨），可被品尝得到但并不突出。允许有清淡的花香、辛辣或草药型的酒花香，且并不过时。酵母菌株可能带来轻微酒精味或硫味（这一特点允许存在）。总的来说，酒体酯香的强度相当微妙，但是整体均衡、干净、爽口。

外观： 非常淡的金色至微金色。十分干净（市售的是经过过滤至清晰透亮的），白色泡沫少且不持久。

味道： 口感柔和、顺滑圆润，与发酵产生的极微弱的水果甜味形成好的协调性，较低的苦味带来轻微的干爽（但是回味不强烈）。麦芽属于甜香型，带有淡淡的面包和蜂蜜味。酒花味道丰富多变，大多数带有中等强度偏下的花香、辛辣、草药特点。刚开始是麦芽的甜香感，没有明显

的残余甜味。可能轻微的酒味和硫味促进了酒体干爽和味道的平衡，淡淡的小麦味道比较独特。并且酒体很干净。

口感： 酒体中度偏淡（大部分酒体偏淡），较高的二氧化碳含量，口感顺滑，清爽。

注释： 科隆啤酒是极具德系风格的上发酵、储藏啤酒。科隆的每一家酿酒厂都有不同的风格，对于科隆啤酒的阐释也略带不同，因此对其分类及允许风格范围内存在偏差。干爽型的啤酒可能有更浓的啤酒花苦味，并超出IBU的建议值。为了保持其清淡可口的味道特征，科隆啤酒的货架期相对较短。存放过久和进口产品很容易出现氧化味道缺陷，一般选用细长的、窄口径的200ml玻璃杯装酒，酒杯称作“Stange(竿状)”。

历史： 自中世纪以来德国科隆就有着上发酵啤酒的传统。随着科隆啤酒的发展，在19世纪末受到下发酵淡色拉格的冲击。在1986年科隆啤酒受到科隆地区协会组织的名称保护，并限定为科隆地区内和周边的20多家酿酒厂，协会也简单定义了该啤酒特点为“清淡、高发酵度、强调酒花香、干净、上发酵啤酒”。

典型原料： 传统德国酒花（Hallertau/哈拉道、Tettang/泰特楠、Spalt/峡谷或Hersbrucke/赫斯布鲁克）、德国皮尔森麦芽或淡色麦芽、纯净艾尔酵母。可能会用最高20%的小麦芽，但是传统酿酒中不常用。目前市售类型采用较高温主酵，低温短时间后酵，主要消费群体为年轻人。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.050

最终比重： 1.007 - 1.011

苦度： 18 - 30

色度： 3.5 - 5

酒精度： 4.4 - 5.2%

风格对比： 未经训练的品酒者，很容易误以为是一款奶油艾尔啤酒或者淡皮尔森。

常见酒款： Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

标签： 标准度数、淡色、上发酵、贮藏啤酒、中欧地区、传统风格、淡色艾尔类型、平衡性

5C. German Helles Exportbier (德式清亮出口啤酒)

总体印象： 淡色、均衡性好、顺滑的德式拉格，比具有中等强度、清淡的香型酒花和麦芽特色的普通啤酒要略微强劲。

香气： 中等偏弱的酒花香（通常是典型的花香、辛香、草药香风格），适度的麦芽甜香。清洁发酵，入口时会有一丝轻微的硫味并逐渐消散，但不属于二甲基硫醚的味道。

外观： 淡金色至深金色、清亮、泡沫洁白持久。

味道： 平衡感方面，麦芽甜香和酒花带来的花香、辛香、药香虽然都不占主导地位，但是形成了较好的平衡性从而

赋予啤酒轻微的麦芽甜香，顺滑不刺激的清爽感。平衡感贯穿始终，酒花苦也回味悠长（有些品种下咽后可能有点甜），清洁发酵特质。由矿物质酿造水带来的口感特点虽然不明显，但也可能被品尝得到。

口感： 中等强度酒体和杀口力，干爽顺滑。

注释： 通常以多特蒙德或多特蒙德出口酒而著称。与其他淡色拉格相比，麦汁起始浓度高，从而通过强化的麦感来弥补过重的硫酸盐形成的酒花苦味。按照德国的酿造传统，Export/出口这个词是一个特定啤酒强度的代称符号，严格意义上讲，与多特蒙德味道不完全一样。其他城市或地区酿造的啤酒也可以达到出口啤酒强度，并加以标注（即便不用做出口）。

历史： 多特蒙德啤酒与19世纪70年代在多特蒙德工业区发展，并开始冲击淡色皮尔森型啤酒，在第二次世界大战后流行开来，但是20世纪70年代开始衰退。其他达到出口等级强度的啤酒类型开始发展，并且形成了现存的强度稍重的啤酒。现在的德式出口淡啤浓度在12-13°P。

典型原料： 高硫酸盐、碳酸盐以及氯盐的矿物质水。德国或捷克的贵族酒花，皮尔森麦芽和德国拉格酵母。新商业时代背景下，该酒中可以使用辅料和酒花浸提物。

风格对比： 与皮尔森啤酒相比，较少的煮沸终了酒花；与清亮啤酒相比，更浓的苦味。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.056

最终比重： 1.010 - 1.015

苦度： 20 - 30

色度： 4 - 7

酒精度： 4.8 - 6.0%

常见酒款： DAB Original, Dortmund Kronen, Dortmund Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmund Gold

标签： 中等度数、淡色、下发酵、储藏啤酒、中欧地区、传统风格、淡色拉格系列、协调性（平衡性）

5D. German Pils (德式皮尔森)

总体印象： 酒体清淡，高发酵度，金黄色，是一款下发酵的德式苦啤酒，展现了极佳的泡沫持久性和高雅的酒花花香；一款清爽、干净、新鲜的德式皮尔森，展示了德国麦芽和啤酒花的最高品质。

香气： 中低度的麦芽甜香特质（经常带有一股清淡的蜂蜜香和烤饼干香味），同时拥有独特的花香、辛辣、或酒花药香气。清洁发酵。可能会有一丝来自酿造水和酵母的硫味，酒花强度中等上下，但不能掩盖麦芽香气。当所有原料特质都需要体现时，一种单一的香气不如复合性香气更能体现产品品质。酒体中可能会有轻微的二甲基硫醚气味。

外观： 浅黄至淡黄色，清亮，泡沫洁白，细腻，持久。

味道： 主导味道是较高的酒花苦味，贯穿始终并回味悠长，并伴有适度偏低的麦芽甜香。含量可调的花香、辛香、酒花药香。清洁发酵。干爽程度中度偏上，饮后有回味苦味并伴有轻微麦香。用高硫酸盐含量的酿造水通常会带来些许硫味，并会增强啤酒下咽后的干爽感和回味性，这一特征允许出现但是不能突出。有些啤酒下咽后比较柔和且麦香味更浓，但仍有明显的酒花苦感和香气，平衡感以苦味为主导。

口感： 中度偏高的酒体，较强的杀口力。

注释： 如今在德国境内，皮尔森这类啤酒由南至北会逐渐趋向于颜色更淡、口感更干爽更苦，这一点充分反映出德国境内酿造水中硫酸盐含量的区域性变化。与清亮啤酒不同，巴伐利亚地区的皮尔森带有更柔和的苦味和更浓的麦香和绵长的酒花味道，并且体现足够浓的酒花味道和干爽性，这使二者截然区分开来。在德国人们更喜欢用Pils一词称呼皮尔森啤酒，而不用Pilsner，以示尊重。

历史： 为适应德国的酿酒条件，特别是高矿物质含量的酿造水和地产酒花品种，德式皮尔森是由捷克皮尔森啤酒改良而来。在19世纪70年代早期首次在德国酿制。二战后，随着德国酿酒学校不断强化学习现代酿酒技术，德式皮尔森变得越来越受欢迎。与它的姊妹品种（捷克皮尔森）一样，德国皮尔森是现代最广泛酿造的啤酒类型的鼻祖。随着时间的流逝，许多广受欢迎的市售品种的平均苦味值有所下降。

典型原料： 欧洲皮尔森麦芽、德国啤酒花（尤其是一些Saaz/萨兹型的品种，如Tettnanger/泰楠格、Hallertau、哈拉道、Spalt/峡谷）、德国拉格酵母。

风格对比： 与捷克优质淡色拉格相比，酒体和颜色较清淡，干爽，发酵度高，并有更绵长的苦感和更饱满的杀口力；与国际淡色拉格相比，酒花特点、麦芽味道和苦味值更突出；与慕尼黑清亮啤酒相比，酒花特点和苦味值更突出，口感更加干爽；清亮啤酒具有比德式皮尔森更浓的麦芽味道，但二者的味道类型相同。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.050

最终比重： 1.008 - 1.013

苦度： 22 - 40

色度： 2 - 5

酒精度： 4.4 - 5.2%

常见酒款： König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoult Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils

标签： 中等度数、淡色、下发酵、储藏啤酒、中欧地区、传统风格、皮尔森系列、苦味、酒花香

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER (欧式琥珀麦芽拉格)

这类啤酒呈琥珀色，来源于德国，是一种下发酵的拉格，拥有完美的麦香平衡，中等到偏高酒精度。

6A. Märzen (三月啤酒)

总体印象： 它是一款优质的、富有麦芽香味的德国琥珀色拉格，具有新鲜的、丰富的、烤面包香味和面包香味儿的麦芽香味道；内敛的苦度。并且干脆得让人想再来一杯。所有的麦芽呈现出柔和，优质以及复杂性，并且具有丰富的后味，没有发腻感和厚重感。

香气： 中等程度的德国麦芽香味，极具代表性的丰富感，面包香味，有时候是烤面包的香味并且略带面包皮的香味。纯粹的拉格发酵特性，没有酒花香味、焦糖味、干饼干味或者不恰当烘烤麦芽的香味，能够感受到很低的酒精度，但是不很突兀。干净的优质的麦芽体现主要的香味。

外观： 红橙色到深红铜色而不是金色。明亮清澈，产生乳白色的泡沫，并十分持久。

味道： 具有原始的麦芽味道，一般为甜味，但是收口中干到干；独特而又复杂的麦芽甜味一般包括面包味或者烤面包味，酒花苦度中等；酒花味道很低甚至没有（德国酒花类型：复杂的、花香味、草本味或者辛辣味）酒花可以充分的平衡麦芽的口感，使收口时不是那么甜。后味是麦芽味并且具有挥之不去的优质的、丰富的麦芽味。值得注意的是，不应该有焦糖味、饼干味或者烧烤味；纯粹的拉格发酵特性。

口感： 中等程度酒体，并且柔和的、奶油般质地会充满整个口腔；中等程度的杀口感；足够细腻，没有甜腻感；可能具有轻微的热感，但是相当含蓄。

注释： 现在德国十月啤酒版本是金黄的，可以从节日啤酒风格中找到该版本，德国以外的版本（在美国，至少）通常是橙色到琥珀，有一种独特的烤麦芽的性格，而且经常是具有标志性的十月啤酒。美国精工十月啤酒的版本一般都是基于这种风格，并且大多数的美国人都承认这种啤酒是十月啤酒。十月啤酒的历史版本趋向更深的颜色，趋向于棕色的范围，但已经有很多“Märzen”影子（有时代表啤酒的度数）；这种风格描述具体是指更强的琥珀拉格版。现代的节日啤酒可以认为是一个淡色的Märzen。

历史： 顾名思义，酿造更为浓烈的三月啤酒在三月份或者夏天在寒冷的洞穴里，现代该啤酒的版本可以追溯到1841年的Spaten酒厂研发的拉格啤酒，同时也促进了同时期维也纳拉格的发展。然而，Märzen名字远在1841年之前就出现了；早期的是深褐色，并且是在奥地利所指的一种烈性版本（14° P）的啤酒，而并不是同一种风格。德国琥珀色拉格版本（与同时期的维也纳风格）第一次被提到是在1872年的慕尼黑，直到1990年金黄色节日啤酒才作为传统的标准季节啤酒。

典型原料： 使用不同的谷物，虽然传统的德国版本强调使用慕尼黑麦芽，优质的特性来自最优质的麦芽，特别是基麦。煮出糖化法是一种处理优质麦芽的传统方法。

风格比较： 不像黑色博克那样强烈和丰富，但是比节日啤酒具有更多的麦芽深度和丰富性，有较厚重的酒体和更轻的酒花味，和捷克琥珀拉格一样具有同等程度的麦芽味和更低的酒花味。

重要参数：

初始比重： 1.054 - 1.060

最终比重： 1.010 - 1.014

色度： 8 - 17

苦度： 18 - 24

酒精度： 5.8 - 6.3%

常见酒款： Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050

标签： 中等度数；琥珀色；下发酵；窖藏；中欧；传统风格；琥珀拉格类；麦香味

6B. Rauchbier (烟熏啤酒)

总体印象： 是一款优质的、具有麦芽香味的德国琥珀色啤酒，具有均衡的杉毛榉材特有的烟熏味，同时具有丰富的麦芽香味和味道，内敛的苦度、适度到高的烟熏味道、干净的发酵特性以及有特点的最终发酵度。

香气： 具有烟和麦芽的混合气味，可以由平衡到强烈；山毛榉所有特有的烟味可以从微弱到相当强烈，并且看起来像烟熏味，木材味或者像熏肉味；麦芽特性可以选择从低到中等程度，并且具有略丰富的、柔和的或者具有麦芽的甜味；麦芽和烟熏味经常是成反比例的（例如，当烟熏味增加时，麦芽味会减少，反之亦然）；酒花的香气很低甚至没有；纯粹的拉格发酵特性。

外观： 这是一款非常清亮的啤酒，并且具有大量的、奶油般的、丰富的黄褐色至奶油色泡沫，颜色从中等琥珀色/浅铜色到深棕色。

味道： 具有烟和麦芽混合香味，从平衡到强烈，而且总是互补的，像三月啤酒的特性一样引人注目，特别是具有麦香味、柔和而又丰富的口感，而且橡木味可以从低到高。在更高水平上可以呈现出火腿味或者熏肉的味道，但是它是可以接受的，因为并没有改变久的细腻性。味觉上仍是麦芽的香味，丰富性和甜味。收口中干到干并伴有烟熏味，有时候会觉得收口更干。后味能够反映出丰富的麦芽味和烟熏味道，并且要求具有平衡性；中等的酒花苦度；

酒花的辛辣、花香或者草本味道是中等甚至没有的；干净的拉格发酵特性；不能出现粗糙味、苦味、烧焦味、橡胶味、硫磺味以及塑料加热等不良气味。

口感： 中等程度酒体；中到中高杀口感；平滑的拉格特性；不能含有特别明显的塑料味和粗糙感。

注释： 它在德国被认为是烟熏啤酒，烟熏味分布很广泛，但是并不是所有的种类都有很高的烟熏味。当判定它们的时候，允许风格变化。在德国，分布广泛的其它种类的烟熏啤酒基本风格有：黑色博克，白啤，黑啤，清亮啤酒，也包括特种拉格；这些应该是进入经典的烟熏啤酒类。这说明具体指是烟熏版本的三月啤酒。

历史： 在德国巴伐利亚法兰克地区，有一个历史悠久的城市叫做班贝克市。在那里，榉木烟熏麦芽是用来做一个三月啤酒风格的琥珀啤酒，制麦师制备不同特性的烟熏麦芽，一些酒厂生产自己的烟熏麦芽。

典型原料： 德国烟熏麦芽（用榉木烟熏维也纳类型的麦芽），能够占到麦芽比例的20%到100%，其余的麦芽通常来自于酿造三月啤酒的德国麦芽种类。一些酿酒厂通过加入一些烘烤麦芽来调整啤酒颜色；德国拉格酵母；德国或者捷克酒花。

风格对比： 像三月啤酒，但是更加均衡的、香甜的、具有烟熏香味和味道，甚至更深的颜色。

重要参数：

初始比重： 1.050 - 1.057

最终比重： 1.012 - 1.016

色度： 12 - 22

苦度： 20 - 30

酒精度： 4.8 - 6%

常见酒款： Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen Victory Scarlet Fire Rauchbier

标签： 中等度数；琥珀色；下发酵；贮藏型；中欧；传统风格；琥珀拉格类；麦芽香味；烟熏

6C. Dunkles Bock (深色博克)

总体印象： 一款深色、浓烈的，具有麦芽香味的德国拉格啤酒，它更加强调麦芽香味的丰富性和一些欧洲大陆麦芽的柔和性，收口不具有甜味。

香气： 中到中高程度的面包味麦芽的丰富香味，经常带有中等数量的丰富的美拉德产物或者烤面包味；实际上没有酒花香味；酒精度可能比较明显；纯粹的拉格特性；尽管麦芽能够提供轻微（低甚至没有）的深色水果的气味，特别是在陈年的酒里。

外观： 浅铜色到棕色，经常具有迷人的石榴石的颜色；尽管颜色很深，但是该款啤酒仍具有很好的清亮特性，而且还具有大量的，奶油般的，持续的白色泡沫。

味道： 味道是复杂的，丰富的麦芽香味来自烘烤时产生美拉德反应的产物。可能存在一些焦糖香味。酒花苦味一般只足够支持麦芽的味道，让一丝甜味徘徊到收口；良好的发酵度，不腻人；干净的发酵特性，尽管如此麦芽可以提供一个轻微的深色水果的特征；没有啤酒花的味道。没有烤或烧味道特性。

口感： 中等至中高酒体。中度中低度杀口感。一些酒精温和感是可以感觉到，但不应该辛辣。平滑，无粗糙感或收敛性。

注释： 煮出糖化法和长时间煮沸在形成味道方面起到了重要作用，因为它提高了麦芽中焦糖和美拉德味道产物的含量。任何水果香味都来自于慕尼黑麦芽和其他特种麦芽，并不是酵母在发酵过程中产生的酯。

历史： 起源于德国北部城市Einbeck，是汉萨同盟的一个酿酒中心和著名的出口城市（第十四至第十七世纪）。慕尼黑在第十七世纪开始重建。“博克”是来自于巴伐利亚方言中“Einbeck”的一个变体，后来它随啤酒传入到慕尼黑。在德国“博克”也意味着“公羊”，它们经常被用在标识和广告上。

典型原料： 使用慕尼黑和维也纳麦芽，用极少量的深色烘焙麦芽调整酒体颜色，不使用任何非麦芽辅料。常使用欧洲大陆的啤酒花品种。干净的德国啤酒酵母。

风格对比： 和清亮博克相比，颜色更深的并且具有更加丰富的麦芽味和不那么明显的苦味，比双料博克具有更低酒精和丰富的麦芽香味。比三月啤酒具有更强烈的麦芽味道和更高的酒精度。比捷克琥珀拉格具有更丰富的口感，更低的发酵度，更低的酒花香味。

重要参数：

初始比重： 1.064 - 1.072

最终比重： 1.013 - 1.019

色度： 14 - 22

苦度： 20 - 27

酒精度： 6.3 - 7.2%

常见酒款： Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitinger Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

标签： 高度；琥珀色；下发酵；贮藏型；中欧；传统风格；博克类；麦香味。

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER (欧式琥珀苦啤)

这一类是琥珀色的，口感平衡或偏苦的，源于德国或奥地利啤酒。

7A. Vienna Lager (维也纳拉格)

总体印象： 中度到强烈的柔和的琥珀拉格。柔和的麦芽香和中等苦度，但是收口比较干爽。干净的麦芽香味，丰富的烘焙味和微弱的烘烤味，这个优质的味道源于麦芽的质量和工艺流程，并没有特种麦芽和辅料。

香气： 中等强度的麦芽香，有烘烤味和丰富的麦芽香，干净的拉格特征。花香和辛辣的酒花香从低到无。明显的焦糖味和烘烤味是不恰当的。

外观： 颜色从红琥珀色到铜色，明亮清新。细腻洁白持久的泡沫。

味道： 入口是柔和美妙的麦芽香，以足够坚固的酒花苦味提供了平衡的收口。麦芽的味道倾向于层次丰富，有面包香，没有明显的焦香味和烘烤味。后口非常干脆，清爽。后味体现麦芽香和酒花的苦味。

口感： 中低到中度的酒体，像奶油一样柔和。适度的碳化程度，平滑。

注释： 一款中等度数的日常啤酒，并非是啤酒节的啤酒。美式的往往更浓更苦，而现代欧洲的是柔和的。很多墨西哥琥珀色及深色拉格认可范围较广，因为现在人更喜欢甜的。还有很多酒厂现在用一些酒用辅料减轻丰富的麦芽特性。这种风格的酒作为历史类型，还在用来描述现在发甜的琥珀啤酒或深色拉格的风格。

历史： 维也纳拉格1841年起源于维也纳安东德雷尔，流行于19世纪中后期。现在在起源地几乎灭绝，但这种风格的酒在墨西哥持续发展，并且19世纪后期由一些奥地利移民酿造。受认可的例子越来越难找，以前的好例子现在变得更甜且用更多辅料。

典型原料： 维也纳麦芽提供淡淡的烘烤味和复杂的味道，以及富含美拉德产物的麦芽的味道。与三月啤酒一样，只有优质的麦芽和欧洲大陆的啤酒花可以被使用。可以使用一些焦香麦芽和深色麦芽用来增加甜度和色度，但是焦香麦芽不能显著提供香味，深色麦芽不能增加烘烤的特征。

风格对比： 较淡的麦芽香特征，清淡的酒体，稍苦。然而许多衍生口味相同的麦芽，麦芽口味类似于三月啤酒，但不那么强烈，更平衡，较低的酒精度。与捷克琥珀拉格比较具有不丰富，低麦芽香，低酒花的特点。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.055

最终比重： 1.010 - 1.014

苦度： 18 - 30

色度： 9 - 15

酒精度： 4.7 - 5.5%

常见酒款： Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick

标签： 中等度数，琥珀色，下发酵，窖藏，中欧，传统风格，琥珀拉格家族，平衡

7B. AltBier (德国老式啤酒)

总体印象： 较好的平衡性，良好的发酵度，苦但麦香好，非常干净而且平滑，颜色从琥珀色到铜色的德国啤酒。苦味与丰富的麦芽香很平衡，但是麦芽香的强度和性质可以从中度到高度。

香气： 干净却狂野的复杂香气，包括浓郁的酒花香和淡淡的水果酯香。麦芽品种特征反映了德国特色，具有丰富的烤面包和坚果的味道。酒花香从中到底，有胡椒，辛辣，花香，草本或香料的特征源于萨兹类酒花。

外观： 颜色范围从淡琥珀色到深铜色，缺乏棕色，青铜色很常见。卓越的透明度。浓厚像奶油一样持久的白色泡沫。

味道： 持久的酒花苦味和干净爽脆的麦芽香味维持着很好的平衡，麦芽的存在呈现了中度到高度的发酵度，但是会保留丰富复杂的味道和淡淡的谷物香味。一些水果酯香味在长期的储藏中会幸存下来。持久的中干到干的苦甜味或坚果味，既反映了啤酒花的苦味又反映了麦芽的甜味。香料味，胡椒味，和花香的啤酒花香味可从中度到低度。没有烤麦芽味道或粗糙的味道。明显的苦味有时是掩盖了麦芽味。如果最终酒不是很干，那这种苦味会越来越柔和。可有一些的矿物质味道和淡淡的硫味。

口感： 中度的酒体，入口柔和。中度到中高度的碳化程度，但用木桶时碳化程度会较低，低到无涩味。之所以有非常丰富的味道，轻盈的酒体，在杜塞尔多夫的家庭酿造吧中经常使用简易的重力打酒装置来品饮的一种社交型啤酒。

注释： 这是上层发酵的啤酒，发酵温度在艾尔类偏低温度发酵（59 - 68 °F），通常是下层发酵温度（大约在50 °F）中成熟，然后冷藏使分层酒体清澈，口感比很多典型的艾尔更柔和。Zum Uerige是一款极好的啤酒，但是较很多德国例酒有尖锐的苦味和复杂的味道。它可能像 Fuller's ESB的强苦味，但是在风格上稍微不同。如果是克隆 Zum Uerige，不要判定为德国淡色艾尔。允许给予啤酒更平衡的苦（常见的德国的例子苦度一般在25-35），但是更烈性的stick和 doppelsticke啤酒不应该归到这个大类里。

历史： 这款传统风格的啤酒源于杜塞尔多夫。“Alt”是指老的酿造方式即上层发酵的酿造方式，在下层发酵流行之前它是普遍的。上层发酵酵母被分离利用早于下层发酵酵母，但它的很多特性接近下层发酵酵母。在杜塞尔多夫的一些古老的小镇的啤酒吧可以找到很多实例酒。

典型原料： 不同种类的谷物，通常是德国基础麦芽（包括皮尔森麦芽，慕尼黑麦芽），和一些结晶麦芽，巧克力麦芽以及一些用来调色的黑麦芽。偶尔含有些小麦，包括烘烤小麦。使用传统的Spalt/峡谷酒花，也经常用萨兹

类风格的酒花。纯净，高发酵度的艾尔酵母。使用传统的一步糖化或煮出糖化法。

风格对比： 相比国际化琥珀拉格它的苦度更高，麦芽味也更重。无论是在生产工艺还是成品酒的味道颜色上都有点与加利福尼亚普通艾尔类似，但原料成份不同。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.052

最终比重： 1.008 - 1.014

苦度： 25 - 50

色度： 11 - 17

酒精度： 4.3 - 5.5%

常见酒款： Boltan Alt, Diebels Alt, Füchsen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

标签： 中等度数，琥珀色，上发酵，窖藏，中欧，传统风格，琥珀艾尔家族，苦啤

7C. Kellerbier (地窖啤酒)

总体印象： 无。

香气： 基本风格。通常有额外的酵母特性，在储藏较好的一些德国啤酒中偶尔会发现一些副产物（如双乙酰，硫化物，醛类物质）。

外观： 基本风格，通常会稍微模糊，浑浊，相比基本风格的酒外观可能较深。

味道： 基本风格，通常有额外的酵母特性，在储藏较好的一些德国啤酒中偶尔会发现一些副产物（如双乙酰，硫化物，醛类物质），尽管如此但不会达到令人讨厌的级别。

口感： 基本风格，由于酒体含有活性酵母，使得口感丰富且有点像乳脂，并有一点淡淡的微妙的双乙酰味。可能比基本风格啤酒的碳化程度低。

注释： 它是未经熟化、未经过滤、未杀菌的传统德国啤酒。通常储存在后熟容器中。字面意思是“地窖啤酒”，意味着从地下储酒容器直接被供应。由于这种供应方式可以应用于广泛的啤酒，所以风格有点难以确定。尽管如此还是有几种常见的啤酒种类，用来描述以及作为其他种类的模板。很多时候被描述为Naturtrüb/自然的朦胧。也被叫做Zwickelbier，名字来源于过去一般从后储罐取样阀门取酒。

历史： 起初地窖啤酒指的是任何在啤酒厂下面的地下室或地窖储存的拉格啤酒。19世纪，地窖啤酒是一种烈性的窖藏啤酒这意味着他们可以储藏在酒罐中在整个夏季中品饮。但是当冷藏技术开始被应用，地窖啤酒用来描述特殊啤酒和供应直接来自地下室或地下储酒容器的带有双乙酰的鲜啤酒。现在，一些啤酒厂出于营销的目的使用“地窖啤酒”这个术语，以突出他们啤酒的特殊。相对啤酒风格，“地窖啤酒”更多被认为是供应风格，这种供应方式在某些地区对于某些风格的酒仍然被用（例如慕尼黑地区周边的清亮啤酒和法兰克尼亚地区的三月啤酒）。

参赛指南： 参赛者必须指明参赛酒是“淡色地窖啤酒”还是“琥珀地窖啤酒”。参赛者可以指出其他基本风格的“地窖啤酒”，但应该描述有法官提供的其中一个风格。

Pale Kellerbier (淡色地窖啤酒)

淡色地窖啤酒是季节性夏季啤酒，在慕尼黑很多地区有酿造，供应与啤酒花园并且很受大众欢迎。

总体印象： 因为啤酒是新鲜的，所以有柔和的麦芽香，充分的发酵度体现皮尔森麦芽的味道，并且有明显的酒花味道和朦胧的酒体。经常有双乙酰味，淡淡的青苹果味或其他源于酵母的味道。与传统清亮啤酒一样，地窖啤酒建议用一升的大杯去饮用，所以它应该是一种低度的，清爽的，容易饮用的金色拉格。

香气： 中等的香料、花香或草本香的酒花香味。极低到中等的双乙酰味，可能有非常少的青苹果味或其他酵母特征的香味。令人愉快的谷物甜味，干净的麦芽香，可能有淡淡的二甲基硫醚味。

外观： 细微的朦胧到中度的浑浊，但是不会非常浑浊。中黄色到淡金色。奶油一样洁白持久的泡沫，储存在酒桶中时，碳化程度较低，和非常少的泡沫。

味道： 丰满温和的麦芽味，谷物甜味。低到中等的香料，花香，草本的酒花味道，温和的酒花苦度慢慢消失，但是回味有残余的麦芽味。少量的到中等的双乙酰味，应该始终保持是人舒服的水平，与啤酒的其他特点保持平衡，强烈的双乙酰味是不可取的。可能有淡淡的青苹果味或其他源于酵母的味道和微弱的二甲基硫醚味。

口感： 酒体中等，碳化程度由中到低。由于酵母悬浮在酒中，给予酒体像奶油一样的顺滑口感，少量的双乙酰使舌头感到微妙的柔和。

注释： 大多数淡色地窖啤酒是新鲜的，未经过滤，未杀菌的慕尼黑清亮啤酒，尽管皮尔森和一些不同的，定制化的金色拉格也会被特别的设计成新鲜年青的风格。最好的例子是仅仅是一些慕尼黑地区酒厂直接从泡沫中打出的新鲜啤酒，装瓶的啤酒是不可能新鲜口感的，酒花的特征和啤酒的新鲜度只体现在扎啤中。

历史： 近代根据传统的法兰克尼亚风格有所改变，由现在很流行季节性夏季啤酒清亮啤酒代替了三月啤酒。

典型原料： 皮尔森麦芽，德国酒花，德国拉格酵母。类似于一些慕尼黑清亮啤酒。

风格对比： 常见的是新鲜的未过滤、未杀菌的慕尼黑清亮鲜啤，也可能是新鲜的、未过滤未杀菌的其他拉格，像皮尔森或季节性金色拉格的鲜啤酒会被供应。

重要参数：

初始比重： 1.045 - 1.051

最终比重： 1.008 - 1.012

苦度： 20 - 35

色度： 3 - 7

酒精度： 4.7 - 5.4%

常见酒款： (local) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Tegernseer Tal. (bottled) Ayingen Kellerbier, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrub

标签： 中等度数，淡色，下发酵，中欧，传统风格，平衡，淡色拉格家族

Amber Kellerbier (琥珀地窖啤酒)

源于德国法兰克尼亚地区。相对淡色地窖啤酒，它更加古老，在慕尼黑地区流行至今。

总体印象： 颜色在清亮啤酒与三月啤酒之间的一种新鲜的未过滤未杀菌的啤酒，高发酵度，啤酒凸显辛辣的啤酒花味道。颜色和平衡度在范围内有一定变化，但酒精含量仍然在4.8%左右。这种风格始于它的制造方法，利用当地的原料，就近的资源酿制啤酒的新鲜程度。这款酒的适饮性是很重要的。

香气： 中等的德国麦芽香味，典型而丰富，有烘焙味和淡淡的烘烤味，白面包香味，中低到中等的酒花香味，极少到少量的双乙酰味。偶尔会有少量的硫味，和少量的青苹果及其他酵母产生味道。焦糖味，饼干，和烘烤麦芽味是不应该有的。

外观： 随着储藏呈现出适度的朦胧到清澈的状态。颜色从金色到深红琥珀色。白色奶油状的泡沫。当桶装啤酒在供应时有低碳化程度和少量泡沫。

味道： 入口时有甜甜的麦芽味，但收口时有中干到干的口感，微微的苦味。独特复杂的麦芽味通常包括烤面包味。中到中高的酒花苦味，淡到中高的香料、花香、草本等啤酒花味道。相对麦芽和酒花任何一个味道都是平衡的，但收口不甜。明显的焦香味和烘烤味不应出现。微量的双乙酰味，和少量的青苹果及其他酵母味道。柔和，回味有麦芽香。

口感： 中度的酒体，像奶油一样的顺滑，中度的碳化程度口感。充分的发酵没给啤酒留下甜腻的味道。

注释： 在法兰克尼亚地区的一些小的啤酒厂有很好的琥珀地窖啤酒。装瓶的啤酒没有新鲜口感，酒花的特征和啤酒的新鲜度只体现在扎啤。

历史： 这是一类经典的啤酒，古老的风格适应于其他不同地区。这种古老体现在地窖啤酒的古老风格，不像冷藏酒，它有足够长的酒管可以直接供应。在法兰克尼亚地区，很多啤酒厂以种方式供应新鲜啤酒，在夏季几个月和节日宴会，当地人直接喝这种来自储藏桶的传统酒。

典型原料： 用料多样化，但还强调用经典的德国麦芽：淡色和不同色度麦芽。优质的口感来源于本地优质的原料，尤其是麦芽。常常使用Spalt/峡谷或其他典型香味的本地酒花。由于能源的消耗，节俭的法兰克尼亚酿酒师很少用煮出糖化法酿造。

风格对比： 这种风格很常见，非常新鲜，不过滤不经过高温消毒。与慕尼黑清亮啤酒或三月啤酒相比，酒花味较重。Fränkische Schweiz 的版本能够达到深琥珀色或棕色。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.054

最终比重： 1.012 - 1.016

苦度： 25 - 40

色度： 7 - 17

酒精度： 4.8 - 5.4%

常见酒款： (local) Greif, Eichhorn, Nederkeller, Hebandanz (bottled) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub

标签： 中等度数，琥珀色，下发酵，中欧，传统类型，平衡，琥珀拉格家族

8. DARK EUROPEAN LAGER (欧洲深色拉格)

这种酒包括德国浓啤酒，颜色比琥珀色深。

8A. Munich Dunkel (慕尼黑深色啤酒)

总体印象： 一种深度发酵、层次丰富、复合了典型的深色慕尼黑麦芽和美兰德反应物的味道。深度烘焙，新鲜的酒样中带有巧克力的味道，但不粗糙、烤焦味、涩口；而是一种麦芽口味柔和，容易入口的酒。

香气： 丰富，优雅，带有麦芽甜味和一种典型烤面包香味（常常是一种烤面包皮的味道）。带有一丝巧克力、坚

果、焦糖；或太妃糖的味道也可，传统的酒常会出现一种高级的巧克力味，发酵程度很高，带有一点辣味，植物香味或者是酒花香味也可能存在。

外观： 深铜色至深咖啡色。常伴有红色或深红色，奶油色、棕褐色的泡沫。通常澄清，未经过滤的酒会存在一些深色的物质。

味道： 丰富、预约的带有慕尼黑深色麦芽香味，通常伴有烤面包的回味，但是不会出现烤焦、粗糙的颗粒感。带

有适度的麦芽香味，但不至于甜腻，还可能出现适宜的焦糖、烘烤以及坚果味。非常新鲜的酒会有一种巧克力麦芽的香味，但不会有焦味或甜味。焦味和苦味来自烘焙后的麦芽，焦糖味来自结晶麦芽。酒花苦味为中低度，可尝出。麦芽香味突出，酒花香味很淡，反映为植物的味道，辣味。后味是麦芽味，酒花苦味在较干的酒体中凸显出来。发酵程度很高的拉格啤酒。

口感： 中至高度饱满，提供了一种舒适的糊精口感，不会过于厚重或太腻。中度杀口感，使用慕尼黑本土麦芽提供丰满而不刺激或苦涩的口感。

注释： 未过滤的德国的黑啤带有酵母，尝起来像液体面包。而为了出口而过滤后的黑啤则没有这种感觉。

历史： 慕尼黑经典棕色贮藏啤酒相对于当地的啤酒来说已经发展成为了一种颜色更深，麦芽含量更高的啤酒。起源于慕尼黑，发展与巴伐利亚（特别是法兰克利亚），法兰克利亚的酒颜色更深，味道更苦。

典型原料： 用传统的慕尼黑麦芽（某些用100%的慕尼黑麦芽）和皮尔森麦芽，适量使用结晶麦芽或者深色麦芽，但不应表现出过度的甜味。适度使用烘焙麦芽（比如CARAFA或者巧克力麦芽）以增加颜色及香味。使用传统的德国酒花和下发酵酵母。减少糖化时间以突出麦芽香味和颜色。

风格对比： 不像博克一样，突出强烈的麦芽味（使之易入口），缺少黑啤的烘焙味道（一般是酒花的苦味）。口感丰富，以麦芽香味为主。酒花用量比捷克深色酒少。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.056

最终比重： 1.010 - 1.016

苦度： 18 - 28

色度： 14 - 28

酒精度： 4.5 - 5.6%

常见酒款： Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

标签： 高度，深色，下发酵，贮藏啤酒，中欧，传统风格，麦芽，深色贮藏啤酒

8B. Schwarzbier (德式黑啤)

总体印象： 混合了麦芽香味和中度酒花苦味的深色德国拉格啤酒，酒体淡，干爽，不粗糙，无焦味，较淡的后味使之易入口。

香气： 少量至适量麦芽，稍许麦芽甜味或焦香麦芽的味道。麦芽量可适量或者适当丰富些，可能会出现深色焦糖味，烘焙后的特点可显现出黑巧克力香或者咖啡香而不会出现焦味。可存在少量辛辣，花香或者酒花香味。纯种拉格酵母发酵，可能带一点硫磺味。

外观： 颜色为中度至深棕色，常带有深红宝石色、石榴色，几乎不为纯黑色。纯净，持久的棕褐色泡沫。

味道： 轻度到中度的麦芽香味，也可有适当或适当丰富的面包、麦芽香味。轻度到中度的烘焙麦芽可以提供一种可持续的苦巧克力而非烤焦的味道。中低度到中度的苦味可以持续的最后。有轻度到中度的辣味，植物的味道或植物酒花的味道。发酵彻底。后味逐渐体现出干爽口感并持续，与酒花苦味相得益彰，但可在期中品得细微焦香，多余的甜味不必要但可存在。

口感： 中低度到中度的酒体，中度到中高度的杀口感，顺口。即使使用了深度烘焙的麦芽也没有粗糙的口感。

注释： schwarzbier在德语中是黑啤的意思，有一些地方称它为黑色皮尔森，因为它的颜色很深且在苦度方面像皮尔森。它不应有烘焙味以及类似波特的味道。

历史： 是德国Thuringia, Saxony and Franconia地区的特产。历史很短但比较有趣，这种酒可能是上发酵啤酒的源头。在德国重新统一之后开始流行。在日本作为一种黑啤的标志。

典型原料： 德国慕尼黑麦芽或皮尔森麦芽为基础，适量使用烘焙麦芽 (carafa typs) 以提升颜色及增加焦香的味道。Huskless的深色烘焙麦芽可以提供一种无糊味的焦香味，使用传统的德国酒花和下发酵酵母。

风格对比： 与慕尼黑黑啤相比，颜色更深、口感更干爽，酒体更轻。较明显（但是不浓）的焦香麦芽香味以平衡基麦的味道。尝起来不应像由下发酵的美国波特，更干爽，浓度更小，酒花感弱于捷克黑拉格。

重要参数：

初始比重： 1.046 - 1.052

最终比重： 1.010 - 1.016

苦度： 20 - 30

色度： 17 - 30

酒精度： 4.4 - 5.4%

常见酒款： Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier

标签： 高度，深色，下发酵，贮藏啤酒，欧洲中部，传统风格，平衡型，深色系

9. STRONG EUROPEAN BEER (欧洲烈性啤酒)

这个类型包含来自德国和波罗的海的具有更浓烈香味和高酒精度数的啤酒。其中大部分是深色啤酒，少部分是浅色。

9A. Doppelbock (双料博克)

总体印象： 一种烈性/高度、丰富、含麦芽的德国贮藏啤酒，有浅色和深色两种。深色啤酒的发展更加完善并且具有更强烈的麦芽香气，相比而言浅色的会稍微多添加一些酒花而且口味干爽。

香气： 富有强烈的麦芽香味。深色酒带有明显的美拉德反应和烤面包的香味。轻微的焦糖的香味是允许的。浅色酒富含浓烈的麦芽香味以及些许美拉德反应和面包的香味。几乎没有酒花的香味，但是在浅色酒中允许存在少量酒花香味。深色酒可能体现出少量（可有可无）由麦芽带来的水果香味。深色酒还含有轻微的巧克力香味，但不应存在焦糊的气味。可存在适度的酒精气味。

外观： 深金色至深褐色。深色酒往往呈现红宝石的颜色。贮藏期应保持澄清。洁白细腻持久的泡沫（颜色与种类有关，浅色酒为白色，深色酒为米白色）。深色酒的泡持性会差一些，还会有明显的泡痕。

味道： 口感丰富，富含麦芽香味。深色酒带有明显的美拉德反应的味道和烤面包的香味。浅色酒则是强烈的麦芽香味捎带一些美拉德反应物的味道和烤面包的香味。深色酒可能存在轻微的巧克力味，但不应存在焦糊的气味。深色酒可能体现出少量（可有可无）由麦芽带来的水果香味。须有明显酒精味，但应顺滑暖口而非粗糙烧口。少量或没有酒花味（淡色中可存在更多），适量或少量酒花苦味，但应以麦芽味为主。大多数酒应该有麦芽的甜味，但是甜味应该淡。这种甜味应来自低级的酒花，而不是不完全发酵。浅色啤酒的口感通常更加干爽。

口感： 较饱满至非常饱满。中度至中低度杀口感。口感非常柔和，不粗糙，没有涩味。酒精度低的酒不烧口。

注释： 大部分都是深色酒而且可能会在糖化时产生焦糖和美拉德反应的味道，但优秀的浅色啤酒同样存在这种味道。浅色啤酒没有深色啤酒那么丰富口感和烤麦芽香味，更加干爽，酒花香味和苦味更浓。大部分传统啤酒的评价较低，人们认为这种啤酒对酒精浓度和苦味值没有上限要求（因此，就将啤酒存在家中）。

历史： Bavarian specialty (巴伐利亚增味啤酒)首先是在慕尼黑由St. Francis (圣方济各会，天主教门派)僧人发明的。历史上的这种啤酒与现代的不同，它具有高甜度和低酒精度（因此被僧人称为“液体面包”）。“doppel (双倍) bock”是首先由慕尼黑黑人命名。许多商业上将doppelbock以“-ator”命名，同样它也是作为给Salvator(救世主)的经典贡品，或是提高啤酒的受欢迎程度。传统酒一般都是深咖啡色，浅色啤酒则是最近新发展出的一种啤酒。

典型原料： 皮尔森和/或维也纳（加一些慕尼黑）麦芽是浅色啤酒的原料，慕尼黑和维也纳主要用来做深色啤酒，偶尔也会加一些深色麦芽（如Carafa烘焙麦芽）。萨兹型酒花、纯净啤酒酵母。采用传统的糖化工艺。

风格对比： 无论是深色博克或者浅色博克都是一种更浓烈、层次更丰富、口感更饱满的酒。相对于深色酒，浅色酒口感更淡薄且果味更淡。

参赛说明： 参赛者应当说明作品是浅色还是深色版本。

重要参数：

初始比重： 1.072 - 1.112

最终比重： 1.016 - 1.024

苦度： 16 - 26

色度： 6 - 25

酒精度： 7.0 - 10.0%

常见酒款： 深色版本 - Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihestephaner Korbinian; 浅色版本 - Eggenberg Urbock 23°, Eku 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock

标签： 高度，琥珀色，浅色，下发酵，贮藏啤酒，欧洲中部，传统风格，博克系列，麦芽

9B. Eisbock (冰馏博克)

总体印象： 一种烈性、口感饱满、丰富、含麦芽的德国贮藏啤酒，口味粘稠并附有强烈香味。虽然香味集中，但是口感顺滑没有烧口感。

香气： 香味丰富，在丰富的麦芽香和酒精香味中达到完美的平衡。没有酒花香味。可能含有明显的麦芽中深色水果脂的香味。酒精味，不粗糙，无溶剂的味道。

外观： 深铜色至深褐色，往往呈现红宝石的颜色。贮藏期应保持澄清。适中到少量的泡沫。呈米白到乳白色，泡沫痕迹明显。

味道： 口感丰富，明显的酒精味中和了甜麦芽香味。麦芽带有美拉德反应物的味道、烤面包的香味、一些焦糖味和轻微巧克力的味道。没有酒花的味道。酒花的苦味能抵消麦芽的甜味，避免甜腻的口感。可能会含有明显的深色水果脂的味道。酒精口感应该柔滑，不粗糙不烧口，同时应该有助于酒花的苦味去平衡浓麦汁的味道。后味应该是麦芽和酒精的味道，同时还应该有酒精的干爽，口味应该厚实，不粘稠，没有糖浆的甜味。

口感： 饱满至非常饱满。低度杀口感。明显有酒精的暖口感，但不辣口。柔滑不粗糙，没有苦味、杂醇味或者其他不好味道。

注释： 贮藏通常需要后期冷冻处理，可使酒精柔和，同时促进麦芽和酒精的平衡。发音为“ICE-bock”。

历史： 传统的 Kulmbach 特制啤酒通过冰冻双料博克、去除冰，从而浓缩风味并提升酒精度（可能存在的风味缺陷也被放大）。

典型原料： 与双料博克相同。市面上销售的冰馏博克通常体积浓缩了7%-33%。

风格对比：冰馏博克不仅仅更浓的双料啤酒，更意味着制作过程中有冰冻的过程；而且浓缩啤酒不只是单对酒精含量而言；有一些双料啤酒比冰馏博克更浓。不像小麦啤那样厚重、丰富或甜腻。

重要参数：

初始比重： 1.078 - 1.120

苦度： 25 - 35

最终比重： 1.020 - 1.035

色度： 18 - 30

酒精度： 9.0 - 14.0%

常见酒款： Kulmbacher Eisbock

标签： 高度数，琥珀色，下发酵，贮藏啤酒，欧洲中部，传统风格，博克系列，麦芽

9C. Baltic Porter (波罗的海波特)

总体印象：波罗的海波特的麦芽香味能让人想起英国的搬运工和黑啤的焦味，但是有更高的原麦汁浓度和更高的酒精含量。带有多层次的麦芽香和深色水果的香味。

香气：常富有焦糖、太妃糖、烘烤坚果，和/或甘草的香味。复合酒精和中等脂的味道，让人联想到李子、葡萄干、樱桃干，有些会有葡萄酒的口感。一些深色麦芽的特点是有巧克力、咖啡或是没有烤糊的焦糖的香味。没有酸味，非常柔滑。

外观：深红铜色至不透明的黑褐色（不是黑色）。厚重、持久的棕褐色。澄清，尽管深色酒可能是不透明的。

味道：同香味一样，浓郁的麦芽甜味，带有混合麦芽、干果脂和酒精的混合味道。有一种像黑啤但是没有黑啤那么明显的烤焦的口感，因为麦芽只经过了短时间的焙烤。口感非常顺滑。入口甜，紧随其后就是深色麦芽的香味，一直持续到结束。轻微的干燥会在结束时产生一点烘焙咖啡或者甘草香味。麦芽含有焦糖、太妃糖、烘烤坚果，和

/或甘草的混合香味。同时含有一丝黑加仑和深色水果的味道。酒花中中底-底的苦味值又上述味道提供了平衡。略带辣味的酒花有从无到中低度的酒花味道。

口感：通常非常浓郁并且柔滑，带有十分舒适的酒精暖口感。中度至中高度杀口感，非常容易入口。其二氧化碳充气程度使得酒体轻。

注释：如今这种酒更多叫做帝国波特，尽管经过很大程度的焙烤或大量添加酒花并不适合这种酒。大部分的酒精度在7-8.5%。丹麦通常称这种酒为黑啤，这说明波特被统称为波特和世涛与黑啤是有一定联系的。

历史：传统的酒是起源于各国的接壤地-波罗的海，随后自行研制并出口。从历史上的上发酵来说，大多是从下发酵工艺改进而来。

典型原料：一般的啤酒酵母（俄罗斯要求，麦芽酒采用低温发酵）。苦巧克力或深色麦芽。慕尼黑和维也纳麦芽。欧洲萨兹类酒花。可能含有结晶麦芽和/或辅料。历史上常见的是棕色或琥珀色的麦芽。

风格对比：相对于帝国世涛有着更少的焙烤过程，口感更柔滑，特别是酒精含量很低。一般来说减少焙烤的酒，质量不像黑啤具有烤焦的味道。果味相对于其他波特更重，同时也具有更高的酒精浓度。

重要参数：

最终比重： 1.016 - 1.024

初始比重： 1.060 - 1.090

苦度： 20 - 40

色度： 17 - 30

酒精度： 6.5 - 9.5%

常见酒款： Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

标签：高度数，深色。任何发酵方式，贮藏啤酒，欧洲中部，传统风格，波罗的海波特系列，麦芽

10. GERMAN WHEAT BEER (德式小麦啤)

这个品类包括中等到高度的德国小麦啤酒，不带酸味，颜色包括浅色和深色。

10A. Weissbier (德式小麦白啤)

总体印象：一款淡色清爽、高杀口感的德式小麦啤酒，收口干，松软口感且具有独特的香蕉和丁香味道的酵母香味。

香气：适中到强烈的酚类（常见为丁香味）和果味酯类（经典香蕉味）的香气。酚类和酯类成分的平衡度和强度可以多样，但最好的酒款都有合理的平衡度和适当突出特点。酒花香的范围从低到无。可以具有由轻到适中的小麦香（闻起来可能是面包香或谷物香）但其他麦芽特征不应

该出现。非必须，但可以接受香味里包含淡到中度的香草香和（或）微弱的泡泡糖香味。但这些非必须选项的特征都不能太明显，它们只增加啤酒复杂程度和平衡度。

外观：淡麦秆色到金色。拥有厚实、慕斯口感，持久性很强的白色泡沫。在不过滤的酒体里，小麦的高蛋白质成分削弱了啤酒澄清度，浑浊程度略微不同。

味道：低到中等强度的香蕉和丁香口味。酚类和酯类成分的平衡度和强度多样化，但最好的酒款都有合理的平衡度和适当的突出点。非必须，非常轻到中度的香草和（或）微弱的泡泡糖味道可以突出香蕉味道，允许有甜度和圆润度，但不能成为主要味道。少量柔和的面包味或者小麦味

和麦芽的谷物甜味互相补足。啤酒花味道非常低到没有，且啤酒花的苦度是非常低到中等。圆润丰富的口感加上一个相对干的收口。因为实际保留的甜度比啤酒花苦度存在感高，所以感觉的甜度会更高。甜或者比较重口的收口会严重削弱畅饮度。

口感： 中等偏低到中等的酒体；绝对不能是重酒体。悬浮的酵母会增加酒体的感觉。小麦的质感会赋予酒体轻柔、奶油般的饱和感进而会因高到非常高的杀口感而产生清爽细腻的收口。起泡性强。

注释： 这是一类清爽、快速熟成的啤酒，使用很少的啤酒花，能表现出一种特别的香蕉丁香酵母特性。这类啤酒通常不耐陈放，最好在新鲜的时候享用。Mit hefe版本（浑浊小麦）含有悬浮的酵母，krystal（水晶小麦）版本会通过过滤而得到很棒的澄清度。水晶小麦比浑浊小麦的果味更强，酚类物质更少。在美国这类酒常被称为hefeweizen。

历史： 几百年前当巴伐利亚拥有酿造小麦啤酒的传统的时期，酿造小麦啤酒只能专供巴伐利亚皇家成员。现代小麦啤酒是从1872年施耐德开始酿造的。但是，淡小麦啤酒直到1960年间才开始流行。现在这种酒很受欢迎，尤其是在德国南部。

典型原料： 根据德国酿造传统，至少50%的麦芽必须是小麦麦芽，有些版本的使用量会高达70%；其余为典型的皮尔森麦芽。煮出糖化法是传统做法，但现代酿酒师通常不会遵从这个步骤。小麦艾尔酵母会产生典型的辣口和水果口感，但高发酵温度会影响整体平衡，产生杂味。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.052
最终比重： 1.010 - 1.014
苦度： 8 - 15
色度： 2 - 6
酒精度： 4.3% - 5.6%

常见酒款： Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weiherstephaner Hefeweissbier

标签： 中等度数，淡色，上发酵，中欧，传统类型，小麦啤酒，麦香型

10B. Dunkles Weissbier（德式深色小麦啤）

总体印象： 中等深色的具有独特香蕉、丁香酵母特性的德国小麦啤酒，并有烤面包或者焦香麦芽味道。高杀口感和清爽度，伴随奶油轻柔质感和清淡收口，更宜畅饮。

香气： 中等酚类（常为丁香）和果味酯类（常为香蕉）香味。酚类和酯类成分的平衡度和强度可以多样，但最好的酒款都有合理的平衡度。非必须、但可以接受香味里包含淡到中度的香草香和（或）微弱的泡泡糖香味，但不能很明显。啤酒花香味从低到无，可以有很轻的花香，香料

或香草香。轻到中度的小麦香味（通常闻到面包香、面团香或谷物香）且常伴有焦糖味，面包皮或更丰富的麦芽香味。麦香可以缓和酚类和酯类香味。

外观： 淡铜色到红棕色。拥有厚实、慕斯口感，持久性很强的白色泡沫。在这传统的不过滤的品种里，小麦的高蛋白质成分削弱了啤酒澄清度，而这种浑浊程度可以略微不同。悬浮酵母沉淀会增减浑浊度。

味道： 由低到中等强度的香蕉和丁香口味。酚类和酯类成分的平衡度和强度可以多样，但最好的酒款都有合理的平衡度和适当的突出点。非必须、非常轻到中度的香草和（或）微弱的泡泡糖味道可以突出香蕉味道，甜度和圆润度，但这些味道不能成为主要味道。小麦的轻柔，些许面包香、面团香或谷物香与更强的焦糖味，土司或面包皮味道互补。麦芽丰富度从低到中高，支撑酵母口感。烘烤麦芽味道不宜出现。辛辣、香草或花香的啤酒花味道应非常低或无，啤酒花苦度非常低或无。圆润丰富有些许麦香的口感加上一个相对干的收口。

口感： 中轻到中度酒体。小麦的质感会赋予酒体轻柔、奶油般的饱和感进而会因高到非常高的杀口感而产生更轻的收口。起泡性强。

注释： 慕尼黑和/或维也纳大麦麦芽的出现赋予这种酒白/小麦啤酒没有的、更深层、丰富大麦麦芽特征。在美国常被称为深色小麦啤。

历史： 几百年前当巴伐利亚拥有酿造小麦啤酒的传统的时期，酿造小麦啤酒只能专供巴伐利亚皇家成员，直到十八世纪末期。老式传统巴伐利亚小麦啤酒通常为深色，像当时大多数啤酒一样。淡小麦啤酒开始流行是在1960年代，但传统深色小麦啤酒还是一些老人们的选项。

典型原料： 根据德国酿造传统，至少50%的麦芽必须是小麦麦芽，有些版本的使用量会高达70%；其余通常为慕尼黑、维也纳、深色焦香小麦麦芽、或皮尔森大麦麦芽加深色大麦麦芽。煮沸糊化部分麦芽出糖法是传统做法，但现代不常用。维森艾尔酵母会产生典型的辣口和水果口感，但高发酵温度会影响整体平衡，产生杂味。

风格对比： 体现最佳酵母和小麦特征的小麦啤酒混合麦香味浓郁的慕尼黑深色小麦。基于增加的麦芽香，香蕉和丁香特征通常比白/小麦啤酒要少一些。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.056
最终比重： 1.010 - 1.014
苦度： 10 - 18
色度： 14 - 23
酒精度： 4.3% - 5.6%

常见酒款： Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weiherstephaner Hefeweissbier Dunkel

标签： 中等度数，琥珀色，上发酵，中欧，传统风格，小麦啤酒，麦香型

10C. Weizenbock (小麦博克)

总体印象：一款融合小麦啤（浅色或深色）的麦芽与酵母口味，以及丰富麦芽口感、强度，配合深色博克或双料博克酒体，高酒精度，麦香，果香重的小麦为基础的艾尔啤酒。

香气：中高到高的丰富麦香，典型的面包谷物香味的小麦特征。淡些的版本会有面包土司香味，而深色版本会有更深层丰富的麦芽焦糖化成分。麦芽部分像淡色博克（谷物甜味，轻度烘烤味）或者深色博克（面包麦芽香，高度烘烤，也可有焦糖香）。酵母产生典型的白啤的香蕉和香料（丁香，香草）特征，中低到中高。深色版本有一些深色水果香味（李子、梅子、葡萄、葡萄干），尤其是陈放后。低到中度的酒精味是可以接受的，但是不能过烈。没有啤酒花香。麦芽，酵母和酒精融合出一个复杂、迷人、显著香味。

外观：存在淡色和深色版本，淡色是淡金色到淡琥珀色，深色是深色琥珀到深色铜棕色。拥有厚实、慕斯口感，持久性很强的白色到米色（淡色版本）或淡棕色（深色版本）泡沫。在这传统的不过滤的品种里，小麦的高蛋白质成分削弱了啤酒澄清晰度，而这种浑浊程度可以略微不同。悬浮酵母沉淀会增减浑浊度。

味道：和香味很像，中高到高的丰富麦香，典型的面包谷物香味的小麦味道。淡些的版本会有面包土司，谷物甜味，而深色版本会有更深层，烤面包或土司的麦芽味和明显的焦糖化产物，焦糖。酵母产生典型的维森的香蕉和香料（丁香，香草）特征，低到中等。深色版本有一些深色水果香味（李子、梅子、葡萄、葡萄干），尤其是陈放后。轻度巧克力味（但没有烘烤）在深色版本里是可以有的。没有啤酒花味道。低的啤酒花苦度可以有一些微甜的感觉，但酒会收口干（有时候会被一些清的酒精味加强）。麦芽，酵母和酒精的融合添入了复杂度和有趣程度，陈年后更强。

口感：中等到饱满酒体。典型轻柔或奶油口感，温和的温暖酒精口感。中到高的杀口感。

注释：白啤酿造到博克或者双料博克的强度。施耐德还推出了一个冰馏博克版本。存在淡色和深色版本，深色更常见。淡色版本麦芽复杂度更低，使用啤酒花更少，和双倍博克一样。市面上陈年的进口啤酒经常会发现轻微的氧化麦芽糖产物，可以产生丰富强烈的味道和香味。新鲜的本没有这样的特征。陈放恰当的酒里会有一点点樱桃的感觉。

历史：阿芬丁，世界上最老的上层发酵小麦双倍博克，酿造于1907年，在慕尼黑的施耐德维森啤酒厂。

典型成分：根据德国酿造传统，至少50%的麦芽必须是小麦麦芽，有些版本的使用量会高达70%；其余通常为慕尼黑、维也纳麦芽（深色版本），以及更多皮尔森大麦麦芽（淡色版本）。可以少量使用一些深色麦芽。传统的煮沸糊化部分麦芽出糖法可以产生合适的不腻甜的酒体。维森艾尔酵母会产生典型的辣口和水果特色。太高或太低的发酵温度会产生酚类和酯类不平衡，可能会产生杂味。啤酒花选择基本上无所谓，但传统上使用德式酒花。

风格对比：比白啤酒或者深色白啤酒更烈更饱满，但拥有相似的酵母特征。浅色或深色版本都可直接与双倍巴克对比。强劲程度可以多选，但通常在巴克到双倍巴克的范围内。

参赛说明：参赛者需明确酒是淡色还是深色版本。

重要参数：

初始比重： 1.064 - 1.090

最终比重： 1.015 - 1.022

苦度： 15 - 30

色度： 6 - 25

酒精度： 6.5% - 9%

常见酒款：深色 - Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; 淡色 - Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus

标签：高度，琥珀色，淡色，上发酵，中欧，传统风格，小麦啤酒，麦香型

11. BRITISH BITTER (英式苦啤)

英式苦啤家族是来源于十九世纪末作为一种生啤产品的英式淡色艾尔型啤酒。在第一次世界大战后，水晶麦芽在苦啤中的应用变得越来越广泛。传统的在窖藏温度并且没有压力（仅靠重力或手动泵）的情况下，饮用起来更新鲜（例如“木桶散装啤酒”）。相对于木桶装出口的酒来讲，大部分的瓶装或者是桶装的英国产苦啤通常有较高的酒精度和较高的碳化程度；与英国本土的散装啤酒比，还有不同的品质和平衡度，英国本土的散装啤酒（更甜，少酒花味道相对于桶装酒）会更少。指南体现的是“散装木桶啤酒”的类型，而不是专用于商业化出口的啤酒。

苦啤以不同的形态存在于一些地区，从深色，比较甜的饮用时几乎没有泡沫的类型，到更浅更多的酒花味道以及更丰富的泡沫的类型；还有一些类型是介于两者之间的。

评委不应该过分的着重于它本身的焦香元素。出口啤酒中由于氧化，可能增加类似于焦香的味道（更多的是负面的味道）。不要把这种由氧化而带来的香气假定是一种传统的或者是这种类型酒需要有的香气。

11A. Ordinary Bitter (普通苦啤)

总体印象： 低浓度，低酒精度，低二氧化碳含量，易饮用的社交型低度啤酒。麦芽的特点在香气和色度上的体现是有差异的，但不应该完全推翻苦啤的总体印象。适饮性是这款酒至关重要的特点。

香气： 低度到中度的麦芽香气，通常（不总是）带一点轻的焦香品质。通常会有面包，饼干或者是轻度烤麦芽味道混合在里面。轻柔的到中度的水果味。酒花香气基本从中度到没有，以花香，泥土香，酯香和或者是水果味的特性。通常不允许有双乙酰的味道存在，然而非常少许的味道可以允许。

外观： 从淡琥珀色到浅铜色。高透明度。低等到中等的白色到灰白色的泡沫。因为充气程度低会导致泡沫较少。

味道： 中度苦味。低到中度水果脂香味。中至低度的酒花味道，以土香，酯香，果香和/或花香混合为代表性。低到中度的麦芽香气伴随干的回甘。麦芽以面包味，饼干味或者是烤面包味为特色。可以有低到中度的焦香或者太妃糖味道。尽管苦味不应该完全覆盖掉麦芽味、酯类和酒花的香气，但是平衡是苦啤的明确要求。通常不允许有双乙酰的味道存在，最多微量存在。

口感： 轻到中度的酒体。低二氧化碳，瓶中发酵的酒款可以有适当的起泡程度。

注释： 英式苦啤家族中最低浓度的，以“苦啤”（尽管酿造者尝试去把它作为普通苦啤以区别于家族中的其他酒种）为特点，比较简单，大众啤酒。

历史： 请参照目录介绍。

典型原料： 淡色艾尔麦芽，琥珀和/或水晶麦芽。可以用少许的深色麦芽来调色。也可以加辅料糖，玉米或者小麦。最传统的方式是用英式酒花到煮沸结束，任何酒花都可使用；如果应用美国酒花，用量很少。使用特殊风格的英式酵母。

风格对比： 现代大部分酿造的都是金色艾尔、夏日艾尔、金色苦啤这一类的淡色艾尔。比美式艾尔啤酒在中期和后期投放酒花相比，更强调苦味啤酒花的添加。

重要参数：

初始比重：	1.030 - 1.039
最终比重：	1.007 - 1.011
苦度：	25 - 35
色度：	8 - 14
酒精度：	3.2 - 3.8%

常见酒款： Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter

标签： 低度数，琥珀色，上层发酵，英式风格，传统风格，琥珀艾尔家族，苦啤

11B. Best Bitter (最苦啤)

总体印象： 香味足，清爽，低浓度酒。允许有稍多的麦芽来平衡口感，但是不应该失去苦啤特色。适饮性是这类酒至关重要的特点。

香气： 低度到中度的麦芽香气，通常（不总是）带一点淡的焦香味。通常会有面包、饼干或者是轻度烤麦芽味道混合在里面。轻柔到中度的水果味。酒花香气基本从中度到没有，以花香、泥土香、酯香和水果味为主。通常不允许有双乙酰的味道存在，至多微弱存在。

外观： 淡琥珀色到浅铜色。透明度好。低到中度的白色或浅色泡沫。有少量泡沫。

味道： 中到适当高的苦味。低到中度水果脂香味。中至低度的酒花味道，以土香，酯香，果香和/或花香混合为主体。低到中度的麦芽香气伴随干爽的回甘。麦芽以面包味，饼干味或者是烤面包味为主。可以有低到中度的焦香或者太妃糖味道。苦味不应该完全覆盖掉麦芽、酯类和酒花香气，平衡是苦啤的明确要求。通常不允许有双乙酰的味道存在，至多微弱存在。

口感： 轻到中度的酒体。瓶发的酒款可以有适当的二氧化碳。

注释： 比普通的苦啤更明显的麦芽香，更高度数，畅饮型艾尔啤酒。

历史： 请参照目录介绍。

典型原料： 淡色艾尔麦芽，琥珀和/或水晶麦芽。可用少许深色麦芽调节颜色。也可以加辅料糖、玉米或者是小麦。任何英式酒花都可以使用，直接从开始煮沸到结束；如果使用美国酒花，用量很少。使用特殊风格的英式酵母。

风格对比： 比普通苦啤更高的酒精度，原料质量往往更高。酒精度低于烈性苦啤。比英式金色艾尔具有更多的焦香味道，基麦的特色和颜色也比较好。比美式艾尔啤酒在中期和后期投放酒花相比更强调苦味啤酒花的添加。

重要参数：

初始比重：	1.040 - 1.048
最终比重：	1.008 - 1.012
苦度：	25 - 40
色度：	8 - 16
酒精度：	3.8 - 4.6%

常见酒款： Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special

标签： 中等度数，琥珀色，上发酵，英式风格，传统风格，琥珀淡色艾尔家族，苦啤。

11C. Strong Bitter (烈性苦啤)

总体印象：中到高度(合理范围内)的英式苦啤。相对其他苦啤，酒花和麦芽的平衡度更好。适饮性是这款酒至关重要的特点。这是一款具有广泛的风格，对于酿造者来说，会有比较大的发挥空间。

香气：酒花香气在从低到高皆可，以花香、土香、酯香和/或果香的融合为特色。中到明显的麦芽香，视情况也可以是低到中度的焦香混合，低到中高度的果香。通常不允许有双乙酰，或极少量存在。

外观：浅琥珀色到深铜色。高清澈度。低到中度的白色或灰白色泡沫。因二氧化碳含量低泡沫较少。

味道：伴随着麦芽香的中到高度的苦味。麦芽主要以融合面包、饼干、坚果或轻微烤面包味为主，同时可以有少许焦香和太妃糖香。酒花的味道范围是中到高度，以混合花香、土香、酯香和/或果香为特色。明显的酒花苦味和香味，但是不应盖过麦芽本身味道。低到高的果香味。合理范围内的低酒精度。中上等程度干爽的回甘。至多允许微量双乙酰味道。

口感：轻度到中度饱满的酒体。低到中度的二氧化碳充气程度，瓶装可能会稍微高一些。烈性苦啤会有轻微的精热感，但不应太明显。

注释：今天的英国，ESB (Extra Strong/Special Bitter) 已经成为了Fuller的商标，甚至很少人认为这是一种啤酒类型。总体上它是一款非常独特的酒，高酒精度，复杂的麦香这些特点是在其他的酒里没有的，Fuller的这款酒通常成为了烈性苦啤评判标准。在美国，ESB被形容成是一种融合了麦芽香、苦度、微红、高酒精度(针对美国)的英式艾尔，在酿造者中非常受欢迎。使得很多评委认为美国很多自酿酒馆里的ESB成为这个风格酒的代表。

历史：请参考目录介绍。历史上，烈性苦啤被作为苦啤中比重最高的一个版本(最苦啤被传统的酿造者认为是最好的品种，因此没有优质苦啤这一说)，而英式淡色艾尔

通常被认为是优质、出口的烈性艾尔，它大致接近于烈性苦啤，只不过被重新瓶装(包括增加了充二氧化碳程度)。与传统类型不同的是，现在的英式淡色艾尔通常被认为是瓶装苦啤。

典型原料：淡色艾尔麦芽，琥珀麦芽和/或水晶麦芽，也可以用少许的深色麦芽调整色度。可以用辅料糖、玉米或小麦。传统方法是使用英式酒花煮沸到冷却；如果应用美国酒花，用量更少。特殊风格的英式酵母。波顿地区的版本使用了中到高度的含硫酸盐的水，来提高干爽的味感，但增加了矿物气味和硫化物的味道。

风格对比：与特殊和最苦啤相比，更明显的麦芽和酒花味道，更高的酒精度。更流行的版本可能与英式烈性尔有一定相似，尽管后者会更趋向于白色也更苦。比美式淡色艾尔具有更多的麦芽味道和酯味道，丰富的各类酒花特色。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.060

最终比重： 1.010 - 1.016

苦度： 30 - 50

色度： 8 - 18

酒精度： 4.6 - 6.2%

常见酒款： Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod

标签：社交型啤酒，琥珀色，上发酵，英伦三岛，传统风格，琥珀艾尔家族，苦啤

12. PALE COMMONWEALTH BEER (英联邦淡色啤酒)

这个目录包含了来自英联邦不同国家的淡色、中等度数、突出酒花苦味的艾尔啤酒。

12A. British Golden Ale (英式金色艾尔)

总体印象：突出酒花味道，中等度数的淡色苦啤。适饮性和新鲜度是这类型酒至关重要的因素。

香气：酒花香气从低到高，但需在合理范围内，可用各种不同类型的酒花，常见的是英国酒花的花香、香料香、泥土香型和柑橘香的美式酒花。通常是单一酒花系列。很少或没有麦芽香味；没有焦香味。相比而言，酯香来自酒花本体中的淡淡果香味。少到无的双乙酰。

外观：稻草色到金色。高清澈度。低到中等的白色泡沫。当二氧化碳含量低时允许泡沫较少。

味道：中到高度的苦味。任何种类的酒花味道在中度到高度之间，柑橘味道可能更突出。中度到低度的麦芽香味，

有面包味道，或许还有一些饼干味道。焦香味道在这类酒中不能出现。少量甚至没有双乙酰。更突出酒花苦味和香味。中度到低度的酯香。中干到干的回甘。伴随着酒精度的提升，苦度也会增加，但要求具有较好的平衡度。

口感：低到中度酒体。扎啤具有低到中等的杀口感，瓶装可能会更高一些。烈性的版本可能有一些明显的酒精温热感，但不应太高。

注释：酒花味道突出，易饮。相对传统苦啤，饮用时温度更低。这酒当初是夏季酿造，现在整年皆可。早期这类酒用英式酒花，现在很多也用柑橘味道的美式酒花。金色艾尔也可叫做金色苦啤、夏季艾尔，或英式金色艾尔。可以装于木桶、扎啤桶和瓶中。

历史： 在英国，现代的金色艾尔啤酒抢占了拉格啤酒的很多市场。他们非常难区别，Hop Back酒厂的Summer Lightning，在1986年首酿成功并流行起来。

典型原料： 低色度的淡色或拉格麦芽。可能使用辅料糖、玉米或小麦。英式酒花最为常见，但美式酒花的使用也变得流行。使用发酵程度比较高的英式酵母。

风格对比： 尽管通常突出英式原料的特色、酒精度较低，但相比其他风格更接近于美式淡色艾尔。与英式苦啤和淡色艾尔相比，没有焦糖味且酯香非常少。与苦啤一样的干爽，更突出酒花特色，赋予了不一样的平衡感。如果使用美国酒花更为明显。

重要参数：

初始比重： 1.038 - 1.053

最终比重： 1.006 - 1.012

苦度： 20 - 45

色度： 2 - 6

酒精度： 3.8 - 5.0%

常见酒款： Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB

标签： 中等度数，淡色，上发酵，英伦三岛，精酿，淡色艾尔家族，苦啤，酒花香

12B. Australian Sparkling Ale (澳洲起泡艾尔)

总体印象： 平滑且平衡，所有元素都以相似强度融合在一起。均衡但很广的味道体现了澳大利亚的原料。适合热天畅饮。很依赖于酵母的风格。

香气： 相当柔和，带着混合酯香的干净香气，酒花、麦芽和酵母全部降低到适度的强度。这些酯香主要是梨和苹果香，通常会有一点点的香蕉味（可选）。酒花通常是泥土香、草本植物香，或者是一点点“林伍德自豪酒花”那样闻起来类似生铁的气味。麦芽从中性的谷物味到适度的甜味再到淡淡的面包味皆可；没有焦糖香。一些新鲜的酒款中通常会闻起来有轻微的酵母味和硫化物味。

外观： 深黄色到浅琥珀色，通常是金色。带着细小气泡，持久的白色泡沫。因为充气程度较高有非常明显的泡沫。倒出来的时候非常清亮，但是通常会伴随酵母的雾状呈现。如果在倒的时候酵母不被激起，通常也不会有浑浊。

味道： 中到低度的丰满口感，谷物到面包麦芽的味道，最初会有一些轻柔的麦芽甜，但后期会有中度到高度的苦味来平衡麦芽等甜。焦糖味道是绝对不能有的。高发酵度赋予了干的口感且绵长的苦度，尽管如此仍然会给人一种丰满酒体印象。回味会伴随中到高度的酒花香，融合了泥土香，也许还有草香、树脂、辛辣味，或是一些铁味，但没有花香。高度到低度的酯香，通常是梨和苹果香。香蕉味可选，但不能占主导。可能会有少许的矿物质和硫化物味道，尤其是存在酵母时，整体上不应该清淡。

口感： 高度到非常高的杀口感，满口的泡沫感和清脆感，喷薄而出的碳酸的杀口感。中度到高度的酒体，如果要倒出酵母的话酒体会偏向于更厚实，口感平滑。高酒精度的版本的会有酒精灼热感，但是低酒精的不会有。非常好的发酵度；不应该有任何残留的甜味。

注释： 库珀酒厂1862年开始制作他们的标志性的起泡艾尔，但经过这么些年一开始的构想都被改变了。目前轻轻倒出啤酒时候会有很好的透明度，但很多酒吧老板在倒酒时候会为了砸出漩涡而把酵母同样带出来。在一些酒吧，酒瓶会被顺着吧台滚起来。当打扎啤的时候，酿造者会指导酒吧老板颠倒扎啤桶来激起酵母。所以目前的消费者会认为这款酒是浑浊的。即使在扎啤桶里面，也是理所当然被充气。这种新鲜艾尔最好在新鲜时饮用。

历史： 酿造记录表明，十九世纪酿造的大多数澳洲啤酒都是XXX等级扎啤（淡味艾尔）和波特。和Bass and Wm Younger' Monk一样，瓶装艾尔大部分是从英国进口而来。在20世纪初，瓶装艾尔以时尚和拉格啤酒同时流行起来。很多澳洲气泡酒和淡色拉格被看作是艾尔酒，但实际上它们是底层发酵的拉格，只是用了类似艾尔的原料。阿德莱德的库珀酒厂，是南澳大利亚仅存下来的酿造气泡艾尔类型啤酒的酿造者。

典型原料： 可以用来做拉格的、轻度烘干的澳洲二棱淡色麦芽。仅可以用少量的水晶麦芽来调整色度。近代的一些酒款没有辅料，只可用蔗糖作为主发酵糖。历史上的通常用45%的二棱麦芽，蛋白含量高30%的六棱麦芽可能需要25%的糖来稀释氮元素总含量。传统上用澳洲酒花，Cluster和Golding，直到二十世纪六十年代被“林伍德的自豪”这款酒花替代。高发酵度的波顿类型酵母（Burton，典型的澳洲风格菌种）。水参数不固定，通常含低碳酸盐和适量硫酸盐。

风格对比： 表面上看与英式淡色艾尔很像，但具有更高的二氧化碳，很少焦糖香，极少后期添加酒花，不突出酵母和酒花多样性。比正常情况更高苦度值是因为高发酵程度、低最终比重和使用一些略苦的啤酒花。

重要参数：

初始比重： 1.038 - 1.050

最终比重： 1.004 - 1.006

苦度： 20 - 35

色度： 4 - 7

酒精度： 4.5 - 6.0%

常见酒款： Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale

标签： 中等度数，淡色，上发酵，太平洋地区，传统风格，淡色艾尔家族，苦啤

12C. English IPA (英式IPA)

总体印象： 酒花含量很高、中等酒精度、很高发酵程度的英式淡色艾尔，回甘干爽带有酒花的香味及苦味。典型的英式原料特点。

香气： 中到高度的酒花香，典型味道的融合了花香、辛辣味和自然柑橘味。轻微的干酒花草香味可以接受，但最好没有。中低度的类似焦糖香或者是烤面包味。允许有低到中度的果香的。有的版本会有硫磺物味，尽量避免。

外观： 颜色从金色到深琥珀色，但大部分相当的浅。尽管干投酒花未过滤的版本会有一些浑浊，但总体应该清澈。灰白色的持久泡沫。

味道： 中到高度的酒花香，伴随着合理范围内的酒花苦味。酒花味道应该似于香花（花，辛辣味，柑橘和/或轻柔的青草香的混合）。低到中度的麦芽味道，些许面包味道，有时伴随轻微的饼干香、烤面包味、太妃糖和/或焦糖味。低到中度的水果味。苦味或许会延续到后味中，但是不刺激。平衡度上更偏向于酒花，但是也应该体现麦芽的风格。如果使用了高硫酸盐的水，那么一些特殊地区的矿物味道、干的回甘、淡淡的硫化物、绵长的苦味通常会被表现出来。在一些更高度版本里面干净的酒精味道是一个特点。橡木味在这种风格里不应出现。

口感： 平滑，轻度到中度饱满度口感，没有酒花带来的涩味。尽管有麦芽来做支撑，中度到高度的充气程度导致总体比较干的口感。在更高度的版本中可以感受到略微但平滑的酒精热感（非常少见）。

注释： 为了运往印度，投入了大量的啤酒花。简单来说，IPA的运输方式并不像其他的种类比如波特这样运到印度，IPA本质上是为了运往印度而发明的。IPA比其他存储的啤酒需要更多的酒花使用量，或者使用在当时不寻常的酒精度。现代的很多有标签的IPA啤酒酒精度都较弱。根据CAMRA（散装啤酒运动）：“酒精度在3.5%左右的被称作IPA的酒，通常不是真正的IPA。”英式啤酒的史学家马丁康奈尔这样总评过这类型的啤酒“没有和普通苦啤真的区分开”。所以我们选择去认同指南中的资料而不是现代英国酒厂所叫的那种IPA；但需要意识到，现在的英国市场这是两种主要的IPA的类型。

历史： 它的起源理由很多，但是大部分人都同意：之后被熟知的IPA是指在十八世纪后期和十九世纪早期被运输到印度的淡色艾尔啤酒。弓酒厂的乔治哈奇森在十九世纪

早期作为IPA出口商而变得被大家所熟知，由于IPA的流行，这个最初的名字也被频繁的提及到。正如所有的英国啤酒都具有很长远的历史一样，不同类型酒的流行和普及程度都是随着时间的变化而改变的。波顿的酒厂因为他们得天独厚的高含硫酸盐的水质而成功的酿造IPA，并且在19世纪30年代统治了整个市场，这个时期，印度淡色艾尔（IPA）首次被应用。随着时间的改变，IPA酒劲和流行度开始下降，甚至到20世纪后半期几乎消失了。这个名字后来经常被用来描述淡色艾尔和苦啤，没有任何特别的地方（作为一种趋势，在现代英式的品种中）。这种类型酒在20世纪80年代被重新发现，就是现在我们指南中所描述的。现代的酒种品类灵感大都是来源于经典版本，但不能假定是和原版完全一样。白盾可能是历史最悠久的典型的酒款，他作为古老的烈性波顿IPA在1829年被首次酿造。

典型原料： 淡色艾尔麦芽，通常使用英式酒花煮沸，使用发酵度很高的英式艾尔酵母。一些版本里面可能会用到精炼糖。用波特类型的水的版本或许会体现出硫酸盐的特色，但这不是这类型酒的要素。

风格对比： 通常用更多煮沸结束型酒花，比英式淡色艾尔少果香和/或焦糖香，更苦。相比比传统的美国版本，酒花强度更少并且表现出更多麦芽味道。

重要参数：

初始比重： 1.050 - 1.075

最终比重： 1.010 - 1.018

苦度： 40 - 60

色度： 6 - 14

酒精度： 5.0 - 7.5%

常见酒款： Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

标签： 高度，淡色，上发酵，英伦三岛，传统风格，IPA家族，苦啤，酒花味

13. BROWN BRITISH BEER (英式棕色艾尔)

深色艾尔、棕色艾尔和英式波特有很长且很有名的历史，这里描述的是现代版本。因为这些种类大部分具有相同的味道和平衡度，但并不因为他们有共同的隐晦的血统，把它们放在一起就是为了对比。它们的相同点包括低到中度的酒劲、深色、一般的麦芽平衡度、英式血统。这些类型彼此间没有历史联系；尤其是这些风格中没有一种演变成其他风格，或者作为其他风格的一个组成。这一组啤酒从未在历史上被描述成这个分类名字；它只是裁判分类中的名字。“棕艾”是一种非常独特的重要的历史产物，与目录名字没有相关性。

13A. Dark Mild (深色淡味啤酒)

总体印象： 深色，低比重，麦香浓郁的非常容易适合大量饮用的英式社交性艾尔，清爽，然而味道足，新鲜，味道饱满，很广泛的深色麦芽或者深色糖的表现。

香气： 低到中度的麦芽香，或者有少许的果香。麦芽的表现广度很宽，包括了焦香，太妃糖，谷物，烤面包味，坚果，巧克力，或者是轻微的烘烤味。轻微或者没有酒花味，如果有则是土味或者是花香。几乎是没有或者是非常低的双乙酰。

外观： 铜色到深棕色或者是红褐色。也有一些较浅的例子（中琥珀色到轻棕色）存在。尽管习惯上未被过滤，但通常比较清澈。低到中度的灰白色或棕褐色的泡沫；持久度可能会差一些。

味道： 通常是款麦香型的啤酒，尽管麦芽和酵母的味道广度非常大（例如，麦芽味道，甜，焦糖味道，太妃糖味道，烤面包味道，坚果味道，巧克力味道，咖啡味道，烘烤的味道，水果味道，甘草味道，梅子味道，葡萄味道）。尾味由甜到干。使用深色麦芽的版本的尾味会有干和烘烤味道。低到中等的苦味，提供了很好的平衡度，但是不足以压倒麦芽香。中等到无的果酯香。低度到无的双乙酰和酒花味道。

口感： 轻到中等的酒体。通常是低到中低度的碳化程度。以烘烤麦芽为基础的版本可能会有轻度的涩味。甜一点的版本可能会有与比重相应的丰满的口感。

注释： 尽管出口的、节日性的、季节性的和/或特别场合的版本会被做的更烈性一些（4%+），但大多数低比重的社交型啤酒酒精度在3.2%左右。通常是木桶装；社交型瓶装酒可能运输不太方便。解读度比较高。淡色版本也会有，但是这些比深色淡味艾尔要罕见。这些指南只是描述了现代的深色版本。

历史： 历史上来讲，“淡味艾尔”是非常简单而且未陈年的一款酒，可以用来作为一种形容来区别陈年的或者是使用更多酒花的酒。现代的淡味艾尔起源于19世纪的淡艾尔，深色淡味艾尔直至20世纪才出现。在当前的用法中，与苦啤比，这个术语是指低酒精度，低酒花苦度的类型。指南描述的是现代英式版本。淡味艾尔这个术语目前已经被消费者所喜欢，很多酒厂已经不再用这个词了。越来越少的用这个词。在淡味艾尔和波特之间没有任何历史关联或关系存在着。

风格对比： 一些版本会类似低比重的现代英式波特。很多都是比伦敦棕色艾尔要更少的甜味。

典型材料： 淡色英式基础麦芽（有一定比例的不可发酵物质）、水晶麦芽、深色麦芽或深色辅料糖，也可以有玉米片和焦糖来着色。特殊风格英式艾尔酵母。因为酒花的香味非常少，甚至是可以忽略，所以可以用各种类型的酒花。

重要参数：

初始比重： 1.030 - 1.038
最终比重： 1.008 - 1.013
苦度： 10 - 25
色度： 12 - 25
酒精度： 3.0 - 3.8%

常见酒款： Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild
标签： 社交型酒劲，深色，上发酵，英国群岛，传统风格，棕色艾尔家族，麦香

13B. British Brown Ale (英式棕色艾尔)

总体印象： 麦香，深棕色焦糖的英式艾尔，无波特的烘烤香味。

香气： 伴随着太妃糖，坚果或者是轻微巧克力香的淡甜麦芽香，轻到重度的焦糖香。也可能会有轻度但是很明显的酯或泥土的酒花香。轻水果香也可能会有，但是不应该占主导。

外观： 深琥珀色到深红棕色。清澈。低到中度的灰白色或浅棕色泡沫。

味道： 温和到中度的麦芽甜，伴随轻到重度的焦糖特色和中度到完全的干的尾味。麦芽香可以包括坚果味，烤面包味，饼干味，太妃糖味或是轻微的巧克力味道为特色。中到中低的苦度。麦芽和酒花平衡度从恰好的平衡到更突出麦芽味道；酒花的味道从低到无（酯香或者是土香）。可以体现低到中度的果酯香。

口感： 轻中度到中度的酒体。中度到中高度的碳化程度。

注释： 可以包含不同诠释的非常广的目录，范围从较浅色的酒花味道的到更有深度，深色的，着重在焦糖味道的。仍而，没有任何一种版本是具有强烈烘烤味道的。更烈性的双倍棕色艾尔在过去是最流行的，但现在非常难找到了。当伦敦棕色艾尔开始在市场上用棕色艾尔这个名字的时候，我们开始罗列出这些作为来区分因不同的平衡度（尤其是甜度）包括酒精强度而产生的不同类型。但这并不意味着这些不是同一家族的酒。

历史： 棕色艾尔在大不列颠帝国具有很长远的历史，尽管在不同时期，很多不同类型的酒都用这个名字。现代的棕色艾尔在20世纪作为一种瓶装产品被创造出来；与历史上的同名字的产品不一样。比重的范围比较广，但是现代的棕色艾尔通常是比较烈性的（现在英国的标准）。这种类型是基于现代烈性英式棕色艾尔，而不是历史上的版本或是相对比较甜的伦敦棕色艾尔。目前主要是瓶装的但不仅仅是局限在这种产品。

典型原料： 基于焦香麦芽的英式淡味艾尔麦芽或淡色艾尔麦芽。也可能有一些少量的深麦芽（例如巧克力麦芽）来提供色度和坚果的特点。大部分是应用英式酒花。

风格对比： 比英式苦啤更突出麦芽，来自深色谷物的更多的麦芽味道。比深色淡味艾尔更烈性。比英式波特少烘烤味。比伦敦棕色艾尔更烈性但是稍甜。

重要参数：

初始比重： 1.040 - 1.052
最终比重： 1.008 - 1.013
苦度： 20 - 30

色度: 12 - 22

酒精度: 4.2 - 5.4%

常见酒款: Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin

标签: 中等度数, 琥珀色, 上发酵, 英国群岛, 传统类型, 棕色艾尔家族, 突出麦香

13C. English Porter (英式波特)

在英国, 简单的叫波特。在指南里, 英式波特这个名字常用与区分其他不同的波特。

总体印象: 具有有限度烘烤味道特色和苦味的中酒劲的棕色啤酒。可以有烘烤味道, 但通常没有烧焦的味道, 而且具有巧克力焦香麦芽风格。

香气: 中度到中低度的面包, 饼干和烤面包麦芽香伴温和的烘烤风格, 也可能会有巧克力味道。也可以表现没有经烘烤的麦芽的特色(焦糖的, 坚果的, 类似太妃糖的或者是甜的)。也会取决于中度水平的花香或泥土香型的酒花。中度到无的果酯香。低到无的双乙酰。

外观: 颜色上浅棕色到深棕色, 对着灯光时通常突出红宝石色。尽管可能接近于不透明, 但清澈度要好。中度灰白色到浅棕色的泡沫, 且具有很好的持久度。

味道: 中度面包饼干和烤面包味的麦芽味道, 包括温和的到中度的烘烤味道(通常是巧克力味道为特色)和通常非常显著的焦糖香, 坚果香和/或太妃糖的特色。也可以有其他的次级味道: 像咖啡, 甘草, 饼干或者是烤面包的味道。不应该有很明显的烧焦或粗糙的烘烤味道, 尽管少量的可以贡献出复杂的苦巧克力味道。中度到无的泥土香或者是花香的酒花味道。中到中低度的酒花苦度会使从轻柔的麦香到轻柔的苦度的平衡度发生改变。通常有相当好的发酵度, 尽管会有某种程度上的甜。中低度到无的双乙酰。中度到低度的果酯香。

口感: 轻中度到中度酒体。适当低到高的碳化程度。轻到中度的奶油感。

注释: 这种类型通常是描述现代英式波特的版本, 而不是不同时期在其他地区存在的版本。历史上的二次创作应该被归进到历史类型的目录里面, 用一个合理的描述去表达这类型的酒。现代英国酿造的例子更重更突出酒花。

历史: 在300年前起源于伦敦, 波特是从当时入口微甜的棕色啤酒中进化而来。随着科技和原料的发展, 以及消费者喜好的驱动, 使这款酒经历了很多次进化。在19世纪的一战前变成高流行度, 大范围出口的一款酒, 在20世纪50年代消失。在20世纪70年代中期, 随着手工啤酒领域的发展重新被关注。这个名字是被伦敦工人阶级中每天负责装卸工作的工人所普及而推广出来的。随着时间的推移, 不同地区的根源说法和它的前身都被认为是世涛(通常被称为“世涛波特”)。在淡味艾尔和波特之间没有历史关联和相关性。

典型原料: 不同的谷粉, 但通常需要一些深色的谷粉。通常会有巧克力或是其他深色烘烤麦芽, 焦糖麦芽, 酿造糖和类似这些成分的存在。伦敦类型的波特通常会用棕色麦芽作为一种独特的味道。

风格对比: 与美式波特不同的是, 通常比较柔和, 更甜和具有更多的焦糖味道, 更低的比重, 以及低酒精度; 美式波特通常会有更多的酒花味道; 比英式棕色艾尔含有更多物质, 更具有烘烤的味道。比深色淡味艾尔更高的比重。

重要参数:

初始比重: 1.040 - 1.052

最终比重: 1.008 - 1.014

苦度: 18 - 35

色度: 20 - 30

酒精度: 4.0 - 5.4%

常见酒款: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

标签: 中等度数, 深色, 上发酵, 英国群岛, 传统类型, 波特家族, 突出麦芽味道, 烘烤味道

14. SCOTTISH ALE (苏格兰艾尔)

最初一直被错误的描述成是“先令”艾尔。其实这是一种单一风格的啤酒, 从未被设计成60, 70, 或者80先令。先令只是针对一桶啤酒的价钱, 例如54先令的世涛和86先令的IPA等等。涉及到这些问题的苏格兰艾尔中范围在60到90先令, 并且只有是深色的、麦香浓郁的会被分为轻、重、和出口型。更高的120先令艾尔作为最强劲的艾尔(又叫做微重度艾尔)被落在这个范围外面了。苏格兰轻、重、出口型艾尔这种说法和每种酒的风格是一样的。随着比重的增加, 定义啤酒的特点也成了问题。从历史上看, 这三种风格的啤酒是按照不同强度的部分熬煮, 以及通过减少酒劲、酒花投放量和较深的颜色(一般来自焦糖)来表现出的与英式淡色艾尔同化程度的来分类的。更多的流行的版本(至少二战以后), 往往会使用更多的混合谷粉。

14A. Scottish Light (苏格兰淡啤)

总体印象: 一种麦香浓郁, 通常是焦糖味伴随着或许一点酯香, 偶尔带一点点奶油糖果的后味的啤酒。酒花只是用来平衡和支撑麦香。麦香的特性从干的和谷物的味道到

丰富的，烤面包味，和焦糖味。但是绝不会有焦糊味尤其是绝不能有烟味的特性。传统上最深色的苏格兰艾尔有时接近是黑色的但是没有任何烧焦的，明显焦糊的特点。

香气： 低到中度麦香，经常伴随着烤面包，面包屑，手指饼干和英国饼干的味道。低到中度焦糖味道和一点奶油糖果的味道也是被允许的。最好的酒例中，有较轻的梨果类水果的味道。或许还有一点较轻的英国传统酒花的香气。（泥土，花，橘柚，辛香等等）。烟熏泥煤味是不适当的。

外观： 淡古铜色到非常深的棕色。清澈。低到适中的灰白色的奶油般的泡沫。

味道： 完全浓郁的麦香，伴随的味道从淡色的，带着焦糖色彩的面包麦芽味道到带着烤香的（但是绝对不能焦糊）丰满的烤面包麦芽味道或者是两者相结合的味道。水果味的酯香不是必须的但是这样酒的味道深度也绝对不会高。酒花的苦味用来平衡麦芽。没有的到很低的酒花味道都是被允许的并且应该是传统的英式酒花风格（泥土，花，橘柚，辛香等等）。尾味的范围从丰富并且麦香浓郁的到干的、带有谷物味的。微妙的奶油糖果的特性是可以被接受的；无论如何，烧焦糖味是不可接受的。麦芽与酒花的平衡上偏向于麦香，烟熏泥煤味是不适当的。

口感： 中低到中度的酒体，低到中等的杀口感，可以相对丰富并且带有奶油感的到干的并且有谷物味。

注释： 浓郁的麦香绝大多数都来自于特别的麦芽而不是工艺流程。通过“煮锅中的焦糖化”烧糊的麦芽或者麦芽糖味不是传统的也不是任何明显的“奶油糖果”特性。最常见的生啤产品。在任何已知的传统的苏格兰艾尔中使用了带有来泥煤的水源啤酒所产生的烟熏味都是不适当的。带有烟熏味的苏格兰艾尔应该被归入到传统风格的烟熏啤酒里。

典型原料： 最初被使用的是苏格兰淡色麦芽，粗谷粉，玉米片，和酿造用增色焦糖。后来开始改变去使用一些附加的原料，比如琥珀或者棕色的麦芽，水晶大麦芽和小麦芽，还有烘焙的谷物或深色的着色糖，但是不会有太多的烤的味道。辅料糖也常被使用。使用干净轻柔的水果味道酵母、泥煤烟熏麦芽是不可靠和不适当的。

风格对比： 类似苏格兰烈性艾尔，但是度数更低。颜色和深色淡味艾尔接近，但是酒劲更弱。

重要参数：

主要参数：

初始比重： 1.030 — 1.035

重点比重： 1.010 — 1.013

苦度： 10 — 20

色度： 17 — 22

酒精度： 2.5 — 3.2%

常见酒款： McEwan's 60

标签： 社交啤酒度数，琥珀色，上发酵，英伦三岛，传统风格，琥珀艾尔家族，麦香。

14B. Scottish Heavy (苏格兰高度啤酒)

总体印象： 一种麦香浓郁，通常是焦糖味伴随着或许一点酯香，偶尔带一点点奶油糖果的后味的啤酒。酒花只用来平衡和支撑麦香。麦香的特性从干的谷物味道到丰富的烤面包味和焦糖味。但是绝不会有焦糊味尤其是绝不能有烟味的特性。传统上最深色的苏格兰艾尔有时接近是黑色的但是没有任何烧焦的，明显焦糊的特点。

香气： 低到中度的麦香，经常伴随着烤面包、面包屑、手指饼干和英国饼干的味道。低到中度焦糖味道和一点奶油糖果的味道也是被允许的。最好的酒款中，有较轻的梨果类水果的味道。或许还有一点较轻的英国传统酒花的香气。（泥土，花，橘柚，辛香等等）。烟熏泥煤味是不适当的。

外观： 淡古铜色到非常深的棕色。清澈。低到适中的灰白色的奶油般的泡沫。

味道： 完全浓郁的麦香，伴随的味道从淡色的，带着焦糖色彩的面包麦芽味道到带着烤香的（但是绝对不能焦糊）丰满的烤面包麦芽味道或者是两者相结合的味道。水果味的酯香不是必须的但是这样酒的味道深度也绝对不会高。酒花的苦味用来平衡麦芽。没有的到很低的酒花味道都是被允许的并且应该是传统的英式酒花风格（泥土，花，橘柚，辛香等等）。尾味的范围从丰富并且麦香浓郁的到干的、带有谷物味的。微妙的奶油糖果的特性是可以被接受的；无论如何，烧焦糖味不可出现。麦芽与酒花的平衡上偏向于麦香，烟熏泥煤味不能出现。

口感： 中低到中度的酒体，低到中等的杀口感，可以相对丰富并且带有奶油感的到干的并且有谷物味。

注释： 浓郁的麦香绝大多数都来自于特别的麦芽而不是工艺流程。通过“煮锅中的焦糖化”烧糊的麦芽或者麦芽糖味不是传统的也不是任何明显的“奶油糖果”特性。最常见的生啤产品。在任何已知的传统的苏格兰艾尔中使用了带有来泥煤的水源啤酒所产生的烟熏味都是不适当的。带有烟熏味的苏格兰艾尔应该被归入到传统风格的烟熏啤酒里。

典型原料： 最初被使用的是苏格兰淡色麦芽，粗谷粉，玉米片和酿造用增色焦糖。后来开始改变去使用一些附加的原料，比如琥珀或者棕色的麦芽，水晶大麦芽和小麦芽，还有烘焙的谷物或深色的着色糖，但是不会有太多的烤的味道。辅料糖也常被使用。使用干净轻柔的水果味道酵母，泥煤烟熏麦芽是不能出现。

风格对比： 类似苏格兰烈性艾尔，但是度数更低。

重要参数：

初始比重： 1.035 — 1.040

最终比重： 1.010 — 1.015

苦度： 10 — 20

色度： 13 — 22

酒精度： 3.2 — 3.9%

常见酒款: Broughton Greenmantle Ale, McEwan's 70, Caledonia Smooth, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale

标签: 社交啤酒, 琥珀色, 上发酵, 英伦三岛, 传统类型, 琥珀艾尔家族, 麦香。

14C. Scottish Export (苏格兰出口啤酒)

总体印象: 突出麦芽, 一般焦香类的啤酒余味会有少量的酯香和奶油糖香。酒花仅仅是起到支持和平衡麦芽的作用。麦芽广度可以从干的谷物的到丰富的烤面包和焦香的, 但是不会有烘烤的味道尤其是不会出现泥煤的感觉。

香气: 低到中度的麦芽香, 是伴随烤面包、手指饼干和英式饼干味道。低到中度的焦香, 可以有少量的奶油糖果味。比较好的酒的里面会有少量的梨子香。可能还会有少量英式酒花的味道(泥土, 酯, 柑橘, 辛辣香等)。不适合出现泥煤烟熏味。

外观: 浅铜色到深棕色。清澈, 低到中度的奶油状的灰白色泡沫。

味道: 完全浓郁的麦香, 伴随的味道从淡色的, 带着焦糖色彩的面包麦芽味道到带着烤香的(但是绝对不能焦糊)丰满的烤面包麦芽味道, 或者是两者相结合的味道。水果味的酯香不是必须的但是这样酒的味道深度也绝对不会高, 酒花的苦味用来平衡麦芽。没有的到很低的酒花味道可以接受, 并且应该是传统的英式酒花风格(泥土, 花, 橘柚, 辛香等等)。尾味的范围从丰富并且麦香浓郁, 干爽并带有谷物味的。微妙的奶油糖果的味道可以接受; 无论如何, 烧焦的糖味是不可以的。麦芽与酒花的平衡上偏向于麦香, 烟熏泥煤味是不适当的。

口感: 中低等到中等的酒体。低到中度的碳化程度。相对饱满的奶油感到干的和谷物的口味。

注释: 浓郁的麦香绝大多数都来自于特别的麦芽而不是工艺流程。通过“煮锅中的焦糖化”烧糊的麦芽或者麦芽糖味不是传统的也不是任何明显的“奶油糖果”特性。是最常见的生啤产品。在任何已知的传统的苏格兰艾尔中使用了带有来泥煤的水源啤酒所产生的烟熏味都不应该。带有烟熏味的苏格兰艾尔应该被归入到传统风格的烟熏啤酒里。

典型原料: 最初被使用的是苏格兰淡色麦芽, 粗谷物, 玉米片, 和酿造用增色焦糖。后来开始改变去使用一些附加的原料, 比如琥珀或者棕色的麦芽, 水晶大麦芽和小麦芽, 还有烘焙的谷物或深色的着色糖, 但是不会有太多的烤的味道。辅料糖也常被使用。使用干净轻柔的水果味道酵母, 泥煤烟熏麦芽味道不应出现。

风格对比: 类似于苏格兰烈性艾尔, 但是更淡。

重要参数:

初始比重: 1.040 - 1.060

最终比重: 1.010 - 1.016

苦度: 15 - 30

色度: 13 - 22

酒精度: 3.9 - 6.0%

常见酒款: Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale

标签: 中等度数, 琥珀色, 上发酵, 英国群岛, 传统风格, 琥珀艾尔家族, 突出麦香

15. IRISH BEER (爱尔兰啤酒)

目录中传统的爱尔兰啤酒是颜色从琥珀色到深色, 从中度到稍强度的酒劲的上发酵啤酒, 由于不同的众多出口版本的存在, 经常被误解, 通常因为大量生产的特殊贡献所被酿造者熟知。这类群的每个不同类型啤酒都比通常所周知的更具有广度。

15A. Irish Red Ale (爱尔兰红色艾尔)

总体印象: 非常好的易饮性, 通常会有微妙的味道。平衡的轻柔的麦香中伴随着柔和的太妃糖/焦香甜, 轻柔的谷物饼干味, 尾味会有一点点烘烤的味道。有些版本强调焦香和甜度多一些, 其他的可能会比较喜欢谷物和烘烤味。

香气: 低到中度的麦芽香, 中性谷物或轻焦香-烤面包-太妃糖的特色。也可能会有非常轻的黄油特色(尽管这不是必须的)。低泥土或花香到无的酒花香(通常不表现出来)。非常清澈。

外观: 中等琥珀色到中等红铜色。清澈。较少的灰白色泡沫到棕褐色的泡沫, 一般的持久度。

味道: 中度到非常少的焦香麦芽的味道和甜味, 微乎其微的奶油土司或类似太妃糖的味道。味道上通常是比较中性和谷物的, 或回甘是非常轻的烤面包和饼干味, 同时伴随轻微的烘烤谷物的味道, 这些特点会导致有特别的尾味。可以选择轻柔的泥土香或是花香的酒花。中度到中低度的酒花苦度。尾味是中干到干。清澈且平滑。非常少到无的酯香。平衡度中更趋向于麦芽, 尽管少量的烤大麦会稍微增加苦度感。

口感: 轻中等到中度的酒体, 尽管一些实例具有低的双乙酰, 这些双乙酰会使口感稍平滑(不是必须的)。中等的碳化程度。平滑。中等的发酵度。

注释： 现在存在的这些很多版本的类型，可以使指南更广泛的方式记录他们。传统的爱尔兰类型一般是低酒花，伴随轻柔的烘烤的尾味，相对中性。现在的爱尔兰类型通常是更多的焦香和甜味，而且会有更多的酯香。美国精酿的版本与爱尔兰的相比，会有更高的酒精度。新兴的爱尔兰酿造者在传统的基础上重新开拓了很多新的不同版本的苦啤。最终，现在有很多常见酒款叫爱尔兰但实际上是略甜和有一点苦度的国际上的琥珀拉格。现在大部分被指南中记录的爱尔兰酒基本上涵盖了爱尔兰出口版本的一些延伸款以及现代工业的爱尔兰版本。

历史： 爱尔兰具有悠久的艾尔酿造历史，现代爱尔兰红色艾尔类型实际上是适应或是表现了少酒花和一点点烘烤麦芽来着色和干度的英式苦啤的流行。作为一种啤酒酿造类型，重新在爱尔兰地区被发现，今天与淡色艾尔和世涛一起变成了酿造阵容中比较关键的一部分。

典型原料： 通常会有一点点的烤大麦或者是黑麦来提供微红色和干的烘焙的尾味。淡色基麦。历史上焦香麦芽是进口的而且非常贵的，所以酿造者很少用到它们。

风格对比： 低苦和突出酒花，相当于英式苦啤，由于少量的烤大麦，所以尾味干。比烈性苏格兰艾尔具有更高的发酵度，更少的焦糖味道和酒体。

重要参数：

初始比重： 1.036 - 1.046
最终比重： 1.010 - 1.014
苦度： 18 - 28
色度： 9 - 14
酒精度： 3.8 - 5.0%

常见酒款： Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's Irish Ale

标签： 中等度数，琥珀颜色，上发酵，英国群岛，传统风格，琥珀艾尔家族，平衡度好。

15B. Irish Stout (爱尔兰世涛)

总体印象： 具有明显烘烤味道的黑啤，通常接近于咖啡。平衡度从相对平等到非常苦，同时大部分平衡的版本具有少量的麦芽甜而一些比较苦的版本会非常干。扎啤的版本非常典型的由于氮气的注入而形成奶油般质感，但是瓶装版本不会有这种衍生出来的特点。烘烤味道会比较干，类似咖啡到有点巧克力的味道。

香气： 适度的类似咖啡香占主味；次级味道可能会有轻微的黑巧克力，可可和/或烘烤谷物的味道。低中度到无的酯类味道。低到无的酒花香，可能会有轻度的土香或花香，但是典型的酒款中一般没有。

外观： 墨黑色到非常深的棕色，伴随着深石榴红。根据指南所示，“健力士虽然表现的是黑色，但是实际上是深的暗红宝石色。”不透明的。如果充氮气，会很厚实，有

奶油般的泡沫，并且极持久，棕褐色到棕色的泡沫是其特点，但是不要期待瓶装酒具有这种浓密的奶油般的泡沫。

味道： 中度的烤谷物或麦芽的味道，中到高度的酒花苦度味道。尾味可以是干和类似咖啡香和少量焦香以及麦芽甜度的平衡度。味道上传统的是会有类似咖啡的味道，但也可以有苦甜或是不甜的巧克力特点，持续到尾味。需要平衡度因素包含一些奶油感，低中度到无的果香，中度到无的酒花味道（通常是土香）。苦度的等级是可变的，像以烤大麦为特点和干的尾味；允许酿造者有不同的表达。

口感： 轻中度到中高度的饱满酒体，有点奶油的特点（通常是注入氮气的时候）。低到中度的碳化。高酒花苦度和高比例的深色谷物，这种酒具有显著的平滑度。因为烘烤谷物的存在而会有轻微的涩，尽管如此粗糙的口感不受欢迎。

注释： 当酒厂提供世涛和波特的时候，世涛通常都是比较强劲的（通常被叫“世涛波特”）。现代的一些被酿造的版本初始比重较低并且不必表现出比波特更高的酒劲。当今这是一款非常典型的扎啤产品；瓶装的版本通常是高初始比重，通常被叫特级世涛。爱尔兰都会有不同的地区差异，这和英式苦啤的变化性很相似。都柏林类型的世涛通常会用少量的烘烤谷物，更苦，更干。科克郡类型的世涛更甜，少苦，还有一些巧克力的味道和特种麦芽的味道。这些商业酒的类型通常是也会注入氮气。因为氮气的问题，不要期望传统的无氮气的瓶中发酵啤酒有饱满的，奶油质感和，和非常持久的泡沫。

历史： 这款类型的酒是从当时的伦敦波特进化而来，但最初所反应出来的是更饱满的，乳脂的，更“世涛”的酒体和酒劲。健力士在1799年只酿造波特，大概1810年被称为“波特中的世涛”。在19世纪晚期的时候爱尔兰世涛从伦敦单一世涛（或简单波特）中区分开，更关注在深色麦芽。健力士是19世纪20年代第一家使用深色专利麦芽来做波特和世涛的酒厂。二战后，健力士开始用烤大麦，这时伦敦的酿造者依然继续在用棕色麦芽。健力士在20世纪50年代开始使用大麦片，很大的提高了发酵度。在1959年，健力士扎啤被作为一种品牌正式推出。到20世纪80年代和90年代扎啤易拉罐和瓶装酒发展了起来。

典型原料： 健力士创造性的使用了烤大麦，大麦片和淡色麦芽，但是其他的酒厂并不一定需要使用烤大麦；他们可以使用巧克力麦芽或者是其他深色麦芽和特种麦芽。不管是用那种谷物或是大麦，最后的酒都应该是黑色的。与在酿造中用烤大麦的世涛相比，科克郡类型的世涛通常比较接近历史上的使用很多其他谷物的伦敦世涛。

风格对比： 比爱尔兰特级世涛酒劲更低，但是味道很相似。比英式波特（棕色）还要更深（黑色）。

重要参数：

初始比重： 1.036 - 1.044
最终比重： 1.007 - 1.011
苦度： 25 - 45
色度： 25 - 40
酒精度： 4.0 - 4.5%

常见酒款： Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O' Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X
标签： 中等度数，深色，上发酵，英国群岛，传统风格，世涛家族，苦啤，烘烤风格

15C. Irish Extra Stout (爱尔兰浓世涛)

总体印象： 具有烘烤味道的饱满酒体的黑啤，通常因为多种的麦芽而接近于咖啡和深色巧克力。平衡度从中度的苦甜到苦味，更多平衡的版本取决于中等的麦芽的丰富性，苦一点的版本会很干。

香气： 中度到中高度的类似咖啡香，通常是轻微的黑巧克力，可可，饼干，香草和/或烤谷物为次要的点。低中度到无的酯香。低到无的酒花香，可能还会伴随轻微的土香或是辛辣，一般是作为特色存在。麦芽和烘烤的味道在这些中占绝对的优势。

外观： 深黑色，不透明的，比较厚重，奶油感，棕褐色的泡沫是特点。

味道： 中度到中高度的深度烘烤谷物或是烤麦芽的味道，中到中高度的酒花苦度。尾味类似咖啡味，取决于中度的焦香和麦芽甜的合理范围内的平衡度。比较有代表性的就是烘烤的咖啡味道，通常味道上也会有持续到尾味的黑巧克力为特色。通常也会呈现摩卡，饼干或是香草味道。中低度到无的果香。中度到无的酒花香（通常是土香或辛辣香）。苦度的程度是多样的，就像烘烤的特色和尾味的干的特色；允许酿造者不同的理解版本。

口感： 中度到饱满的酒体，一些奶油感的特点。中等碳化程度。非常平滑。因为烘烤的谷物而产生的轻微的涩味，

尽管如此粗糙的口味是不可以的。或许会有轻柔温和感的特点。

注释： 传统上是瓶装的。顾客通常期望世涛是黑色的；顾客期待这些酒里面能有更强烈的黑色的那种感觉。不是所有的酿造者都会酿造健力士那种的干，烘烤味道的版本；更好的平衡和巧克力版本是被接受的。

历史： 与爱尔兰世涛相同的根源，但是是更高度的产品。健力士强世涛（更强波特，后期的双倍世涛）在1821年首酿，首先是瓶装酒。健力士被描述成“更丰富的酒体，深色，烘培苦味，丰富成熟的肌理。在今天所有类型的健力士里面，这是最接近于亚瑟健力士最初所酿造的波特”。当前，健力士特级世涛在每个地区都有不同酒劲的版本；欧洲的版本大概在4.2%左右，是比较适合爱尔兰世涛的类型。

典型原料： 类似于爱尔兰世涛。

风格对比： 介于爱尔兰世涛和强世涛之间的酒劲和味道强度，尽管平衡性很相近。更好的酒体，丰富性，通常比爱尔兰世涛更复杂。黑色，不像波特的那种深棕色。

重要参数：

初始比重： 1.052 - 1.062

最终比重： 1.010 - 1.014

苦度： 35 - 50

色度： 25 - 40

酒精度： 5.5 - 6.5%

常见酒款： Guinness Extra Stout (US version), O' Hara's Leann Folláin, Sheaf Stout

标签： 高度，深色，上发酵，英国群岛，传统风格，世涛家族，苦啤，烘烤味道

16. DARK BRITISH BEER (深色英式啤酒)

这个类别包含普通到烈性、从苦到甜的现代英国世涛和爱尔兰世涛（虽然现在广泛认为世涛跟爱尔兰相关，其实它发源于英格兰）。在这样的情况下，“英式”指的是全部不列颠群岛而非英国本身。

16A. Sweet Stout (甜世涛)

总体印象： 非常深色、带甜味、酒体饱满、稍微带烘焙味、让饮用者想起奶油咖啡，或加甜意式浓缩咖啡的感觉。

香味： 轻度的烘烤谷物香味，有时伴有咖啡和（或）巧克力香味。常伴有奶油般的甜蜜印象。水果香味可以从低到稍高。双乙酰从低到无。花香调或泥土调的酒花香味从低到无。

外观： 深棕至黑色。可以是不透明的（如透明，应清亮）。奶油般棕褐色至棕色的酒头泡沫。

味道： 入口有深度烘焙谷物/麦芽的印象，伴有咖啡和（或）巧克力味道占主导地位。酒花苦味适度。中度到高

的甜味让烘焙味道和酒花苦味形成鲜明对比，并持续到尾段。低到适度的水果酯味。双乙酰从低到无。深色谷物/麦芽和甜度的平衡可变，可以是很甜到稍带烘烤味的适度干。

口感： 中度饱满到厚重酒体，奶油般丝滑细腻。低到适度杀口感。较高的来自非于发酵糖残留甜度提升了整体品尝口感。

注释： 在英格兰销售的甜世涛比重较低，出口版本和在美国销售版本的比重较高。由于残糖度的高低，烘焙味道的强弱，以及这两个变量之间如何达成平衡等因素，存在着不同版本。一些英国的版本非常甜（因为发酵度低）和低酒精度（Tennent's Sweetheart 酒精度只有2%），但

这是相比其他样本的一个极端的例子。本指南主要指的是那些高密度更加平衡的出口版本，而不是那些人们觉得很难喝的非常甜低酒精的版本。

历史：起源于二十世纪早期的英式世涛风格。历史上被称为“牛奶”世涛或“奶油”世涛，现在这名称在英格兰已经不再合法使用（但是使用在其他地方是可以接受的）。之所以被冠以“牛奶”世涛是来源于其添加乳糖或奶糖作为甜味剂。它最初的市场定位是给残疾人和哺乳期女性的补品。

典型原料：绝大多数甜世涛的甜味来自于低苦味（比绝大部分世涛都低）以及高比例的不可发酵糊精，并且经常添加乳糖（不可发酵糖）来提供额外的残糖度。基于淡色麦芽，可以添加烘焙过的未发芽大麦，黑麦芽，巧克力麦芽，水晶麦芽，以及像玉米或酿造糖等辅料。

风格对比：比其他世涛（除开烈性热带世涛）更高的甜度和更低的苦度。烘焙特点更柔和，不像其他世涛那么显著。有着类似燕麦世涛的平衡度，只是比燕麦世涛更甜。

重要参数：

主要参数：

初始比重： 1.044 - 1.060

最终比重： 1.012 - 1.024

苦度： 20 - 40

色度： 30 - 40

酒精度： 4.0 - 6.0%

常见酒款：Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout

标签：中等度数，深色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，世涛家族，麦芽味，烘焙味，甜。

16B. Oatmeal Stout (燕麦世涛)

总体印象：非常深色、酒体厚重、烘焙味、麦芽味与燕麦味道相辅相成的艾尔。其甜度，平衡度、燕麦印象因配方不同而变化。

香气：轻度的烘烤谷物香味，通常有类似咖啡的香味。些许浅色麦芽的甜度能让饮用者想起奶油咖啡。水果香味应当是低至中度高。双乙酰中度低至无。花香调或泥土调的酒花香味中度低至无。可以有淡淡的来自燕麦的谷粒香味和坚果香味。

外观：中度棕色至黑色。浓密持久的奶油般的酒头泡沫，颜色为棕褐色至棕色。可以是不透明的（如透明，应清亮）。

味道：如同香味，有轻度的烘焙咖啡和奶油咖啡的味道，以及低至稍高的果味。燕麦和深色烘焙谷物提供了味道的多样性。燕麦会增加坚果味、谷物味和泥土味。深色麦芽会混合麦芽甜度呈现奶油巧克力或奶油咖啡的印象。中等酒花苦味，平衡度更倾向于麦芽。半甜至半干尾味。双乙

酰中度低至无。一般情况下泥土调和花香调的酒花味道中度低至无。

口感：中度饱满至厚重酒体，有来自于燕麦的柔顺、丝滑、天鹅绒般甚至是几近于油滑，和奶油般口感。杀口感中度至中高度。

注释：一般情况下甜度介于甜世涛和爱尔兰世涛之间。从相当甜到非常干，存在着不同版本，比如英式版本和美式版本（美式版本酒花味更弄，甜度更低，果味更低）。苦味程度和燕麦特色根据配方不同而变化。少量添加燕麦能给赋予酒体丝滑的感觉，和饱满的味道，而大量添加燕麦则会带来相当强烈的味道，并带来几乎油腻的口感，稍干的尾味，以及轻微粗糙的涩口感。

历史：19世纪后期，如同甜世涛发展为添加乳糖一样，一种供滋补、病弱人员饮用的世涛在谷物配方里开始添加燕麦。一个原始的苏格兰版本使用了大量燕麦麦芽。后来经历了一个阴暗的阶段，在这个时期，出于市场营销的目的，为了依法产生“健康”的燕麦世涛，英国一些酿造者往其世涛添加了大把的燕麦。在两次世界大战之间的英格兰最受欢迎的是恢复了精酿啤酒出口，这有助于其演变为一种流行的，采用引人注目的（不是标志性）量的燕麦的现代美国啤酒风格。

典型原料：淡色、焦糖色、黑色烘焙麦芽（通常是巧克力麦芽）和谷物。添加燕麦或已发芽燕麦（5%-20%，甚至更多）用于提升酒体饱满度和味道多样性。酒花主要用于增加苦味。可以使用酿造糖或糖浆。使用英式艾尔酵母。

风格对比：更像是爱尔兰特酿世涛和添加了燕麦的甜世涛的混合体。存在不同版本：较甜版本类似用燕麦替代乳糖的甜世涛；而较干版本更像更多坚果味、更多味道的爱尔兰特酿世涛。双方都倾向于强调酒体和口感。

重要参数：

初始比重： 1.045 - 1.065

最终比重： 1.010 - 1.018

苦度： 25 - 40

色度： 22 - 40

酒精度： 4.2 - 5.9%

常见酒款：Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambrose Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout

标签：中等度数，深色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，世涛家族，平衡，烘焙味。

16C. Tropical Stout (热带世涛)

总体印象：非常深色、带甜味、水果味，中等烈度，带有柔顺烘焙味道而又没有粗糙焦香味的艾尔。

香气：甜香明显，中度到高度数。烘焙谷物香味中度到高度，且有咖啡或巧克力香味。水果香味中度至高度。可

能有糖浆，甘草，干果，和/或葡萄酒的芳香。较烈的版本可以有淡淡的酒精的清香。酒花香味低至无。双乙酰低至无。

外观： 颜色从非常深的深棕色至黑色。透明度常因其深色掩盖（如透明，应清亮）。酒头泡沫为棕褐色至棕色，有良好的保留度。

味道： 很甜的柔滑深色谷物味道和隐约的苦味。烘焙谷物和麦芽带来的咖啡或巧克力的味道中度至高度，而烘焙味道被带甜尾味平衡至中度。水果酯香中度至高度，可以拥有深色朗姆一般的质感。酒花味很少至无。双乙酰中度低至无。

口感： 中度饱满至厚重酒体，常有柔滑，奶油般口感。酒精的存在能带来温暖（但不灼烧）的感觉。杀口感中度至中度高。

注释： 不同版本甜度差异显著。在炎热的气候饮用异常清爽。

历史： 原本为热带市场酿造的高浓度世涛，深受消费者喜爱，常被当地酿酒商使用当地糖类和配料来模仿。

典型原料： 类似甜世涛但是浓度更高。淡色和深色的烘焙麦芽、谷物。酒花主要用于增加苦味。可以使用辅料和糖来提升浓度。通常用高温发酵的拉格酵母。

风格对比： 尝起来像加重版的、有更多水果味的甜世涛。类似不那么苦，不那么烈，不那么焦香，后期投放酒花，低酒精度的帝国世涛。比美式世涛甜，酒花味不及美式世涛。比同等浓度的出口世涛更甜且苦度更低。

重要参数：

初始比重： 1.056 - 1.075

最终比重： 1.010 - 1.018

苦度： 30 - 50

色度： 30 - 40

酒精度： 5.5 - 8.0%

常见酒款： ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

标签： 高度数，深色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，世涛家族，麦芽香，烘焙味，甜。

16D. Foreign Extra Stout (出口增料世涛)

总体印象： 非常深色、稍烈，非常干，烘焙香味突出的世涛。

香气： 中度到高度烘焙谷物香味，常伴咖啡、巧克力和/或轻微焦香。水果香味低度至中度，可能有甜香，糖浆，甘草，干果，和/或葡萄酒的芳香。较烈的版本可以有淡

淡的酒精的清香。可以是泥土调、植物调或花香调的酒花香味适度低至无。双乙酰低至无。

外观： 颜色从非常深的深棕色至黑色。透明度常因其深色掩盖（如非混浊，应清亮透明）。酒头泡沫为棕褐色至棕色，有良好的保留度。

味道： 中度至高度烘焙谷物和麦芽的味道，伴有咖啡、巧克力或轻微的并不尖锐的谷物焦香。中等干。酯味低至中度，苦味中度至高度，可以是泥土调、植物调或花香调的酒花味中度至无。双乙酰中度低至无。

口感： 中度饱满至厚重酒体，常有柔滑，偶尔会有奶油般口感。酒精的存在能带来温暖（但不灼烧）的感觉。杀口感中度至中度高。

注释： 也被称为国外世涛，出口世涛，国外出口世涛。历史性的版本（至少在一战前）有着跟国内特酿世涛一样的初始比重，只因陈化期间酒香酵母仍在不断蚕食残留糖分而有着更高的酒精度。国内版和国外版的不通之处在酒花投放和陈化时间。

历史： 当今国外特酿世涛是指为出口市场而酿造的烈性世涛，但追溯其历史到18和19世纪时，出口世涛有着更重的酒花投放和更烈的酒精度。健力士国外特酿世涛（最初为西非洲波特，后为国外特酿双倍世涛）最初有健力士酒厂于1801年酿造，标语是“加倍酒花赋予它独特的味道和更长的常温保质期。于非洲、亚洲和加勒比地区酿造。它现在占健力士在全世界酿造总量的40%”。

典型原料： 淡色和深色的烘焙麦芽、谷物，历史上也可以使用棕色和琥珀麦芽。酒花主要用于增加苦味，通常是英式酒花。可以使用辅料和糖来提升浓度。

风格对比： 类似于爱尔兰特酿世涛，只是酒精度更高。不像俄罗斯帝国世涛版厚重浓烈。不如美式世涛的强烈苦度和后期酒花味。浓度和热带世涛相当，只是有着比热带上世涛更干的尾味，更高的苦度以及更少的酯香。

重要参数：

初始比重： 1.056 - 1.075

最终比重： 1.010 - 1.018

苦度： 50 - 70

色度： 30 - 40

酒精度： 6.3 - 8.0%

常见酒款： Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout

标签： 高度数，深色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，世涛家族，平衡感，烘焙味。

17. STRONG BRITISH ALE (烈性英式艾尔)

这个类别包含更烈的，无烘焙味的英式（大不列颠群岛）啤酒。

17A. British Strong Ale (英式烈性艾尔)

总体印象： 拥有相当高酒精度的艾尔，通常采用装瓶陈化和保存。有很广范围的表现形式，但是更多麦芽味饱满度、后期酒花香和苦味、水果酯香和酒精灼热感等维度之间变化。只要这种啤酒酒精度是在规定的范围内，且有有趣的“英式”风格，裁判就应当允许它有其他更广泛的特点。麦芽和辅料的味道以及烈度可以有较大的变化范围，只是任何组合的结果应带来愉快的味觉体验。

香气： 麦芽甜香伴有水果酯香，常有复杂的干果、焦糖、坚果、太妃糖和/或其他特种麦芽的混合香味。些许酒精味是可以接受的，但是不应过烈或刺鼻。酒花香和味可以有很大变化范围，但是通常是泥土调、树脂味、水果味、和/或花香调。平衡度也可以有很大不同，但大多数样本不同强度的麦芽、水果、酒花和酒精的调和感。

外观： 深金黄色至深棕红色（多数是相当深色）。大体清澈，而深色版本几乎不透明。奶油色至淡褐色九头泡沫中度至低度，持久度一般。

味道： 中度至高度麦芽特点，常饱含坚果味、太妃糖味或焦糖味。深色版本的有时会有淡淡的巧克力香味。可能会拥有很有意思的由酿造糖带来的味觉多样性。平衡度更多倾向麦芽味，但是可以通过巧妙的添加酒花来影响麦芽味给人的印象。常见适度的水果酯香，通常具有深色水果或干果的特点。尾味可以从半干到稍微有点甜。酒精烈度应明显，但不能太过。双乙酰低至无，一般不需要体现出来。

口感： 中度至厚重，坚实的酒体。酒精的温暖通常是明显的、让热愉悦的。杀口感低到中度。质感柔滑。

注释： 样本的烈度和特点可以有很大的变化范围，所以这更多像是一个条目分类而不是一种风格。填补了普通浓度啤酒（烈性苦啤，棕色艾尔，英式波特等）和大麦酒之间的风格空白。可以包含淡色重麦芽重酒花啤酒、英式冬季暖啤、深色烈性淡啤，低度波顿艾尔以及其他特殊的，不适合其他风格分类的，浓度在普通浓度范围内的啤酒。通常是装瓶陈化，适合窖藏。

历史： 这个分类通常指的是若干彼此无关，产量有限的小众风格，所以传承下来的风格多种多样。有的是曾经的消遣而有的则是现代的。有的是直接由老款（如波顿艾尔）直接传承下来的，而另外一些则保留了于老款的历史关联。对归类而言，其理念是对应现代的，因为这类烈度类别的啤酒在过去的几个世纪里都是非常常见的。不能使用该类别分组来推断不同酒款之间的历史关系；这几乎是一个现代英式特殊分类，其“特殊”之处主要归因于其酒精含量水平。

典型原料： 谷物成分多样化，通常基于淡色焦香麦芽和特种麦芽。一些深色样本建议使用深色麦芽（如巧克力麦芽、黑麦芽）比较适合，只是需要有节制的使用，以避免出现过度的烘焙味特点。普遍使用如淀粉类（玉米、大麦片、小麦）的糖类辅料。煮沸结束酒花通常使用英式酒花。

风格对比： 浓度与陈酿艾尔明显重叠，但没有陈酿艾尔的陈旧或老化的特点。各式各样的表现方式都是可以接受的。不应像英式大麦酒一样饱满浓烈。比（烈性苦啤、棕艾、波特等）加强版口粮啤酒烈。

重要参数：

初始比重： 1.055 - 1.080

最终比重： 1.015 - 1.022

苦度： 30 - 60

色度： 8 - 22

酒精度： 5.5 - 8.0%

常见酒款： Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter Warmer

标签： 高烈度，琥珀色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，烈性艾尔家族，麦芽味。

17B. Old Ale (陈酿艾尔)

总体印象： 一种拥有中度至相当明显标志性酒精烈度的艾尔，比标准啤酒烈，但通常又不及麦酒饱满浓烈。平衡度经常向更具麦芽味方向倾斜。啤酒大师Michael Jackson评价：“它是那种温暖的，最适合在寒冬夜炉火旁喝上半品脱的啤酒”。

香气： 麦芽甜香伴有水果酯香，常有复杂的干果、葡萄酒、焦糖、糖浆、坚果、太妃糖、淡色糖蜜和/或其他特种麦芽的混合香味。一点如同雪莉酒或波特酒中能尝到的酒精或氧化的香味是可以接受的。由于长期陈化，通常不会呈现酒花香和味。

外观： 浅琥珀色至非常深棕红色（多数是相当深色）。陈化和氧化可能让啤酒的颜色变得更深。可以是几乎不透明的（如透明，应清亮）。奶油色至淡褐色酒头泡沫中度至低度，酒精和陈化会影响其泡持度。

味道： 中度到高度的麦芽特征，具有甜美的麦芽多样性，常伴坚果，焦糖味和/或糖蜜一样的味道。可有选择性的具有淡巧克力或烘焙麦芽的味道，但不应过度突出。平衡度通常倾向于麦芽的甜度，但可以有很优质的酒花苦味（苦味的的印象往往取决于陈化时间长短）。常见中度到高度水果酯味，并可能呈现出干果或葡萄酒的特点。可以有从干到有点甜的收口。持续陈化可能导致氧化，类似于陈酿雪莉酒，波特酒（葡萄牙红酒）或马德拉酒的味道。酒精强度应该是很明显的，但不能是压倒性的。双乙酰低度至无。一些木桶陈化或者勾兑版本可能具有乳酸或酒香酵母的味道，但这是可选项，不应该过强。由陈化带来的酸味或单宁应该是良好整合的，且有助于香味的多样性，不应该是占主导地位的体验。

口感： 中等至饱满，有嚼劲的酒体，虽然一些年代久远的酒款可能因陈酿过程中的持续发酵而导致酒体较薄。酒精的温暖感往往是明显的，受欢迎的。根据陈化时间不同，

杀口感低度到中等。可能存在轻微酸味，如经木桶陈化则可能有一些单宁味，两种情况都是可选而非必须的。

注释： 烈度和特点差别较大。这种风格的主要品质定义是陈化给人带来的印象，它可以以不同的方式表现出来（多样性，乳酸味，酒香酵母味，氧化味，皮革味，葡萄酒质感等）。即使这些味道是其他风格所不该具有的缺点，如最终啤酒的味道仍然还能让人饮用起来感觉愉悦，且味道丰富多样，那么就是可以接受的。任何这些可以被接受的味道不应该让啤酒变成难以入口，莫名其妙的风格。Theakston酒厂出品的Old Peculier非常独特，与其他陈酿艾尔完全不同。

历史： 历史上，陈化艾尔用于勾兑或用来体现其饱满的烈度。（陈化指的是啤酒经较长时间陈放保存）。在现在的英国至少有两种类型，低度的是类似陈化过的淡口啤酒，酒精度在4.5%左右，而高度的通常6-8%以上。

典型原料： 虽然通常类似于英式烈性艾尔，但具体成分存在差异。最终风格主要来源于陈化，而陈化更重要的是具体处理而非酿造。可能是木桶内陈化，但不应有过于明显的来自桶的味道。

风格对比： 介于英式烈性艾尔及低度版本的英式大麦酒之间，不过一般都会陈化。陈化艾尔大麦酒的最大区别在于高于7度以上的酒精度，使得它更适合陈化（尤其在木桶中）。大麦酒更需要成熟的味，而陈化艾尔可以展现更多复杂的木桶味道，比如乳酸味、布雷特味、酸味等。

重要参数：

初始比重： 1.055 - 1.088
最终比重： 1.015 - 1.022
苦度： 30 - 60
色度： 10 - 22
酒精度： 5.5 - 9.0%

常见酒款： Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

标签： 烈性，琥珀色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，烈性艾尔家族，麦芽味，陈酿。

17C. Wee Heavy (苏格兰烈啤)

总体印象： 醇厚，麦芽香，糊精，通常焦糖般甜，这些啤酒可以给人留下如同甜点一样的印象。复杂的特殊麦芽和酒精香味带来了多维度的味道。烈度和麦芽味有很大变化范围，但不应该像糖浆般甜腻或甜到发腻。

香气： 强烈的麦芽香伴随强烈的焦糖香，可能呈现淡淡的烟熏香味，增加了香味的多样性。不能有泥炭烟味。双乙酰应低至无。较烈版本中经常出现低至中度的酯和酒精香味。轻微泥土调和花香调的酒花香味非常低至无。

外观： 浅铜色至深棕色，在灯光下常呈现深红宝石色。清澈透亮。经常有大量褐色酒头泡沫，并不持久。较烈版本晃杯后常见明显挂杯。

味道： 饱满的麦芽味伴随着明显的焦糖味（尤其是在较烈版本）。一丝烘焙麦芽味（有时表现为微弱的烟熏味）和一些坚果味可能呈现，并一直持续。不能有泥炭烟味。酒花味和苦味低至中度低，因此麦芽味应占平衡度的主导。双乙酰低至无。低至中度的酯味和酒精味经常存在。酯味可能让人联想到李子，葡萄干或干果的味道。口感通常是饱满和甜，但是尾味应该是甜至半干，有时会伴有淡淡的烘焙谷物的味道。

口感： 中度饱满至厚重酒体，有些（并非所有）版本有厚实的，有嚼劲的黏稠度。经常呈现酒精带来的柔顺的温暖感，因其平痕了麦芽的甜味而常受欢迎。杀口感中度。

注释： 也被称为“烈性苏格兰艾尔”。其英文名“Wee Heavy”字面意义是“稍烈”，该名字可追溯到Fowler'酒厂的一款名为Twelve Guinea Wee Heavy，因该酒款而知名。一直以来，它是苏格兰艾尔分段取酒中最烈的啤酒。

历史： 更多于历史上酿造的酒相关，而非现代低烈度的苏格兰艾尔，这些啤酒是基于18世纪和19世纪的烈性艾尔，通过改良配方和工艺而来。通常生产来出口的优质产品。现代版本的起始浓度和重点浓度都比其历史原型要低。

典型原料： 优质改良的淡色麦芽，以及用于增色的烘焙麦芽。可能会用倒一些水晶麦芽来调节颜色。在一些版本里可能呈现轻微的烟熏味，这些烟熏味源自烘焙谷物或来自熬煮。原料中含有泥炭麦芽的绝非正宗。

风格对比： 有点类似英式大麦酒。

重要参数：

初始比重： 1.070 - 1.130
最终比重： 1.018 - 1.040
苦度： 17 - 35
色度： 14 - 25
酒精度： 6.5 - 10.0%

常见酒款： Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Traquair House Ale

标签： 烈性，琥珀色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，烈性艾尔家族，麦芽味。

17D. English Barleywine (英式大麦酒)

总体印象： 展现出麦芽的饱满度和多样性，以及各种浓郁味道。酒体饱满且有嚼劲，伴有酒精的温暖感和愉悦的水果或酒花味道。经陈化后，它可以展现出类似波特葡萄酒一样的味道。适宜冬季时节饮用。

香气： 非常饱满非常强烈的麦芽香，在深色版本常伴有焦糖香味，在浅色版本常伴有轻微太妃糖香味。可以有中度到强烈的水果香味，尤其是在深色版本中具有深色水果或干果的特色香味。酒花香味可以从柔和变化至明显，通常是花香味、泥土味、橘子酱味。酒精香味可以从低度

到中度，柔和圆润。这些芳香的强度往往随着陈化而消退。香味可以拥有饱满的面包味、烤面包味、太妃糖味，和/或糖蜜味。陈化版本可以有雪莉酒一样的质感，可能有葡萄酒或波特葡萄酒样的香味，以及通常更柔和的麦芽香味。

外观：颜色可以从饱满的金色变化到非常深的琥珀色，甚至到深棕色（通常在灯光下呈红宝石色，应该透明）非纯白色酒头低度至中度，泡持性低。可能在低温时有冷雾现象，但温度回升后一般清澈明亮。通过厚玻璃镜头观察，颜色可以显得很深邃。晃杯后可以看到因高酒精度和高粘稠度带来的挂杯。

味道：强烈、浓郁、复杂、多层次的麦芽味，浅色版本麦芽味包含面包味、太妃糖味、饼干味，而深色版本包含坚果味、深度烘焙面包味、黑焦糖或糖蜜味。一入口即可感受到中度到高度麦芽甜香，而收口可以是较甜至较干（取决于陈化程度）。一些氧化或葡萄酒的味道可能存在，并且通常复杂的酒精味应明显存在。适中到相当高的水果味，常带深色水果或干果的特征。酒花苦味的范围可以从刚好平衡至明显存在；因此平衡度的范围可以从麦芽甜变化至稍微有点苦。淡色版本往往更苦，更好的发酵度，并可能比深色的版本呈现更多的酒花特色；尽管如此，基本上所有版本的平衡度都是偏向麦芽甜的。低度至适度高的酒花味，通常使用花香味，泥土味，或类似果酱味的英式酒花品种。

口感：酒体饱满，有嚼劲，有着法式天鹅绒般的甜美的质地（尽管酒体会随着长期陈化而衰退），应具有陈化酒精带来的柔和的温暖感。杀口感根据陈化时间和情况从低度至中度。

注释：最烈最醇的现代英式艾尔。这些啤酒的特性可以显著的变化；不论陈年年份长短，都应该好好欣赏它们所具有的魅力。麦芽味道可以有很大的不同；并非所有酒款都可能所有可能出现的味道或香味。淡色品种不会有焦糖和丰富的麦芽味道，也通常不具有较深的干果味道——可千万别指望淡色啤酒能体现出这类味道。通常在英国写作“Barley Wine”，而在美国写作：“Barleywine”。

历史：在英格兰一直在酿造各种各样配方的烈性艾尔，拥有诸多不同的名字。现代大麦酒可以追溯到Museum酿造

公司出品的Bass No. 1，它于1872上市，是第一款使用了“大麦酒”字样的酒。大麦酒一直以来都是深色的啤酒，直到Tennant酒厂（现改名Whitbread酒厂）第一次于1951年推出了金色的，名为Gold Label的大麦酒。通常是一个啤酒厂出品的最烈的艾尔，近年来许多商业酒款常标注年份，并作为冬季特供限量推广。原大麦酒的风格启发了比利时、美国和世界其他地方的衍生品种。

典型原料：高品质，优质改良的淡色麦芽是谷物成分的核心，配以适量的焦香麦芽。应尽量少量使用深色麦芽，即使使用了深色麦芽，成品酒的颜色也不应该是来自深色麦芽，而是因长时间熬煮而加深的。一般采用英式啤酒花，如Northdown、Target、East Kent Goldings、Fuggles。英式特色酵母。

风格对比：尽管通常是富含酒花的啤酒，但是主要使用英式酒花的英式大麦酒并未像美式大麦酒一样强调酒花特色。相比美式大麦酒，英式大麦酒可以更深色、更多麦芽香、更多果香、体现更饱满的特种麦芽味道。低度版本的跟英式陈酿艾尔有部分重叠，但是并不具有陈年葡萄酒质感，相反，它往往展现的是陈化带来的成熟和优雅的迹象。

重要参数：

主要参数：	
初始比重：	1.080 - 1.120
最终比重：	1.018 - 1.030
苦度：	35 - 70
色度：	8 - 22
酒精度：	8.0 - 12.0%

常见酒款：Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

标签：非常烈，琥珀色，上层发酵，不列颠群岛，传统风格，烈性艾尔家族，麦芽味。

18. PALE AMERICAN ALE (淡色美式艾尔)

这个类别包含普通烈度，颜色略淡，有着中等麦芽香味和中等苦度的现代美式艾尔。

18A. Blonde Ale (金色艾尔)

总体印象：容易上口，容易接近，以麦芽为本的美式精酿啤酒，常有喜人的水果味、酒花味或特色麦芽味。平衡度很好，并且清澈透亮，是没有霸道香味的清新啤酒。

香气：轻度至中度麦芽甜香，可能伴有轻度面包或焦糖香。可选择性具有可以让人接受的低至中度水果香味。可以有低至中度的酒花香味，虽然常用的是柑橘调，花香调，

水果调，和辛辣调的酒花品种，但是几乎能使用所有的酒花品种。

外观：浅黄色至深金黄色。清澈明亮。低度至中度的白色酒头泡沫，有着一般至良好的保持度。

味道：起初是柔和的麦芽甜味，但可以选择性的具有一点特色麦芽（如面包、烤面包、饼干、小麦）的味道。通常无焦糖味，如有，通常都是浅色焦糖味。低至中度酒花味（可以使任意品种的酒花），但不应该过度。中度低至

中度的苦味，但平衡度通常倾向于麦芽或甚至在麦芽和啤酒花之间。半干至轻微麦芽甜的尾味。尽管残余糖分并不多，只是因为苦度低，通常给人留下一中偏甜的印象。

口感： 中度淡至中度酒体。杀口感中度至高度。顺滑无厚重感。

注释： 自酿啤酒馆常把它作为标准美式拉格的备选，通常作为一种入门级的精酿啤酒提供给消费者。

历史： 一种由大多数，尤其是那些无法出品拉格的小啤酒厂或自酿啤酒馆采用的精酿啤酒风格。存在不同的地域性版本（多数美国西海岸啤酒馆样本更独特，像淡色艾尔一样），但是在绝大多数区域这种啤酒是定制成其产品线中最不具挑战性的啤酒。

典型原料： 一般全部采用麦芽，但可以最多包括25%的小麦芽和其他糖类辅料。可以使用任意酒花种类。酵母是纯净的美式酵母、轻微果香的英式酵母，或科隆酵母，也可以用拉格酵母，或低温陈化。尽管一些版本可能添加有蜂蜜、香料和/或水果，但如果任何添加成分的味道盖过基酒味道，那它们就应该被归入该特殊分类。

风格对比： 通常比美式拉格和奶油艾尔有更多味道，苦度低于美式淡色艾尔。

重要参数：

初始比重： 1.038 - 1.054

最终比重： 1.008 - 1.013

苦度： 15 - 28

色度： 3 - 6

酒精度： 3.8 - 5.5%

常见酒款： Kona Big Wave Golden Ale, Widmer Citra Summer Blonde Brew, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love

标签： 中等度数，淡色，任意发酵方式，北美，精酿风格，淡色艾尔家族，平衡。

18B. American Pale Ale (美式淡色艾尔)

总体印象： 一种淡色，清爽，饱含酒花香的艾尔，然而有足够的支撑麦芽让这啤酒达到平衡和易入口。

香气： 来自美国或新世界酒花品种的中度到强烈的酒花香味有着广泛范围的特点，包括柑橘，花卉，松树，树脂，香料，热带水果，核果，浆果，或甜瓜香味。这些特点都不是必须要具有的，但是酒花味必须要明显。低度到中度的麦芽香味撑托酒花的香味，也可以选择性的展现少量的特殊麦芽的香味（面包、烤面包、饼干、焦糖味）。水果酯香变化范围从中度到无。如果干投酒花可能会增加青草味，只是这种味道不应过度体现。

外观： 淡金色至浅琥珀色。适度多的白色至非纯白色酒头泡沫有着良好的保持度。一般非常清亮，而干投酒花版本的可能会轻微浑浊。

味道： 中度到强烈的酒花味，一般展现美国或新世界酒花品种的特点（柑橘，花卉，松树，树脂，香料，热带水果，核果，浆果，甜瓜味等）。低度到中度的纯净麦芽味撑托酒花味的展现，也可以选择性的展现少量的特殊麦芽的味道（面包、烤面包、饼干、焦糖味）。平衡度通常是倾向于后期酒花味和苦味，但麦芽的存在应该支持酒花的展现，而不喧宾夺主。通常不体现焦糖味道或相当少量的体现（只要不于酒花冲突即可以接受）。果味酵母酯味可以从适度至无，然而许多酒花品种本身就具有水果味。中度到强烈酒花苦味有着中度到干的尾味。酒花味道和苦味通常持续到结束，但回味应该干净和生硬。如果干投酒花可能会增加青草味，只是这种味道不应过度体现。

口感： 中度淡至中度酒体。杀口感中度至高度。总体上尾味柔顺，无涩味，不粗糙。

注释： 新酒花品种和使用方法一直在持续不断开发。裁判应允许这个风格的啤酒有现代酒花品种和经典酒花品种的特色。逐渐成为一种国际精酿风格，通过当地改良，出现在许多国家的新兴精酿啤酒市场。使用酒花的风格可以有着广泛范围，可以是经典的大量添加取苦味，到现代越来越多的后期添加取香味，一切方式都是可以接受的。

历史： 英式淡色艾尔使用美国本土的原材料（啤酒花、麦芽、酵母和水），经世代改良，成为了一种现代美式精酿啤酒风格。在IPA爆炸性的受欢迎以前，这是传统意义上最知名和最受欢迎的美式精酿啤酒。

典型原料： 淡色艾尔麦芽，通常是北美两棱麦芽。美式或新世界的拥有广泛特点的酒花。美式或英式艾尔酵母（中性或具清淡水果味）。特种谷物可以增加特色和多样性，只是一般至占谷物配比的很小部分比例。不同品牌常使用增加麦芽味道和饱满度、淡淡甜味、烤面包或面包香味的谷物（或后期酒花）。

风格对比： 通常在颜色上稍浅，较少发酵副产物，比英式同类啤酒的焦糖味要弱一些。美式淡色艾尔和美式琥珀艾尔在颜色上可能有所重叠。美式淡色艾尔一般更清澈，较少焦香麦芽特色，较淡酒体，但常有更多的尾味酒花。比美式IPA的苦度和烈度都低。比美式社交烈度IPA（也叫社交IPA）苦度大，但不以酒花作为焦点，更平衡和更易入口。

重要参数：

初始比重： 1.045 - 1.060

最终比重： 1.010 - 1.015

苦度： 30 - 50

色度： 5 - 10

酒精度： 4.5 - 6.2%

常见酒款： Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

标签： 中等度数，淡色，上层发酵，北美，精酿风格，淡色艾尔家族，苦，富含酒花。

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER (琥珀和棕色美式艾尔)

这个类别包含高温发酵，拥有标准啤酒烈度，能被平衡至苦味的现代美式琥珀和棕色啤酒。

19A. American Amber Ale (美式琥珀艾尔)

总体印象： 琥珀色、富含酒花，中等烈度，带有焦糖麦芽味道的美式工艺啤酒。平衡度可以有很大不同，有些版本有相当浓郁的麦芽味，而有些则有霸道的酒花香味。加强酒花香味和加强苦味的版本不应该于焦糖麦芽味道产生冲突。

香气： 低到中度的酒花香味，有着典型的美国或新世界酒花品种的特点（柑橘香，花香，松树香，树脂香，辛香，热带水果香，核果香，浆果香，或甜瓜香）。常有柑橘调的酒花香味，但非必须。中度低至中度高的麦芽香味（通常带适度的焦糖特色）能凸显、平衡甚至有时能掩盖掉酒花味道的展现。酯香中度至无。

外观： 琥珀色至铜棕色。较大的非纯白色酒头有着良好的泡持性。通常非常清澈透亮，而干投酒花版本的则可能轻微浑浊。

味道： 低到中度的酒花味，有着典型的美国或新世界酒花品种的特点（柑橘味，花味，松树味，树脂味，辛味，热带水果味，核果味，浆果味，或甜瓜味）。常有柑橘调的酒花味，但非必须。麦芽味中度至浓郁，通常一来就能感受到麦芽的甜味，随后是中度的焦糖味道（有时候是少量的其他味道的麦芽味道）。麦芽和酒花苦味通常是平衡和相互支撑的，可以以任何方式变化。水果酯味可以从中度至无。焦糖甜味和酒花味道/苦味可以延续到中段或直到收口。

口感： 中度至中度饱满酒体。杀口感中度至强烈。整体柔顺，收口无涩味。烈性版本可能有轻微的酒精带来的温暖感。

注释： 可能与在较深色的美式淡色艾尔在颜色上有所重叠，但具有不同的麦芽味和不同的平衡度。不同区域的版本，有些相当主流，而另一些则在使用酒花上非常的激进。烈性版本和更苦版本现在已经被归为红色IPA分类。

历史： 由美式淡色艾尔发展而来的现代美式工艺啤酒类型。在一些地区被简称为红色艾尔，在遍布全国之前，流行于热爱酒花的北部加州和西北太平洋地区。

典型原料： 淡色艾尔麦芽，通常是北美两棱麦芽。中等到深色水晶麦芽。也可能含有增添独特味道和特色的特种麦芽。常用美式或新世界酒花（通常具有柑橘味道），也可以使用其他酒花。

风格对比： 比美式艾尔颜色深，焦糖味重，酒体更饱满，平衡度里苦度更低。比红色IPA酒精度低，苦度低，酒花味道少。比美式烈性艾尔烈度低，麦芽味少，酒花味道少。不应具有强烈的让人想起美式棕色艾尔的巧克力或烘焙味道，如有，也只能拥有很少量。

重要参数：

初始比重： 1.045 - 1.060

最终比重： 1.010 - 1.015

苦度： 25 - 40

色度： 10 - 17

酒精度： 4.5 - 6.2%

常见酒款： Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale

标签： 中等度数，琥珀色，上层发酵，北美，精酿风格，淡色艾尔家族，平衡，富含酒花。

19B. California Common (加州蒸汽啤酒)

总体印象： 淡淡水果味的啤酒，有着坚实、颗粒的麦芽味，和有趣的烤面包和焦糖味道，展现了质朴的，传统的美式酒花特色。

香气： 通常展示中度到高度数质朴的，传统的美国啤酒花（常有木香，质朴的或薄荷香味）。可以具有轻微水果香。低度到中度焦糖和/或烤麦芽香味支撑酒花香味。

外观： 中度琥珀色至浅铜色。通常清澈透亮。中度非纯白色酒头，泡持性良好。

味道： 中度的麦芽味，伴有明显的酒花苦味。麦芽的味道通常是烤面包味（而非烘焙味）和焦糖味。低度至稍高的酒花味道，通常展示质朴的，传统的美国啤酒花（常有木味，质朴的或薄荷味）。收口相当干脆、爽口，有挥之不去的酒花苦味和坚实、颗粒的麦芽味。水果酯味要么没有，要么是淡淡的。

口感： 中度酒体。杀口感中度至中度高。

注释： 这种风格的狭义定义特指Anchor酒厂的加州蒸汽啤酒，尽管如此，也可以是其他这个时代的典型成分。本风格没强制要求使用Northern酒花；但是现代美式和世界新型啤酒花（特别是带柑橘味）是不合适的。

历史： 起源于美国西海岸，最初酿造于淘金时代的蒸汽啤酒。传统上使用大型浅层开放式的发酵容器（冷却槽）发酵，是利用旧金山海湾地区凉爽的环境温度用来解决制冷的难题。采用拉格酵母发酵，该类酵母是通过精心挑选，在相对较高的温度环境下发酵出相对清澈的啤酒。现代版本是基于Anchor酒厂于二十世纪70年底重新发布的风格。

典型原料： 淡色艾尔麦芽，非柑橘调的酒花（通常是Northern Brewer），少量烘焙过的麦芽和/或水晶麦芽。

拉格酵母，而一些菌株，通常叫做加州酵母，比通常使用的其他酵母能在更高温度下（55-60华氏度）使用。请注意一些德国酵母菌株会产生一些不适的硫磺味道。

风格对比：表面上看类似于美式琥珀艾尔，但麦芽和酒花有区别。酒花的味道/香味是传统美式酒花而非现代酒花，麦芽味道更偏向于烘焙味。酒花的投用更大胆。并采用高温发酵拉格酵母。低发酵度，杀口感和水果味度比 Australian Sparkling ale低。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.054

最终比重： 1.011 - 1.014

苦度： 30 - 45

色度： 10 - 14

酒精度： 4.5 - 5.5%

常见酒款： Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager

标签： 中等度数，琥珀色，底层发酵，北美，传统风格，琥珀拉格家族，苦，富含酒花。

19C. American Brown Ale (美式棕色艾尔)

总体印象： 常有巧克力和焦糖味道，麦香浓郁，酒花浓郁。酒花味道衬托出麦香，和其相互交织，而非互相冲击。

香气： 中度麦芽甜香至中度饱满的带巧克力、焦糖、坚果或者烤面包香的麦芽香味。通常酒花香味是低度至中度，可以用任意品种的酒花来突出麦芽。有些这种风格的酒可能凸显更强烈如美式或新世界酒花特色香味（如柑橘味、水果味、热带气息等）或新鲜干投酒花的香味（可选）。水果酯香中度至非常低。比其他棕色艾尔有更强劲的深色麦芽的特色，但又避免过量投放导致像波特风格。麦芽和酒花通常是达到平衡的。

外观： 淡棕色至非常深棕色。清澈透亮。非白色至淡褐色酒头低度至中度。

味道： 中度至中度高的麦芽甜味，或饱满的带巧克力、焦糖、坚果的麦芽味，和/或带有中度到中度高苦度的烤

面包麦芽复杂味。中度至中度干的收口，带着麦芽和酒花的回味。酒花味可以是较淡至中度，可能选择性的具有柑橘味、水果味、或热带特色。尽管如此，酒花的味道应该是为了突出麦芽的味道。水果酯味非常低度至中度。

口感： 中度至中度饱满酒体。较苦版本可能会有一种干的收口、树脂味的印象。杀口感中度至稍强。

注释： 绝大多数美式棕艾的商业酒款都不如其原始家酿版本或其他现代精酿酒款那样强烈。这种风格指的是当今市面销售的商品美式棕艾而不是早期家酿的烈性的，酒花味更重的自制版本。

有IPA烈度的棕色艾尔应被归类为特种IPA中的棕色IPA。

历史： 形成于现代工艺啤酒时期，源自英式棕色艾尔，但具有更多酒花味道的一种美式风格。Pete's Wicked Ale是最早、最出名的酒款之一，并启发了很多效仿者。家酿圈的流行风格。圈内有时将特重酒花味道的版本叫做德克萨斯棕色艾尔（现在成为棕色IPA更合适）。

典型原料： 优质改良淡色麦芽，加上水晶和深色麦芽（通常是巧克力麦芽）。一般采用美式酒花，但是也可以使用大陆或新世界的酒花。

风格对比： 比美式淡色艾尔和美式琥珀艾尔拥有更弄的巧克力味和焦糖类分割为，一般来在平衡度上苦味轻一些。苦度、酒精度和酒花味道都比棕色IPA低。比英式棕色艾尔更苦，更饱满的麦芽体现，以及更多的啤酒花味道。通常酒精度较高，有美式/新世界酒花特色。

重要参数：

初始比重： 1.045 - 1.060

最终比重： 1.010 - 1.060

苦度： 20 - 30

色度： 22 - 40

酒精度： 4.8 - 6.5%

常见酒款： Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

标签： 中等度数，深色，上层发酵，北美，精酿风格，棕艾家族，平衡，富含酒花。

20. AMERICAN PORTER AND STOUT (美式波特和美式世涛)

这些啤酒是由其英式同名啤酒经过美国精酿者重新定义演化而来。大体说来，美式波特和美式世涛拥有比其英国表亲拥有更大，更烈，更多的烘烤味以及更多啤酒花的特点。这些啤酒由于其拥有共同历史和相似味道而被归为本类。

20A. American Porter (美式波特)

总体印象： 一种厚重、味道复杂、深色麦芽特点突出的深色啤酒

香气： 中度淡至中度强的深色麦芽香味，常伴轻微焦香特色。可以选择性的展现附加麦芽带来的谷物、面包、太妃糖、焦糖、巧克力、咖啡、饱满和/或甜蜜的特色，以突出深色麦芽香味。酒花香味低度至高度，常有树脂、泥土味或花香味。可以干投酒花。水果酯香中度至无。

外观： 中度棕色至非常深的棕色，通常在灯光下呈红宝石或石榴色。颜色可以达到黑色。尽管如此深色的啤酒很难去分辨透明度，但是如果是透明的，酒体应清澈透亮（尤其是举杯对着灯光的时候）。饱满的，褐色的酒头泡沫有着较好的保留度。

味道： 较强的麦芽味道经常突出轻微焦香的麦芽特色（有式是巧克力和/或咖啡味道），尾味带点谷物香和深色麦芽干香。整体尾味可以是干到半甜。可以有突出的深色烘焙谷物的特色，但不应过于刺鼻、灼烧或粗糙。中度至高度的苦味可能是被深色麦芽所加重的。树脂味、泥土味或花香味的酒花味道可以从低度到高度，平衡调深色麦芽带来的味道。

口感： 中度至中度饱满酒体。杀口感较弱至较强。烈性版本可能拥有轻微的酒精温暖感。可能有来自深色麦芽的轻微的涩味，只是这种味道不应太大。深色麦芽和酒花的味道不应冲突。干投酒花版本的可以有树脂味。水果酯香中度至无。

注释： 该风格没有对酿造者的表达方式有着明确的限制。深色麦芽的强度和味道有着显著的变化范围。可以也可以不具有强烈酒花特色和发酵副产物。所以可能看起来具有美式特色，也具有英式特色。

历史： 在现代工艺啤酒时代发展出来的比禁酒令时期之前波特或英式波特更烈的，更激进的波特。有历史版本的存在，特别是在美国东海岸，那里有些地方仍在生产（参见《历史性的啤酒，禁酒令时期之前的波特》）。本指南描述的是现代工艺版本。

典型原料： 可能包含多种麦芽，主要是深色麦芽，经常包括黑麦芽（经常也使用巧克力麦芽）。美式酒花主要用于添加苦味，但也可以使用美式或英式煮沸结束型酒花，扑面而来的柑橘调酒花香是不适宜出现的。艾尔酵母可以是干净的美式酵母，也可以是有特殊风格的英式酵母。

风格对比： 比英式波特或禁酒令时期之前波特更苦，更烈，更多深色麦芽味道和口感更干。不如美式世涛烈，不如美式世涛独特。

重要参数：

初始比重： 1.050 - 1.070
最终比重： 1.012 - 1.018
苦度： 25 - 50
色度： 22 - 40
酒精度： 4.8 - 6.5%

常见酒款： Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

标签： 中等度数，深色，上层发酵，北美，精酿风格，波特家族，苦，烘焙味，富含酒花。

20B. American Stout (美式世涛)

总体印象： 非常烈，重度烘焙，苦的，酒花香的深色世涛。拥有美式世涛的酒体和典型深色味道（霸道的酒花香和苦度）。

香气： 中度至强烈烘焙麦芽香味，通常有烘焙咖啡或深色巧克力质感。低水平的烧焦味是可以接受的。中度到非常低酒花香，通常是柑橘味或树脂味。酯香中度至无。可以选择性的具有轻度酒精带来的香味

外观： 尽管有些可能呈现非常深的棕色，但是一般都是漆黑色的。多且持久的浅褐色至浅棕色酒头泡沫。通常不透明。

味道： 中度至非常强的烘焙麦芽味道，通常尝起来像太妃糖，烘焙过的咖啡豆，黑巧克力或苦甜巧克力。可能有轻微烧焦咖啡的背景味道，但这个特点不应过于突出。麦芽甜味低度至中度，常伴饱满巧克力和焦糖味道。苦味中度至高度。酒花味道低度至高度，通常是柑橘味或树脂味。酯味低度至无。尾味中度到干，偶尔会有轻微灼烧的感觉。酒精味道可以达到中等水平，但应温和。

口感： 中度至饱满酒体。可以是奶油般细腻。尤其在添加少量燕麦提升口感的前提下。可以有一点来着烘焙的涩味，但这种情况不应过度。杀口感中度强到强烈。轻度到中度强的柔和的酒精微暖感，但是不应过于灼烧。

注释： 啤酒厂通过使用不同的烘焙麦芽特性、麦芽甜味和香味，以及不通数量的煮沸结束性酒花来表达独立个性。一般比其他传统的世涛（除开帝国世涛）有更大胆的烤麦芽味道和酒花味道。

历史： 一种现代工艺啤酒和家酿啤酒风格，相比传统英式或爱尔兰世涛，它展现了美式激进的使用酒花风格。家酿版本以前被称为西海岸世涛，这是对那些使用大量酒花啤酒的常见命名方式。

典型原料： 普通美式基麦和酵母。变换使用深色麦芽、烘焙麦芽和焦糖类麦芽。诸如燕麦之类的辅料可能少量体现。美式酒花品种。

风格对比： 类似富含酒花的，苦的，强烈烘焙过的特酿或出口世涛。比黑IPA烘焙味更多，酒体更厚重。高度版本的就成了俄罗斯帝国世涛风格。比美式波特更烈，更独特，尤其是添加的深色麦芽/谷物、酒花。

重要参数：

初始比重： 1.050 - 1.075
最终比重： 1.010 - 1.022
苦度： 35 - 75
色度： 30 - 40
酒精度： 5.0 - 7.0%

常见酒款： Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout

标签： 烈性，深色，上层发酵，北美，精酿风格，世涛家族，苦，烘焙味，富含酒花。

20C. Imperial Stout (帝国世涛)

总体印象： 味道浓烈，厚重，有着广泛的味觉平衡度和区域性特色的深色艾尔。焦香的烘焙麦芽有着深色水果或干果的味道，有着温暖的，又苦又甜的收口。尽管味道浓郁，各种味道应当融合在一起创造出一种复杂的、和谐的美酒，而不是五味陈杂的劣酒。

香气： 浓郁且多样，有着程度变化的烘焙谷物香，麦芽香，水果酯香，酒花香，和酒精香味。烘焙麦芽可以是轻度到中等强，特点可以呈现为咖啡，黑巧克力，或轻度焦香调。麦芽的香气可以从细微到丰富，类似大麦酒。可以选择性的展示特种麦芽（如焦香麦芽），但只能增加多样性而不应占主导。水果酯香可以从低度到中等强度，并可能呈现复杂的，深色水果（葡萄干、李子或梅子）的味道。

外观： 颜色可能从非常深的红棕色变化到漆黑色。不透明。深褐色至深棕色酒头泡沫。一般有细密构成的酒头泡沫，然而保持度可能低度至中度。酒体有较高的酒精度和粘稠度，可能在晃杯时带来挂杯。酒花香味可以从非常低到极强，可以是任意酒花品种。可以呈现酒精的香味，但不应过于锋利、灼烧或刺鼻。陈化版本可能有轻微葡萄酒或波特葡萄酒的质感，但不应有酸味。平衡度可以以任何香味成分为中心而变化。并非所有上述香味都需要呈现出来，也可以有多重香味混杂体现。陈化将影响浓郁度、平衡度和香味的柔顺度。

味道： 丰富、深刻、复杂，通常非常浓郁，有着程度变化的烘焙麦芽/谷物味，麦芽味，水果酯味，酒款苦味和味道，以及酒精味。中度到极高的苦度。中度低至强烈的酒花味道（任意品种）。中度到极高的烘焙麦芽/谷物味道使人想到有苦有甜或无糖巧克力、可可豆、和/或浓咖啡。可能有轻微的烧焦谷物、焦葡萄干或明显的柏油味。水果酯味可能从低度到浓郁，并可能呈现出深色水果（葡萄干、李子或梅子）的味道。麦芽骨干可以是平衡的和突出饱满度和大麦酒样的质感，并可以选择性的展现一些突显焦糖、面包或烘焙的味道。入口和收口可以从相对较干变化到稍甜，通常由挥之不去的烘焙味、酒花苦味和温暖感。陈化会影响味道的平衡度和浓郁度，一些味道会随着时间的推移变得更加柔和，以及会发展出一些陈年的、葡萄酒或波特葡萄酒一样的质感。

口感： 厚重到非常厚重酒体，有嚼劲，带有柔软，甜美的质感。（尽管酒体会随着长时间陈化而变衰退）。应具有明显的，来自于酒精的柔滑的温暖感，但非主要特征；在陈化较好的版本中，可能察觉不到酒精的存在。不应具

有糖浆样或低发酵度的情况。根据陈化时间和陈化情况不同，杀口感可能从低度到中等。

注释： 传统的英国风格，但它目前在美国非常流行和广泛存在，是该国欢迎的精酿啤酒，而非猎奇。英式和美式的诠释存在差异。（显而易见的是，美国版本更苦，有更多烘焙味，和更多煮沸结束性酒花，而英国版本则更多体现复杂的特种麦芽味道和相应的酯香）。并非所有帝国世涛都有明显的英式或美式特色，其他任何介于这两者之间的风格都是可以接受的，这就是为什么在进行比赛时，这两种不同风格在分在同一个子类。宽松的特征范围让酿造者有更大的创作空间。请裁判们务必意识到该分类具有广泛的风格范围，同时不要轻易断定所有酒款是对某个具体商业酒款的克隆。

历史： 一种历史悠久（虽然不一定是连续的历史），一直传承下来的风格。可追溯到早在18世纪为出口而酿造的烈性英式波特，据说当时已经流行于俄国宫廷。拿破仑战争中中断贸易后，这些啤酒在英国的出售量日益增多。这种风格最终全部消失了，直到被现代工艺啤酒时代才又被普遍接受。在英国是再次复兴，而在美国是被重新诠释或重新构架成为具有美国特色的风格延续。

典型原料： 优质改良的浅色麦芽，配以大量烤麦芽或谷物。可能有一个复杂的、几乎使用任意品种麦芽的谷物配方。可以使用任何类型的啤酒花。美式或英式艾尔酵母。

风格对比： 像各种味道缤纷呈现的黑色大麦酒。比低度世涛有更复杂、更大范围的味道。

重要参数：

初始比重： 1.075 - 1.115

最终比重： 1.018 - 1.030

苦度： 50 - 90

色度： 30 - 40

酒精度： 8.0 - 12.0%

常见酒款： 美国 - Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; 英国 - Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

标签： 非常烈，深色，上层发酵，不列颠群岛，北美，传统风格，精酿风格，世涛家族，麦芽味，苦，烘焙味。

21. IPA (印度淡色艾尔)

IPA这个类型包括各种现代美式IPA和美式IPA的衍生风格。但是这并不表示英式IPA不属于IPA类，也不表示美式IPA和英式IPA之间没有联系。IPA这个类型的界定仅仅是由于比赛的时候需要把相似风格的酒放在一起评测。所以英式IPA被归为英式衍生风格啤酒目录下，而更加浓郁的双料IPA被归为烈性美式啤酒目录下。由于IPA类啤酒历史上并没有被运往印度，而且很多IPA也并不是淡色，所以我们使用“IPA”作为这类啤酒的名称，而不是“印度淡色艾尔”。在现代的精酿啤酒概念里，“IPA”这个类型已经被定义为以平衡为主的风格了。

21A. American IPA (美式IPA)

总体印象：明显的酒花味道和苦味的，中等强度的美式淡色艾尔，能够表现出IPA中使用的现代美式或者新世界的酒花品种。在麦芽和酒花的平衡上更偏向于酒花味道，干净的发酵情况，干爽的收口，和干净的辅助麦芽并允许有一定范围的有创造性的酒花特征表现出来。

香气：明显甚至浓郁的酒花香气，有着一种或多种美式/新世界酒花特征香气，比如柑橘香，花香，凤梨松木，树脂香，辛辣香气，热带水果香，核果（桃子，李子，杏）香，莓香，瓜香等等。很多版本的IPA会使用干投酒花的方式来得更鲜爽的酒花香气，这对IPA来说效果更好，但这并不是必须的。青草气应该控制得很低。有比较干净的，有谷物香气的麦香，麦香的强度低到中低。有的版本会有酵母的水果香气，虽然中性的发酵特征也是合意的。可能会有比较收敛的酒精气味，但是酒精气味越少越好。任何美式或新世界的酒花特征都是可接受的；新的酒花品系被不断开发出来，这些新品种的特征也应该被包含进来。

外观：颜色从金色到浅红色。清澈透明，但是有的IPA由于干投酒花而且没有经过过滤会有一些混浊。泡沫中等丰富，白色到乳白色，比较持久。

味道：中等到非常强烈的酒花味道，能够反映出美式或新世界酒花特点，比如柑橘，鲜花，松木，树脂，辛辣，热带水果，核果（桃子，李子，杏），莓类水果，瓜类水果等等味道。中高等到非常强烈的酒花苦味。麦芽味道低到中低，一般比较干净，有谷物味道，但是轻焦糖味道或者烘烤味道也是可以接受的。淡淡的酵母果香也是可以接受的，但并不是必须的。收口干爽到半干爽，残留的甜味应该很少甚至没有。回味里可以有苦味和酒花的味道，但是不能太刺激。一些烈性版本的IPA可能会有淡淡的，干净的酒精味道。可能会有硫化的味道，但是大部分的IPA不应该出现这个味道。

口感：中等偏轻到中等厚度的酒体，细腻顺滑。中等到中等偏强的二氧化碳杀口感。没有粗糙酒花带来的涩口感。如果不影响平衡，淡淡的酒精的温热也是可以接受的。

注释：美式IPA是现代美国精酿用美式的原材料和精酿精神对传统英式风格的诠释，是很多现代精酿风格，包括双料IPA和其他衍生IPA的基础。一般来说我们把美式IPA的衍生酒款归到特种IPA的风格里。有橡木味道的IPA并不应该属于美式IPA风格，而是应该归类到木桶陈酿的目录下。

历史：第一款现代美式IPA是Anchor酒厂的Liberty Ale，这款酒首酿于1975年，用了卡斯卡特全酒花；然而现在美式IPA这个风格已经超越了最初的版本，以现在的标准来看，Liberty Ale喝起来更像一支美式淡色艾尔。在现代美式IPA出现之前，也曾经出现过美国生产的IPA（最有名的是Ballantine's IPA，一款来自古代英格兰配方的橡木桶陈酿啤酒）。但是这里提到的美式IPA都是起源于现代精酿运动。

典型原料：淡色艾尔麦芽或者双棱啤酒酿造麦芽作为基麦，美国或新世界酒花，干净或者带有些许果味的美式或

英式酵母。一般使用全麦芽，在较低的温度出糖以获得比较高的发酵率。可以使用糖来提高发酵效率。有限制的使用水晶麦芽，因为大量使用水晶麦芽会造成收口偏甜，而且会和酒花的味道有冲突。

风格对比：比美式淡色艾尔要更加浓烈，酒花味道也更强。和英式IPA相比，麦芽，酒花和酵母的“英式”特点更少（较少的焦糖味，面包味和烘培味；更浓的美式/新世界酒花味；更少的酵母酯香），酒体更薄，酒花味道更浓，酒精度也要比大部分英式IPA更高。酒精度要比双料IPA低，但是平衡性比较相似。

重要参数：

初始比重： 1.056 - 1.070

最终比重： 1.008 - 1.014

苦度： 40 - 70

色度： 6 - 14

酒精度： 5.5 - 7.5%

常见酒款：Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

标签：高度数，淡色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA家族，苦，酒花味

21B. Specialty IPA (特种IPA)

特种IPA并不是一个独立的风格，而更像是为比赛指定的一个目录。这个风格的啤酒不是试验性的啤酒；他们是一些已经生产了的出现或未出现过在市场的啤酒。这个目录下的啤酒可以继续扩展，所以以后如果有新的IPA衍生种类（圣帕特里克的绿IPA，Romulan蓝IPA，Zima无色IPA等等）也可以直接添加到这个目录下而无需重新修改这个风格的标准。这个目录下的酒的唯一共性就是他们都有着IPA的特点（一般来说是美式IPA的特点），不过有一些细微的差别。

“IPA”这个词被用来描述一类酒花味重而且苦的一类啤酒。用在特种IPA的时候一般IPA不拼写为“India pale ale”，因为IPA类啤酒历史上并没有被运往印度，而且很多IPA也并不是淡色。但是精酿啤酒消费者们知道如果一款啤酒被命名为IPA，会有怎样的内涵-所以把这些不同种类的IPA衍生酒款归为一类正是基于他们“IPA”的共性。

总体印象：在平衡上有明显IPA特征-酒花味道突出，苦，比较干的啤酒-但是又有一些其他的区别于标准IPA的特征。不管哪一类都有比较好的适饮性。不会有比较强烈的刺激性和非常重的口感，因为浓重的味道会影响酒花味道和其他特殊成分的味道。

香气：明显的酒花香气是必须的；酒花的特性取决于特种IPA的种类。虽然其他香气也可能出现，但是酒花香通常是最浓郁的。

外观：颜色取决于特种IPA的种类。大部分特种IPA应该是清澈透明的，不过也有一些风格的酒会有比较多的淀粉添加物，或者有的特种IPA由于干投酒花而且没有经过过滤会有一些混浊。一些深色酒款可能会是不透明的。泡沫比较丰富持久，泡沫的颜色取决于特种IPA的种类。

味道：酒花味道一般由中低强度到高度数，酒花特征取决于用在特种IPA中酒花的种类。酒花苦味一般来说在中高苦度到极高苦度，苦味特征取决于用在特种IPA中酒花的种类。麦芽味道较低到适中，麦芽特征取决于用在特种IPA中麦芽的种类。一般来说，收口的时候半干到干。在高浓度的版本里干净的酒精味道会比较明显。不同的特种IPA会根据不同风格呈现出特别的麦芽特征或者酵母特征。

口感：细腻，中等偏轻到中等厚度的酒体。适中的二氧化碳杀口感。在一些高浓度版本中会感觉到酒精的温热。

参赛说明：参赛者**必须**标识**酒精强度**（社交型，标准型，双料型）；如果没有标识出强度，默认为标准型。参赛者必须在数据库中或者BJCP网页上收录的风格中标识特种IPA的**类型**；参赛者也可以在评论表格中描述出特种IPA的类型和他的关键特征以便于评委了解这种风格。如果参赛者认为评委不能辨认出一些新酒花的特征，参赛者可以标出使用的**酒花种类**。如果参赛者标识出了复合IPA的风格（比如黑色黑麦IPA），那么可以不提供额外的描述信息。参赛者可以用不同强度的已在其他BJCP子目录下的IPA在这个目录下参赛（比如清爽型美式或英式IPA），除非这个类型的IPA已经有了一个独立的子目录（比如双料美式IPA）。

目前已有的分类：黑 IPA，棕 IPA，白 IPA，黑麦 IPA，比利时 IPA，红 IPA。

重要参数：不同种类有不同的参数

酒精度等级：

清爽型 - 酒精度 3.0 - 5.0%

标准型 - 酒精度 5.0 - 7.5%

双料 - 酒精度 7.5 - 10.0%

特种IPA：Belgian（比利时）IPA

总体印象：由于使用了比利时酵母，比利时IPA会有果味和辛辣味道。来自比利时的酒款颜色会淡一些，发酵率会高一些，和三料相似，只不过用了更多的酒花。这个类型的啤酒比普通IPA的味道更加复杂，酒精度也更高。

香气：适度到浓郁的酒花香气，经常有热带水果香，核果香，柑橘香或者松木香等美式或新世界酒花的香气。也可能会有欧洲酒花的花香和辛辣气息。干投酒花产生的青草香气也可能出现。麦香柔和，带着谷物的甜香，可能没有或有一点焦糖香。适度到浓郁的水果酯香，包括香蕉香，苹果香和梨香。也可能有淡淡的丁香类的酚香。有时候也会有类似比利时糖的香气。

外观：淡金色到琥珀色。灰白色泡沫适中到丰富，有很好的持久性。干投酒花的酒款会出现程度不同的浑浊。

味道：主要的味道是比利时酵母的辛辣味道和酯香。丁香和胡椒味道是比较普遍的。香蕉，梨，和苹果味道也是典型味道。酒花味道从中等强度到高度数不等。酒花的味道包括热带水果，核果，瓜类，柑橘或者松木等美式或新世界酒花的味道或者是花香和辛辣的Saaz类酒花味道。麦芽的味道以谷物的清甜味道为主，有的时候会有淡淡的烘烤味道或者焦糖麦芽的味道，但这两种味道不是必须的。苦味比较重，而且苦味会被酵母的辛辣味道突出出来。大部分的酒收口半干到干，也有一些酒的收口有淡淡的甜味混合着嘴里滞留的苦味。

口感：酒体适中到偏轻，酒体取决于二氧化碳的杀口感和是否使用添加物。二氧化碳杀口感适中到偏高。在一些高酒精度版本中会感觉到酒精的温热，但是酒精的温热感并不是普遍的。

注释：酵母株和酒花种类的选择是非常关键的，因为很多酵母和酒花的味道会有非常严重的冲突。

历史：这是一个比较新的风格，始创于2000年以后。美国国家酿爱好者和精酿酒厂的酿酒师们在他们的IPA配方中使用了比利时酵母株；而比利时的酿酒师们在他们的三料和淡色艾尔配方中增加了酒花的使用。

典型原料：酿制三料和金色烈性艾尔使用的酵母株。美国酿造的比利时IPA倾向于使用美式或者新世界的酒花，而比利时的版本则更多地使用欧洲酒花而且仅仅使用淡色麦芽。

风格对比：是美式IPA/帝王IPA和比利时金色烈性艾尔/三料的组合。这个风格要比美式IPA更加辛辣，浓烈，收口更干，水果味道也更浓郁。

重要参数：

初始比重： 1.058 - 1.080

最终比重： 1.008 - 1.016

苦度： 50 - 100

色度： 5 - 15

酒精度： 6.2 - 9.5%

常见酒款：Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It

标签：高度数，淡色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA家族，特种IPA家族，苦，酒花味

特种IPA：Black（黑色）IPA

总体印象：黑IPA收口干爽，在麦芽和酒花的平衡上更偏向于酒花味道，有着美式IPA风格的味道特征，只是颜色是深色的。不过虽然颜色偏深，但是并没有浓郁的烘烤味道和焦香。深色麦芽的味道并不是主体而是非常柔和的，辅助性的。适饮性是关键的特征。

香气：适度到浓郁的酒花香气，经常有热带水果香，核果香，柑橘香，树脂香，松木香，莓类水果香，或者瓜类

水果香。如果干投，还会有花香，草药香，或者青草香，虽然这并不是必须的。深色麦芽的香气低到适度，这些香气包括巧克力，咖啡或者其他一些烘烤的香气。背景香气中可能会有干净的但是比较清淡的焦糖麦芽的甜香。来自酯类或者酒花的水果香气在一些版本中比较明显，当然纯净的酵母味道也是可以接受的。

外观： 颜色从深棕色到黑色。一般比较清澈，虽然有的酒款由于干投和没有过滤会出现一些浑浊，但是不应该非常浑浊。泡沫丰富持久，泡沫颜色一般是浅棕褐色到棕褐色。

味道： 中等到强烈的酒花味道，酒花的味道包括热带水果，核果，瓜类，柑橘，莓类水果，松木，或者树脂味道。中等强度到非常强烈的酒花苦味，深色麦芽也会有明显的苦味。基麦的味道比较干净，强度不高，可能会有淡淡的焦糖味道或者太妃糖味道。深色麦芽的味道低到中等偏低；会有比较淡的巧克力或者咖啡味道，但是烘烤味道不应该很浓，焦灰味，焦糊味不应该和酒花味道有冲突。来自酵母或者酒花的水果味道低，或者适中，但是水果味道并不是必须的。收口干，收口时可能会有淡淡的烘烤味道来提高收口时干的程度，但这个烘烤味道也不是必须的。回味里也会有苦味，但是苦味不能太刺激。在一些浓烈的版本中，可能会有干净的酒精味道。

口感： 顺滑，中等偏轻到中等厚度的口感，没有酒花特别是烘烤麦芽带来的涩口感。干投版本会有一点树脂味道。适度的二氧化碳杀口感。可能会有油润的口感，但这也不是必须的。在一些（并不是所有的）高酒精度版本中会感觉到酒精的温热。

注释： 大部分酒款都是中等度数的。一些极端浓烈的酒款会和重酒花版本的波特非常相似，这会影响到这些酒款的适饮性。酒花和麦芽的组合可能会产生非常有趣的相互作用。

历史： Greg Noonan在1990年左右酿造了第一款商业化的黑IPA，当时叫做Blackwatch IPA。而这个酒款2000年以后在美国西北部太平洋沿岸和南加州开始流行。在美国西北部黑IPA有的时候被称作Cascadian Dark Ale (CDA)。

典型原料： 去苦的烘烤麦芽可以提供比较深的颜色而又没有涩味和焦糊的味道。不与烘烤麦芽味道冲突的美式或者新世界酒花。使用的酒花要突出这种酒花最典型的特征，酒花其他特征也可以表现出来，尤其是那些新的酒花品种。

风格对比： 整体风格与美式IPA或者双料IPA相似，淡淡的烘烤味道和烟熏啤酒也很相似。并不像美式世涛或者波特有那么浓重的烘烤味，焦糊味，酒体也比美式世涛和波特稍微单薄，但是口感的顺滑程度和适饮性要高一些。

重要参数：

初始比重： 1.050 - 1.085
最终比重： 1.010 - 1.018
苦度： 50 - 90
色度： 25 - 40
酒精度： 5.5 - 9.0%

常见酒款： 21st Amendment Back in Black (standard), Deschutes Hop in the Dark CDA (standard), Rogue Dad's Little Helper (standard), Southern Tier Iniquity (double), Widmer Pitch Black IPA (standard)

标签： 高度数，深色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA家族，特种IPA家族，苦，酒花味

特种IPA： Brown (棕色) IPA

总体印象： 像美式IPA一样偏重酒花味道，偏苦，比较浓烈，但是又有一些美式棕色艾尔的特征，比如焦糖味，巧克力味，太妃糖味，和深色水果味道。在保留了IPA收口干爽和酒体干净这些特点的基础上，棕色IPA味道比美式IPA更加丰富一些，麦芽味道也更重一些。

香气： 中等到中等偏强的酒花香气，有典型的美式或新世界酒花的特点，比如热带水果香，核果香，柑橘香，花香，辛辣气息，莓类水果香，瓜类水果香，松木香，树脂香，等等。很多版本由于干投酒花，所以有特别的新鲜酒花香气，不过这个不是必须的。青草气应该尽量控制到最低。中等偏低到中等强度的麦芽香气和酒花香气混合在一起，经常有巧克力香，坚果香，深色焦糖香，太妃糖香，烤面包香，和深色水果香。来自酯类或者酒花的水果香气在一些版本中比较明显，不过纯净的酵母味道也是可以接受的。酒精气味可能也会有，但是酒精气味最好控制到最低。任何美式或者新世界的酒花特征都是可接受的，新的酒花品系的特征香气也应该包含在这个风格里。

外观： 红棕色到深棕色，但是不应该是黑色。不透明，但是清澈。未过滤的干投酒花版本可能会稍有浑浊。泡沫比较丰富，持久，淡黄色到棕褐色。

味道： 酒花味道适中到强烈，有明显的美式或新世界酒花的特征味道，比如柑橘味道，花香，松木味道，树脂味道，辛辣味道，热带水果味道，核果味道，莓类水果味道，瓜类水果味道等等。中等偏高到强烈的酒花苦味。麦芽味道中等偏低到中等强度，比较干净，但是入口的时候可能会有麦芽的甜味，混着着牛奶巧克力味，可可味道，太妃糖味道，坚果味道，饼干味道，深色焦糖味道，烤面包味道，和深色水果味道。麦芽和酒花味道互补而且和谐，不能相互冲突。麦芽的味道应该可以平衡掉酒花的苦味。比较淡的酵母的水果味道是可以接受的，但不是必须的。干到半干的收口，残糖应该很少甚至没有。回味可能会有酒花的味道和苦感，但是苦感不能太刺激。非常干净清淡的酒精味道可能会出现在一些烈性版本中。没有烘烤麦芽，焦糊麦芽的刺激苦感。

口感： 酒体中等偏薄到中等厚度，比较细腻滑润。二氧化碳杀口感中等到中等偏强。没有刺激的酒花涩口感。如果不影响整体的口感平衡，有清淡柔和的酒精温热感也是可以的。

注释： 以前棕色IPA被归类为美式棕色艾尔的衍生酒款，比传统的美式棕艾要更偏重酒花味，也更强烈，但是棕IPA适饮性比较好，不会非常甜，酒体也不是很重，收口

的味道也不是特别浓烈。酒花和麦芽的组合可能会产生非常有趣的相互作用。

历史：棕色IPA这个名字在现代精酿历史中比较年轻，但是这个风格已经在美国家酿爱好者中流行了很长时间，以前这种风格被称作重酒花美式棕色艾尔，有的时候被称作得克萨斯棕色艾尔（尽管这个风格起源于加利福尼亚）。

典型原料：和美式IPA相似，但是比美式IPA多使用了中等色号或者深色的水晶麦芽，轻度烘焙的巧克力风格麦芽，和其他一些中等色号的麦芽。还会使用一些糖类作为辅料，比如红糖。美式或新世界酒花经常被用作香酒花，从而带来一些美式或新世界酒花的特点，比如热带水果香，柑橘香，松木香，莓类水果香或者瓜类水果香。麦芽和酒花味道互补，而不是相互冲突。

风格对比：比美式棕艾更加浓烈，苦感也更强。平衡性和美式IPA比较相似。

重要参数：

初始比重： 1.056 - 1.070
最终比重： 1.008 - 1.016
苦度： 40 - 70
色度： 11 - 19
酒精度： 5.5 - 7.5%

常见酒款：Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

标签：高度数，深色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA家族，特种IPA家族，苦，酒花味

特种IPA：Red（红色）IPA

总体印象：像美式IPA一样偏重酒花味道，偏苦，比较浓烈，但是还有一些焦糖味，太妃糖味，和深色水果味道。在保留了IPA收口干爽和酒体干净这些特点的基础上，红色IPA味道比美式IPA更加丰富一些，麦芽味道也更重一些。

香气：中等到中等偏强的酒花香气，有典型的美式或新世界酒花的特点，比如热带水果香，核果香，柑橘香，花香，辛辣气息，莓类水果香，瓜类水果香，松木香，树脂香，等等。很多版本由于干投酒花，所以有特别的新鲜酒花香气，不过这个不是必须的。青草气应该尽量控制到最低。中等偏低到中等强度的麦芽香气和酒花香气混合在一起，经常有焦糖香，太妃糖香，烤面包香，和深色水果香。来自酯类或者酒花的水果香气在一些版本中比较明显，不过纯净的酵母味道也是可以接受的。酒精气味可能也会有，但是酒精气味最好控制到最低。任何美式或者新世界的酒花特征都是可接受的，新的酒花品系的特征香气也应该包含在这个风格里。

外观：浅红色到深红色。清澈，不过未过滤的干投酒花版本可能会稍有浑浊。泡沫比较丰富，持久，乳白色到浅黄色。

味道：酒花味道适中到强烈，有明显的美式或新世界酒花的特征味道，比如柑橘味道，花香，松木味道，树脂味

道，辛辣味道，热带水果味道，核果味道，莓类水果味道，瓜类水果味道等等。中等偏高到强烈的酒花苦味。麦芽味道中等偏低到中等强度，比较干净，但是入口的时候可能会有麦芽的甜味，混着着太妃糖味道，深色焦糖味道，烤面包味道，和深色水果味道。麦芽和酒花味道互补而且和谐，不能相互冲突。麦芽的味道应该可以平衡掉酒花的苦味。比较淡的酵母的水果味道是可以接受的，但不是必须的。干到半干的收口，残糖应该很少甚至没有。回味可能会有酒花的味道和苦感，但是苦感不能太刺激。非常干净清淡的酒精味道可能会出现在一些烈性版本中。

口感：酒体中等偏薄到中等厚度，比较细腻滑润。二氧化碳杀口感中等到中等偏强。没有刺激的酒花涩口感。如果不影响整体的口感平衡，有清淡柔和的酒精温热感也是可以的。

注释：以前红色IPA被归类为美式琥珀艾尔或者双料红色艾尔的衍生酒款，比传统的美式琥珀艾尔要更偏重酒花味，也更强烈，但是红色IPA适饮性比较好，不会非常甜，酒体也不是很重，收口的味道也不是特别浓烈。

历史：现代精酿啤酒风格，在美式IPA的基础上加如了美式琥珀艾尔的麦芽味道。

典型原料：和美式IPA相似，但是比美式IPA多使用了中等色号或者深色的水晶麦芽，可能还使用了其他一些轻度烘焙的麦芽。还会使用一些糖类作为辅料。美式或新世界酒花经常被用作香酒花，从而带来一些美式或新世界酒花的特点，比如热带水果香，柑橘香，松木香，莓类水果香或者瓜类水果香。麦芽和酒花味道互补，而不是相互冲突。

风格对比：红色IPA与美式IPA的不同之处在于使用了一些深色水晶麦芽，这些水晶麦芽带来了一些甜味，焦糖味和深色水果味。红色IPA和美式烈性艾尔的区别在于红色IPA的麦芽配方的强度要稍微低一些，酒体也薄一些。红色IPA的平衡性仍然和IPA类似，而不是像大麦酒一样那么偏重麦香。红色IPA收口干，酒体中等偏薄，有强烈的酒花香气和味道，要比美式琥珀艾尔更加强烈，酒花味更重。

重要参数：

初始比重： 1.056 - 1.070
最终比重： 1.008 - 1.016
苦度： 40 - 70
色度： 11 - 19
酒精度： 5.5 - 7.5%

常见酒款：Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (double), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA

标签：高度数，琥珀色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA家族，特种IPA家族，苦，酒花味

特种IPA：Rye（黑麦）IPA

总体印象：酒花味道浓郁，苦味重，偏浓烈的美式淡色艾尔，表现出美式或新世界酒花特点以及黑麦芽的特点。

酒花和麦芽的平衡上更偏重于酒花，干净的酵母味道，收口偏干，麦芽的口感干净，衬托出明显的酒花特征。

香气： 明显到浓郁的酒花香气，有典型的美式或新世界酒花的特点，比如柑橘香，花香，松木香，树脂香，辛辣气息，热带水果香，核果香，莓类水果香，瓜类水果香等等。很多版本由于干投酒花，所以有特别的新鲜酒花香气，不过这个不是必须的。青草气应该尽量控制到最低。还可能有来自黑麦芽的比较淡的胡椒味。背景里会有一些偏淡到中等偏低的麦芽香气。来自酯类或者酒花的水果香气在一些版本中比较明显，不过纯净的酵母味道也是可以接受的。酒精气味可能也会有，但是酒精气味最好控制到最低。任何美式或者新世界的酒花特征都是可接受的，新的酒花品系的特征香气也应该包含在这个风格里。

外观： 淡金色到淡琥珀红色。清澈，不过未过滤的干投酒花版本可能会稍有浑浊。泡沫比较丰富，持久，白色到乳白色。

味道： 酒花味道适中到强烈，有明显的美式或新世界酒花的特征味道，比如柑橘味道，花香，松木味道，树脂味道，辛辣味道，热带水果味道，核果味道，莓类水果味道，瓜类水果味道等等。中等偏高到强烈的酒花苦味。麦芽味道低到中等偏低，比较干净，带有谷物味道，不过有淡淡的焦糖味道和烘烤味道也是可以接受的。有来自黑麦的淡淡的辛辣味道。比较淡的酵母的水果味道是可以接受的，但不是必须的。黑麦芽会让收口比较干，残糖应该很少甚至没有。回味可能会有酒花的味道，干涩感和苦感，但是苦感不能太刺激。非常干净清淡的酒精味道可能会出现在一些烈性版本中。

口感： 酒体中等偏薄到中等厚度，比较细腻滑润。二氧化碳杀口感中等到中等偏强。没有刺激的酒花涩口感。如果不影响整体的口感平衡，有清淡柔和的酒精温热感也是可以的。

注释： 美式IPA的衍生酒款。如果黑麦的味道不明显就应该归类为美式IPA。橡木味道在这个酒款里不应该出现，如果有橡木味道就应该归类为木桶陈酿目录下。

历史： 为了增加IPA的复杂程度，精酿啤酒酿酒师和家酿爱好者用黑麦芽代替了一部分基麦。在很多精酿酒厂的季节特供啤酒里都会有黑麦IPA，黑麦淡色艾尔或者RIPA。

典型原料： 淡色麦芽或者双棱大麦芽作为基麦，15-20%的黑麦芽，美式或新世界酒花，味道干净或者带一点果香的美式或英式酵母。一般使用全麦芽，在较低的温度出糖以获得比较高的发酵率。可以使用糖来提高发酵效率。可以用偏软的水或者用有少量硫的水。尽量少使用水晶麦芽，因为大量使用水晶麦芽会造成收口偏甜，而且会和酒花的味道有冲突。

风格对比： 比美式IPA更加干爽，也稍微辛辣。黑麦芽带来的苦味和辛辣味道会比美式IPA更加持久。但是不像德式黑麦啤酒（Roggenbier）有很强的黑麦味道。有一些酒款会像双料IPA那么强烈。

重要参数：

初始比重： 1.056 - 1.075

最终比重： 1.008 - 1.014

苦度： 50 - 75

色度： 6 - 14

酒精度： 5.5 - 8.0%

常见酒款： Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye

标签： 高度数，琥珀色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA家族，特种IPA家族，苦，酒花味

特种IPA： White（白色）IPA

总体印象： 偏果味，香料味，清爽版本的美式IPA。但是比美式IPA颜色要淡一些，酒体要薄一些。会表现出典型的比利时小麦啤酒的特点：或者是酵母的特点或者是香料的特点。

香气： 适中的水果酯香-香蕉香，柑橘香，可能还会有杏的香气。可能会有来自酵母或者添加物的香菜籽香气或者胡椒香气。酒花香气适中，有典型的美式或新世界酒花的特点，比如核果香，柑橘香，和热带水果香。酯香和香料香可能会影响酒花香气。还可能会有淡淡的类似丁香的酚味。

外观： 淡金色到金黄色，经常会浑浊。泡沫适中到丰富，洁白，持久。

味道： 淡淡的麦芽味道，可能有一点面包香。适中到浓郁的水果酯香，葡萄柚和橙子味道，或者是杏的味道。有的时候会有香蕉味道。酒花味道中等偏低到中等偏高，主要是柑橘味道和水果味道。还会有一些比利时酵母带来的略带辛辣的丁香味道。香菜籽和橙子皮的味道也可能会出现。比较高的苦味带来比较干净，脆爽的收口。

口感： 酒体中等偏薄到中等厚度。二氧化碳杀口感中等到中等偏强。虽然一些重香料版本的白色IPA会有一些涩感，但是总体来说大部分白色IPA的不会有涩感。

注释： 以比利时小麦啤酒的方式诠释的美式IPA。

历史： 美国精酿啤酒酿酒师发展出来的风格。通常在冬季末期或者早春酿造，用来吸引美式IPA爱好者和比利时小麦啤酒的爱好者。

典型原料： 淡色大麦芽和小麦芽，比利时酵母，带柑橘香的美式酒花。

风格对比： 除了和美式IPA类似的酒花用量以外，其他特点都和比利时小麦啤酒相似。苦感和酒花味道和美式IPA很像，但是比美式IPA有更浓郁的水果味道，香料味道，酒体也和比利时小麦啤酒一样清淡。酒花的香气和味道不如美式IPA明显。

重要参数：

初始比重： 1.056 - 1.065

最终比重： 1.010 - 1.016

苦度： 40 - 70

色度： 5 - 8

酒精度： 5.5 - 7.0%

常见酒款： Blue Point White IPA , Deschutes Chainbreaker IPA , Harpoon The Long Thaw , New Belgium Accumulation

标签： 高度数，淡色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA 家族，特种IPA家族，苦，酒花味，香料味

22. STRONG AMERICAN ALE (美式烈性艾尔)

这个目录下的包括了偏重麦芽，以及偏重酒花的各种美式烈性艾尔。这个目录下的“烈性”的定义主要是根据酒精度而不是烘烤的程度。

22A. Double (双料) IPA

总体印象： 酒花味道强烈，高酒精度的淡色艾尔，但又不像美式大麦酒那样有着浓郁复杂的麦香，偏甜的味道和厚实的口感。虽然重酒花，但是酒体干净，收口干爽，而且没有刺激感。适饮性对双料IPA来说是个非常重要的指标，双料IPA并不是一类厚重，需要小口啜饮的酒。

香气： 明显到浓郁的酒花香气，有典型的美式或新世界酒花的特点（比如柑橘香，花香，松木香，树脂香，辛辣气息，热带水果香，核果香，莓类水果香，瓜类水果香等等）。大部分版本的双料IPA会使用干投酒花的方式来得到更多的树脂香或者青草气息，但这并不是必须的。在背景香气中，有比较干净的，有谷物香气的麦香。在一些版本中会有来自酵母或酒花的水果香气，虽然干净的酵母味道是更加典型的特点。可能会有酒精的气味，但是不应该有非常明显的酒精热辣的气味。

外观： 金黄色到淡橙红色。大部分版本颜色相当淡。尽管有的双料IPA由于干投或未经过滤会有一些浑浊，但是大部分的版本的清澈度还是非常好的。泡沫适中，持久，白色到乳白色。

味道： 酒花味道浓郁而复杂有典型的美式或新世界酒花的特点（比如柑橘香，花香，松木香，树脂香，辛辣气息，热带水果香，核果香，莓类水果香，瓜类水果香等等）。非常浓烈的酒花苦味。麦芽味道偏低到中等强度，有比较干净的谷物味道，淡淡的焦糖或者烘烤味道也是可以接受的。比较淡的水果味道是可以接受的，但不是必须的。回味里会有悠长的苦味，但是苦味不应该很刺激。干到半干的收口，收口不应该很甜，很重。可能会有干净清淡柔和的酒精味道。橡木味道不应该出现在双料IPA中。可能会有一些硫的味道，但是绝大部分的酒款不会有这个味道。

口感： 酒体中等偏薄到中等厚度，比较细腻滑润。二氧化碳杀口感中等到中等偏强。没有刺激的酒花涩口感。有比较收敛的，柔和的酒精温热感也是可以的。

注释： 重酒花风格，但是又有很好的适饮性。“双料”只是象征性的形容这个风格要比普通版本的IPA更加浓烈，除了可以使用“双料”之外，还可以用“帝王”“特别”“极端”或者类似的形容词，不过现在在美国精酿市场已经统一使用“双料”这个词了。

历史： 美国精酿啤酒酿酒师在90年代中后期超越极限开发出来的风格，以满足酒花爱好者们对浓烈酒花味道的追

求。在2000年以后，双料IPA逐渐流行，并成为了精酿界的主流酒款，而且还带动了一系列IPA风格的创新。

典型原料： 干净的双棱大麦芽作为基麦，很多其他种类的谷物都可以加入到配方中。水晶麦芽可能会影响酒花的味道，所以不能用得太多。糖和其他一些高发酵性的辅料也会被用来提高发酵效率。同时也利用较低的出糖温度来提高发酵效率。还会用到很复杂的美式或新世界酒花。不同的酒花品系可能会带来很大的区别。有独特特征的现代酒花也可以用到这个酒款的配方中。酵母的选择以味道干净或略带水果味道的美式酵母为主。

风格对比： 无论酒精度还是酒花的强烈程度，双料IPA都要比英式IPA和美式IPA要浓烈。比美式大麦酒麦香要淡，酒体和口感都要单薄，但是酒花味道要更浓烈。酒精度和麦汁浓度都要比美式大麦酒要低，因为太高的酒精度和麦芽浓度会影响适饮性。

重要参数：

初始比重： 1.065 - 1.085

最终比重： 1.008 - 1.018

苦度： 60 - 120

色度： 6 - 14

酒精度： 7.5 - 10.0%

常见酒款： Avery Maharaja, Fat Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyds Dreadnaught

标签： 超高度数，淡色，上层发酵，北美，精酿风格，IPA家族，苦，酒花味

22B. American Strong Ale (美式烈性艾尔)

总体印象： 浓烈，味道丰富的美式艾尔。丰富的麦芽，酒花味道和强烈的苦味对口腔非常有挑战性。麦芽和酒花的味道非常粗犷，但是又有互补性。美式烈性艾尔要比普通的美式淡色艾尔和琥珀艾尔要强烈和浓郁。

香气： 适中到强烈的酒花香气，大部分酒款有柑橘香气或者是树脂香气，其他的美式或新大陆酒花香气也会比较明显（热带水果香，核果香，瓜类水果香等等）。适中到强烈的麦芽香气支撑着酒花香，中等色度到深色的焦糖香气也比较普遍，在一些酒款里还会有面包香气或者烘焙香

气，轻度烘烤的香气或者巧克力香气。一般来说有淡淡的干净的来自酵母的水果酯香。也可能会有适度的酒精香气，但不应该非常热辣，刺激，甚至有溶剂的味道。

外观：琥珀色到深红色或者淡棕色。泡沫中等偏低到中等，乳白色到浅棕褐色，持久性偏低。比较清澈。由于酒精度偏高而且粘度比较大，当晃动酒杯的时候杯壁上会有花边。

味道：中到高比例的糊精麦芽，带着焦糖味，太妃糖味和深色水果味道。低等强度到中等强度的烘培味道，面包味，还可能有美拉德反应带来的浓郁的麦香，这些味道增加了味道的复杂程度。中等偏高到很高的酒花苦味。麦芽给口腔带来了比较强的甜味，尽管到了收口的时候只有淡淡的甜味甚至会有些偏干。适度到偏强的酒花味道。偏低的水果酯香。酒花味道和香气相近（柑橘香，树脂香，热带水果香，核果香，瓜类水果香等等）。可能会有酒精的味道，但是不应该有太突出或者带有溶剂味道的酒精味。还可能会有烤麦芽的味道，但是不应该是主题味道，焦糊麦芽的味道是不应该出现的。当口腔里有重麦芽味道出现的时候，收口往往会比较苦或者有着苦的甜味。不应该有糖浆一样的甜味，发酵效率也不应该太低。回味通常是以麦香和酒花味道为主，会有一些酒精味。

口感：酒体适中到厚重。可能会有酒精的热辣，但是不能过于强烈。浓重的酒花苦味可能会带来涩口感，但是不能给口腔带来不愉快的感觉。中等偏低到中等的二氧化碳杀口感。

注释：定义非常宽泛的一个风格，可以用来命名很多不同的酒款，比如双料/帝王红色艾尔/琥珀艾尔，以及其他很多浓烈的，重麦芽重酒花但有时又不在大麦酒定义范围内的一些酒款。美式烈性艾尔还可以包含加强版美式艾尔在内的很多种“帝王”版本的低浓度的美式艾尔酒款。很多“东海岸”IPA有着更重的水晶麦芽味道或者偏香甜的收口，这些IPA更适合归到美式大麦酒分类下。

历史：尽管现代精酿版本的美式烈性艾尔是从“帝王”强度的美式琥珀艾尔/红色艾尔发展而来的，但是这个风格和历史上的美式贮藏艾尔有很多相似的地方。在美国禁酒令施行之前，很多人酿造了浓烈的，重麦芽味道的啤酒，并加入了大量酒花用来储藏。虽然美式贮藏艾尔这种酒没有得以延续，但是美式烈性艾尔的确和他的风格很相似。Stone酒厂的Arrogant Bastard啤酒的诞生是由于在酿造美式淡色艾尔的时候误用了过量的原料，所以才产生了帝王琥珀/红色艾尔的雏形。Great Lakes酒厂在90年代早期酿造了第一批Nosferatu，那个时候他们把这款酒叫做贮藏艾尔，但是现在这款酒叫做帝王红色艾尔。不管是继承传统还是事出偶然，这个风格都是在精酿时代独立发展出来的，而且这个风格变得越来越流行。

典型原料：淡色麦芽作为基麦，还可以包括一些特殊麦芽，一般会有中等色度到深色的水晶麦芽。柑橘香或者松木香的美式酒花比较普遍，尽管任何美式或者新世界的酒花都可以大量使用，只要他们不和麦芽的味道产生冲突。一般会使用发酵效率比较高的美式酵母。

风格对比：一般来说不如美式大麦酒那么浓烈复杂。比美式IPA或者双料IPA更偏重麦香，比英式烈性艾尔更偏重酒花味道。

重要参数：

初始比重： 1.062 - 1.090

最终比重： 1.014 - 1.024

苦度： 50 - 100

色度： 7 - 19

酒精度： 6.3 - 10.0%

常见酒款：Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard,

标签：高度数，琥珀色，上层发酵，北美，精酿风格，烈性艾尔家族，苦，酒花味

22C. American Barleywine (美式大麦酒)

总体印象：重酒花味道，美式版本的英式烈性艾尔。酒花的特征很明显，但是还是要保持相对的平衡感。收口的时候会有强烈的酒精味道和酒花的苦味。

香气：酒花香气中等到浓郁，表现出柑橘香，水果香，树脂香等美式或新世界酒花特征（也会用到其他酒花品系，比如有花香，泥土香和辛辣香气的英式酒花，或者不同酒花的混合也会出现在美式大麦酒里）。浓郁的麦香，带着甜香，焦糖香，面包香，或者就是简单干净的香气。淡淡的到适中的水果酯香和酒精气味。但是香气的浓郁程度会随着陈放而逐渐减弱。陈放之后，酒花香气会接近麦香，酒精味和酯香会比酒花香和麦香淡得多。

外观：淡琥珀色到红铜色，有的酒款可能会呈现浅棕色，在光下会出现红宝石色。泡沫中等偏低到丰富，乳白色到浅棕褐色，可能并不太持久。在低温的时候可能会出现冷却引起的浑浊，但是当温度升高的时候酒体会非常清亮。当透过厚玻璃杯观察的时候，颜色会有很好的深度。由于酒精度偏高而且粘度比较大，当晃动酒杯的时候杯壁上会有花边。

味道：浓郁复杂的麦芽味道，带着明显的酒花味道和苦味。口腔里有中等偏低到中等偏高的麦芽甜味，尽管收口的时候只会有一点点甜味甚至有很干的收口（取决于陈放时间）。有中等偏强到非常强的酒花苦味。由于有很强的麦香，平衡一般是偏向苦感的。适中到浓郁的酒花味道（任何酒花都可以使用，但是最普遍的是新世界酒花）。低度到适中的水果酯香。有酒精味，但是应该很好地整合到酒体中。味道会随着陈放而逐渐顺滑，强度会下降，但是氧化的味道不应该出现（通常氧化的味道会被酒花味道掩盖）。可能会有一些面包香或者焦糖麦芽的味道，但是这些味道不能太高，烘烤或者焦糊麦芽的味道不应该出现。

口感：酒体厚重有嚼头，醇和的，像绒状的质感（尽管如果存放时间过长酒体会变单薄）。酒精的温热也是可能出现的，但是酒精的感觉要比较顺滑。不应该有糖浆一样

的甜味，发酵效率也不应该太低。中等偏低到中等的二氧化碳杀口感，取决于陈放的时间和条件。

注释： 有时被称作大麦酒或者大麦酒式艾尔（后者是出于法律的要求，并不是酒厂的喜好）

历史： 通常是一家酒厂里最浓烈的艾尔酒款，经常是在冬天或者节日的时候才酿造，而且经常会标注年份。和其他很多美式精酿风格相似，美式大麦酒也是源自英式艾尔，但是使用了美国产的原料，表现出了很强的酒花风格。最早的美式大麦酒是Anchor酒厂的Old Foghorn，始酿于1975年。Sierra Nevada的Bigfoot最早酿造于1983年，这款酒为今天的偏重酒花风格的美式大麦酒创建了标准。当年当Sierra Nevada把第一批Bigfoot送到实验室进行分析的时候，实验室的技术人员打电话告诉Sierra Nevada的酿酒师：“你们的大麦酒太苦了”，Sierra Nevada的酿酒师回答：“谢谢”。

典型原料： 淡色麦芽作为基麦。还可以包括一些特殊麦芽。深色麦芽不要用得太多，最好不要用，因为颜色的深度主要是来自麦汁煮沸的时间。新世界酒花的使用时比较普遍的，尽管任何酒花都可以大量应用在美式大麦酒中。一般会使用发酵效率比较高的美式酵母。

风格对比： 和英式大麦酒相比，美式版本的大麦酒偏重于酒花的苦味，味道和香气，一般都会突出美式酒花的特征。一般来说会比深色英式大麦酒颜色要浅（深层次的麦芽味道也会比较淡），但是比金色英式大麦酒要深。和双料IPA相比，酒花的使用没有那么极端，麦香更重，酒体也更饱满复杂。美式大麦酒的甜度一般比双料IPA要高，这会影响到总体的适饮性。

重要参数：

初始比重： 1.080 - 1.120
最终比重： 1.016 - 1.030
苦度： 50 - 100
色度： 10 - 19
酒精度： 8.0 - 12.0%

常见酒款： Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal

标签： 超高度数，琥珀色，上层发酵，北美，精酿风格，烈性艾尔家族，苦，酒花味

22D. Wheatwine (小麦酒)

总体印象： 小麦酒适合啜饮，有着浓郁的质感，高酒精度，明显的谷物香气，面包味道，酒体非常柔滑。小麦酒的重点是面包香，小麦香，并带着复杂的麦芽，酒花和水果酵母的特征。

香气： 酒花香比较温和，表现出晚期添加的酒花香气。适中到偏强的面包香，小麦香，经常会伴有复杂的麦香，比如蜂蜜香和焦糖香。淡淡的，干净的酒精气味也可能会

出现。可能会有偏低到中等强度的水果香气。非常低的双乙酰气味是可以接受的，但不是必须的。德国小麦啤酒的酵母香气（香蕉/丁香）是不应该出现的。

外观： 金色到深琥珀色，在光下会有深红色或宝石红色。泡沫偏低到中等，乳白色。泡沫有奶油般的质感，很持久。冷却后浑浊可能会出现，但是温度升高以后酒会变清澈。由于酒精度偏高而且粘度比较大，当晃动酒杯的时候杯壁上会有花边。

味道： 适度到偏强的小麦芽味道，要比酒花的味道都要强烈。低到适度的面包味道，烘焙味道，焦糖味道或者蜂蜜麦芽的味道会增加味道的复杂程度，尽管这些味道不是必须的。酒花的味道低到中等强度，可以使用任何一种酒花。适度到偏高的水果味道，经常是果脯的味道。酒花苦味低到适度，麦芽和酒花的平衡偏向于麦芽或者趋向于两者均衡。不应该有糖浆一样的甜味，发酵效率也不应该太低。一些氧化或者红酒的味道也会出现，还有淡淡的干净的，顺滑的酒精味道。作为补充，支持其他味道的橡木味也是可以接受的，但是并不是必须的。

口感： 中等偏厚到厚实的酒体，有嚼头，醇和，绒状的质感。中等偏低到中等的二氧化碳杀口感。轻到适度的顺滑的酒精温热感也是可能出现的。

注释： 深色麦芽要尽量少用。颜色的深度主要是来自麦汁煮沸的时间。一些常见酒款的参数可能会比后面重要参数里列出的参数要高，一些酒款也并不是每年都会酿造。

历史： 一个相对比较新的美式精酿风格。这个风格最早是Rubicon Brewing Company于1988年开始酿造的。经常是冬季发售，或者是年份酒，或者仅仅酿造一次。很多酒厂往往把小麦酒作为试验酒款，并试图对这个风格进行诠释。

典型原料： 经常用到的麦芽是美式双棱大麦芽和美式小麦芽的组合。这个风格的酒一般会用50%或以上的小麦芽。任何一种酒花都可以使用，也可以进行橡木桶陈酿。

风格对比： 不仅仅是小麦版的大麦酒，很多版本的小麦酒有非常突出的水果特征和酒花特征，还有的酒款通过橡木桶陈酿增加了复杂程度。不如美式大麦酒那么强调在对酒花的使用。起源于美式小麦啤酒而不是德国小麦啤酒，所以不应该有德国小麦啤酒的酵母特征。

重要参数：

初始比重： 1.080 - 1.120
最终比重： 1.016 - 1.030
苦度： 30 - 60
色度： 8 - 15
酒精度： 8.0 - 12.0%

常见酒款： Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine

标签： 超高度数，琥珀色，上层发酵，北美，精酿风格，烈性艾尔家族，小麦啤酒家族，平衡，酒花味

23. EUROPEAN SOUR ALE (欧洲酸艾尔)

这个类别包含了目前仍在生产的欧洲传统酸啤酒。很多（但不是所有的）都有小麦成分。大部分的酒款苦味比较低，这些啤酒的酸味代替了苦味来平衡麦芽的甜味。很多欧洲酸啤酒在酒厂酿制的时候或者在喝的时候会加入一些甜味剂或者其他味道。

23A. Berliner Weisser (柏林小麦啤酒)

总体印象： 非常清淡，爽口，酒精度比较低的德国小麦啤酒，有干净的乳酸味道和非常强的二氧化碳含量。有比较轻的生面团的麦芽味道来支撑自然的酸味。酒香酵母的臭味不应该太强。

香气： 锐利的酸味占据主导地位（适中到偏高的酸味）。可能会有一些适当的水果香气（经常是柠檬香或者是酸苹果香）。随着陈放，水果香气会增加，而且还会出现淡淡的花香。没有酒花的香气。在新鲜未陈放的酒款中，小麦可能会出现生面团的气味；这个气味和酸味结合在一起会让人觉得有酸面团的味。可能会有比较收敛的酒香酵母的霉香气。

外观： 非常淡的干草颜色。比较清澈到有一点混浊。泡沫丰富，细致，洁白，但是并不持久。泡沫会持续不断的生成。

味道： 干净的乳酸味道占据主导，可能酸味会非常强烈。一些明显的生面团味，面包味和小麦谷物的味道也会对整体味道起到补充的作用。没有酒花苦味；酸味代替酒花苦味来平衡麦芽的甜味。不会有醋酸味。可能会有淡淡的柠檬味或者酸苹果味。收口非常干爽。酸味占据着平衡的主导，但是也会有一些一些麦香味道。没有酒花的味道。可能会有一些淡淡的酒香酵母的霉香。

口感： 酒体轻盈。非常高的二氧化碳杀口感。没有酒精的感觉。口感清脆，并带着果汁一样的酸度。

注释： 在德国，柏林小麦啤酒被归类为Schankbier（生啤），这是一种清淡的啤酒，一般麦芽汁的初始比重在7-8 °P之间。经常搭配一小杯水果糖浆来中和浓烈的酸味，比如树莓糖浆，车叶草糖浆，或者香菜甜酒。被认为是世界上最纯粹爽口的啤酒。

历史： 是柏林地区的特产，在1809年被拿破仑的军队称为“北方的香槟”，因为这个风格既活泼又优雅的特性。曾经有一度人们用烟熏麦芽来酿制柏林小麦啤酒，并达到过Märzen强度级别（14 °P）。后来在德国越来越罕见，但是现在一些美国精酿酒厂开始作为常规酒来生产柏林小麦啤酒。

典型原料： 谷物中通常要包含至少50%的小麦芽（所有德式小麦啤酒的传统），其余的通常是皮尔森麦芽。上发酵的酵母和乳酸菌（多重菌株）共同发酵以得到尖锐的酸味，通常会通过混合发酵中和冷成熟时处于不同阶段的酒来增加这种酸味。酒花的苦味不是不存在的。煮出糖化法和糖化时投入酒花的方法是传统方法。德国的酿造学家相信

酒香酵母对获取正确的味道轮廓是必要的，但这个特征不鲜明。

风格对比： 和兰比克相比，柏林小麦啤酒一般来说不会那么酸，酸味比较偏向乳酸味道，而且臭会比兰比克啤酒更加收敛，甚至察觉不到。另外，酒精度也要更低。

重要参数：

初始比重： 1.028 - 1.032

最终比重： 1.003 - 1.006

苦度： 3 - 8

色度： 2 - 3

酒精度： 2.8 - 3.8%

常见酒款： Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

标签： 畅饮型啤酒，淡色，上层发酵，中欧，传统风格，小麦啤酒家族，酸

23B. Flanders Red Ale (法兰德斯红色艾尔)

总体印象： 富含酸味，复杂果味，很像红酒而又有麦香支撑的比利时风格艾尔。干爽的收口和单宁的味道可以让人联想到一支精致的红酒。

香气： 复杂的果香和酸味配合着麦香经常给人以红酒的印象。果香很重，有黑樱桃，橙子，李子或者红色醋栗的香气。经常会有一些香草或者巧克力的香气。还可能有一些淡淡的酚类物质的辛辣气息用来丰富整体的香气。酸味从比较平衡到非常浓郁。但是醋酸气味不应该占据香气的主导。没有酒花香。双乙酰的气味即使有的话也应该比较低，仅作为其他香气的补充。

外观： 深红色，紫红色到红棕色。比较清澈。白色到淡棕褐色的泡沫。持久性比较好。

味道： 浓郁的水果味道，通常包括李子，橙子，黑樱桃或者醋栗的味道。有淡淡的香草味道或者巧克力味道。还可能有一些淡淡的酚类物质的辛辣味道用来丰富整体的味道。酸味可能只是补充味道，也可能非常强烈。麦香一般从比较淡弱到非常明显，经常有柔和而丰富的烘培味道。通常来讲，如果酸味增强，麦芽味道经常会在背景味道中出现（反之亦然）。没有酒花的味道。有比较收敛的酒花苦味。会有由酸味和单宁带来的低到中等强度的苦味，这些苦味会带来陈年红酒的特征和收口。醋酸味道不应该占据整体味道的主导。双乙酰的味道即使有的话也应该比较低，

仅仅作为其他味道的补充。平衡感偏向于麦芽方向，但是果味，酸味和红酒的味道仍然是占据主导的味道。

口感： 酒体适中。二氧化碳杀口感偏低到适中。涩口感偏低到适中，很像带着刺激酸味的陈年红酒的口感。口感清爽，清脆，尽管偏甜的收口也是比较普遍的。

注释： 法兰德斯红色艾尔要经过长时间陈酿，酿酒师也经常会把陈年的酒和新酒混合来增加酒的顺滑程度和复杂程度。陈年的酒款经常会作为限量款出售。由于法兰德斯红色艾尔比其他任何风格的啤酒都更像红酒，所以她也被誉为比利时的勃艮第。法兰德斯红色艾尔的红色主要来自麦芽，尽管延长麦汁煮沸的时间也会带来勃艮第红酒一样诱人的色调。另外陈放也可能让酒的颜色变深。法兰德斯红色艾尔要比法兰德斯老棕色艾尔要更加酸一些（但不是醋一样的味道），而且水果味道也要更加明显一些。发酵效率会高达98%。

历史： 原产于比利时西法兰德斯省， Rodenbach酒厂的产品是这一风格的典型代表。位于西法兰德斯省的Rodenbach酒厂虽然建立于1820年，但是这家酒厂继承了西法兰德斯省悠久的酿造传统。法兰德斯红色艾尔一般会在巨大的橡木桶中陈酿不超过两年的时间。这些巨大的橡木桶中含有酸啤发酵所必需的细菌。把新啤酒和陈年的啤酒混合来平衡陈年啤酒中的酸味和酸度的方法曾经在比利时和英格兰非常普遍。但是现代的大酒厂经常通过混合不同批次的酒来保证酒品质的一致性，而古老的混合工艺已经成为了一种濒于失传的艺术。

典型原料： 维也纳麦芽或者慕尼黑麦芽作为基麦，还会用到淡色到中等色度的焦糖麦芽，还有少量的特种B麦芽，和不超过20%的玉米。低阿尔法酸的欧陆系酒花也是比较普遍的（尽量避免使用高阿尔法酸的酒花或者特殊的美式酒花）。酿酒酵母，乳酸菌，酒香酵母（还有醋酸菌）共同发酵，并产生最终的味道。

风格对比： 比老棕色艾尔的麦香要淡，但是水果酸味更加丰富。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.057

最终比重： 1.002 - 1.012

苦度： 10 - 25

色度： 10 - 16

酒精度： 4.6 - 6.5%

常见酒款： Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale

标签： 中等度数，琥珀色，上层发酵，西欧，传统风格，酸啤家族，酸，木桶

23C. Oud Bruin (老棕色艾尔)

总体印象： 一种麦香，果香丰富，经过陈酿，有酸味的比利时风格的棕色艾尔。

香气： 复杂的水果酯香和浓郁的麦芽香气的组合。中等强度到比较浓郁的酯香气让人联想到葡萄干，李子，无花果，蜜枣，黑醋栗或者西梅。偏低到偏高的麦香，带着焦糖，太妃糖，橙子，糖浆，或者巧克力的香气。可能会有比较低的辛辣的酚类气味。在陈酿酒款里还会有雪莉酒的香气。会有比较淡的酸味，随着陈放，酸味会适度的增强，但是不会有明显的乙酸/醋酸的特征。没有酒花香。双乙酰的气味即使有的话也应该比较低，仅仅作为其他香气的补充。

外观： 深红棕色到棕色。比较清澈。泡沫适度到比较丰富。泡沫呈象牙黄到淡棕褐色。

味道： 麦芽味道混合着水果味道，通常还会带有一些焦糖味道。中等强度到比较浓郁的深色水果味道或者干果味道，比如葡萄干，李子，无花果，蜜枣，黑醋栗或者西梅。偏低到偏高的麦香，带着焦糖，太妃糖，橙子，糖浆，或者巧克力的味道。还可能会有淡淡的酚类物质的辛辣味道用来丰富整体的味道。有比较淡的酸味，在一些经过陈酿的酒款中酸味会明显一些，还会混合着一些雪莉酒的特征，产生一种“酸甜”的特性。酸味不会有明显的乙酸/醋酸的特征。没有酒花香。适当的氧化味道会增加味道的复杂性，所以是可以接受的。双乙酰的味道即使有的话也应该比较低，仅仅作为其他味道的补充。平衡感偏向于麦芽方向，但是有果味和酸味的呈现。收口酸甜。

口感： 酒体适中到比较厚重。二氧化碳杀口感偏低到适中。没有涩口感。

注释： 老棕色艾尔要经过长时间陈酿，酿酒师也经常会把陈年的酒和新酒混合来增加酒的顺滑程度和复杂程度，还会平衡掉刺激的酸味。由于这个风格设计的初衷就是要陈放，所以经过适当陈酿的酒款要比年轻酒款更出色。像水果兰比克一样，老棕色艾尔也可以用来作为水果味道酒的基酒，比如可以加入樱桃，树莓，然而这些应该归类为古典水果啤酒这个目录。

历史： “老艾尔”传统源自比利时东法兰德斯省。从成立于17世纪的Liefman酒厂（现在隶属于Riva公司）的产品是这个风格的典型代表。历史上，老棕色艾尔是属于“储藏啤酒”，在储藏的过程中会产生一些酸味。老式的老棕色艾尔比现在的版本要普遍酸一些。另外，法兰德斯红色艾尔需要在橡木桶中陈酿，而老棕色艾尔一般在不锈钢罐中常温陈酿。

典型原料： 皮尔森麦芽作为基麦，还有适量的神色焦糖麦芽，和少量的黑色麦芽或者烘烤麦芽。一般也会有玉米。低阿尔法酸的欧陆系酒花也是比较普遍的（尽量避免使用高阿尔法酸的酒花或者特殊的美式酒花）。酿酒酵母，乳酸菌，酒香酵母（还有醋酸菌）共同发酵，并产生最终的味道。乳酸菌对酒精度的贡献很小。由于地域的原因，酿造老棕色艾尔的水通常富含碳酸盐，这可以缓冲深色麦芽带来的酸度，也可以中和乳酸带来的酸味。而水中的镁离子可以突出酒的酸味。

风格对比： 和法兰德斯红色艾尔相比，老棕色艾尔有着更加浓郁复杂的麦香，而酸度和果味则要淡一些，另外老棕色艾尔的果味也主要来自麦芽。

重要参数:

初始比重: 1.040 - 1.074
最终比重: 1.008 - 1.012
苦度: 20 - 25
色度: 15 - 22
酒精度: 4.0 - 8.0%

常见酒款: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin

标签: 中等度数, 深色, 上层发酵, 西欧, 传统风格, 酸啤家族, 麦香, 酸

23D. Lambic (兰比克)

总体印象: 一种相当酸, 经常会有适度的酒香酵母臭的比利时野生小麦啤酒。在兰比克啤酒中, 酸味会取代酒花的苦味来平衡麦芽的甜味。兰比克啤酒是布鲁塞尔地区传统的经过自然发酵酿制的啤酒, 通常不经过二氧化碳充气, 而酸爽的味道也非常适合佐餐饮用。

香气: 在未成熟的兰比克酒中, 酸味是主要的香气, 但是经过陈放酸味可能会减弱, 因为可能会混合了一些其他的香气, 比如谷仓味, 泥土味, 羊膻味, 干草味, 马的气味, 还有马毯子的气味。

外观: 淡黄色到深金黄色, 陈放之后颜色会变深。会有一些浑浊或者比较清澈。酒在未成熟的时候会比较浑浊, 陈放之后通常会清澈一些。白色泡沫但一般并不持久。

味道: 未成熟的酒会有明显的乳酸味, 但是陈放之后酸味会和大麦芽, 小麦和谷仓味道更加平衡。未成熟的酒会有水果味, 而陈放之后的酒会有更加丰富的味道, 比如会有苹果味, 清淡水果的味道, 果酱或者蜂蜜的味道。有时候还会有比较明显的, 迷人的柑橘类水果味 (经常是西柚味道)。大麦芽和小麦的特征不明显, 有的时候会有面包味道。臭味, 烟熏味或者雪茄味道是不合适的。酒花苦味很低, 甚至察觉不到; 而是由酸味来平衡其他的味道。通常来说, 收口很干, 没有酒花味道。

口感: 酒体薄到中等偏薄。尽管麦芽汁的终止比重比较低, 但是酒体中有很多味道, 这些味道使兰比克喝起来并没有太多的水感。根据经验, 一般来说兰比克啤酒随着酒龄的增长, 收口会越来越干, 所以从收口的干爽程度也可以推测酒的年龄。兰比克有着适中的酸涩口感, 但是涩感不能太刺激。传统版本的兰比克一般二氧化碳含量很低甚至不经过任何充气过程, 但是瓶装版本的兰比克会随着酒龄增长而出现一些二氧化碳。

注释: 纯兰比克啤酒一般是单一批次, 不经过混合的酒。正因为纯兰比克啤酒不经过混合, 这个风格经常反映了酿酒厂的“厂房特征”, 因此会比贵兹啤酒更有多样性。比较未成熟的兰比克 (6个月以内) 经常会作为便宜, 适饮的啤酒, 从酒头打出, 不经过人工加压二氧化碳来饮用。年轻版本的兰比克通常酸味比较突出, 因为复杂的酒香酵母的特征经常需要一年以上才能表现出来。如果有臭味,

经常会表示这款兰比克还比较年轻。明显的醋味和苹果酒味会被比利时的酿酒师认为是有缺陷的。由于野生酵母和细菌发酵的时候会消耗掉所有的糖分, 所以兰比克啤酒一般都是在彻底发酵完成之后才会装瓶。

历史: 在比利时布鲁塞尔以及周边地区 (谐纳河谷), 自然发酵的野生艾尔啤酒起源于几百年前的家庭酿酒作坊。但是现在生产兰比克的酒厂越来越少了。

典型原料: 通常会使用未发芽的小麦 (30-40%), 皮尔森麦芽, 和陈年酒花 (3年)。陈年酒花的使用主要是为了防腐, 而不是提供苦味, 所以兰比克啤酒的苦度就很难估算了。在传统的酿制兰比克的方法中, 兰比克啤酒要经过在橡木桶中自然存在的酵母和细菌自然发酵。在兰比克发酵中使用的橡木桶的橡木特征要非常少, 所以不会有特别新鲜或者浓重的橡木味道。家酿和现代精酿版本的兰比克经常会使用培育出来的酵母和细菌, 包括酿酒酵母, 酒香酵母, 小球菌, 还有乳酸菌来复制在布鲁塞尔以及周边的谐纳河谷的微生物环境。从瓶装兰比克中也可以培养出可以酿制兰比克的微生物, 但是想知道哪种微生物被提取出来可以用于酿造就很复杂了。

风格对比: 比贵兹啤酒的酸味和整体味道都要简单。传统的兰比克不经过充气直接从大酒罐中倒出来饮用, 而贵兹啤酒则是要装瓶, 而且有很高的气体含量。

重要参数:

初始比重 1.040 - 1.054
最终比重 1.001 - 1.010
苦度 0 - 10
色度 3 - 7
酒精度 5.0 - 6.5%

常见酒款: Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans and Girardin.

标签: 中等度数, 淡色, 野生发酵, 西欧, 传统风格, 小麦啤酒家族, 酸

23E. Gueuze (贵兹)

总体印象: 复杂, 有迷人的酸味, 但是又很平衡的比利时小麦啤酒。充气程度很高, 非常爽口。自然发酵的特征带来了非常有意思的复杂味道, 有着丰富的野生酵母的谷仓味道, 马毯子的味道, 皮革味道, 混合着柑橘味道和酸味。

香气: 柔和的酸味混合着谷仓, 皮革, 泥土, 羊膻, 干草, 马匹和马毯子的气味。虽然有的酒款酸味比较突出, 但是平衡的香气仍然是关键, 也是评价一款贵兹好坏的标准。通常会有柑橘类水果香 (经常是西柚香), 苹果香, 清淡水果的香气, 果酱或者蜂蜜的香气。还会有淡淡的橡木的味道。臭味, 烟熏气味或者雪茄气味是不合适的。没有酒花香。

外观: 金黄色, 清澈透明, 有着致密, 丰富, 像石头和摩丝一样的泡沫, 而且泡沫非常持久, 几乎永远也不会消失。泡沫会持续不断的生成。

味道： 柔和的酸味平衡着大麦芽，小麦和野生酵母的谷仓味道。可能会有淡淡的甜味，但是在传统贵兹中不会出现太甜的味道。虽然有的酒款酸味比较突出，但是平衡的味道仍然是关键，也是评价一款贵兹好坏的标准。各种各样的水果味道也是比较常见的，而且经常会出现蜂蜜的味道。还可能会出现比较淡的香草味和橡木桶味道。麦芽味道一般比较低，会呈现出面包的味道。不会有臭味，烟熏味或者雪茄味。酒花苦味通常不会出现，但是也有可能出现非常低的酒花苦味。由酸味而不是苦味来平衡其他的味道。脆爽，干净，略带酸味的收口。没有酒花味道。

口感： 酒体薄到中等偏薄。尽管麦芽汁的终止比重比较低，但是酒体中有很多味道，这些味道使贵兹喝起来并没有太多的水感。贵兹有着低度到高度的酸涩感，但是涩感不会太刺激。有的版本会有淡淡的酒精温热的口感。杀口感非常高。

注释： 传统的贵兹一般是混合了一年，两年和三年的兰比克啤酒而制成的。“年轻”的兰比克含有更多的可发酵糖，而陈年的兰比克有谐纳河谷的特征“野生”味道。明显的醋味和苹果酒味会被比利时的酿酒师认为是缺陷的。一支好的贵兹不是最酸爽刺激的，但是应该有着复杂而迷人的特质，浓郁的香气，和柔和有质感的味道。兰比克通常是不产生二氧化碳的，而贵兹的二氧化碳会持续不断地生成。在酒标上标注着 *oude* 或者 *ville* 的贵兹一般被认为是最传统的酒款。

历史： 在比利时布鲁塞尔以及周边地区（谐纳河谷），自然发酵的野生艾尔啤酒起源于几百年前的家庭酿酒作坊。但是现在生产兰比克的酒厂越来越少了，而且一些生产贵兹的现代酒厂在发酵之后会在酒中加入甜味剂，让更多的消费者接受这个风格。而我们的风格介绍仅限于介绍传统风格的贵兹。

典型原料： 通常会使用未发芽的小麦（30-40%），皮尔森麦芽，和陈年酒花（3年）。陈年酒花的使用主要是为了防腐，而不是提供苦味，所以兰比克啤酒的苦度就很难估算了。在传统的酿制兰比克的方法中，兰比克啤酒要经过在橡木桶中自然存在的酵母和细菌自然发酵。在兰比克发酵中使用的橡木桶的橡木特征要非常少，所以不会有特别新鲜或者浓重的橡木味道。家酿和现代精酿版本的兰比克经常会使用培育出来的酵母和细菌，包括酿酒酵母，酒香酵母，小球菌，还有乳酸菌来复制在布鲁塞尔以及周边的谐纳河谷的微生物环境。从瓶装兰比克中也可以培养出可以酿制兰比克的微生物，但是想知道哪种微生物被提取出来可以用于酿造就很复杂了。

风格对比： 比兰比克更加复杂，充气程度程度更高。酸度不一定比兰比克更加浓郁，但是贵兹会有更加成熟的野生酵母特征。

重要参数：

初始比重：	1.040 - 1.060
最终比重：	1.000 - 1.006
苦度：	0 - 10
色度：	3 - 7
酒精度	5.0 - 8.0%

常见酒款： Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

标签： 高度数，淡色，野生发酵，西欧，传统风格，小麦啤酒家族，陈酿，酸

23F. Fruit Lambic (水果兰比克)

总体印象： 一款复杂，有水果味和迷人酸味的野生小麦艾尔。水果兰比克经过复杂的比利时微生物种群发酵，有着水果和野生酵母混合的特征。有的时候水果的特征会难以分辨，因为经过发酵和陈酿之后的水果和新鲜水果有着很不同的香气和味道。

香气： 和兰比克混酿的水果应该有突出的香气。偏低到适中的酸味混合着谷仓味，泥土味，羊膻味，干草味，马匹味，和马毯子的气味（这些都是兰比克的特征气味）。水果香通常和其他气味混合得很好。臭味，烟熏气味或者雪茄气味是不合适的。没有酒花香。

外观： 酒的颜色通常由加入的水果决定，虽然淡色的水果对颜色的影响会比较小。随着酒龄增加，颜色可能会变淡。酒体比较清澈，虽然一些水果会让酒体略有浑浊。有着致密，丰富，像石头和摩丝一样的泡沫，泡沫有时会有水果的颜色，一般泡沫非常持久（取决于二氧化碳含量）。含量一般很高，但是需要具体说明。

味道： 加入的水果味道应该是最明显的。低到适中的酸味，收口的时候会有明显酸感。经典的谷仓味道可能会比较低也可能比较高。当酒比较未成熟的时候，会表现出水果的味道。当酒龄增加，兰比克的味道会变得更加明显而水果的味道则会被牺牲一因此水果兰比克不应该陈放时间过长。收口比较干净，酸爽，但是也可能会有淡淡的甜味；高甜度并不是传统风格，但是也可能受到饮用者的喜爱（甜度必须标记出来）。有时会有淡淡的香草味和橡木味道。不会有臭味，烟熏味或者雪茄味。酒花苦味通常不会出现，由酸味而不是苦味来平衡其他的味道。没有酒花味道。

口感： 酒体薄到中等偏薄。尽管麦芽汁的终止比重比较低，但是酒体中有很多味道，这些味道使水果兰比克喝起来并没有太多的水感。水果兰比克有着低度到高度的酸涩感，但是涩感不会太刺激。有的版本会有淡淡的酒精温热的口感。二氧化碳含量可能从比较高到几乎没有（必须标注）。

注释： 水果兰比克的酿造经常像贵兹的酿造一样是由1, 2, 3年陈的兰比克混合而成。“年轻”的兰比克含有更多的可发酵糖，而陈年的兰比克有谐纳河谷的特征“野生”味道。水果经常是在陈酿的过程中加入的，酵母和细菌会把水果中的糖分消耗掉。水果也可以加入到未经混合的兰比克中。最传统的水果兰比克风格包括樱桃，树莓，和玫

瑰香葡萄。在比利时的兰比克啤酒中，陈年酒花的使用主要是为了防腐，而不是提供苦味，所以兰比克啤酒的苦度就很难估算了。

历史： 在比利时布鲁塞尔以及周边地区（谐纳河谷），自然发酵的野生艾尔啤酒起源于几百年前的家庭酿酒作坊。但是现在生产兰比克的酒厂越来越少了，而且一些生产野生艾尔的现代酒厂在发酵之后会在酒中加入甜味剂或者甜味水果以让更多的消费者接受这个风格。传统上，水果通常会被酿酒师挥着酒馆老板加入到兰比克或者贵兹啤酒中，用来增加酒馆中酒的种类。

典型原料： 通常会使用未发芽的小麦（30-40%），皮尔森麦芽，和陈年酒花（3年）。陈年酒花的使用主要是为了防腐，而不是提供苦味，所以兰比克啤酒的苦度就很难估算了。在传统版本的水果兰比克中，水果占10-30%（如果是樱桃，比例是25%）。最传统的水果兰比克风格包括樱桃（带核），树莓，和玫瑰香葡萄。现代本版的水果兰比克还会用到桃子，杏，和梅乐葡萄。在兰比克中加入酸味的水果的目的是在不使酒变甜的基础上增加酒味道的复杂程度。在传统的酿制兰比克的方法中，兰比克啤酒要经过在橡木桶中自然存在的酵母和细菌自然发酵。在兰比克发酵中使用的橡木桶的橡木特征要非常少，所以不会有特别新鲜或者浓重的橡木味道。家酿和现代精酿版本的兰比克经常会使用培育出来的酵母和细菌，包括酿酒酵母，酒香酵母，小球菌，还有乳酸菌来复制在布鲁塞尔以及周边的谐纳河谷的微生物环境。从瓶装兰比克中也可以培养出

可以酿制兰比克的微生物，但是想知道哪种微生物被提取出来可以用于酿造就很复杂了。

风格对比： 水果兰比克和普通的水果啤酒不一样，野生兰比克风格是非常明显的。

参赛说明： 使用的水果必须标记出来。酿酒师必须标记出二氧化碳充气程度（低，中，高）和甜度（低/无糖，中，高）。

重要参数：

初始比重： 1.040 - 1.060

最终比重： 1.000 - 1.010

苦度： 0 - 10

色度： 3 - 7（与水果颜色有关）

酒精度： 5.0 - 7.0%

常见酒款： Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

标签： 中等度数，淡色，野生发酵，西欧，传统风格，小麦啤酒家族，酸，水果

24. BELGIAN ALE（比利时艾尔）

这个分类包含了侧重麦芽味、平衡感更好、口感更浓郁的比利时和法国产的艾尔啤酒。

24A. Witbier（比利时小麦啤）

总体印象： 一种鲜活的、雅致的、平衡的、可口的、烈性适中的小麦艾尔。

香气： 适中的麦芽甜味（常有淡淡的蜂蜜与/或香草气味）伴有清淡的、谷物的、小麦的辛香，以及一点酸味。适中的香菜香气，伴有复杂的草药、辛香，或者椒香的气味。适中的橙皮、柑橘和橙子的水果香。可以带有轻微的辛香/草药型的啤酒花香，但是不能盖过其它的香气。类似蔬菜、芹菜或者火腿的气味是不合适的。微弱的辛香味应当隐藏在水果香气、花香以及香甜的气味中，不能过于突出。

外观： 很淡的稻草色到很淡的金色。由于富含淀粉与/或酵母，啤酒会非常浑浊，看上去像牛奶般的白色，偏向黄色。酒头泡沫紧致、白色、慕斯般细腻，且持久。

味道： 令人愉悦的甜麦芽谷物的口味（通常带有蜂蜜与/或香草味）和橙皮、橙子柑橘水果味。收口干脆、清新干爽、带有酸味。可能带有轻微的酥松的小麦味。也可以有非常淡的类似乳酸的酸味。常伴有香菜和其它辛香味，但通常应该比较微弱或者平衡，而不是喧宾夺主。辛香/泥

土型的啤酒花味应当较低甚至没有；如果有，也不能过于辛香。啤酒花的苦味应该控制在较低到中度的水平，且不能影响果香和辛香的清爽口味，苦味也不能持续到收口的余味中。不应有橘瓤的苦味。类似蔬菜、芹菜、火腿或肥皂味都是不合适的。

口感： 中度稍偏薄的酒体，通常因使用了未发芽的小麦（偶尔使用燕麦）而带有柔顺的轻微奶油感。尽管如此，收口很干，且常伴有一丝酸味。气泡多，杀口感强烈。因此很清爽，微酸，收口无苦味。不含橘瓤的刺激性或涩味。既不能太干薄，也不能太厚重。

注释： 辛香和乳酸的存在、特性和程度都不尽相同。过香与/或过酸都不是这类酒的典范。某些品种的香菜可能带来不适宜的火腿味或芹菜味。比利时白啤不稳定，不宜陈放。最理想的白啤应该是刚出品的、新鲜的、精心酿造的。酒精度通常在5%左右。

历史： 比利时白啤拥有400年历史，却曾在1950年代绝迹。随后，来自比利时Hoegaarden（胡哈尔登）地区的Pierre Celis重新将其发扬光大。Hoegaarden成为了一个知名啤酒品牌（福佳），备受现代精酿酒厂和工业化酒厂推崇，被定义为一种果味夏季啤酒。

典型原料： 磨碎的50%的未发芽小麦和50%淡色大麦芽（通常是皮尔森麦芽）。有些配方会添加5%到10%的生燕麦。香料常用新鲜的碾碎的香菜和库拉索香料，有时也用橘皮作为补充，这些都是极具代表性的原材料。其它香料（比如甘菊、孜然、桂皮、天堂椒）可以用来增加口感，但用量应该较少。轻微的艾尔酵母香味和辛香的口味是非常有代表性的特点。在某些情况下，也会存在及其有限的乳酸，或者人为添加的乳酸。

风格对比： 低苦度，平衡感类似于德式小麦啤。由于额外添加了辛香辅料，比利时小麦啤带有辛香和柑橘特质，而德式小麦啤中的类似特质主要由酵母产生，不添加其它辅料。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.052
终止比重： 1.008 - 1.012
苦度： 8 - 20
色度： 2 - 4
酒精度： 4.5 - 5.5%

常见酒款： Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

标签： 普通烈度，淡色，上发酵，西欧，传统味道，小麦啤酒类，香料

24B. Belgian Pale Ale (比利时淡色艾尔)

总体印象： 麦芽味适中，有些许水果味，易饮，铜色；口味比很多其它的比利时啤酒更淡雅。麦芽味总是在一点干脆中带着淡淡的焦香，如蜂蜜般，或者如焦糖般的成分；水果味与麦芽味形成了互补。苦度通常适中，可能会被丰富的麦芽香味所掩盖。

香气： 麦芽香气适中，含有烘烤味、饼干味、或坚果味，也可能带有轻微的焦香或者蜂蜜香。适中到偏高的类似于橙子或者梨子的水果味。偏低到适中的啤酒花气味（辛香、草药或者花香），可以混合轻微的辛辣或刺激性的酚类气味。麦芽香和水果香占主导，啤酒花香相对较弱。

外观： 琥珀色到黄铜色。非常清澈。丰富且粗旷的白色泡沫通常比其它比利时啤酒消散得更快。

味道： 初入口时顺滑柔软，中度的麦芽味中带有不确定的烘烤味、饼干味、坚果味，轻微的焦香味与/或蜂蜜味。适中到偏高的水果味，橙子或者梨子味。啤酒花味相对较弱（辛香、草药或者花香）。啤酒花苦度是适中偏高或者适中偏低的，有可能会被较低或者很低的刺激性酚类增强。收口干，偏向平衡；对于收口较干的啤酒，啤酒花的余味更为明显。整体是相当平衡的，没有任何一种味道会过于突出；麦芽味和水果味在入口时更为显著，随后是啤酒花的苦味，最后收口偏干。

口感： 中度到中度偏低的酒体，口感顺滑。酒精度不能太高，最好没有酒精带来的温暖口感（较低水平也可以接受）。杀口感适中到偏高。

注释： 流行于比利时弗兰芒语区（靠近荷兰）的安特卫普和布拉班特地区。被视为“常规”啤酒。相较于其它更高酒精度的比利时啤酒，比利时淡艾可视为“畅饮型”啤酒。均衡是此风格的最关键特点，不能有任何元素过于突出或占主导。酵母的口感比很多比利时啤酒更加细微，有基于啤酒花的水果味。

历史： 酿造历史可以追溯到18世纪中期，二战后受到来自英国的啤酒花和酵母的影响，知名的商业啤酒日趋完善。

典型原料： 皮尔森或者淡色艾尔麦芽组成了麦芽的主体，辅以（焦香）维也纳或者慕尼黑麦芽加深颜色、增加酒体和口感层次。通常不会加入糖，因为不需要高糖度。通常使用下述啤酒花：Saaz, Styrian Golding, East Kent Golding或者Fuggles。发酵产生适量的酚类化合物，但是发酵温度应当被控制，从而限制酚类化合物的产生。

风格对比： 类似于来自英格兰的淡色艾尔（烈苦啤，参见11C），但是酵母特性略微不同，且麦芽的使用更为多变。与其它比利时风格相比，酵母味较淡。

重要参数：

初始比重： 1.048 - 1.054
终止比重： 1.010 - 1.014
苦度： 20 - 30
色度： 8 - 14
酒精度： 4.8 - 5.5%

常见酒款： De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobbler, Palm Speciale

标签： 中等度数，琥珀色，上发酵，西欧，传统风格，淡艾类，平衡

24C. Bière de Garde (北法风格窖藏啤酒)

总体印象： 相对较烈、窖藏的手工啤酒；突出麦芽特性，不同颜色的啤酒突出相应色度麦芽的特点。麦芽味浓厚，但是收口干，味道干净利落，顺滑。

香气： 麦芽甜占主导，通常带有复杂的、轻度到中度的烤面包麦香。低到适中的酯香。几乎没有啤酒花香（可能有一点辛香、椒香或草药气味）。较淡的版本仍会有麦芽香，但是缺少更丰富、深层次的香气；可能有较多的啤酒花香。香气总体非常干净，但是较烈的版本可能在酒升温时会散发出轻微的、辛辣的酒精气味。

外观： 主要有三种颜色（金色、琥珀色和棕色），所以颜色可以从金色到红铜色到板栗棕色。清澈度是从还不错到极好，但是这种不过滤酵母的啤酒有点浑浊也是在所难免的。酒头泡沫很有型，白色到偏啤酒颜色的白色，泡沫持久度中等。

味道： 适中到浓重的麦芽味，通常带有丰富的烘烤味、饼干味，太妃味或者轻微的焦糖甜味。麦芽味的丰富程度随着啤酒颜色的加深而加强。从低到适中的酯香味和酒精味。适中偏低的啤酒花苦味提供了一些支撑，但是平衡偏向于麦芽味。更深色的版本入口时很可能会有麦芽的甜味，

但是深色和浅色的版本在味蕾上和收口时都应带有麦芽味。麦芽味会持续到下咽后的余味中，中度干到干，绝对不会甜腻。酒花味（辛辣味、椒味或草药味）很低甚至几乎没有，但是更浅色的版本可能有稍微更多的啤酒花味（这些味道也可能来自酵母）。虽然使用艾尔酵母发酵，但是具有窖藏啤酒（拉格）的顺滑。余味带有麦芽香（与啤酒的颜色有关），伴有干和轻微的酒精味。

口感： 酒体适中到中偏低，通常具有柔顺、如奶油般丝滑的特质。杀口感适中到强烈。适中的酒精温暖感，但这种温暖应该很柔顺而非灼烧。

注释： 此风格有三个变种，即棕色艾尔、金色艾尔和琥珀色艾尔。颜色越深，麦芽的特性越丰富；浅色的版本可能会更注重啤酒花的特性，但仍由麦芽的味道主导。一种相关的啤酒风格叫做“三月啤酒”，顾名思义，在三月份酿造、饮用，但不陈放。发酵度大约是80~85%（残糖很低）。也存在更饱满酒体的例子，但是很少见。陈酿和氧化会带来果味、焦糖味道、软木塞味、霉腐味；这些都是处理不当的体现，而不是这种风格应有的特征。

历史： 本风格的字面意思是“陈酿或者窖藏的啤酒”。源自法国北部的一种传统手工艾尔，酿于早春，冷藏于地窖，等到天气转暖时饮用。如今，全年都可以酿造。

典型原料： 文献中提到的“地窖特性”通常是描述处理不当的商业出口啤酒，而非新鲜的、认证的产品。商业啤酒的版本可能会有霉味，主要来自软木塞与/或氧化，并被不恰当地描述为“霉腐”或者“地窖般的”特质（应避免）。基础麦芽与啤酒颜色有关，通常使用淡色、维也纳、

慕尼黑之类的麦芽。深色的版本会使用结晶麦芽来增加麦芽的层次感 and 甜度。可能添加糖，从而增加味道和辅助形成较干的余味。发酵时可以使用拉格或者艾尔酵母，发酵控制在艾尔酵母发酵的较低温度，之后需要长时间的低温熟化。使用突出花香、草药、辛香的欧洲大陆型啤酒花。

风格对比： 本风格与比利时季节性啤酒（赛松）相关，主要的不同之处在于本风格更加圆润、丰富、突出麦芽味道，并缺少赛松的辛香和苦味特征。

参赛要求： 参与者应该明确说明类型，即金色、琥珀色或棕色的（北法风格）窖藏啤酒。如果没有指明颜色，那么裁判应该基于观察到的颜色，推断与之匹配的麦芽口味和平衡。

重要参数：

初始比重： 1.060 - 1.080

终止比重： 1.008 - 1.016

苦度： 18 - 28

色度： 6 - 19

酒精度： 6.0 - 8.5%

常见酒款： Ch' Ti (brown and blond), Jenlain (amber and blond), La Choulette (all 3 versions), St. Amand (brown), Saint Sylvestre 3 Monts (blond), Russian River Perdition

标签： 高酒精烈度，淡色，琥珀色，任意发酵类型，窖藏，西欧，传统风格，琥珀色艾尔类，突出麦芽味道

25. STRONG BELGIAN ALE (烈性比利时艾尔)

这个分类包含淡色、发酵适度、甜苦平衡到稍苦的啤酒，味道由酵母主导而非麦芽，酒精度总体较高（也有例外）。

25A. Belgian Blond Ale (比利时金色艾尔)

总体印象： 适中深度的金色艾尔啤酒，具有细微的比利时酵母带有的水果香料的复杂口感，略微带麦芽的甜味，酒尾涩。

香气： 淡淡的啤酒花香（泥土气息或辛香），伴随着麦芽的甜香。有着微妙的酵母气味，可能包括辛香的酚类、香水或蜂蜜似的酒精气味，或者酵母、果味的酯香（类似橙子或者柠檬）。轻微的带有像糖一样的甜香。香气细微但却复杂。

外观： 浅到深的金色。总体很清澈。大量、稠密、如奶油般的白色到泛白的酒头泡沫。泡沫持久，带有比利时花边。

味道： 顺滑，入口是轻度到中度的谷物类的甜麦芽味，但收口是中度干到干，余味伴随着明显且顺滑的酒精味。辅以中度的啤酒花苦味来平衡。啤酒花味很清淡（辛香或泥土味）。轻柔的酵母味（酯香和酒精味，即可能是香水

或者橙子、柠檬味）。可以有轻微的辛辣的酚类味道。味蕾上可以感受到淡淡的焦糖或类似蜂蜜的甜味。

口感： 杀口感适中到强烈，可能会感受到口腔完全被气泡冲击。酒体适中。酒精的温暖感较低到适中，但是很顺滑，有点像奶油。

注释： 几乎具备拉格的特点，干净利落，这一点不同于大多其它的比利时啤酒。比利时人用“Blond”这个词来形容它，法国人则用“Blonde”。大多数商业啤酒酒精度介于6.5-7% ABV。很多修道院特拉普啤酒或比利时手工啤酒都自称“Blond”，但它们不算是本风格的代表作。

历史： 相对近期才得到发展，为了迎合欧洲的皮尔森啤酒爱好者。大规模的市场推广使其更加流行。

典型原料： 比利时皮尔森麦芽、芳香麦芽、糖、比利时酵母（产生丰富的酒精味、酚类、香水般的酯香）、啤酒花（Saaz类、Styrian Goldings或East Kent Goldings）。其实传统工艺里不使用香料，但是原料和发酵的副产物可能会给人一种加了香料的印象（通常是橙皮或柠檬皮）。如果有这种香料，那么它也不能喧宾夺主。

风格对比： 烈度与修道院双料啤酒相近，特点与比利时烈性金色艾尔或者修道院三料啤酒相近，但是苦度更低，稍甜些。

重要参数：

初始比重： 1.062 - 1.075

终止比重： 1.008 - 1.018

苦度： 15 - 30

色度： 4 - 7

酒精度： 6.0 - 7.5%

常见酒款： Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond

标签： 高烈度，淡色，上发酵，西欧，传统风格，平衡

25B. Saison (季节啤酒-赛松)

总体印象： 本风格中最常见的一种具有下述特点：淡色、新鲜、高发酵度、苦度适中、烈度适中、收口非常干。通常有很强的杀口感，使用非大麦的谷物和香料增加复杂度，从而平衡由酵母带来的果味、辛香和酚类味道。本风格中不常见的版本（畅饮型和超级型）会有更低或更高的酒精度，也可能会有更深的颜色（有更多的麦芽味道）。

香气： 非常香，带有明显的水果香、辛香和啤酒花香。酯香可以很浓（从适中到浓），通常让人联想起柑橘香的水果（橙子或者柠檬）。啤酒花香从低到适中，通常是辛香、花香、泥土气息或者水果香。更烈的版本可以有轻柔的、辛辣的酒精气味（低强度）。辛香味通常是典型的椒香，而不是丁香类的，这种香气可以较强烈（通常来自酵母）。也可以带有轻微、互补的草药或辛香，但是不应占主导。麦芽的特性应该是轻微的谷物香，强度很低。更深色和更烈的版本会有更明显的麦芽味；深色版本的特性（烘烤的、饼干的、焦香的、巧克力香的等）取决于所使用的深色谷物。有些版本带有酸味而非苦味，这种酸味能够闻出来（低到适中）。

外观： 淡色的版本经常是明显的淡橙色，不过也可能是淡金色到琥珀色（金色到琥珀金色最常见）。更深色的版本可能从铜色到深棕色都有。酒头泡沫持久、浓密、如岩石般的白色亦或象牙白色；泡沫褪去之后形成典型的比利时花边。清澈度从浑浊到澄清皆有可能，这种不过滤酵母的啤酒有些浑浊很正常。丰富的气泡在杯中升腾。

味道： 果味和辛香味从中低到中高，由软柔的麦芽味（低到适中）支撑，通常带有谷物的味道。苦味通常是由中到高，但是酸味也可能替代苦味（但两者都不应该过于浓烈）。发酵度非常高，因此收口干（本风格的标志）；一款季节啤酒的酒尾永远不能是甜的。果味的特点常常是像柑橘属的果实一样（橙子或者柠檬味），并且香料通常是椒香味。通过对酵母的选取，本风格能在果味和香料味之间达到多种平衡。啤酒花味是从低到适中的，通常具有香料味或泥土味。平衡偏向于果味、香料味、啤酒花味，任何酸味或苦味都不能喧宾夺主。更深色的版本通常有更浓郁的麦芽味，源自于深色麦芽的味道（烘烤的、饼干的、

焦香的、巧克力的等）；麦芽味支撑着果味和香料味（烘烤味不是本风格的典型味道）。更烈的版本也通常有更浓郁的麦芽味，伴随着轻微的酒精味。草药和香料是可有可无的；一旦使用它们，则必须适度，不能盖过酵母味道。收口极干，余味通常是苦和辛辣。啤酒花带来的苦味可以被限制，但是高发酵度使得苦味较为突出。

口感： 酒体从薄到适中。酒精感随着烈度而变化，畅饮版的赛松几乎没有酒精味，常规版的赛松酒精感很淡，超级版的赛松酒精感适中。然而，任何版本喉咙温暖的感觉都应该很低。杀口感很强，气泡升腾。舌尖上强烈的尖刺酸感足以平衡了极干的收口。在带酸味的版本中，低到中度的酸味可以增加新鲜的口感，但不能酸得让人起鸡皮疙瘩）。

注释： 本风格存在不同的烈度和颜色，但是它们都有类似的特点和平衡，尤其是很清新、发酵度高、干、杀口感强。烈度和颜色是没有关联的。平衡也能随着烈度和颜色的变化而改变，但本风格系列都应该具有明显的传统手工赛松的特点。淡色的版本往往更苦并带有更多啤酒花的特点，而深色的版本则更多地具有麦芽的特点和甜味，从而展现得更平衡些。更烈的版本由于麦汁比重较高，通常有更多的麦芽味道、丰富度和酒体。这种更烈的版本往往发酵度也很高，因而口感显得没有标准版的那么干。赛松啤酒的酵母味道是必须有的，但是麦芽味更浓和更丰富的版本会掩盖一些酵母的味道。赛松在美国经常被称为“农场艾尔”，但是这个称谓在欧洲并不常见；“农场艾尔”仅仅是更广义的手工艾尔中的一种。

历史： 赛松起源于比利时的瓦隆地区（法语区）；赛松饮于农忙的季节。起初，赛松的酒精度较低，是为了不影响工人们的正常劳作；但是也有更高酒精度的酒馆版本。第二次世界大战之后，更高酒精度和不同颜色的赛松逐渐涌现。最知名的现代赛松当属Saison Dupont，于1920年代开始生产。最初是由当地农场生产的原料来酿造的一款朴实无华的手工艾尔；虽然现在主要在较大的酒厂酿造，但仍然保留了其朴实的特色。

典型原料： 其实通常并不使用香料增味，辛香味道其实是由酵母、啤酒花和谷物共同作用的结果；但是如果香料能提供互补的口感，那么也是可以添加的。通常使用欧洲大陆的基础麦芽，但也经常加入其它谷物，比如小麦、燕麦、黑麦或者斯佩耳特小麦。糖和蜂蜜也能丰富口感，并让口感更干。更深色的版本通常使用更深色和更丰富的麦芽，但不包括深度烘烤的麦芽。啤酒花通常使用的是Saaz类、Styrian 或 East Kent Golding。很多草药和香料能增加啤酒的复杂度和个性，但是必须兼容酵母和啤酒花的特点。使用酒香酵母（Brettanomyces）在赛松风格中并不常见；如果使用了，则应归入美国野生艾尔大类（详见类别28A）。

风格对比： 标准的烈度和淡色（最常见），类似于具有更高发酵度、更多啤酒花香和更苦的带强烈的酵母口味的比利时金色艾尔啤酒。更烈的和淡色的版本类似于比利时三料啤酒，但通常带有更多的谷物的，粗犷的口感，并且有时也带有更香的酵母味。

参赛要求： 参赛者必须说明作品的烈度（畅饮型，标准型，超级型）和颜色（淡色，深色）。

重要参数：

初始比重：1.048 - 1.065（标准型）

终止比重：1.002 - 1.008（标准型）

苦度：20 - 35

色度：5 - 14（淡色）

15 - 22（深色）

酒精度：3.5 - 5.0%（畅饮型）

5.0 - 7.0%（标准型）

7.0 - 9.5%（高度型）

常见酒款： Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale

标签： 中等度数，淡色，上发酵，西欧，传统类型，苦的

25C. Belgian Golden Strong Ale（金色烈性艾尔）

总体印象： 一种淡色的、复杂的、气泡丰富的、烈性的比利时风格艾尔，具有高发酵度、水果味、啤酒花味道，而非酚类物质。

香气： 复杂的、浓烈的果香，中度的辛香，低到中度的酒精气息和啤酒花香气。酯香味让人联想起清新的水果，比如梨子、橙子或者苹果。适中到偏低的辛辣的酚类气味。通常有一种较低或适中，但是清晰可辨的啤酒花香气。酒精的气息是清淡的、椒香的、芳香的，浓度从低到适中。没有高浓度酒精或者溶剂般的气味。带有清淡的麦芽香气、适中的谷物甜香。

外观： 黄色到中度金色，清澈。气泡丰富，堆积感很强，持久，小而圆；白色的酒头泡沫消退后，杯壁上留下典型的比利时花边。

味道： 果味、香料味和酒精味密不可分，伴随着柔和的麦芽味。发酵产生的酯香味让人联想起梨子、橙子或者苹

果。适中到偏低的辛辣的酚类味道。通常有辛香型的啤酒花味。酒精味柔和辣口，强度从低到适中。苦度从适中到高，来源于啤酒花的苦味和发酵产生的酚类物质。充分的杀口感与苦味相结合，使得收口很干，余味微苦到中苦。

口感： 杀口感很强；气泡在味蕾上雀跃。虽然糖度比重较高，但是酒体却较薄或适中。顺滑，但是能觉察到酒精的温暖（非灼烧感）。

注释： 本风格的商业啤酒通常以督威（Duvel）作为参照，酒精度通常较高，因而商品名通常与“恶魔”沾边，也算是向Duvel致敬。典型的例子通常是既复杂又精致。强烈的杀口感有助于表现出复杂的味道，并让人感觉到很干的收口。采用传统的瓶中后熟，亦称为瓶中再次发酵。

历史： 为了适应广大消费者对皮尔森风格啤酒的日益喜爱，本风格最初由Moortgat酒厂在第一次世界大战后开始酿造。

典型原料： 皮尔森麦芽，以及含有足量糖分的辅料。啤酒花选用Saaz类型的或者 Styrian Goldings。选用比利时酵母，产生果香的酯类、辛辣的酚类和高酒精度，通常辅以稍高一点的发酵温度。使用软水酿造。香料味并不属于必须有的传统味道；即便有，也不能喧宾夺主。

风格对比： 与修道院三料啤酒相类似，但是颜色可能更淡、酒体更薄、口感更脆更干；更干的收口和更薄的酒体使得啤酒花和酵母的味道更加突出。相比于产生辛辣味的酵母，更倾向于选用产生酯香的酵母（尤其是梨果类香气）。

重要参数：

初始比重：1.070 - 1.095

终止比重：1.005 - 1.016

苦度：22 - 35

色度：3 - 6

酒精度：7.5 - 10.5%

常见酒款： Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation

标签： 烈度很高，淡色，上发酵，西欧，传统风格，苦

26. TRAPPIST ALE（修道院-特拉啤斯特艾尔）

特拉啤斯特（Trappist）是受法律保护的认证称号，只有少数几家被授权的修道院可以使用“特拉啤斯特”的名义进行商业化啤酒酿造。本指南使用这个名词去描述这些修道院啤酒，以及类似风格的啤酒。特拉啤斯特风格的啤酒都具有以下特性：高发酵度、强杀口感（由瓶中发酵产生），以及有趣的（通常是袭人的）酵母味道。

26A. Trappist Single（特拉啤斯特单料）

总体印象： 一种淡色、苦、高发酵度、精心碳化的特拉啤斯特艾尔，带有独特的果香-辛香酵母味道、辛香-花香的啤酒花味道，以及柔和的、谷物甜味的麦芽味道。

香气： 中度偏低或偏高的特拉啤斯特酵母气息，展现出果香-辛香的特性，伴有中度或中度偏低的辛香-花香的啤酒花香气，该香气偶尔可以被清淡的草药和柑橘型的香料所强化。低到中低的麦芽香甜，具有淡淡的蜂蜜或者砂糖的味道。果香的范围可以很广泛（柑橘、梨果、核果）。最好的范例拥有淡淡的辛香和发酵产生的酚类气味。泡泡糖那种气味是不合适的。

外观： 淡黄色到中度金色。总体上很清澈，白色的酒头泡沫厚度适中、持久、气泡升腾，杯壁上有漂亮的蕾丝边。

味道： 果味、啤酒花味、苦、干。初入口是麦芽的甜味（轻柔的谷物甜味），收口干且有啤酒花味。麦芽可能有淡淡的蜂蜜饼干或者干脆的口感。适中的香料或者啤酒花口味。果味可以是柑橘类（橙子、柠檬、葡萄味水果），梨果类（苹果、梨子），或者核果类（杏、桃）。低到中度的辛辣味，胡椒味或者丁香酚味。收口干脆，苦味逐渐展现，余味带有淡淡的麦芽味、适中的啤酒花和酵母的味道。

口感： 酒体从中低到适中。顺滑。杀口感偏强或很强，甚至可能有刺舌感。不应有酒精带来的温口感。

注释： 主要供修道院内部饮用，市面上非常少见，产量较小。可以被称作“洋和尚的口粮”。发酵度非常高，不低于85%。

历史： 特拉啤斯特啤酒厂历来有酿造这种低酒精度啤酒作为修道士日常饮料的传统，将这种啤酒风格描述为偏苦的淡色啤酒（单料）算较为现代的表述。西弗勒特仑（Westvleteren）的Saint Sixtus修道院在1999年酿造了第一批这种单料，代替了之前的低度啤酒。

典型原料： 皮尔森麦芽，比利时特拉啤斯特酵母，Saaz类啤酒花。

风格对比： 用上发酵的比利时酿造工艺诠释德国皮尔森麦芽——淡色的、啤酒花味道突出、发酵彻底，同时还展现出典型的比利时酵母味道。甜度较低、发酵度较高、特殊麦芽较少，相对于比利时淡色艾尔（24B）来说更突出啤酒花的味道。相对来说，本风格更接近于低度数版本的比利时三料（26C），而非低度数的比利时金色艾尔（25A）。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.054

终止比重： 1.004 - 1.010

苦度： 25 - 45

色度： 3 - 5

酒精度： 4.8 - 6.0%

常见酒款： Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

标签： 普通烈度，淡色，上发酵，西欧，精酿风格，苦，啤酒花味道

26B. Belgian Dubbel（比利时双料）

总体印象： 深红铜色，烈度较强，麦芽味浓郁，深沉的特拉啤斯特艾尔，带有丰富的麦芽口味，深色浆果或者水果干的酯香，轻微的酒精度与麦芽味道相得益彰，收口却仍然很干。

香气： 复杂，丰富的麦芽甜香，可能带有一丝巧克力、焦香、或深度烘烤的香气（但不是焦糊的气味）。适中的水果酯香（通常带有葡萄干和李子香，有时是干樱桃香）。

酯香有时也可能是香蕉和苹果的香型。刺激性的酚类和较强的酒精气息比较常见（可能带有淡淡的丁香和香料、胡椒、类似玫瑰和/或香水的气味）。辛香适中到低。即便有酒精气息，也应该是软滑的，绝不应刺鼻。低到几乎没有啤酒花的香气（辛香、花香、药草香）。由麦芽的香气主导，伴随着酯香和些许酒精气息，复杂但和谐。

外观： 深琥珀色到铜色，带迷人的红色调。总体清澈，泛白的酒头泡沫如奶油般丰富，稠密，持久。

味道： 与香气一致。丰富、复杂的中度到中度饱满的甜麦芽味，但收口比较干。复杂的麦芽味和酯香、酒精味、酚相融合（葡萄干味是常见的；水果干味是加分的；丁香或者辛辣味是可有可无的）。平衡总是偏向麦芽味。中偏低的苦味并不会持续余味之中。啤酒花的味道很微弱，通常并不出现（辛香、花香、药草香）。

口感： 酒体适中偏饱满。杀口感适中偏强，可能会影响对酒体的感知。酒精带来的暖度比较微弱。顺滑，绝不应辣口。

注释： 大多数常见酒款的酒精度在6.5 - 7%酒精度范围内。通常采用瓶中熟化（又称瓶中再次发酵）。

历史： 起源于中世纪的修道院，在拿破仑时代之后的19世纪中期开始流行。

典型原料： 能产生高酒精度、酯香和酚的比利时酵母被普遍使用。给人的印象是使用了多种麦芽，然而传统的双料只使用比利时皮尔森麦芽和秘制焦糖，或其它粗糖。啤酒花通常选用Saaz类型，英式或者Styrian Goldings。传统酿造工艺并不加入香料，但是可以加入少量（不可喧宾夺主）。

风格对比： 麦芽味道不应像博克（Bock）那么强烈，也不该带有水晶麦芽的甜味。烈度和平衡感接近于比利时金色艾尔（25A），但带有更丰富的麦芽和酯类味道。算得上是低酒精度版本的比利时深色烈性艾尔（26D）。

重要参数：

初始比重： 1.062 - 1.075

终止比重： 1.008 - 1.018

苦度： 15 - 25

色度： 10 - 17

酒精度： 6.0 - 7.6%

常见酒款： Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel

标签： 高烈度，琥珀色，上发酵，西欧，传统风格，麦芽味道

26C. Belgian Tripel（比利时三料）

总体印象： 淡色，有点辛辣，干，烈性的特拉啤斯特艾尔，带有令人愉悦的柔润的麦芽味和坚实的苦味。非常香，

带有香料、果味和淡淡的酒精味，由干净的麦芽味支撑，难以想象如此高的酒精度却极其适饮。

香气： 辛香明显且复杂，水果酯香适中，啤酒花香气微弱，酒精味微弱。有明显的辛辣、类似丁香的酚类气味。酯香通常让人想到柑橘类水果，比如橙子，也可能带有淡淡的香蕉味。啤酒花香气（辛香、花香、香水香）很淡但是有辨识度。刺激性的酒精味很低且柔和。麦芽的香气很淡，稍微带有柔和的谷物甜香或者蜂蜜的气味。最典型的常见酒款（西麦尔三料）将酵母、啤酒花、麦芽和酒精融合得天衣无缝。

外观： 深黄到深金色。非常清澈。气泡升腾。白色的酒头泡沫持久，如奶油般细腻；泡沫散去后，杯壁上留下典型的比利时花边。

味道： 辛香味、水果味和酒精味交相呼应，由柔和的、圆润的麦芽甜味所支撑，偶尔会带有淡淡的蜂蜜味。中低度辣口的酚类味道。中低度的酯香通常让人想到柑橘类水果，比如橙子或柠檬。辛香的啤酒花味道适中偏低。刺激性的酒精味很低且柔和。苦度中偏高，这是啤酒花的苦味和发酵产生的酚类共同作用的结果。杀口感和苦味都很强烈，收口干，余味苦度适中，有强烈的酵母味（辛辣、水果味）。麦芽味香甜可口，但是余味中没有任何甜味。

口感： 酒体中度偏薄，杀口感及其强烈。酒精感被隐藏的很好。味蕾不断被气泡刺激。

注释： 酒精度很高但基本感受不到；最佳范例可以做到若隐若现，不明显。强杀口感和高发酵度有助于激发丰富的口味，并使收口感觉更干。大多数特拉啤斯特三料苦度大于30 IBUs，而且非常干。通常采用瓶中熟化（又称瓶中再次发酵）。

历史： 因为西麦尔三料（Westmalle Tripel）而闻名遐迩。

典型原料： 皮尔森麦芽，通常加入浅色的（比利时）糖。啤酒花常选用 Saaz类或者 Styrian Goldings。使用比利时酵母产生水果酯香、辣口的酚味和高酒精度，通常采用稍高的发酵温度。通常并不加入香料，即便加入也不能喧宾夺主。酿酒用水的硬度较低。

风格对比： 接近于比利时金色烈性艾尔，但颜色更深，酒体更厚实，并且更强调酚类味道，弱化了酯类味道。麦芽味更圆润，但绝不会甜。

重要参数：

初始比重： 1.075 - 1.085
终止比重： 1.008 - 1.014
苦度： 20 - 40
色度： 4.5 - 7
酒精度： 7.5 - 9.5%

常见酒款： Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel

标签： 高烈度，淡色，上发酵，西欧，传统风格，苦

26D. Belgian Dark Strong Ale（比利时深色烈性艾尔）

总体印象： 深色，复杂，非常烈性的比利时艾尔，带有丰富可口的麦芽、深色水果味道和辛香。复杂，丰富，顺滑，容易在不知不觉中喝醉。

香气： 复杂，带有丰富的麦芽甜味，显著的酯香和酒精气息，可有可无的由淡到适中的辛香。麦芽香丰富且强烈，可能带有浓重的烘烤面包的香气，常伴有焦糖的香气。水果酯香可以是浓烈到中度偏低的，可能带有葡萄干、李子、干樱桃、无花果或者梅子的香气。辛香的酚类物质可能会存在，气息比较接近胡椒而不是丁香；也可能有淡淡的香草的香气。酒精的气息是柔和的、辛香的、香水般的和/或像玫瑰香，强度可以从低到适中。啤酒花的香气通常很难感受到（但很微弱的辛香、花香或者草药香是可以有的）。无深度烘烤麦芽的气息。无刺鼻的酒精或溶剂的气味。

外观： 深琥珀色到深铜褐色（深色意味着比金色更深，相对于25C来说）。酒头泡沫丰富，稠密，像慕斯，持久，颜色介于奶白和浅褐色之间。通常比较澄清，也可能稍浑浊。

味道： 与香气一致（上述关于麦芽、酯、酚、酒精和啤酒花的描述依然适用）。味蕾能感受到适中且丰富的麦芽味，如果苦度低的话便会感觉到麦芽的甜味。收口通常偏干，但是也可能有适度的甜味。苦度中等或偏低；酒精味对麦芽味有所平衡。平衡感总体是偏向丰富的麦芽味，但苦味也可能和麦芽味平分秋色。复杂多变的味道应当融合得平滑且和谐。收口不应太厚重或甜腻。

口感： 杀口感很强，但并不尖锐。顺滑，但可以察觉到酒精的暖度。酒体可以是适中偏薄，或者适中偏厚，如奶油般细腻顺滑。酒体通常是适中的。

注释： 认证的特拉啤斯特版本比普通修道院版本口感更干（比利时人称之更加容易入口），后者可以非常甜腻且酒体厚重。有瓶中发酵（或者二次发酵）的传统。有时也被称为“（特拉啤斯特）四料”，主要是因为此风格的高烈性和深颜色而闻名遐迩。

历史： 大多数版本都很独特，反映了不同酒厂的风格。有的品牌产量很低，供不应求。

典型原料： 特殊的比利时酵母能产生较高的酒精度，酯类，以及酚类物质。虽然给人一种使用了多种谷物的印象，然而很多传统的配方其实非常简单，其复杂度主要由焦糖化的秘制糖浆、粗糖以及酵母提供。啤酒花常选用Saaz类、英式或者 Styrian Goldings。通常不使用香料；如果使用了香料，则应控制用量，使其隐藏于其它味道之中。

风格对比： 可谓为重口味版的双料，但带有更饱满的酒体和更丰富的麦芽味道。与三料相比，苦度较低，啤酒花香气较弱，但是酒精烈度比较接近。

重要参数：

初始比重： 1.075 - 1.110
终止比重： 1.010 - 1.024

苦度: 20 - 35
色度: 12 - 22
酒精度: 8.0 - 12.0%
常见酒款: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand

Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

标签: 高烈性, 琥珀色, 上发酵, 西欧, 传统风格, 麦芽味道

27. HISTORICAL BEER (历史上存在的啤酒)

这一类包括了曾经存在的或者是曾经非常流行现在仅仅是在加入创新后才为人知晓的啤酒。这个分类的啤酒也可以包括那些在一些特定国家具有文化意义的啤酒。把啤酒放在这个分类并不意味着现在不生产这些啤酒了, 仅仅是一些很小众的或者在被重新发现的精酿啤酒。

参赛说明: 参加者必须指明BJCP提供的如下清单中的啤酒的类型, 否则就要说明不同于这个清单的其它啤酒的类型。在某种啤酒随时间变化比较大的情况下(比如波特或者世涛), 参加者可以只指明现存的BJCP定义的类型或者只指明在历史上的类型(比如1820年的英国波特)。当参加者指出了任何一种不在BJCP提供的清单上的酒的时候, 他必须提供足够的细节去描述该类型的啤酒, 以便于裁判去判断。如果一种啤酒只是提供了类型名称而没有描述, 那么裁判无法知道你是否理解。

Gose (古斯)

总体印象: 二氧化碳的含量很高, 发酸并有果味的小麦艾尔。伴随淡淡的香菜味和咸味, 苦度较低。非常鲜活, 伴随苦甜味, 发酵度高。

香气: 低到适中的梨果香气。淡淡的酸味, 有一点明显。能察觉的香菜味, 能有如柠檬般的香气, 到适中的浓度。微蓬松的, 像面团一样的, 酵母一般的特点, 就像未烤的面团一样。酸度和香菜能给人一种甜苦的, 鲜活的印象。盐味可以理解为淡淡如海风一般, 或者只是笼统的鲜活感, 前提是如果能察觉到。

外观: 未过滤, 混浊度从中度到深度。中到高的白色酒头, 泡沫细密而持久。气泡充足。中等黄色。

味道: 中度到一般程度的可察觉的酸味, 就像往冰茶中挤入的柠檬一样。麦芽具有适中的蓬松感。低到适中的梨果味, 坚果味或者柠檬味。低到适中的烟味, 刚好到味觉能察觉的程度; 盐味尤其应该在入口时察觉到, 但不应该过于明显。苦度低, 无啤酒花味。干, 满是酒精味的酒尾, 带有平衡麦芽的酸味而不是啤酒花味。酸度在酒尾可以更明显, 并且能增强这种啤酒的鲜活口感。酸度应该是平衡的, 而不是突出的(虽然历史上的版本能非常酸)。

口感: 高或者非常高的二氧化碳含量, 气泡充足。中低到中度饱满的酒体。盐味可能可以给人一种轻微的刺激感并激发唾液。酵母和小麦能给酒体提供一定支持, 但不应该过于浓烈。

注释: 盛在传统的圆柱形杯子中。历史上的版本可能由于自然发酵而显得比现在的版本更酸, 而且可能会混合糖浆, 因为通常会混合Berliner Weisse, 或者 Kümmel, 这种酒带有葛缕子、孜然和茴香的味。现代的酿造接种了乳酸菌, 从而更加平衡, 通常不需要甜化。发音为: GOH-zeh。

历史: 本风格与Leipzig地区有关, 但它源自Gose河的中世纪的Goslar小镇。文献记载直到1740年才在Leipzig出

现。Leipzig据说在1900年的时候有80家酿造这种就的酒厂。二战之后产量大幅降低, 1966年完全停产。现代的酿造从1980年代开始, 但这种啤酒并不常见。

典型原料: 皮尔森和小麦麦芽, 较少地使用盐和香菜种子, 乳酸菌。香菜应该有鲜活的、如柠檬或者苦柑橘一般的鲜明的味道, 不应该带蔬菜味, 芹菜味或者火腿味。盐应该是海盐或者鲜盐的气味, 而不是如同金属般的如碘一般的气味。

风格对比: 可察觉的酸度并不如Berliner Weisse 或者 Gueuze这种啤酒那样浓烈。盐味、香菜味、乳酸菌味是有限的——不应该过度发咸。香菜香气同白啤类似。混浊程度类似于小麦啤酒。

重要参数:

初始比重: 1.036 - 1.056

终止比重: 1.006 - 1.010

苦度: 5 - 12

色度: 3 - 4

酒精度: 4.2 - 4.8%

常见酒款: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

标签: 普通度数, 琥珀色, 上发酵, 北美, 历史, 平衡

Kentucky Common (肯塔基啤酒)

总体印象: 一种深色的、口味清淡的、特殊麦香的啤酒, 酒尾干, 麦芽的口味很独特。由于高二氧化碳含量和温和的口感显得鲜活, 这种啤酒需要喝新鲜的, 而且酒精度很低, 所以一般都是在短时间内走量。

香气: 低到中度的谷物香, 玉米或者甜麦芽香, 带有轻度烘烤的、干脆的谷物的、烤面包的或者谷物类麦芽的香气。适中到偏低的啤酒花香, 通常是花瓣类或者香料类啤

酒花。清澈的发酵酒体，带有淡淡的草莓香。酒中可以带有少量的二甲硫醚。没有酸味。在平衡中，麦香很突出。

外观：琥珀橙色到淡棕色。酒体普遍清澈，但可能因为有限的过滤会留有轻微的漂浮物。泡沫可能不那么持续，但是通常是白色到卡其色。

味道：中度的谷物甜味，带有低到适中偏低的焦糖味、太妃糖味，面包味或者饼干味。总体偏淡的如混合啤酒一般的口感；低麦芽浓度，类似玉米甜味。适中到低的啤酒花或者香料的口味。适中到低的啤酒花苦度，这让余味既不粗糙也不锐利。可能会显示出淡淡的果味。酒尾的平衡中，麦芽味较为突出。可能在酒尾中会有淡淡的火石或者矿物质硫酸盐味。酒尾比较干，这来于烤谷物和矿物。没有酸味。

口感：适中到适中偏低的酒体，带有相对软滑的口感。二氧化碳含量高。能带有如奶油一般的口感。

注释：现代的这种类型的啤酒的定义中经常提到乳酸酸味或酸糖化，但大量来自大啤酒厂的在世纪之交的酿造记录没有迹象表明长酸性，酸糖化或者密集发酵是存在的。这很可能是一个现代家酿发明，该发明基于土著Bourbon蒸馏中使用的酸醪，所以人们假定当时的啤酒酿造商也一定使用了该方法。没有当时的记录表明这种啤酒有酸味糖化处理或酸味；而相反，该啤酒酿造作为一种廉价的，现在使用的啤酒。这种啤酒发酸的版本进入美国天然艾尔啤酒的类别。

历史：一个真正的美国原创风格，Kentucky Common 几乎都是独家生产，并在南北战争之后到禁酒令颁布之前在肯塔基州路易斯维尔大都市区出售。它的特点是，廉价和快速生产，从粉碎麦芽到交货一般为6~8天。啤酒被放在木桶里的同时也积极发酵（1.020 - 1.022）并被密封好，这个过程可以在车库地窖完成。有一些猜测，这是较淡的或者奶油艾尔的变种，在南北战争前的整个东部酿造，而较深色的谷物是由大多数德国裔的酿酒商加入的，这是为了酸化路易斯维尔地区的典型偏碱性的水，或者说，他们偏爱较深色的啤酒。直到19世纪末，Kentucky Common 并没有在夏季酿造，除非是在地窖中发酵，虽然这（地窖）通常用于麦子发芽。伴随制冰机的出现，较大啤酒厂能够全年酿造。在从1900年到禁酒令颁布期间，约75%在路易斯维尔地区销售的啤酒是Kentucky Common。随着禁令的颁布，这种风格的啤酒完全绝迹，因为幸存的少数较大的酿酒厂几乎都是拉格啤酒生产商。

典型原料：60%的大麦芽，与35%的玉米连同1%至2%的每个焦糖和黑色麦芽混合，以稀释过度蛋白质。美国本土啤酒花，通常约0.2磅每桶的西部啤酒花用调整苦味和相似含量的纽约啤酒花（如Clusters）来调整味道（过滤前15分钟加入）。进口大陆Saazer型啤酒花（0.1磅每桶）在过滤前加入以增加香气。水在路易斯维尔地区是典型的中度到偏碱性的。这种水经常预煮以沉淀碳酸盐，这个过程通常加入石膏。考虑从粉碎麦芽到桶装递送是通常为6至8天，显然需要使用能猛烈在上发酵的酵母。

风格对比：类似更深色的强调玉米味的奶油艾尔啤酒，但带有一些轻微的麦芽口味。麦芽的口味和平衡可能是最

接近现代国际的琥珀色或者深色的拉格啤酒，爱尔兰红色艾尔啤酒，或者比利时淡色艾尔啤酒。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.055

终止比重： 1.010 - 1.018

苦度： 15 - 30

色度： 11 - 20

酒精度： 4.0 - 5.5%

常见酒款：Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

标签：普通烈度，琥珀色，上发酵，北美，历史，平衡

Lichtenhainer (烟熏酸艾)

总体印象：一种发酸的，烟熏的，比重较低的历史上的德国小麦啤酒。复杂但因为高转化比和丰富的气泡而显得鲜活的口感，伴随低的苦味和适中的酸味。

香气：适中强烈的鲜活的烟熏香气，淡淡的酸味，中低的果味，可能是苹果或者柠檬，适中的蓬松的麦芽。烟熏味比麦芽味更重，烟熏味带有“干”，就像燃烧很久的柴火一样，而不是如“油烟”一样的烟熏味。

外观：较高的泛白的酒头，如岩石般堆积并持久。深黄色到浅金色。一般澄清，有一些混浊。

味道：中度浓的果味，可能是柠檬或者苹果。适中的浓度，清晰的乳酸味（但不是酸腐味）。同香气一样类似的烟熏味（干柴火），适中的浓度。干的酒尾，余味中带有酸味和烟熏味。苦度低，提供了平衡的是酸味，而不是啤酒花味。鲜活、清晰的口感，并带有略微发紧的余味。小麦味较低，烟熏味和酸味占主导。柠檬酸或者绿苹果的口味在酒尾中是最烈的，然后是烟熏味。总的来说很复杂的口感。

口感：刺舌的酸味。二氧化碳含量高。中度到中低的酒体。

注释：一般是喝新鲜的。烟熏味和酸味是一种不常见的不是每个人都喜欢的组合。

历史：源自 Lichtenhain，在Thüringen（德国中部）。直到19世纪还很流行，在Thüringen很流行。就像1840年以前的Berliner weisse（柏林白啤）。

典型原料：烟熏大麦，小麦，乳酸，上发酵的酵母。谷物的组合是可变的，但是小麦通常应该占30%-50%。

风格对比：同历史上其它的低酒精度上发酵的欧洲中部的小麦啤酒如Gose, Grodziskie, Berliner weisse 等一样，这种啤酒有它们的全部成分，但却有独有的平衡——酸和烟熏味在其它任何一种啤酒中都没有。不如Berliner weisse那样酸，可能更像烟熏的不带香草和盐味的Gose，或者是Grodziskie带有像Gose一样的酸味。

重要参数：

初始比重： 1.032 - 1.040

终止比重： 1.004 - 1.008

苦度： 5 - 12

色度: 3 - 6

酒精度: 3.5 - 4.7%

标签: 普通度数, 淡色, 上发酵, 欧洲中部, 历史, 小麦啤酒类, 酸, 烟熏

London Brown Ale (伦敦棕色艾尔)

总体印象: 一种很甜的, 源自麦芽的深棕色艾尔啤酒, 带有焦糖和太妃麦芽的复杂口感和甜的酒尾。

香气: 适中的麦芽甜香, 通常带有丰富的焦糖或者类似于太妃糖的香气。低到适中的果香, 一般是深色水果像李子一样。啤酒花香, 泥土味和花卉的香气很淡甚至没有。

外观: 适度到非常深的棕色, 可能甚至是接近黑色。几乎半透明, 虽然这在能看见的情况下应该是相对清澈的。低到适中的泛白到泛黄的酒头。

味道: 浓厚的、如同焦糖和太妃糖的麦芽, 这种口感从入口持续到酒尾。饼干和咖啡味是很常见的。有一些果味也会出现(一般是深色的水果); 对英格兰艾尔啤酒来说这是很清澈的发酵结果。啤酒花苦度很低。啤酒花味很低甚至没有, 可能还带有泥土味或者花香。适中偏低到几乎不能察觉的烘烤香气和黑麦芽的苦味。适度发甜的带有顺滑的麦芽味的酒尾和余味。可能有砂糖的甜味的味道。

口感: 适中浓度的酒体, 但是发酵残留的甜味可能给人一种浓度较高的印象。中度偏低到中度的二氧化碳含量。如奶油一般顺滑, 尤其是对这种终止比重的啤酒来说。

注释: 越来越罕见; Mann's 占有英国90%的市场, 但这部分市场是非常小的。总是装瓶出售。通常作为甜的混合cask这种温和发苦的酒来实用。商业推广的版本可以是巴氏消毒和加糖的, 这能给这种啤酒更多的砂糖甜味的味道。

历史: 由Mann's在1902年发展为瓶装产品。据称是当时“伦敦最甜的啤酒”。第一次世界大战之前的版本一般是5%的酒精度, 但是带有总体上一样的平衡。在20世纪后半阶段逐渐被潮流抛弃, 现在几乎绝迹。

典型原料: 英格兰淡艾麦芽作为基础, 带有比例协调的深色焦糖麦芽或者一些烤(黑)麦芽或者小麦麦芽(这是Mann's的传统谷物配比——其它的可以依靠深色的糖来调色和味)。含量适中到高度的气泡。英格兰的啤酒花用在这种啤酒里是最正宗的, 虽然带有清淡的口味和苦度的任何啤酒花都可以使用。再次发酵的糖分来自乳糖或者人造糖或者蔗糖(如果能巴氏消毒的话)。

风格对比: 可能某种程度上像烘烤香气较淡的甜世涛啤酒(并且比重更低, 至少对美国甜世涛而言)或者是甜版本的深色低度艾尔啤酒。

重要参数:

初始比重: 1.033 - 1.038

终止比重: 1.012 - 1.015

苦度: 15 - 20

色度: 22 - 35

酒精度: 2.8 - 3.6%

常见酒款: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

标签: 深色, 上发酵, 英国, 历史, 棕色艾尔啤酒, 麦香, 甜

Piwo Grodziskie (波兰烟熏啤酒)

总体印象: 一种低比重, 二氧化碳含量高, 酒体比较淡的混合了烟熏橡木口味和清晰的啤酒花苦度的艾尔啤酒。适合短时间走量。

香气: 低到适中的橡木烟熏味是香气中最主导的成分, 但这种气味可能比较细微甚至不易闻到。会出现典型的一种香料、草类或者花卉类的啤酒花香, 这种香气应该比烟熏味在浓度上略低。谷物类的小麦香气也能闻到。这种香气是很纯的, 虽然淡淡的梨果香气也是很好的(尤其是红苹果或者梨子)。没有酸味。轻微的源自水中硫磺的气味也可能出现。

外观: 淡黄色到中度金色, 清澈度非常好。高的、浪涌般翻滚、白色、细密的、不易消散的酒头。黝黯的外观是不应该出现的。

味道: 适中偏低到适中的橡木烟熏味一直持续到酒尾; 烟熏味能比香气更重。烟熏味的特点是比较中性, 不应该是酸的, 并且能给人一种发甜的印象。中度到重度的苦味会萦绕直至酒尾。中体平衡是偏向苦味的。低但却可以察觉的香料味、草味、或者啤酒花味。在酒基中麦芽含量较低。可能会有淡淡的梨果类果味(红苹果或者梨子)。涩的、干脆的酒尾。没有酸味。

口感: 酒体很淡, 带有干脆和发涩的酒尾。二氧化碳含量非常高, 并且能加入轻微的刺舌感。无可以察觉的酒精暖度。

注释: 在英语中被发音为“pivo grow-JEES-kee-uh”(意思: Grodzisk啤酒)。在说德语的国家和一些啤酒文献中被称为Grätzer(发音为“GRATE-sir”)。传统酿造过程是经过多次粉碎, 长时间煮(约2小时), 多种艾尔小麦。这种啤酒从来不会被过滤, 但在装瓶前会使用明胶来让这种酒变清澈。一般是放在圆锥形的杯子(容纳丰富的泡沫)中饮用。

历史: 几世纪前在波兰的名为Grodzisk(在苏俄和德国占领期间也叫Grätz)的城市发展而来。在19世纪晚期到20世纪初期, 这种啤酒迅速在世界其它地方变得流行起来。批量的商业化生产在二战之后变少, 并在1990年代的前半部分停产。这个类型的啤酒的描述诠释了它在最受欢迎的时期的状况。

典型原料: 谷物的组合通常包含了橡木烟熏的小麦, 这种小麦麦芽与德国山毛榉烟熏的大麦芽有不同(较低浓度的)的烟熏味; 这种小麦带有更干的、更干脆的、高效的质量——培根或者火腿烟熏的口味是不适宜的。Saazer类的啤酒花(波兰的、捷克的或者德国的), 传统酿造都会使用适中硬度的水, 用相对纯净和转化比高的大陆艾尔

酵母在适宜的发酵温度下发酵。德国hefeweizen酵母和其它带有酚类或者强烈果味的酵母是不适宜的。

风格对比：同Berliner Weisse的烈度一样类似，但绝不酸。有烟熏味但比Rauchbier浓度低。

重要参数：

初始比重： 1.028 - 1.032

终止比重： 1.006 - 1.012

苦度： 20 - 35

色度： 3-6

酒精度： 2.5 - 3.3%

标签：淡色，上发酵，欧洲中部，历史，小麦啤酒类，苦，烟熏

Pre-Prohibition Lager (禁酒令前拉格)

总体印象：一种澄清的，鲜活的，苦味淡拉格啤酒，经常显示出一种玉米类谷物的甜味。所有基于麦芽或者大米的版本都有干脆的，更中性的特点。更高苦度的这种啤酒具有最大与现代化大生产的淡拉格啤酒的偏差，但是这使得这种啤酒与更稳定的口味控制相去甚远。

香气：低到适中的谷物、类似于玉米或者甜麦芽的特点显得很明显（虽然基于大米的啤酒更加中性）。适中到适中偏高的啤酒花香气，带有从原始的到花卉的到草药或者香料的香气；如现代啤酒花那样的果香或者柑橘香是不适宜的。清澈的拉格啤酒的特点。低含量的二甲硫醚是可以接受的。可能会有一些酵母的气味，这如同现代美国拉格啤酒一样；允许一个范围内的酵母的辅助香气。

外观：黄色到深金色。足量、持续的白色酒头。明亮而清澈。

味道：适中到适中偏高的麦芽味，带有谷物的味道，或者类似玉米的甜味。较高的啤酒花苦度一直持续至干的酒尾。所有基于麦芽或者大米的版本通常是更干脆、干并且总体缺乏玉米一样的味道。适中到偏高的啤酒花口味，带有原始的、花卉的或者草药香料的特点。中到高的啤酒花苦度，但既不能过于粗糙又不能有不顺滑的酒尾。某一范围内的拉格酵母都能使用，就像现代美国拉格啤酒一样，但是总体应该是使用中性的酵母。

口感：适中的酒体带有适度丰富、如奶油一样的口感。顺滑而具有典型的拉格啤酒味道。适中到较高的二氧化碳浓度。

注释：经典的美国皮尔森啤酒在禁酒令颁布之前和之后的酿造有一些区别。初始比重在1.050到1.060的范围内的这种啤酒会比较适宜禁酒令前的啤酒，而在禁酒令之后初始比重降低到1.044到1.048。对应的苦度则从30-40降低到25-30。

历史：这种版本的皮尔森啤酒是由在美国的德国移民酿造的，他们带来了酿造工艺和酵母，但不得不把配方改来跟本地的啤酒花和麦芽匹配。这种类型的啤酒在禁酒令之后停产了，但在1990年代又由家酿爱好者开发出来。几乎

没有商业化的产品，因此这种类型的啤酒仍然保持在家酿的这种范围内。

典型原料：60%的大麦，20%-30%的玉米片或者大米用于稀释过量的蛋白；现代的版本可能全是用麦芽。本土的美国啤酒花比如Clusters，传统大陆啤酒花，或者modern noble-type crosses都是可以使用的。现代美国啤酒花比如C scade是不能用在这种啤酒中的。酿造如果使用带高矿物质含量的水可能会带来让人反感的粗糙口味和不顺滑的酒尾。虽然现代的版本显得比较清澈，较广范围内的拉格酵母都能被使用在这种酒中。

风格对比：类似的平衡和苦味如同现代捷克的淡拉格啤酒，但是这种啤酒展示出在禁酒令颁布前的美国本土谷物和啤酒花的特点。更加稳定、更苦，并且比现代美国淡拉格啤酒更具味道，酒精度更高。

重要参数：

初始比重： 1.044 - 1.060

终止比重： 1.010 - 1.015

苦度： 25 - 40

色度： 3-6

酒精度： 4.5 - 6.0%

常见酒款：Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch

标签：中等度数，淡色，下发酵，拉格，北美，历史，皮尔森啤酒类，苦，啤酒花香

Pre-Prohibition Porter (禁酒令前波特)

总体印象：一种对英式波特啤酒进行改造的，使用了美国原料（包括未发芽的谷物）的啤酒。

香气：基于谷物麦芽的香气，含有少量的黑麦芽（略糊或者带巧克力香气）。低的啤酒花香气。低到适中偏低的二甲硫醚是可以接受的。可能会带有一些焦糖和饼干香气。低得几乎没有的果味。低的未发芽的（光果甘草，糖蜜）谷物香气。丁二酮的含量几乎没有。清晰的拉格啤酒的香气。

外观：棕色到深棕色，虽然有些这种啤酒可能是近乎全黑的，带有樱桃红或者桃木黄。相对清澈。低到适中的泛黄酒头，很持久。

味道：基于谷物的麦芽口味，带有些许巧克力或者烧烤黑麦芽的味道，伴随一些焦糖、饼干、洋甘草和烘烤香。玉米与二甲硫醚的味道是可以出现的。美式啤酒花的苦度是低到适中的，但在这种啤酒中，这种啤酒花的口味是低到几乎没有的。麦芽和啤酒花在平衡中各占一半，酒尾中度发涩。

口感：适中到适中偏低的酒体，适中的二氧化碳浓度，低到适中的顺滑感。可能有来自黑麦芽的轻微的刺激感。

注释：有时也称作宾州波特或者东海岸波特。

历史： 在改革时期，在宾州被商业化酿造，这种啤酒在新建立的亚特兰大州中部赢得广泛认可，也被总统乔治华盛顿点名称赞。

典型原料： 20%和60%的两种麦芽比（或者是两种的结合），伴随少量的深色麦芽，包含黑色的、巧克力的和棕色麦芽（并不常用烤大麦）。未发芽的谷物是可以接受的，这包括棕色麦芽（烤大麦并不常用）。未发芽的谷物如玉米，洋甘草，糖蜜和波特糖。更多的历史版本有多达20%的未发芽谷物。拉格和艾尔酵母都可以酿造这种啤酒。主要使用历史的传统的美国苦味啤酒花（Cluster，Willamette，Cascade），最后投入的啤酒花可能也会是其它啤酒花。

风格对比： 比现代美国波特啤酒更顺滑，更苦，焦糖同英国波特相比较低，更多带有拉格啤酒的特点。

重要参数：

初始比重： 1.046 - 1.060

终止比重： 1.010 - 1.016

苦度： 20 - 30

色度： 18 - 30

酒精度： 4.5 - 6.0%

常见酒款： Stegmaier Porter, Yuengling Porter

标签： 中等度数，深色，任意(上下)发酵，北美，历史，波特类啤酒，麦芽

Roggenbier（黑麦啤酒）

总体印象： 一种用黑麦而不是小麦酿造的黑小麦啤酒，带有更浓厚的酒体和更淡的啤酒花酒尾。

香气： 淡到适中的黑麦香气混合了淡到适中的小麦酵母香气（丁香的香气和水果香，香蕉或者柑橘类）。淡淡的香料、花卉或者叶类啤酒花的气味是可以接受的。

外观： 淡淡的黄铜色到非常深的红色或者铜褐色。丰厚的如奶油一般的泛白色到黄铜色酒头，非常浓密和持久（一般都厚和紧密）。混浊的外观。

味道： 谷物的，适中偏低到偏高的黑麦口味，通常有黑麦或者粗黑麦面包的口味。适中到适中偏低的苦味，这容许了这种酒在初入口时的甜味（有时带一丝焦糖味）在酵母味和黑麦味主导味觉前被尝出来。低到适中的小麦酵母的口味（香蕉、丁香），虽然这种平衡可能也会有所变化。一般发涩，有谷物味的酒尾带有淡淡的苦的（来自黑麦）余味。低到适中的香料、草药或者花卉类啤酒花的味道是可以接受的，这能持续到余味。

口感： 适中到适中偏饱满的酒体。二氧化碳含量高。奶沫感适中。

注释： 黑麦是一种无壳的谷物，难以粉碎，通常会产生黏糊的组织。黑麦已经被定义为所有能产生焦糖的谷物中最有效率的。往roggen啤酒里加入葛缕子种子是不适当的（有些美国酿酒厂这么做）；黑麦的味道只能是来自黑麦谷物。

历史： 一种特别的德国黑麦啤酒，最初酿造于巴伐利亚州的Regensburg。从未广泛流行过，在现代绝迹。

典型原料： 发芽的黑麦在谷物中通常占50%或者更多（有些版本高达60%-65%）。剩下的谷物可以是单色的麦芽，慕尼黑麦芽，小麦麦芽，水晶麦芽或者少量的去苦的深色麦芽用以调色。小麦酵母提供了识别度高的香蕉味和类似丁香的酚味。少量使用的Saazer类啤酒花用以调整苦度、口味和香气。较低的发醇温度抑制了酵母的果味而凸显了丁香的口味。传统使用煎和熬的办法（同白啤一样）。

风格对比： 一种更易分辨的黑麦啤酒的变种，它使用了发芽的黑麦而不是发芽的小麦。美国黑麦啤酒不会有小麦酵母的特点，而可能有更多啤酒花的味道。

重要参数：

初始比重： 1.046 - 1.056

终止比重： 1.010 - 1.014

苦度： 10 - 20

色度： 14 - 19

酒精度： 4.5 - 6.0%

常见酒款： Thurn und Taxis Roggen

标签： 中等度数，琥珀色，上发酵，欧洲中部，历史，小麦啤酒类

Sahti（芬兰节日啤酒）

总体印象： 一种甜的，浓的，烈的传统芬兰啤酒，带有黑麦，刺柏和刺柏果味以及强烈的香蕉丁香酵母味。

香气： 浓浓的香蕉味带有适中到适中偏高的类似于丁香的酚味。不酸。可能有低到适中的刺柏的香气。谷物类麦芽，焦糖，和黑麦作以支撑。淡淡的酒精香气。给人一种甜麦芽的印象。

外观： 淡黄色到深棕色；大多数这种啤酒都是适中到深琥珀色。总体混浊（未过滤的）。酒头少，因为二氧化碳含量低。

味道： 浓浓的香蕉和适中到适中偏高的丁香酵母的口味。适中的黑麦口味。苦度低。酒尾一般甜。刺柏能加入松香一般的口味；刺柏果能加入类似杜松子一般的味道；这两种口味是互补，而不是任一主导。几乎不能品尝出来的啤酒花味道。适中的焦糖口味但无烘烤香。层次感丰富，带有一种其它类型的啤酒没有的平滑的甜味。不酸。

口感： 浓厚，不易化开的蛋白质（不煮意味着没有热破坏）。几乎没有到适中偏低的二氧化碳含量。强烈的来自酒精的暖度，但通常被甜度盖过。

注释： 使用了黑麦并不意味着这种啤酒会同葛缕子的味道类似（一种在黑麦面包里站主导的味道）。刺柏果的使用会带来类似杜松子一般的口味（类似于刺柏果）。刺柏的角色就跟啤酒花在平衡和口味中的地位有一些相似，提供了甜麦芽的相反点。

历史： 一种源自芬兰的传统啤酒；在农场酿造的传统有至少500年的历史，通常为了偶尔的节日比如夏季的婚礼

而酿造，在酿造后一两周内喝完。爱沙尼亚也有类似的传统，那里的啤酒被称作 kodusalu。

典型原料： 发芽的大麦，加上发芽和未发芽的谷物，通常是黑麦。啤酒花很少。刺柏的树干通常用以分离麦芽（传统使用中空的），但是通常会产生刺柏或者樱桃的口味。通常是上发酵的烤面包酵母，在快速、温暖的环境中发酵（德国小麦酵母是很好的补充）。不煮麦芽；使用长时间的麦芽沉降，格外加入啤酒花水。

风格对比： 跟小麦博克啤酒很类似，但是甜味和厚度带有黑麦和刺柏的特点。

重要参数：

初始比重： 1.076 - 1.120

终止比重： 1.016 - 1.020

苦度： 7 - 15

色度： 4 - 22

酒精度： 7.0 - 11.0%

常见酒款： 只有一些芬兰酒厂每年可能推出纪念款。

标签： 中等度数，琥珀色，上发酵，欧洲中部，历史，香料

增味啤酒简介

增味风格啤酒描述从第28类到第34类，区别于从第1到第27类的经典风格啤酒。所谓的经典风格是独立成篇的，能够完全地以标准的BJCP风格进行描述。增味啤酒包含了由经典风格或其它基本款啤酒（以下简称“基酒”）延伸出来的形式，可以是添加了额外原料，或者用不同的工艺酿造。增味啤酒的风格不像经典风格那样进行全面描述，相反，它主要是描述那些新添加的原料或新工艺对基酒风格的影响。本节的简介可以被认为是在之后每章节增味啤酒介绍的一部分。它总体描述了增味啤酒的参赛及品鉴方法，而具体的指导见于各章节。总体而言，当鉴赏一种以食材为原料的增味啤酒时，请注意我们采用烹调用语，而非植物学用语。注意查找风格描述中的原料列表名词，避免主观臆断。

增味啤酒检录

既然每一类增味啤酒的条目都要求参赛者附加额外信息，参赛者必须对于每一种风格的参赛说明仔细阅读，因为这一部分说明了评委所期待的信息。不要期待评委在缺乏额外信息的情况下能够品出你的酒，有些或许能做到，但是多数不能。如果你不认真填写这一部分，你将非常可能被判低分。所以应该将心比心，写下有助于正确品尝这款酒的信息。注意，评委不会在意你所用的樱桃是从你奶奶的花园里摘的，诸如此类。无需提供这些无关的信息，如果说，就应该告诉他们樱桃的种类，或者引导他们如何品尝。

描述基酒风格时，需仔细阅读相关子类的参赛说明。有些参赛说明会要求参赛者明确说明基酒是哪一种经典风格，即该基酒必须来自于本文档描述的经典风格（包括历史啤酒或者所罗列出来的变型）。有些参赛说明并没有如此严格的规定，只需参赛者大致描述基酒的味道即可，参赛者可以自由发挥的余地比较大。如果你的基酒风格大体上是一种波特，但是具体在英美和波罗的海波特里拿不到高分，那就应避免过于细化分类，只要简单地称其为波特就好了。有一些意在展示增味原料的啤酒在基酒风格方面往往是非常中庸的。

在描述增味原料时，一旦描述得越具体，评委就会更多地去关注那种标志性的特点。所以事先要仔细品尝你的酒，然后决定应当描述到多具体。如果你意在展示某种不同寻常的或昂贵的原料，非常具体的描述是很有利的。然而如果增味原料略普通，那么就平实的描述。如果用了多种增味原料，比如多种香料，你可以用通常的混合物名称来描述（比如南瓜派香料、咖喱粉等）。如果你列出了每一味原料，那么评委会试图捕捉每一种味道。如果多种原料只是为了合成一种更主要的味道，那么就描述最终的特点即可。一定要理解评委是怎样通过你提供的信息来品酒的。

对于参赛者而言，把自己的增味啤酒归类往往是不容易的。所以一定要仔细阅读所有的类别，因为有的类别会描述怎样通过某种特定组合的原料来归类啤酒。我们主观地定义了通过原料进行分类的优先级（优先级从高到低：野菌、烟熏、木桶、水果/香辛料、谷物/糖），但前提条件是这些原料必须是尝得出的。若试图归类你的增味啤酒，一定根据允许的原料组合要找出最符合描述的风格。把啤酒归

类到一种非常具体的子类里，从而告诉评委你的啤酒具有哪种鲜明的特征。如果评委尝不出来，他们就会认为那种特征没实现，从而扣分。

品鉴增味啤酒

总体的平衡是一款增味啤酒成功的关键所在。啤酒和增味原料应当和谐的结合，不应失衡。对于基酒，增味原料应当具有补足和加强的功效。最终的成品应当易饮。参赛的啤酒应当能明显属于本类，至少不应令人觉得属于其它类别。

对于部分有经验的评委而言，在深入研判增味啤酒细节之前会快速享受一下其带来的愉悦感。这种快速的感官评价是用于判断这种配方组合是否成功（比如味道是否相冲突）。如果组合不成功，则酿的再好也然并卵，因为这酒无法带来愉悦感。即便如此，评委还应当保持一个开明的态度，因为出人意料的组合也可能会带来惊喜。

对于基酒，评委不应过于较真地去品出所有特点。毕竟基酒往往不含增味原料，故其特点不尽相同。味道之间的相互影响能产生额外的观感。比如，评委应当明白发酵过程会使原料发生变化（比如能被发酵的糖类），从而导致发酵后的特点与发酵前不同。既然参赛啤酒已经指明了基酒、增味成分及酿造过程，评委应当着眼于组合后的愉悦感和平衡性。

酿造和品鉴增味啤酒会令人收获颇丰。评委应注意，这些风格啤酒中会有创新的原料，那些非凡和可口的产品应当得到褒奖。在品鉴这些风格时，应当保持一种开放的态度。不要像对待经典风格那样过于严格。

啤酒中所加原料的平衡效果

原料的味道应当是令人愉悦的、有辅助效果的，而不应该是很像人工合成物，也不该具有太强的覆盖性。另外，典型原料不能导致酿造、发酵或操作上的失败。当有了额外的原料，基酒的啤酒花味、酵母味以及麦芽味可能会被淡化。这些成分（尤其是啤酒花味）可能被刻意地削减，从而能够充分表达典型原料的味道。

如果基酒是一款艾尔，那么在发酵温度较高的情况下，允许出现淡果香或者其它发酵副产物。如果基酒是一款拉格，由于发酵温度较低，则整体的发酵副产物应当更少为宜。带有一些麦芽的香味可能会有好的效果，尤其对于深色啤

酒。酒花香味可以不存在，或者是与典型原料互补，这取决于具体的风格。典型原料应当能增加口感的丰富程度，但要避免过于突兀以至于破坏了整体的平衡感。

28. AMERICAN WILD ALE (美国野菌艾尔)

美国野菌艾尔的称呼在精酿和家酿群体里被广泛使用。然而“野菌”一词并非指这类啤酒必须是自然发酵的（参见23D子类），而是表明在传统的酿酒酵母之外，其它细菌起到了作用。本风格与欧洲传统酸啤和自然发酵啤酒不同。本风格的特点主要在于其特殊的发酵过程和原料。作为一类特别的啤酒，参赛者所提供的描述对于评委来说是至关重要的。在本章节中，布雷特是酒香酵母 *Brettanomyces* 的简称。在非正式的交流中，布雷特是精酿和家酿爱好者们常用术语。

28A. Brett Beer (布雷特啤酒)

总体印象： 通常比基酒风格更干（无甜味）、更有果味。霉香的程度取决于啤酒的陈放时间和酵母的菌种。在新酿的100%布雷特啤酒样品中，霉香通常很有限，但会随着年份而增长。此外还有可能带一点酸味，尽管酸味并非由布雷特产生。

香气： 因基酒风格而异。新酿的布雷特啤酒果味浓厚（热带水果、桃梅之类的核果或柑橘），但这也因布雷特的菌种而异。对于干投了大量美国啤酒花的100%布雷特啤酒而言，发酵产生的味道常被啤酒花的香味所掩盖。陈年的100%布雷特啤酒可能逐渐产生一丝霉香（味若农场、湿草垛、泥土、烟熏），但这种味道不应喧宾夺主。如果在布雷特之外还用到了传统的酿酒酵母，占主导的酵母味道可能会保留下来。一丝若隐若现的酸味是可以接受的，但不应成为一个主要特征。

外观： 因基酒风格而异。透明度可以不同，取决于基酒风格和原料。一定的浑浊并不一定表明酒有问题。

味道： 因基酒风格而异。布雷特风格可以是很轻微的，也可以是强烈的。可以具有明显的果香（味若热带水果、桃梅之类的核果或柑橘），或者具有烟熏、泥土味或者农场气息。决不能有刺鼻的怪味，比如创可贴、腐物、洗甲水、奶酪等。轻微的酸味是可以接受的，但太酸就不行。新鲜时候应该更有水果味，陈酿会逐渐产生霉香。不应有醋酸味和乳酸味。麦芽味通常没有相应的基酒风格明显；啤酒由于布雷特的高发酵度表现得较干且脆。

口感： 因基酒风格而异。总体而言，酒体薄，比相应的基酒风格的酒体更薄，但是过于单薄的酒体是有问题的。总体而言，中等到较强的杀口感。酒头泡沫的持久度可以多种多样。

评价： 基酒风格已能呈现此类酒的主要特征，但添加的布雷特使产品更干、更薄，有更多的霉香。新鲜的会更淡，果香更明显；陈年的具有一定深度的霉香，可能还会丧失一部分基酒风格的特征。木桶陈酿的版本应当归为野菌增味啤酒（28C）。布雷特味道应当总是与相应风格融合；应避免“布雷特炸弹”。请注意，布雷特不产生乳酸。

历史： 本风格是现代美国精酿对传统比利时野菌艾尔的演绎，或是受其启发进行的试验，也可能是历史英式啤酒

加入了布雷特。100%的布雷特啤酒在2000年后开始流行。Port Brewing的莫·贝塔·布雷塔是最早的一个杰出代表。典型原料：基本上可以是任何发酵方式酿造的任何风格啤酒，最后以一种或多种布雷特收尾。或者，只使用布雷特酿造。

风格对比： 与不含布雷特发酵的相应啤酒而言，布雷特啤酒更干，发酵度更高，果味更浓，酒体更薄，陈年后还有少许更多的霉香。与比利时的野菌啤酒相比，不那么酸，层次也更浅。

参赛说明： 参赛者必须说明基酒风格（经典风格或者大致类型）或者描述原料/规格/预期特征。参赛者必须指出是否100%使用布雷特发酵。参赛者可以说明布雷特的菌种。重要参数：因基酒风格而异。

常见酒款： Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Bretta, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios

标签： 野菌发酵，北美，精酿风格，增味啤酒

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer (混合发酵酸啤)

总体印象： 基酒的酸/霉香版本。

香气： 因基酒风格而异。非酿酒酵母的贡献应当明显，经常会产生酸和（或）霉香的野菌味。最能代表本风格的啤酒范例具有多种香气，而非某种占主导的特性。香气应当令人愉悦，刺鼻或者不好闻都不行。

外观： 因基酒风格而异。透明度可以多样化，有一丝浑浊也不是问题。因为较高的酸度或者是某些乳酸菌抑制泡沫的作用，泡沫的持久性可能会较差。

味道： 因基酒风格而异。目标是在基酒和野菌发酵特质之间获得一种令人愉悦的平衡。产品味道可以多样化，从很酸/霉香的口味到微妙、爽口、和谐的风格。最佳范例爽口宜人，不仅有麦芽香味和（或）啤酒花香味，还有酯类和酚类的味道作为补充。野菌的增味可以很明显，但若为了突出麦芽和酒花的味道，则野菌增味不必占主导。酸度一定要令人愉悦，决不能辣口或者像醋一样。若有压倒

性的、难闻的、刺激性的醋酸，则是失败的。表现出较低的苦度，尤其当酸度增加时。

口感： 因基酒风格而异。总体而言，酒体较薄，几乎总是比相应的基酒风格要寡淡。杀口感总体而言是从中到高，但是随着酒精度的升高而降低。

注释： 这些啤酒可能会在木桶中陈酿，但是木桶味道不应占主导。酸啤通常不苦，否则口味相冲突。基酒风格变得不太重要，因为酵母和菌类是形成味道的主要因素。不恰当的特点包括：双乙酰（强烈的奶油香味）、有机溶剂味、粘稠质地，以及过度的氧化。

历史： 本风格是现代美国精酿对传统比利时野菌艾尔的演绎，或是受其启发进行的试验。

典型原料： 基本上可以是任何风格的啤酒，结合酿酒酵母和布雷特，在乳杆菌和戊糖片球菌的共同作用下发酵。也可以是多种风格的混合。普遍会进行木桶陈酿，但并不是必须的。

风格对比： 与基酒风格相比多了酸和（或）霉香。

参赛说明： 参赛者**必须**附加啤酒的详细描述，说明所用的酵母和菌类，以及基酒风格或者原料、增味、期望的特点。

重要参数： 因风格而异。

常见酒款： Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness

标签： 野菌发酵，北美，精酿风格，增味啤酒，酸

28C. Wild Specialty Beer (野菌增味啤酒)

总体印象： 一种酸或霉香版本的果啤、药草啤、香料啤，或者木桶陈酿的野菌啤酒。如果用木桶陈酿，木桶味不应成为首要的或主导的特性。

香气： 因基酒风格而异。应当能展现野菌发酵的果味、酸和（或）霉香，以及增味原料所具有的风格。最佳范例都能将发酵产生的香气与增味原料完美融合，产生一种难以单独精确区分的混合香味。

外观： 因基酒风格而异。总体而言应当使得酒体和泡沫都具有一点所用水果的颜色（如果使用了水果）。透明度

也可以不尽相同。出现一丝浑浊并非有问题。泡沫通常不太持久。

味道： 因基酒风格而异。应当能展现野菌发酵的果味、酸和（或）霉香，以及增味原料所具有的风格。任何水果的甜味应该基本不存在了，仅存酯类味道。水果的酸味和野菌发酵的增味应当显著，但不应过量。水果的果酸和单宁都会更突出啤酒的干口（无甜味），因此要注意平衡性。酸度应当衬托果香，而不是削减。如果有木桶味，可以增加味道，但也要注意平衡。

口感： 因基酒风格而异。总体而言酒体较薄，比相应的基酒风格还要薄一些。杀口感中到强；如果指明了基酒风格，杀口感应当与之相匹配。由水果或木桶产生的单宁会有点涩，起到增强酒体之效，或者使得啤酒喝起来更干口。

注释： 不同于兰比克，野菌啤酒在基酒风格上具有果香、药草味、香料味或木桶味。基酒可以是另一种经典风格（可以是酸的或者不酸的）。这些啤酒可能会在木桶中陈酿，但是木桶味不应成为首要的或主导性的味道。

历史： 本风格是现代美国精酿对传统比利时野菌艾尔的演绎，或是受其启发进行的试验。

典型原料： 基本上可以是任何风格的啤酒，结合了酿酒酵母和布雷特，在乳杆菌和戊糖片球菌的共同作用下发酵。也可以是多种风格的混合。樱桃、覆盆子或桃子是最常见的酿造原料，其它水果也可以。类似于水果风格的蔬菜（比如干辣椒、土耳其大黄、南瓜等）也可以。普遍会进行木桶陈酿，但并不是必须的。

风格对比： 很像水果、药草、香料或者木桶啤酒，但是在其风格之上的酸和（或）霉香的版本。

参赛说明： 参赛者**必须**附加所用水果、药草、香料或者木桶的详细描述。参赛者**必须**附加啤酒的详细描述，说明所用的酵母和菌类，以及基酒风格或者原料、增味、期望的特点。对啤酒特质的总体描述能覆盖这些内容。

重要参数： 因风格而异。

常见酒款： Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme.

标签： 野菌发酵、北美、精酿、增味啤酒、酸、水果

29. FRUIT BEER (果啤)

果啤这个类别定义了任何采用一种或多种水果酿造、符合本类描述的啤酒。此处采用的水果定义是基于餐饮界，而非植物学界：多果肉、含有种子的酸甜植物结构，并且可以生吃。举例而言，包含了仁果（苹果、梨子、温柏），核果（樱桃、梨子、桃子、杏、芒果等），莓类（任何以莓相称的水果），以及黑加仑、柑橘、干果、热带水果（橡胶、菠萝、番石榴、木瓜等）、无花果、石榴、仙人掌等。所谓的水果不包含第30类里描述的香辛料、药草、蔬菜，尤其植物学的果实而作为餐饮界的蔬菜。基本而言，若只有以学术领域才能定义为水果的东西，不在本类讨论之列。

29A. Fruit Beer (果啤)

额外的评论参照增味啤酒的引言，尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。

总体印象： 水果和啤酒的和谐融合，但是必须能认出来是一种啤酒。水果的特征必须既要明显而又与啤酒相平衡，不会太直接以致产生人工合成物的印象。

香气： 所宣称的水果所产生的香气必须明显。不过对于有些水果而言（比如树莓和樱桃）具有更强的香气，因此也比其它水果（如蓝莓、草莓）更明显。应当要允许水果的增味有浓有淡。这种额外的香气必须要与所宣称的基酒风格融合良好。

外观： 外观必须与所宣称的基酒和水果相符。对于薄色的基酒，若水果是深色的，水果颜色应明显。注意，酒里水果的颜色通常会比果肉更薄，且可能有不同的阴影感。果啤可以有一丝浑浊，也可以是清亮的，尽管总体而言还是不希望浑浊。泡沫可能带有一丝水果的颜色。

味道： 所宣称的水果所产生的味道必须明显，而且可以有浓有淡。水果与基酒的平衡至关重要，且水果的特点不应有明显的人工痕迹，或者果味太过强烈以至于让人觉得是在喝果汁。啤酒花的苦味、味道和麦芽的味道、酒精度，以及发酵的副产物如酯类，应与基酒风格相应和谐，在此基础上具有明显的水果味道。注意：水果总体而言是增添味道而非甜度。水果中的糖分应当已经被充分发酵转化，使得最终的味道比基酒更淡更干。不过残余的糖分不见得是减分项，只要那种甜度不是未发酵的鲜果的感觉。

口感： 口感可能有很多种，取决于基酒风格，而且要在那种基酒风格之下恰如其分。酒体和泡沫的程度应当适合所宣称的基酒风格。水果基本上增添了可发酵物，使得啤酒更薄；最终的啤酒会比所期待的基酒风格更薄。小而深色的水果倾向于增添单宁的味道，而且会对基酒具有压制性。

注释： 总体的平衡是优秀果酒的关键。果味应当补充基本的味道，而不是盖过它。添加水果后，潜在风格的关键属性可能发生变化，所以不应指望基酒尝起来还跟原来的一样。评价啤酒时应当基于愉悦感和组合后的平衡。

参赛说明： 参赛者必须说明啤酒基酒风格，不一定要经典风格。参赛者必须说明所用的水果。不是兰比克的发酸的果啤应当归到美国野菌艾尔一类中。

重要参数： 因基酒风格而异。水果风格通常表现其颜色。

常见酒款： Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

标签： 增味啤酒、水果

29B. Fruit and Spice Beer (香料果啤)

额外的评论参照增味啤酒的引言。尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。对于水果和香料的定义参考29类和30

类；其中任何符合定义的啤酒都可以归到这一类里。“香料”一词并不意味着只能使用香料，实际上，香料（含干辣椒）、药草和蔬菜，任何第30类里定义的都可以算到这一类里。

总体印象： 水果、香料和啤酒的和谐融合，但仍能明显感觉属于啤酒。水果和香料的增味应当各自分明，但仍然与啤酒相平衡。不会太直接以致产生人工合成物的印象。

香气： 所宣称的水果和香料所产生的香气必须明显。不过对于有些水果而言（比如树莓和樱桃）以及某些香料（肉桂和生姜）具有更强的香气，因此也比其它水果（如蓝莓、草莓）更明显。应当要允许水果的增味有浓有淡。这种额外的香气必须要与所宣称的基酒风格融合良好。啤酒花的香味可能缺失或者被部分掩盖，取决于所宣称的基酒风格。

外观： 外观必须与所宣称的基酒和水果、香料相符。对于薄色的基酒，若水果或香料的颜色是深色的，其颜色应明显。注意，酒里水果的颜色通常会比果肉更薄，且可能有不同的阴影感。果啤可以有一丝浑浊，也可以是清亮的，尽管总体而言还是不希望浑浊。泡沫可能带有一丝水果或香料的颜色。

味道： 所宣称的水果和香料所产生的味道必须明显，且可有浓有淡。水果、香料与基酒的平衡至关重要，水果的特点不应有明显的人工痕迹，或者果味太过强烈以至于让人觉得是在喝果汁，也是不恰当的。啤酒花的苦味、味道和麦芽的味道、酒精度，以及发酵的副产物如酯类，不仅应与基酒风格相应和谐，在此基础上还应与水果和香料味道和谐。注意：水果总体而言是增添味道而非甜度。水果中的糖分应当已经被充分发酵转化，使得最终的味道比基酒更淡更干。不过残余的糖分不见得是减分项，只要那种甜度不是未发酵的鲜果的感觉。某些叶啤（香料、药草和蔬菜啤酒）本身就比较苦，可能导致啤酒比其所宣称的基酒风格更苦。

口感： 口感可能有很多种，取决于基酒风格，而且要在那种基酒风格之下恰如其分。酒体和泡沫的程度应当适合所宣称的基酒风格。水果基本上增添了可发酵物，使得啤酒更薄；最终的啤酒会比所期待的基酒风格更薄。尽管发酵添加物会使得酒体更薄，某些叶啤会增添啤酒酒体的厚度。某些叶啤会增添一丝苦涩，然而那种未发酵的生鲜香料味是不期望出现的。

注释： 总体的平衡是优秀香料果酒的关键。果味和香料应当补充基本的味道，而不是盖过它。添加水果和香料后，潜在风格的关键属性可能发生变化，所以不应指望基酒尝起来还跟原来的一样。评价啤酒时应当基于愉悦感和组合后的平衡。酿酒师应该意识到，某些基酒和水果、香料的组合能达到完美的融合，其它的则不行。每当列出了水果、香料、药草或蔬菜时，它们应当都能被品出来（不苛求单独区分出来，因为味道融合了以后要想区分就更困难了），换言之，一种香料果啤应当作为一个整体被认出来，而不用区分出所用的水果和香料（尽管已经列出）。

参赛说明： 参赛者**必须**说明啤酒基酒风格，不一定要经典风格。参赛者**必须**说明所用的水果和香料、药草或者蔬菜；如果所用的是众所周知的香料（比如苹果派香料），则没必要特别列出具体的特殊味道原料。

重要参数： 因基酒风格而异。水果风格通常表现其颜色。

标签： 增味啤酒、水果、香料

29C. Specialty Fruit Beer (增味果啤)

增味果啤添加了额外原料，比如可发酵糖类（蜂蜜、红糖、转化糖等），或者采用了特殊的酿造过程。

额外的评论参照增味啤酒的引言。尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。

总体印象： 水果、香料和啤酒的和谐融合，但仍能明显感觉属于啤酒。水果和香料的增味应当各自分明，但仍然与啤酒相平衡。不会太直接以致产生人工合成物的印象。

香气： 有一些类似于果啤，不过某些额外的发酵物（蜂蜜、糖浆等）会增添额外的香气成分。不论出现了何种香

气成分，都应与水果和啤酒的成分相平衡，而且应当是令人愉悦的组合。

外观： 与果啤一致。

味道： 有一些类似于果啤，不过某些额外的发酵物（蜂蜜、糖浆等）会增添额外的香气成分。不论出现了何种香气成分，都应与水果和啤酒的成分相平衡，而且应当是令人愉悦的组合。添加的糖类不应当产生生鲜、未发酵的口味。有些添加的糖类含有不可发酵的成分，因而会为最终的发酵品增添味道；完全发酵的糖应当最终淡出。

口感： 部分类似于果啤，当然也要取决于加的糖类，可能增厚或者减薄酒体。

注释： 如果添加的可发酵物和流程最终不能带来可辨识的特征，则应将其归为29A果啤，并且在描述中忽略那种额外添加的可发酵物或者流程。

参赛说明： 参赛者**必须**说明啤酒基酒风格，不一定要经典风格。参赛者**必须**说明所用的水果。参赛者**必须**说明所添加的可发酵糖类或者所采用的发酵流程

重要参数： 因基酒风格而异。水果风格通常表现其颜色。

常见酒款： New Planet Raspberry Ale

标签： 增味啤酒、水果

30. SPICED BEER (香料啤酒)

对于香料、药草和蔬菜的定义基于餐饮界，而非植物学界。总体而言，香料指的是干燥的植物种子、荚、水果、根、皮等用于增添食物口味的部分。药草是植物的叶子或者植物的一部分（叶子、花、花瓣、茎干），同样用于增添食物口味。蔬菜指的是植物可食用的部分，并且是不太甜的，主要用于做菜，有时也生吃。蔬菜的定义有时候会包含一些植物学所指的果实。这一类的啤酒明确包含了所有的餐饮香料、药草、蔬菜，以及坚果（任何硬壳的，包括椰子）、辣椒粉、咖啡、巧克力、云杉尖、蔷薇果、木槿、果皮/柠檬皮（不用果汁）、大黄，诸如此类。这些并不包括餐饮界所指的水果或者谷物。富有味道的可发酵糖或糖浆（龙舌兰糖浆、枫叶糖浆、糖蜜、高粱、糖浆、蜂蜜等）只有在与其它许可原料组合的情况下，才能加入发酵，而且不能产生主导的味道。任何许可原料的组合都可以加进来，有关水果的定义和例子参考第29类。

30A. Spice, Herb or Vegetable Beer (叶啤)

额外的评论参照增味啤酒的引言，尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。叶啤名称里的“叶”或者“叶类”在本类中代表了SHV，即：香料、药草和蔬菜。不特指植物的叶子，可能包含了其它部分。

总体印象： 叶类和啤酒的和谐融合，但是必须能认出来是一种啤酒。叶类的特征必须既要明显而又与啤酒相平衡，不会太直接以致产生人工合成物的印象。

香气： 叶类所产生的香气必须明显。不过对于有些叶类而言（比如生姜和肉桂）具有更强的香气，因此也比其它叶类（如蔬菜）更明显。应当要允许叶类的增味有浓有淡。在组合中，每一种叶类的香气不一定总会被单独分辨出来。啤酒花的香味可能缺失或者被叶类香气部分掩盖，取决于所宣称的基酒风格。这种额外的香气增添了啤酒香气的丰富程度，但不应该过于强烈，以至于破坏了整体的平衡感。

外观： 外观必须与所宣称的基酒和增味成分相符。对于薄色的基酒，若香料、药草或蔬菜的颜色是深色的，其颜色应明显。泡沫也可能带有一丝颜色。果啤可以有一丝浑浊，也可以是清亮的。泡沫的多少会受某些具体成分的影响，比如巧克力。

味道： 叶类的味道必须明显，且可有浓有淡。在组合中，每一种叶类的味道不一定总会被单独分辨出来。叶类与基酒的平衡至关重要，叶类的特点不应是的人工合成物的感觉，也不应当过于强烈以致完全主导了啤酒的味道。啤酒花的苦味、味道和麦芽的味道、酒精度，以及发酵的副产物如酯类，不仅应与基酒风格相应和谐，在此基础上还应与叶类的味道和谐。某些叶类本身就比较苦，可能导致啤酒比其所宣称的基酒风格更苦。

口感： 口感可能有很多种，取决于基酒风格，而且要在那种基酒风格之下恰如其分。酒体和泡沫的程度应当适合所宣称的基酒风格。尽管发酵添加物会使得酒体更薄，某

些叶啤会增添啤酒酒体的厚度。某些叶啤会增添一丝苦涩，然而那种未发酵的生鲜香料味是不期望出现的。

注释： 总体的平衡是优秀叶啤的关键。叶类应当补充基本的味道，而不是盖过它。添加叶类后，潜在风格的关键属性可能发生变化，所以不应指望基酒尝起来还跟原来的一样。评价啤酒时应当基于愉悦感和组合后的平衡。在组合中，每一种叶类的味道不一定总能被单独分辨出来。

参赛说明： 参赛者**必须**说明啤酒基酒风格，不一定是经典风格。参赛者**必须**说明所用的叶类；如果所用的是众所周知的香料（比如苹果派香料、咖喱粉、辣椒粉），则没必要特别列出具体的特殊味道原料。

重要参数： 因基酒风格而异。水果风格通常表现其颜色。

常见酒款： Alesmith Speedway Stout, Bell's Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout.

标签： 增味啤酒、香料

30B. Autumn Seasonal Beer (秋季啤酒)

秋季啤酒 暗示了凉爽天气和丰收季节。可能含有南瓜或其它窝瓜，以及相关的香料。额外的评论参照增味啤酒的引言，尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。

总体印象： 这是一种琥珀色到古铜色的香料啤酒，通常具有中等厚度的酒体，微温的回味很适合在凉爽的秋季饮用。常令（美国）人联想起感恩节传统。

香气： 尽管很多样品体现了南瓜派、甜薯点心或者类似的味道，以及美式感恩节主题的菜肴，但实际上香气的风格可以更广泛。任何令人联想起秋季的香气组合都是不错的。基酒风格经常富含麦芽香味，以便平衡其它香料或原料所产生的气味。额外的可发酵物（比如红糖、蜂蜜、糖蜜、枫叶糖浆等）可以产生其独特的香气。啤酒花的香气通常会缺失、被抑制或只有稍许。有些样本也能闻到酒精气味，但应当是有限的。整体的香气应当是平衡和谐的，而且经常会很复杂而诱人。

外观： 总体而言中等琥珀色到古铜色（较薄的颜色更常见）。尽管颜色较深的往往不透明，但通常应当是澄清透明的。冷藏造成的浑浊是可以接受的。总体而言具有丰厚的泡沫，呈现灰白或黄褐色。含有南瓜的某些版本会有独特的色彩，通常类似于橙色。

口味： 可以有多种解读。酿造者能充分发挥创造性，只要最终的产品是平衡的而且具有某些独特的香味（根据情况，可以是糖类或者蔬菜）。与秋季相关的香料是很典型的运用（见香气部分的描述）。香料和可选择的发酵物应当补充基酒风格的味道，且与之融合良好。丰富的、麦芽香（甜）的口味很常见，其中可以包括水晶麦芽、吐司麦芽、饼干麦芽或者坚果味道（面包屑、饼屑味道也很受欢迎）。可能还因为某些可发酵物（糖蜜、蜂蜜、红糖等）而具有鲜明的味道，当然这也不是必须的。相反，南瓜类

蔬菜的口味往往是不可避免的。广泛的增味原料应当起到辅助和平衡的作用，而不应该盖过基酒。苦度和啤酒花味应当很有限，以免干扰香料和其它增味原料。总体而言，后味非常饱满愉悦，经常还带有一丝酒精味。至于烤麦芽的特征则往往缺失。

口感： 可以有多种解读。酒体中等偏厚，而且经常具有一定程度的麦芽感和蔬菜的筋道。典型的杀口感从中下到中上等。很多样品会呈现陈年发酵的、温润的酒精感，但不应过度：不应为了追求温热的效果而过烈。

注释： 总体的平衡是优秀秋季啤酒的关键。增味原料应当补充基本的味道，而不是盖过它。酿酒师应该意识到，某些基酒和增味原料的组合能达到完美的融合，其它的则不行。若基酒风格是一种经典风格，则基本型应当保留其香气和味道。不论采用了何种香料、药草或者额外的可发酵物，它们应当都能被品出来（不苛求单独区分出来，因为味道融合了以后要想区分就更困难了）。换言之，一种香料啤酒应当作为一个整体被认出来，而不用区分出所用的具体香料（尽管已经列出）。

典型原料： 香料是必须的，经常还会包含那些令人联想到秋季或者感恩节的原料（甜胡椒、肉豆蔻、肉桂、丁香、姜）。可以有任何组合，且应鼓励创意。也常添加味道附加品（如糖蜜、转化糖浆、红糖、蜂蜜、枫叶糖浆等）。倭瓜类或者地面蔬菜（最常见的如南瓜）也是经常使用的。

参赛说明： 参赛者**必须**说明啤酒基酒风格，不一定是经典风格。参赛者**必须**说明所用的叶类；如果所用的是众所周知的香料（比如南瓜派香料），则没必要特别列出具体的特殊味道原料。该啤酒必须包含香料，可能包含蔬菜和（或）糖类。

重要参数： 因基酒风格而异。酒精度数通常高于5度，大部分样品呈现琥珀-古铜色。

常见酒款： Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale.

标签： 增味啤酒、香料

30C. Winter Seasonal Beer (冬季啤酒)

冬季啤酒 暗示了寒冷天气和圣诞假期。可能含有假日香料、增味糖类，以及相关的表现了玛琳香料粉或圣诞节假期糖果的原料。额外的评论参照增味啤酒的引言，尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。

总体印象： 这是一种浓烈的深色香料啤酒，通常具有厚重的酒体，温热的后味很适合在寒冷的冬季饮用。

香气： 尽管很多样品体现了圣诞饼干、姜面包、英伦味道的圣诞布丁、常青树或者玛琳香料粉，但实际上香气的风格可以更广泛。任何令人联想起冬日假期的香气组合都是不错的。基酒风格经常富含麦芽香味，以便平衡其它香料或原料所产生的气味。额外的可发酵物（比如红糖、蜂蜜、糖蜜、枫叶糖浆等）可以产生其独特的香气。啤酒花的香气通常会缺失、被抑制或只有稍许。有些水果的特征（通

常是陈皮或果脯，如葡萄干或话梅）是可以接受的。有些样本也能闻到酒精气味，但应当是有限的。整体的香气应当是平衡和谐的，而且经常会很复杂而诱人。

外观： 总体而言中等琥珀色到深黑（深色更常见）。尽管颜色较深的往往不透明，但通常应当是澄清透明的。冷藏造成的浑浊是可以接受的。总体而言具有丰厚的泡沫，呈现灰白或黄褐色。

味道： 可以有多种解读。酿造者能充分发挥创造性，只要最终的产品是平衡的而且具有某些独特的香味。与冬季相关的香料是很典型的运用（见香气部分的描述）。香料和可选择的发酵物应当补充基酒风格的味道，且与之融合良好。丰富的、麦芽香（甜）的口味很常见，其中可以包括水晶麦芽、吐司麦芽、坚果麦芽或巧克力麦芽。可能包含干水果或者干果皮，例如葡萄干、话梅、无花果干、橘皮或柠檬皮。可能还因为某些可发酵物（糖蜜、蜂蜜、红糖等）而具有鲜明的味道，当然这也不是必须的。在一些样本中也能找到一丝常青树的增味。广泛的增味原料应当起到辅助和平衡的作用，而不应该盖过基酒。苦度和啤酒花味应当很有限，以免干扰香料和其它增味原料。总体而言，后味非常饱满愉悦，经常还带有一丝酒精味。至于烤麦芽的特征比较罕见，而且通常不会强于巧克力味。

口感： 可以有多种解读。酒体中等偏厚，而且经常具有一定程度的麦芽的筋道。典型的杀口感从中下到中上等。很多样品会呈现陈年发酵的、温润的酒精感，但不应过度：不应为了追求温热的效果而过烈。

注释： 总体的平衡是优秀冬季啤酒的关键。增味原料应当补充基本的味道，而不是盖过它。酿酒师应该意识到，某些基酒和增味原料的组合能达到完美的融合，其它的则不行。若基酒风格是一种经典风格，则基本型应当保留其

香气和味道。不论采用了何种香料、药草或者额外的可发酵物，它们应当都能被品出来（不苛求单独区分出来，因为味道融合了以后要想区分就更困难了）。换言之，一种香料啤酒应当作为一个整体被认出来，而不用区分出所用的具体香料（尽管已经列出）。

历史： 纵观历史，度数较高、酒体较厚的啤酒一直都是在冬季假日朋友聚会时饮用。很多酿酒商生产独特的季节啤酒，这些酒比普通的产品更黑、更烈，也添加了香料，或者比普通的啤酒增添了更多增味。香料版的属于美国或比利时传统，因英德酿酒商在传统上不添加香料。

典型原料： 总体来说都是艾尔，尽管也有某些黑色的烈性拉格。香料是必须的，经常还会包含那些令人联想到冬季或者圣诞节的原料（甜胡椒、肉豆蔻、肉桂、丁香、姜）。可以有任何组合，且应鼓励创意。果皮（如橙子、柠檬的）也经常使用，而且可能适当添加其它的某些水果。也常添加味道附加品（如糖蜜、转化糖浆、红糖、蜂蜜、枫叶糖浆等）。

参赛说明： 参赛者**必须**说明啤酒基酒风格，不一定是经典风格。参赛者**必须**说明所用的香料、糖、水果或者额外的可发酵物；如果所用的是众所周知的香料（比如玛琳香料粉），则没必要特别列出具体的特殊味道原料。

重要参数： 因基酒风格而异。酒精度数通常高于6度，大部分样品呈现黑色。

常见酒款： Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale.

标签： 增味啤酒、香料

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER（另类发酵物啤酒）

这个类别的增味啤酒添加了额外的原料（谷物或糖）以便获得独特味道。

31A. Alternative Grain Beer（另类谷物啤酒）

所谓**另类发酵物啤酒**指的是在标准啤酒（经典风格或非经典风格）的基础上，采用一种或多种非标准酿造谷物（比如黑麦、燕麦、荞麦、斯佩耳特小麦、小米、高粱、大米等）。以无谷蛋白原料酿造的无谷蛋白啤酒（GF啤酒）可以算到此类里。而采用了脱谷蛋白工艺酿造的啤酒应当归到它们各自的基酒风格里。

额外的评论参照增味啤酒的引言，尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。

总体印象： 这种啤酒依靠额外添加的谷物来增添味道。这种特别的味道在很大程度上取决于所添加谷物的特性。

香气： 与基酒相同。添加的谷物会增添一点香气，不过某些谷物仅会略微增添啤酒的谷物味或坚果味。所添加的另类谷物应当能提供啤酒的主要香味。

外观： 尽管能注意到一点额外的的浑浊，但总体与基酒相同。

味道： 与基酒风格相同。额外的谷物应当能品出来，不过也不一定要能清晰可辨。不过，另类谷物应当要提供主要的口味。不同的谷物具有不同的特点；额外的谷物应当起到增强基酒之效。增添的口味包括谷物味、面包味或者坚果味。

口感： 与基酒风格相同。尽管很多额外的谷物会增厚酒体（燕麦、黑麦）而且会增加粘稠度，有些反而会减薄酒体（无谷蛋白的谷类）。

注释： 如果另类谷物不提供品得出的特征，则应将其作为基酒风格。这类也不应用于描述那些以另类谷物作为分类基础的啤酒（比如黑麦IPA、燕麦世涛、米/玉米酿制的国际拉格）。注意，日本清酒并非啤酒，而且也不包含在此类中。

参赛说明： 参赛者**必须**说明啤酒基酒风格，不一定要经典风格。参赛者**必须**说明所用的另类谷物。

重要参数： 因基酒风格而异。

常见酒款： Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale。

标签： 增味啤酒

31B. Alternative Sugar Beer (另类醇糖啤酒)

所谓**另类发酵物啤酒**指的是在标准啤酒（经典风格或非经典风格）的基础上，添加了额外的可发酵糖（比如蜂蜜、红糖、转化糖、糖蜜、糖浆、枫叶糖浆、高粱等）。

额外的评论参照增味啤酒的引言，尤其是关于评判外加原料如何与基酒平衡。

总体印象： 糖类和啤酒的和谐融合，但是必须能被识别为啤酒。糖类的特征必须既要明显而又与啤酒相平衡，不会太直接以致产生人工合成物的印象。

香气： 与基酒相同，但某些额外发酵物（蜂蜜、糖蜜等）会增添不同的香气。所添加的任何香气必须与啤酒的各元素平衡，且产生令人愉悦的组合。

外观： 与基酒相同，但某些额外的糖会增添一点不同的颜色。

味道： 与基酒相同，但某些额外发酵物（蜂蜜、糖蜜等）会增添不同的味道元素。所添加的任何味道必须与啤酒的各元素平衡，且产生令人愉悦的组合。所添加的糖不应带有生味或未发酵的味道。有些糖会含有不能发酵的成分，因而产生了更饱满的后味；完全发酵的糖会淡化收口。

口感： 与基酒相同，不过也取决于所添加的糖类，可能增厚或者减薄酒体。

注释： 如果额外的发酵糖不提供品得出的特征，则应将其作为基酒风格。基于蜂蜜的啤酒不应该含有太多蜂蜜，以至于产生蜂蜜酒混啤酒的效果（比如布莱高特啤酒）。这类不应用于描述那些以另类糖类作为分类基础的啤酒，也不描述那种依靠增添一点无味糖来增添比重、提升可发酵度、使酒体变薄、口味变淡的风格。对于这类啤酒，应当归属到其通常的基酒风格中。

参赛说明： 参赛者**必须**说明啤酒基酒风格，不一定要经典风格。参赛者**必须**说明所用的糖类。

重要参数： 因基酒风格而异。

常见酒款： Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga'

标签： 增味啤酒

32. SMOKED BEER (烟熏啤酒)

这类包含了具有烟熏增味的增味啤酒。

32A. Classic Style Smoked Beer (经典烟熏啤酒)

总体印象： 以烟熏增强口味的啤酒展现了烟熏味和啤酒味道的良好平衡，并且保留了饮用的愉悦感。在较好的样品中，能感受到在烟熏工艺、酒花和麦芽特征获得良好的平衡。

香气： 香气应当是在基酒香气和麦芽烟熏味之间的平衡，烟熏味和基酒风格的强度和特点可以多种多样，二者可任意取一作为主导。烟熏味可以很淡也可以很明显；不过，整体的平衡是优秀产品的关键所在。烟熏味的品质和次要特征反映了原料风格（桤木、橡木或山毛榉）。应避免以下特征：尖锐感、酚醛味、刺鼻、橡胶味以及烧焦的味道。

外观： 多种多样。外观应当反映基酒风格，不过颜色会比基酒略深。

口味： 与香气类似，味道应当在基酒香气和麦芽烟熏味之间的平衡。烟熏味可以很淡也可比较明显。烟熏味取决于所用麦芽的种类，可能包括从木桶味到略微培根的味道。基酒的特征与烟熏味之间的平衡也可以多样化，不过最终总体而言多少应当是平衡且诱人的。烟熏可以增添后味的干。烟熏不应导致刺鼻味、苦味、烧焦味、橡胶味、硫磺

味、医用药品味，或者酚醛味。尽管很多这种风格存在于某些基酒风格中，但烟熏不应额外增添这类口味。

口感： 因基酒风格而异。应当避免特别涩以及酚醛的刺激感。

注释： 本类描述了任何一种以烟熏为主要风格的啤酒。香味应区别于班贝格风格的德国烟熏啤（例如用山毛榉熏制的三月啤酒），因为它自己独有风格。任何风格的啤酒都能被熏制，其目的是要实现在烟熏味和基酒风格之间的平衡。对于参赛酒，应当判断其基酒风格的优劣，以及与烟熏味之间的平衡。对于指明了具体烟熏材料的参赛酒，应当判断其材料的辨识度以及与基酒风格的融合度。评委应当主要判断啤酒的整体平衡感，以及烟熏究竟在多大程度上提升了基酒。

历史： 精酿者开发了种类繁多的麦芽熏制工艺。德国酿造者在传统上将烟熏麦芽用于博克啤酒、双料博克啤酒、白啤、德式黑啤、施瓦兹黑啤、德式淡啤、皮尔森，以及其它增味啤酒。

典型原料： 麦芽被不同材料烟熏过之后，会呈现不同的味道和香气。所用的材料为：山毛榉或者其它硬木（橡木、枫树、豆科灌木、桤木、山核桃树、苹果树、樱桃树以及其它果树）。在烟熏之后，由于其食物属性，不同的木头

可能会呈现某种味道（例如山核桃树呈现小排味、枫树呈现培根和香肠味、桤木具有三文鱼味）。相反，不应该使用常青树，因为它会添加一种医用药剂味以及松树味。泥煤味的麦芽总体不受欢迎，因为它具有尖锐的、酚醛的刺激味，以及土腥味。剩下的原料因基酒风格而异。若烟熏过的麦芽与其它非常规原料组合（水果、蔬菜、香料、蜂蜜等），且最终的效果很明显，应当归到增味烟熏啤酒之列。

参赛说明： 参赛者**必须**说明经典啤酒基酒风格。当多种烟熏味道很明显时，参赛者**必须**说明所用的木材或烟熏风格。

重要参数： 因风格而异。

常见酒款： Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter

标签： 增味啤酒、烟熏

32B. Specialty Smoked Beer (增味烟熏啤酒)

增味烟熏啤酒是一种不基于经典风格的烟熏啤酒，或者任何添加了其它原料（水果、蔬菜、香料）的烟熏啤酒，抑或基于通过某种工艺将啤酒转换为更特别的风格。

总体印象： 以烟熏增强口味的啤酒展现了烟熏味和啤酒味道的良好平衡，并且保留了饮用的愉悦感。在较好的样品中，能感受到在烟熏工艺、酒花和麦芽特征获得良好的平衡。

香气： 香气应当是在基酒香气和麦芽烟熏味之间的平衡，烟熏味道可以由烟熏麦芽以及其它任何额外原料引入。烟熏味和基酒风格的强度和特点可以多种多样，二者可任意取一作为主导。烟熏味可以很淡也可以很明显；不过，整体的平衡是优秀产品的关键所在。烟熏味的品质和次要特征反映了原料风格（桤木、橡木或山毛榉）。应避免以下特征：尖锐感、酚醛味、刺鼻、橡胶味以及烧焦的味道。

外观： 多种多样。外观应当反映基酒风格，不过颜色会比基酒略深。采用某些水果或者香料也能影响颜色和啤酒的颜色。

口味： 与香气类似，味道应当在基酒香气和麦芽烟熏味之间的平衡。烟熏味可有淡也有很明确的。烟熏味取决于所用麦芽的种类，可能从木桶味到略微培根的味道。基酒的特征与烟熏味之间的平衡也可以多样化，不过最终总体而言多少应当是平衡且诱人的。烟熏可以增添后味的干。烟熏不应导致刺鼻味、苦味、烧焦味、橡胶味、硫磺味、医用品味，或者酚醛味。尽管很多这种风格存在于某些基酒风格中，但烟熏不应额外增添这类口味。

口感： 因基酒风格而异。应当避免特别涩以及酚醛的刺激感。

评价： 任何风格的啤酒都能被熏制，其目的是要实现在烟熏味和基酒风格之间的平衡。对于参赛酒，应当判断其基酒风格的优劣，以及与烟熏味之间的平衡。对于指明了具体烟熏材料的参赛酒，应当判断其材料的辨识度以及与基酒风格的融合度。评委应当主要判断啤酒的整体平衡感，以及烟熏究竟在多大程度上提升了基酒。

典型原料： 麦芽被不同材料烟熏过之后，会呈现不同的味道和香气。所用的材料为：山毛榉或者其它硬木（橡木、枫树、豆科灌木、桤木、山核桃树、苹果树、樱桃树以及其它果树）。在烟熏之后，由于其食物属性，不同的木头可能会呈现某种味道（例如山核桃树呈现小排味、枫树呈现培根和香肠味、桤木具有三文鱼味）。相反，不应该使用常青树，因为它会添加一种医用药剂味以及松树味。泥煤味的麦芽总体不受欢迎，因为它具有尖锐的、酚醛的刺激味，以及土腥味。剩下的原料因基酒风格而异。若烟熏过的麦芽与其它非常规原料组合（水果、蔬菜、香料、蜂蜜等），且最终的效果很明显，应当归到增味烟熏啤酒之列。

参赛说明： 参赛者**必须**说明经典啤酒基酒风格。当多种烟熏味道很明显时，参赛者**必须**说明所用的木材或烟熏风格。对于构成增味啤酒的额外原料或者酿造过程，参赛者**也必须**说明。

重要参数： 因风格而异。

标签： 增味啤酒、烟熏

33. WOOD BEER (木桶啤酒)

这个类别描述了具有木桶陈酿特性的啤酒，这种陈酿可以增添或者不增添酒精度。

33A. Wood-Aged Beer (木桶陈酿啤酒)

这个风格描述了用木桶陈酿的啤酒。之前用过的木桶不增加酒精特性。采用波本橡木桶或者其它类似的啤酒应当归为增味木桶陈酿啤酒。

总体印象： 木桶陈酿增味和基酒味道的良好平衡。在最佳范例中，应能体现丝滑的口感、丰富的味道，以及良好的平衡感和陈酿感。

香气： 因基酒风格而异。通常呈现轻微到中等程度的木桶或橡木香味。新鲜的木头偶尔能引入生鲜的“绿色”气息，不过这种气息绝不应该过于强烈。其它可能的香气包

括由于木头的任何焦糊而产生轻微到中等程度的香草、焦糖、太妃糖、吐司或者可可粉的增味。任何酒精味都应该平顺而协调，不应该浓烈。某些背景的氧化特征也是允许的，而且能产生诱人的、樱桃般的味道，不会类似辣椒味或者硬纸板味。陈酿过程不应增加酒精增味。

外观： 因基酒颜色而异。通常比未参杂的基酒风格更深，尤其采用了烤过或者焦糊的木桶。

口味： 因基酒风格而异。木桶通常产生一种木质或者橡木的味道，偶尔也会因为采用新鲜木桶而引入生鲜的“绿色”味道。其它可能的香气包括香草味（源于木头中的香草醛）、焦糖味、咸奶油糖果、烤面包味或者杏仁味（源于烤过的木头），以及咖啡、巧克力或者可可粉（源于焦木头）。木头和（或）木桶味道应当相平衡，相互支持且清晰可辨，但是不应当盖过基酒风格。某些背景的氧化特征也是允许的，而且能产生诱人的、樱桃般的味道，不会类似辣椒味或者硬纸板味。

口感： 因基酒风格而异。木头能往啤酒中增添单宁，当然也取决于木桶年份。单宁能产生额外的涩味（不应该太厉害），或者仅仅是使得口感更丰富。尖酸的特征应当基本不存在，绝不应引起注意。

注释： 基酒风格应当很显著。木桶增味应当明显而又不突兀以免破坏啤酒整体的平衡。木桶味道的强度取决于酒与木桶的接触时间，木桶的年头、酿造条件以及木桶最初的焦糊程度，此外还取决于木料的种类。本类别**不应**包括那些必须以木桶酿造为基础的啤酒（例如弗兰德红艾、兰比克等）。如果啤酒在木桶中熟化时间较短，或者出品的啤酒仅带有微弱的木桶风味（木桶风味不是刻意突出），则可以考虑将其列入之前的基础风格章节。

历史： 这种传统工艺很少被大型酿酒商采用，常存在于增味产品中。而当美国精酿界试图追求新颖别致的风格时，这类酒开始流行。传统而言是橡木桶，然而更多的其它木桶也逐渐流行起来。

典型原料： 因基酒风格而定。在木桶中陈酿，或者采用基于木桶的添加物（木屑、木棍、橡木提取液）。为了支撑起木桶带来的风味，所选取的基酒风格通常酒体饱满，比重较高；但是也鼓励尝试不同的基酒风格。

参赛说明： 参赛者**必须**说明所用的木质以及焦糊程度（若焦糊的话）。参赛者**必须**说明基酒风格（例如指定BJCP里的具体子类）或大体的啤酒风格（例如波特、棕艾等）。若采用了不常见的木质，参赛者也**必须**说明该木质带来啤酒感官上的变化。

重要参数： 因基酒风格而异。初始比重、酒精度数通常高于平均，色度比未参杂的基酒风格更深。

常见酒款： Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo.

标签： 增味啤酒、木桶

33B. Specialty Wood-Aged Beer（增味木桶陈酿啤酒）

这个风格描述了用木桶陈酿的啤酒，而通过在使用过的木桶中陈酿以增加酒精增味。采用波本橡木桶或者其它类似的啤酒应当归为此类。

总体印象： 木桶陈酿增味和基酒味道的良好平衡（应包含接触木桶前已经出现的发酵产物）。在最佳范例中，应能体现丝滑的口感、丰富的味道，以及良好的平衡感和陈酿感。

香气： 因基酒风格而异。通常呈现轻微到中等程度的木桶或橡木香味。其它可能的香气包括由于木头的任何焦糊而产生轻微到中等程度的香草、焦糖、太妃糖、吐司或者可可粉的增味。除此以外，包含了之前木桶里酒精（蒸馏烈酒或果酒等）的相关气息。任何酒精味都应该平顺而协调，不应该浓烈。某些背景的氧化特征也是允许的，而且能产生诱人的、樱桃般的味道，不会类似辣椒味或者硬纸板味。

外观： 因基酒风格而异。通常比未参杂的基酒风格更深，尤其采用了烤过或者焦糊的木桶。当啤酒在木桶中陈酿，或者其它产物具有鲜明颜色，可能影响最终啤酒的颜色。

口味： 因基酒风格而异。木桶通常产生一种木质或者橡木的味道。其它可能的香气包括香草味（源于木头中的香草醛）、焦糖味、咸奶油糖果、烤面包味或者杏仁味（源于烤过的木头），以及咖啡、巧克力或者可可粉（源于焦木头）。此外包含了之前木桶发酵酒精的味道。木头和（或）木桶味道应当相平衡，相互支持且清晰可辨，但是不应当盖过基酒风格。某些背景的氧化特征也是允许的，而且能产生诱人的、樱桃般的味道，不会类似辣椒味或者硬纸板味。

口感： 因基酒风格而异。木头能往啤酒中增添单宁，当然也取决于木桶年份。单宁能产生额外的涩味（不应该太厉害），或者仅仅是使得口感更丰富。通常能展现出酒精温热的感觉，更高的酒精度数不应当呈现一种烈性的啤酒。陈年的、丝滑的口味再好不过。而尖酸的特征应当基本不存在，绝不应引起注意。

历史： 这种传统工艺很少被大型酿酒商采用，常存在于增味产品中。而当美国精酿界试图追求新颖别致的风格时，这类酒开始流行。传统而言是橡木桶，然而更多的其它木桶也逐渐流行起来。

注释： 基酒风格应当很显著。木桶增味应当明显而又不突兀以免破坏啤酒整体的平衡。木桶味道的强度取决于酒与木桶的接触时间，木桶的年头、酿造条件以及木桶原先的使用程度，此外还取决于木料的种类。木桶里先前保存的酒精产物应当很明显，但不应破坏啤酒的平衡感。本类别**不应**包括哪些必须以木桶酿造为基础的啤酒（例如弗兰德红艾、兰比克等）。木桶陈酿的增味野菌艾尔应当归为增味野菌啤酒。

典型原料： 因基酒风格而定。陈酿的木桶之前应被用于储存酒精（例如威士忌、波本、波特、雪莉、马得拉白葡萄酒等）。为了支撑起木桶带来的风味，所选取的基酒风格通常酒体饱满，比重较高；但是也鼓励尝试不同的基酒风格。

参赛说明： 参赛者**必须**说明额外酒精的特性，以及相关木桶的信息。参赛者**必须**说明基酒风格（例如指定BJCP里的具体子类）或大体的啤酒风格（例如波特、棕艾等）。若采用了不常见的木质，参赛者也**必须**说明该木质带来啤酒感官上的变化。

重要参数： 因基酒风格而异。原麦汁浓度、酒精度数通常高于平均，颜色比未参杂的基酒风格更深。

常见酒款： Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; many microbreweries have specialty beers served only on premises often directly from the cask.

标签： 增味啤酒，木桶

34. SPECIALTY BEER (特色啤酒)

本指南中已经列出很多种特色啤酒，但大多可以纳入前述啤酒种类之中，此处是无法归入前面罗列种类的特色啤酒，它们因为确有特殊到不能再特殊之处，所以他们是特色啤酒中的特色啤酒。

34A. Clone Beer (克隆啤酒)

这种风格属于特定商业啤酒的复制，他们不能表现出现有的啤酒风格。克隆这个词的使用并不意味着完全相同的副本；这意味着克隆啤酒只是针对某一风格啤酒，做到形似而非神似。这种啤酒应该以其模仿的母本进行更宽泛的定性，它并不好被精确定义为某一个具体商业产品的副本。如果一种“克隆啤酒”确属另一种明确风格，不要纳入在此。

总体印象： 视其克隆对象而定。

香气： 视其克隆对象而定。

外观： 视其克隆对象而定。

味道： 视其克隆对象而定。

口感： 视其克隆对象而定。

注释： 将其作为某啤酒种类的模仿但并非那一类型的啤酒。

参赛要求： 参赛者必须指明被克隆商业啤酒的名称，啤酒的规格（重要指标），以及一个简短的感观描述或用于制造啤酒的成分列表。如果没有这些信息，不熟悉的啤酒裁判就没有评鉴基础。

重要参数： 视其宣称的克隆种类而定。

标签： 特色啤酒

34B. Mixed-Style Beer (混合风格啤酒)

此类啤酒属于现有风格啤酒的混合并且不能归纳入此指南中的其他啤酒种类。如果一种“混合风格啤酒”确属另一种明确风格，不要纳入在此。

总体印象： 应根据所宣称的基本风格。和所有的特色啤酒一样，混合风格啤酒应和谐平衡且适宜畅饮。

香气： 视其宣称风格而定。

外观： 视其宣称风格而定。

味道： 视其宣称风格而定。

口感： 视其宣称风格而定。

注释： 意在把不能归入某一特色风格的混合风格啤酒归纳于此，或者也可将杂交融合现有风格的啤酒归纳于此。

参赛要求： 参赛者必须指明所混合的啤酒风格。也可提供啤酒的规格（重要指标），以及感观的附加描述。

标签： 特色啤酒

34C. Experimental Beer (实验啤酒)

此类单列的啤酒不能被前述所有啤酒种类归纳。所有无法归类的啤酒都可以收纳于此。

总体印象： 多样化，但应有一种独特体验。

香气： 多样化。

外观： 多样化。

味道： 多样化。

口感： 多样化。

注释： 此类啤酒是终极创新性的啤酒，因为不能归入现有的商业化啤酒（否则可能是克隆啤酒）或特色啤酒（否则可能会被归纳入此类啤酒）。

参赛要求： 参赛者必须指明实验啤酒的独到之处，包括使之不能归入指南中其他种类的特殊成分或工艺。参赛者必须提供啤酒的规格（重要指标），以及感观描述或酿造成分。如果没有这些信息，裁判就没有评鉴的基本原则。

重要参数： 视啤酒而定。

常见酒款： 无

标签： 特色啤酒

附录 A: 其他分类方法

除了用于家酿竞赛指导（比如教育，学习，研究），许多啤酒爱好者要求BJCP风格有备用的归类。为了更好的满足其他需求，附加的系统分类也被发展出来。备用分类在2015年风格指南中列出。

1. 根据2008年版风格的分类（严格）

2008年版分类和2015年版分类是完全一致的。其中任何未出现在2008年版指南的啤酒都被纳入了2015年版指南的第23项特色啤酒中。

- (1)1. Light Lager 淡拉格
 - A. 1A. American Light Lager 美式淡拉格
 - B. 1B. American Lager 美式拉格
 - C. 2A. International Pale Lager 国际淡拉格
 - D. 4A. Munich Helles 慕尼黑清亮啤酒
 - E. 5C. Helles Exportbier 出口型清亮啤酒
- (1)2. Pilsner 皮尔森
 - A. 5D. German Pils 德式皮尔森
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager 捷克优质淡拉格
 - C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager) (禁酒令时代之前拉格)
- (1)3. European Amber Lager 欧洲琥珀拉格
 - A. 7A. Vienna Lager 维也纳拉格
 - B. 6A. Märzen 德国三月啤酒
- (1)4. Dark Lager 深色拉格
 - A. 2C. International Dark Lager 国际深色拉格
 - B. 8A. Munich Dunkel 慕尼黑深色啤酒
 - C. 8B. Schwarzbier 德国黑啤
- (1)5. Bock 博克
 - A. 4C. Helles Bock 清亮博克
 - B. 6C. Dunkles Bock 深色博克
 - C. 9A. Doppelbock 双料博克
 - D. 9B. Eisbock 冰馏博克
- (1)6. Light Hybrid Beer 淡混合啤酒
 - A. 1C. Cream Ale 奶油艾尔
 - B. 18A. Blonde Ale 金色艾尔
 - C. 5B. Kölsch 科隆啤酒
 - D. 1D. American Wheat Beer 美式小麦啤酒
- (1)7. Amber Hybrid Beer 琥珀色混合啤酒
 - A. 2B. International Amber Lager 国际琥珀拉格
 - B. 19B. California Common 加州啤酒
 - C. 7B. Altbier (德国) 老式啤酒
- (1)8. English Pale Ale 英式淡艾尔
 - A. 11A. Ordinary Bitter 普通苦啤
 - B. 11B. Best Bitter 最佳苦啤
 - C. 11C. Strong Bitter 高度苦啤
- (1)9. Scottish and Irish Ale 苏格兰式和爱尔兰式艾尔
 - A. 14A. Scottish Light 苏格兰式淡啤
 - B. 14B. Scottish Heavy 苏格兰式浓啤
 - C. 14C. Scottish Export 苏格兰出口啤酒
 - D. 15A. Irish Red Ale 爱尔兰式红色艾尔
 - E. 17C. Wee Heavy 浓啤酒
- (1)10. American Ale 美式艾尔
 - A. 18B. American Pale Ale 美式淡艾尔
 - B. 19A. American Amber Ale 美式琥珀艾尔
 - C. 19C. American Brown Ale 美式棕色艾尔
- (1)11. English Brown Ale 英式棕色艾尔
 - A. 13A. Dark Mild 深色啤酒
 - B. 27. Historical Beer (London Brown Ale) 伦敦棕色艾尔
 - C. 13B. British Brown Ale 不列颠棕色艾尔
- (1)12. Porter 波特
 - A. 13C. English Porter 英式波特
 - B. 20A. American Porter 美式波特
 - C. 9C. Baltic Porter 波罗的海波特
- (1)13. Stout 世涛
 - A. 15B. Irish Stout 爱尔兰式世涛
 - B. 16A. Sweet Stout 甜世涛
 - C. 16B. Oatmeal Stout 燕麦世涛
 - A. 16D. Foreign Export Stout 出口型世涛
 - D. 20B. American Stout 美式世涛
 - E. 20C. Imperial Stout 帝国世涛
- (1)14. India Pale Ale (IPA) 印度淡艾尔 (IPA)
 - A. 12C. English IPA 英式IPA
 - B. 21A. American IPA 美式IPA
 - C. 22A. Double IPA 双料IPA
- (1)15. German Wheat and Rye Beer 德式小麦和黑麦啤酒
 - A. 10A. Weissbier 德式白啤
 - B. 10B. Dunkles Weissbier 德式深色白啤
 - C. 10C. Weizenbock 小麦博克
 - D. 27. Historical Beer (Roggenbier) 德式黑麦啤酒
- (1)16. Belgian and French Ale 比利时和法式艾尔
 - A. 24A. Witbier 比利时白啤
 - B. 24B. Belgian Pale Ale 比利时淡艾尔
 - C. 25B. Saison 赛松啤酒(季节啤酒)
 - D. 24C. Bière de Garde 法式贮藏啤酒
 - E. 34A. Clone Beer (Belgian styles only) 克隆啤酒 (仅限比利时风格)
- (1)17. Sour Ale 酸艾尔
 - A. 23A. Berliner Weisse 柏林白啤

- B. 23B. Flanders Red Ale 弗兰德红色艾尔
- C. 23C. Oud Bruin 老式棕色啤酒
- D. 23D. Lambic 兰比克
- E. 23E. Gueuze 贵兹
- F. 23F. Fruit Lambic 果味兰比克
- (1)18. Belgian Strong Ale 比利时烈性艾尔
- A. 25A. Belgian Blond Ale 比利时金色艾尔
- B. 26B. Belgian Dubbel 比利时双料
- C. 26C. Belgian Tripel 比利时三料
- D. 25C. Belgian Golden Strong Ale 比利时黄金烈性艾尔
- E. 26D. Belgian Dark Strong Ale 比利时深色烈性艾尔
- (1)19. Strong Ale 烈性艾尔
- A. 17B. Old Ale 老式艾尔
- B. 17D. English Barleywine 英式大麦酒
- C. 22C. American Barleywine 美式大麦酒
- (1)20. Fruit Beer 水果啤酒
- A. 29A. Fruit Beer 水果啤酒
- (1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer 香料/香草/蔬菜 啤酒
- 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer 香料, 香草, 或蔬菜啤酒
- A. 30C. Winter Seasonal Beer 冬季啤酒
- (1)22. Smoke-味道ed and Wood-Aged Beer 烟熏味啤酒和木材陈酿啤酒
- A. 6B. Rauchbier 德国烟熏味啤酒
- B. 32A. Classic Style Smoked Beer 经典烟熏味啤酒
- C. 33A. Wood-Aged Beer 木材陈酿啤酒
- (1)23. Specialty Beer 特色啤酒
- A. 3A. Czech Pale Lager 捷克淡拉格
- B. 2B. International Amber Lager 国际琥珀色拉格
- C. 3C. Czech Amber Lager 捷克琥珀色拉格
- D. 4B. Festbier 节日啤酒 (特指慕尼黑黑啤酒节)
- E. 3D. Czech Dark Lager 捷克深色拉格
- F. 5A. German Leichtbier 德国淡啤
- G. 7C. Kellerbier 德国窖藏啤酒
- H. 12A. British Golden Ale 不列颠金色艾尔
- I. 12B. Australian Sparkling Ale 澳大利亚气泡艾尔
- J. 21B. Specialty IPA (all) 特色IPA (所有)
- K. 15C. Irish Extra Stout 爱尔兰式增料世涛
- L. 16C. Tropical Stout 热带世涛
- M. 26A. Trappist Single 单料修道院啤酒
- N. 17A. English Strong Ale 英式烈性艾尔
- O. 22B. American Strong Ale 美式烈性艾尔
- P. 22D. Wheatwine 小麦酒
- Q. 27. Historical Beer (those not already listed) 历史啤酒(前述未涉及)
- R. 28A. Brett Beer 布雷特啤酒(Brettanomyces: 酒香酵母)
- S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer 混合发酵酸啤
- T. 28C. Soured Fruit Beer 酸化果味啤酒

- U. 29B. Fruit and Spice Beer 果味香料啤酒
- V. 29C. Specialty Fruit Beer 特色果味啤酒
- W. 30B. Autumn Seasonal Beer 秋季啤酒
- X. 31A. Alternative Grain Beer 替代粮食啤酒
- Y. 31B. Alternative Sugar Beer 代糖啤酒
- Z. 32B. Specialty Smoked Beer 特色烟熏啤酒
- AA. 33B. Specialty Wood-Aged Beer 特色木材陈酿啤酒
- BB. 34A. Clone Beer (non-Belgian styles) 克隆啤酒(非比利时风格)
- CC. 34B. Mixed-Style Beer 混合风格啤酒
- DD. 34C. Experimental Beer 实验啤酒

2.根据2008年版风格的分类(修订)

2008年版的分类和2015年版分类是接近一致的。2015年版出现的新风格被(主观地)加入到2008年版的风格分类中。

- (2)1. Light Lager 淡拉格
- A. 1A. American Light Lager 美式淡拉格
- B. 1B. American Lager 美式拉格
- C. 2A. International Pale Lager 国际淡拉格
- D. 4A. Munich Helles 慕尼黑黑清亮啤酒
- EE. 4B. Festbier 节日啤酒 (特指慕尼黑黑啤酒节)
- E. 5C. Helles Exportbier 出口型清亮啤酒
- (2)2. Pilsner 皮尔森
- A. 5A. German Leichtbier 德国淡啤
- B. 3A. Czech Pale Lager 捷克淡拉格
- C. 5D. German Pils 德式皮尔森
- FF. 3B. Czech Premium Pale Lager 捷克优质淡拉格
- GG. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager) 历史啤酒(美国禁酒令时代之前拉格)
- (2)3. European Amber Lager 欧洲琥珀色拉格
- A. 7A. Vienna Lager 维也纳拉格
- B. 3C. Czech Amber Lager 捷克琥珀色拉格
- C. 6A. Märzen 德国清啤(三月啤酒)
- D. 7C. Kellerbier 德国窖藏啤酒
- (2)4. Dark Lager 深色拉格
- A. 2C. International Dark Lager 国际深色拉格
- B. 8A. Munich Dunkel 慕尼黑黑深色啤酒
- C. 3D. Czech Dark Lager 捷克深色拉格
- D. 8B. Schwarzbier 德国黑啤
- (2)5. Bock 博克
- A. 4C. Helles Bock 清亮博克
- B. 6C. Dunkles Bock 深色博克
- C. 9A. Doppelbock 双料博克
- D. 9B. Eisbock 冰馏博克
- (2)6. Light Hybrid Beer 淡混合啤酒
- A. 1C. Cream Ale 奶油艾尔
- B. 18A. Blonde Ale 金色艾尔
- C. 5B. Kölsch 科隆啤酒

- D. 1D. American Wheat Beer 美式小麦啤酒
- (2)7. Amber Hybrid Beer 琥珀色混合啤酒
- A. 2B. International Amber Lager 国际琥珀色拉格
- B. 27. Historical Beer (Kentucky Common) 历史啤酒 (肯塔基普通啤酒)
- C. 19B. California Common 加州啤酒
- D. 7B. Altbier (德国) 老式啤酒
- (2)8. English Pale Ale 英式淡艾尔
- A. 11A. Ordinary Bitter 普通苦啤
- B. 11B. Best Bitter 最佳苦啤
- C. 11C. Strong Bitter 高度苦啤
- D. 12A. British Golden Ale 不列颠金色艾尔
- E. 12B. Australian Sparkling Ale 澳大利亚气泡艾尔
- (2)9. Scottish and Irish Ale 苏格兰式和爱尔兰式艾尔
- A. 14A. Scottish Light 苏格兰式淡啤酒
- B. 14B. Scottish Heavy 苏格兰式浓啤酒
- C. 14C. Scottish Export 苏格兰式出口啤酒
- D. 15A. Irish Red Ale 爱尔兰式红色艾尔
- E. 17C. Wee Heavy 微浓啤酒
- (2)10. American Ale 美式艾尔
- A. 18B. American Pale Ale 美式淡艾尔
- B. 19A. American Amber Ale 美式琥珀艾尔
- C. 19C. American Brown Ale 美式棕色艾尔
- (2)11. English Brown Ale 英式棕色艾尔
- A. 13A. Dark Mild 深色淡味啤酒
- B. 27. Historical Beer (London Brown Ale) 历史啤酒 (伦敦棕色艾尔)
- C. 13B. British Brown Ale 不列颠棕色艾尔
- (2)12. Porter 波特
- A. 13C. English Porter 英式波特
- B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter) 历史啤酒 (美国禁酒令时代之前波特)
- C. 20A. American Porter 美式波特
- D. 9C. Baltic Porter 波罗的海波特
- (2)13. Stout 世涛
- A. 15B. Irish Stout 爱尔兰式世涛
- B. 15C. Irish Extra Stout 爱尔兰式增料世涛
- C. 16A. Sweet Stout 甜世涛
- D. 16B. Oatmeal Stout 燕麦世涛
- E. 16C. Tropical Stout 热带世涛
- F. 16D. Foreign Export Stout 出口型世涛
- G. 20B. American Stout 美式世涛
- H. 20C. Imperial Stout 帝国世涛
- (2)14. India Pale Ale (IPA) 印度淡艾尔 (IPA)
- A. 12C. English IPA 英式IPA
- B. 21A. American IPA 美式IPA
- C. 22A. Double IPA 双料IPA
- D. 21B. Specialty IPA (all) 特色IPA(全)
- (2)15. German Wheat and Rye Beer 德式小麦和黑麦啤酒
- A. 10A. Weissbier 德式白啤
- B. 10B. Dunkles Weissbier 德式深色白啤
- C. 10C. Weizenbock 小麦博克
- D. 27. Historical Beer (Roggenbier) 历史啤酒 (德式黑麦啤酒)
- (2)16. Belgian and French Ale 比利时和法式艾尔
- A. 24A. Witbier 比利时白啤
- B. 26A. Trappist Single 单料修道院啤酒
- C. 24B. Belgian Pale Ale 比利时淡艾尔
- D. 25B. Saison 赛松啤酒 (季节啤酒)
- E. 24C. Bière de Garde 法式贮藏啤酒
- B. 34A. Clone Beer (Belgian styles only) 克隆啤酒 (仅限比利时风格)
- (2)17. Sour Ale 酸艾尔
- A. 23A. Berliner Weisse 柏林白啤
- B. 27. Historical Beer (Gose) 历史啤酒 (德国戈斯啤酒)
- C. 23B. Flanders Red Ale 弗兰德红色艾尔
- D. 23C. Oud Bruin 老式棕色啤酒
- E. 23D. Lambic 兰比克
- F. 23E. Gueuze 贵兹
- G. 23F. Fruit Lambic 果味兰比克
- (2)18. Belgian Strong Ale 比利时烈性艾尔
- A. 25A. Belgian Blond Ale 比利时金色艾尔
- B. 26B. Belgian Dubbel 比利时双料
- C. 26C. Belgian Tripel 比利时三料
- D. 25C. Belgian Golden Strong Ale 比利时黄金烈性艾尔
- E. 26D. Belgian Dark Strong Ale 比利时深色烈性艾尔
- (2)19. Strong Ale 烈性艾尔
- A. 17B. Old Ale 老式艾尔
- B. 17A. English Strong Ale 英式烈性艾尔
- C. 22B. American Strong Ale 美式烈性艾尔
- D. 17D. English Barleywine 英式大麦酒
- E. 22C. American Barleywine 美式大麦酒
- F. 22D. Wheatwine 小麦酒
- (2)20. Fruit Beer 水果啤酒
- A. 29A. Fruit Beer 水果啤酒
- (2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer 香料/香草/蔬菜啤酒
- A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer 香料, 香草, 或蔬菜啤酒
- B. 30B. Autumn Seasonal Beer 秋季啤酒
- C. 30C. Winter Seasonal Beer 冬季啤酒
- (2)22. Smoke-味道ed and Wood-Aged Beer 烟熏味啤酒和木材陈酿啤酒
- A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie) 历史啤酒 (波兰格罗兹斯克啤酒)
- B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer) 历史啤酒 (力腾海啤酒, 德国中部一瀑布)
- C. 6B. Rauchbier 德国烟熏味啤酒
- D. 32A. Classic Style Smoked Beer Beer 经典烟熏味啤酒

- E. 33A. Wood-Aged Beer 木材陈酿啤酒
- (2)23. Specialty Beer 特色啤酒
- A. 28A. Brett Beer 布雷特啤酒(Brettanomyces: 酒香酵母)
- B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer 混合发酵酸啤
- C. 28C. Soured Fruit Beer 酸化果味啤酒
- D. 29B. Fruit and Spice Beer 果味香料啤酒
- E. 29C. Specialty Fruit Beer 特色果味啤酒
- F. 31A. Alternative Grain Beer 替代粮食啤酒
- G. 31B. Alternative Sugar Beer 代糖啤酒
- H. 32B. Specialty Smoked Beer 特色烟熏啤酒
- I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer 特色木材陈酿啤酒
- J. 34A. Clone Beer (non-Belgian styles) 克隆啤酒(非比利时风格)
- K. 34B. Mixed-Style Beer 混合风格啤酒
- L. 34C. Experimental Beer 实验啤酒

3. 根据风格的分类(修订)

这是一种新颖的分类方式, 根据啤酒风格进行分类, 不考虑国家起源和历史沿革, 只根据颜色或酵母种类。种类更广泛。

- (3)1. Pale Lager 淡拉格
 - A. 1A. American Light Lager 美式淡拉格
 - B. 1B. American Lager 美式拉格
 - C. 2A. International Pale Lager 国际淡拉格
 - D. 3A. Czech Pale Lager 捷克淡拉格
 - E. 4A. Munich Helles 慕尼黑清亮啤酒
 - F. 4B. Festbier 节日啤酒 (特指慕尼黑啤酒节)
 - G. 5A. German Leichtbier 德国淡啤
 - H. 5C. Helles Exportbier 出口型海莱斯
 - I. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier) 德国窖藏啤酒(淡德国窖藏啤酒)
- (3)2. Pilsner 皮尔森
 - A. 3B. Czech Premium Pale Lager 捷克优质淡拉格
 - B. 5D. German Pils 德式皮尔森
 - C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager) 历史啤酒(美国禁酒令时代之前拉格)
- (3)3. Amber Lager 琥珀色拉格
 - A. 2B. International Amber Lager 国际琥珀色拉格
 - B. 3C. Czech Amber Lager 捷克琥珀色拉格
 - C. 6A. Märzen 德国清啤(三月啤酒)
 - D. 6B. Rauchbier 德国烟熏味啤酒
 - E. 7A. Vienna Lager 维也纳拉格
 - F. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier) 德国窖藏啤酒(琥珀色德国窖藏啤酒)
 - G. 19B. California Common 加州普通啤酒
- (3)4. Dark Lager 深色拉格
 - A. 2C. International Dark Lager 国际深色拉格
 - B. 3D. Czech Dark Lager 捷克深色拉格
 - C. 8A. Munich Dunkel 慕尼黑黑深色啤酒

- D. 8B. Schwarzbier 德国黑啤
- (3)5. Bock 博克
 - A. 4C. Helles Bock 清亮博克
 - B. 6C. Dunkles Bock 深色博克
 - C. 9A. Doppelbock 双料博克
 - D. 9B. Eisbock 冰馏博克
- (3)6. Pale Ale 淡艾尔
 - A. 1C. Cream Ale 奶油艾尔
 - B. 5B. Kölsch 科隆啤酒
 - C. 12A. British Golden Ale 不列颠黄金艾尔
 - D. 12B. Australian Sparkling Ale 澳大利亚气泡艾尔
 - E. 18A. Blonde Ale 金色艾尔
 - F. 18B. American Pale Ale 美式淡艾尔
 - G. 24B. Belgian Pale Ale 比利时淡艾尔
 - H. 25A. Belgian Blond Ale 比利时金色艾尔
 - I. 25B. Saison 赛松啤酒(季节啤酒)
 - J. 26A. Trappist Single 单料修道院啤酒
- (3)7. IPA 印度淡艾尔
 - A. 12C. English IPA 英式IPA
 - B. 21A. American IPA 美式IPA
 - C. 21B. Specialty IPA (all) 特色IPA(全)
 - D. 22A. Double IPA 双料IPA
- (3)8. Amber Ale 琥珀色艾尔
 - A. 7B. Altbier (德国) 老式啤酒
 - B. 11A. Ordinary Bitter 普通苦啤
 - C. 11B. Best Bitter 最佳苦啤
 - D. 11C. Strong Bitter 高度苦啤
 - E. 14A. Scottish Light 苏格兰式淡啤酒
 - F. 14B. Scottish Heavy 苏格兰式浓啤酒
 - G. 14C. Scottish Export 苏格兰式出口啤酒
 - H. 15A. Irish Red Ale 爱尔兰式红色艾尔
 - I. 19A. American Amber Ale 美式琥珀色艾尔
 - J. 24C. Bière de Garde 法式贮藏啤酒
 - K. 26B. Belgian Dubbel 比利时双料
 - L. 27. Historical Beer (Kentucky Common) 历史啤酒(肯塔基普通啤酒)
- (3)9. Brown Ale 棕色艾尔
 - A. 13A. Dark Mild 深色淡啤酒
 - B. 13B. British Brown Ale 不列颠棕色艾尔
 - C. 19C. American Brown Ale 美式棕色艾尔
 - D. 27. Historical Beer (London Brown Ale) 历史啤酒(伦敦棕色艾尔)
- (3)10. Porter 波特
 - A. 9C. Baltic Porter 波罗的海波特
 - B. 13C. English Porter 英式波特
 - C. 20A. American Porter 美式波特
 - D. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Porter) 历史啤酒(美国禁酒令时代之前波特)
- (3)11. Stout 世涛
 - A. 15B. Irish Stout 爱尔兰式世涛

- B. 15C. Irish Extra Stout 爱尔兰式增料世涛
- C. 16A. Sweet Stout 甜世涛
- D. 16B. Oatmeal Stout 燕麦世涛
- E. 16C. Tropical Stout 热带世涛
- F. 16D. Foreign Extra Stout 出口型增料世涛
- G. 20B. American Stout 美式世涛
- H. 20C. Imperial Stout 帝国世涛
- (3)12. Strong Ale 烈性艾尔
 - A. 17A. British Strong Ale 不列颠烈性艾尔
 - B. 17B. Old Ale 老式艾尔
 - C. 17C. Wee Heavy 微浓啤酒
 - D. 17D. English Barleywine 英式大麦酒
 - E. 22B. American Strong Ale 美式烈性艾尔
 - F. 22C. American Barleywine 美式大麦酒
 - G. 22D. Wheatwine 小麦酒
 - H. 25C. Belgian Golden Strong Ale 比利时烈性艾尔
 - I. 26C. Belgian Tripel 比利时三料
 - J. 26D. Belgian Dark Strong Ale 比利时深色烈性艾尔
- (3)13. Wheat Beer 小麦啤酒
 - A. 1D. American Wheat Beer 美式小麦啤酒
 - B. 10A. Weissbier 德式白啤
 - C. 10B. Dunkles Weissbier 德式深色白啤
 - D. 10C. Weizenbock 小麦博克
 - E. 23A. Berliner Weisse 柏林白啤
 - F. 23D. Lambic 兰比克
 - G. 23E. Gueuze 贵兹
 - H. 23F. Fruit Lambic 果味兰比克
 - I. 24A. Witbier 比利时白啤
 - J. 27. Historical Beer (Gose) 历史啤酒(德国戈斯啤酒)
 - K. 27. Historical Beer (Pivo Grodziskie) 历史啤酒(波兰格罗济斯克啤酒)
 - L. 27. Historical Beer (Lichtenhainer) 历史啤酒(力腾海啤酒, 德国中部一瀑布)
 - M. 27. Historical Beer (Roggenbier) 历史啤酒(德式黑麦啤酒)
 - N. 27. Historical Beer (Sahti) 历史啤酒(芬兰萨替啤酒)
- (3)14. Sour Ale 酸艾尔
 - A. 23B. Flanders Red Ale 弗兰德红色艾尔
 - B. 23C. Oud Bruin 老式棕色啤酒
- (3)15. Specialty Beer 特色啤酒
 - A. All remaining beers in Categories 28-34 其余都在28-34类里

4. 根据起源国家分类

此种分类方式按照起源国家, 忽略特色啤酒。

- (4)1. United States 美国
 - A. 1A. American Light Lager 美式淡拉格

- B. 1B. American Lager 美式拉格
- C. 1C. Cream Ale 奶油艾尔
- D. 1D. American Wheat Beer 美式小麦啤酒
- E. 18A. Blonde Ale 金色艾尔
- F. 18B. American Pale Ale 美式淡艾尔
- G. 19A. American Amber Ale 美式琥珀色艾尔
- H. 19B. California Common 加州啤酒
- I. 19C. American Brown Ale 美式棕色艾尔
- J. 20A. American Porter 美式波特
- K. 20B. American Stout 美式世涛
- L. 21A. American IPA 美式IPA
- M. 21B. Specialty IPA 特色IPA
- N. 22A. Double IPA 双料IPA
- O. 22B. American Strong Ale 美式烈性艾尔
- P. 22C. American Barleywine 美式大麦酒
- Q. 22D. Wheatwine 小麦酒
- R. 27. Historical Beer (Kentucky Common) 历史啤酒(肯塔基普通啤酒)
- S. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager) 历史啤酒(美国禁酒令时代之前拉格)
- T. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter) 历史啤酒(美国禁酒令时代之前波特)
- (4)2. International 国际
 - A. 2A. International Pale Lager 国际淡拉格
 - B. 2B. International Amber Lager 国际琥珀色拉格
 - C. 2C. International Dark Lager 国际深色拉格
- (4)3. England 英格兰
 - A. 11A. Ordinary Bitter 普通苦啤
 - B. 11B. Best Bitter 最佳苦啤
 - C. 11C. Strong Bitter 高度苦啤
 - D. 12A. British Golden Ale 不列颠黄金艾尔
 - E. 12C. English IPA 英式IPA
 - F. 13A. Dark Mild 深色淡味啤酒
 - G. 13B. British Brown Ale 不列颠棕色艾尔
 - H. 13C. English Porter 英式波特
 - I. 16A. Sweet Stout 甜世涛
 - J. 16B. Oatmeal Stout 燕麦世涛
 - K. 16C. Tropical Stout 热带世涛
 - L. 16D. Foreign Extra Stout 出口型增料世涛
 - M. 17A. British Strong Ale 不列颠烈性艾尔
 - N. 17B. Old Ale 老式艾尔
 - O. 17D. English Barleywine 英式大麦酒
 - P. 20C. Imperial Stout 帝国世涛
 - Q. 27. Historical Beer (London Brown Ale) 历史啤酒(伦敦棕色艾尔)
- (4)4. Scotland 苏格兰
 - A. 14A. Scottish Light 苏格兰式淡啤酒
 - B. 14B. Scottish Heavy 苏格兰式浓啤酒
 - C. 14C. Scottish Export 苏格兰式出口啤酒
 - D. 17C. Wee Heavy 微浓啤酒

- (4)5. Ireland爱尔兰
- A. 15A. Irish Red Ale 爱尔兰式红色艾尔
- B. 15B. Irish Stout 爱尔兰式世涛
- C. 15C. Irish Extra Stout 爱尔兰式增料世涛
- (4)6. Belgium 比利时
- A. 23B. Flanders Red Ale 弗兰德斯红色艾尔
- B. 23C. Oud Bruin 老式棕色啤酒
- C. 23D. Lambic 兰比克
- D. 23E. Gueuze 贵兹
- E. 23F. Fruit Lambic 果味兰比克
- F. 24A. Witbier 比利时白啤
- G. 24B. Belgian Pale Ale 比利时淡艾尔
- H. 25A. Belgian Blond Ale 比利时金色艾尔
- I. 25B. Saison 赛松啤酒(季节啤酒)
- J. 25C. Belgian Golden Strong Ale 比利时烈性艾尔
- K. 26A. Trappist Single 单料修道院啤酒
- L. 26B. Belgian Dubbel 比利时双料
- M. 26C. Belgian Tripel 比利时三料
- N. 26D. Belgian Dark Strong Ale 比利时深色烈性艾尔
- (4)7. France 法国
- A. 24C. Bière de Garde 法式贮藏啤酒
- (4)8. Germany 德国
- A. 4A. Munich Helles 慕尼黑清亮啤酒
- B. 4B. Festbier 节日啤酒 (特指慕尼黑啤酒节)
- C. 4C. Helles Bock 清亮博克
- D. 5A. German Leichtbier 德国淡啤
- E. 5B. Kölsch 科隆啤酒
- F. 5C. Helles Exportbier 出口型清亮啤酒
- G. 5D. German Pils 德式皮尔森
- H. 6A. Märzen 德国清啤(三月啤酒)
- I. 6B. Rauchbier 德国烟熏啤酒
- J. 6C. Dunkles Bock 深色博克
- K. 7B. Altbier (德国) 老式啤酒
- L. 7C. Kellerbier 德国窖藏啤酒
- M. 8A. Munich Dunkel 慕尼黑深色啤酒
- N. 8B. Schwarzbier 德国黑啤
- O. 9A. Doppelbock 双料博克
- P. 8B. Eisbock 冰馏博克
- Q. 10A. Weissbier 德式白啤
- R. 10B. Dunkles Weissbier 德式深色白啤
- K. 10C. Weizenbock 小麦博克
- S. 23A. Berliner Weisse 柏林白啤
- T. 27. Historical Beer (Gose) 历史啤酒(德国戈斯啤酒)
- U. 27. Historical Beer (Lichtenhainer) 历史啤酒(力腾海啤酒, 德国中部一瀑布)
- V. 27. Historical Beer (Roggenbier) 历史啤酒(德式黑麦啤酒)
- (4)9. Austria 奥地利
- A. 7A. Vienna Lager 维也纳拉格
- (4)10. Czech Republic 捷克共和国

- A. 3A. Czech Pale Lager 捷克淡拉格
- B. 3B. Czech Premium Pale Lager 捷克优质淡拉格
- C. 3C. Czech Amber Lager 捷克琥珀色拉格
- D. 3D. Czech Dark Lager 捷克深色拉格
- (4)11. Poland波兰
- A. 27. Historical Beer (Pivo Grodziskie) 历史啤酒(波兰格罗济斯克啤酒)
- (4)12. Scandinavia 斯堪的纳维亚
- A. 9C. Baltic Porter 波罗的海波特
- B. 27. Historical Beer (Sahti) 历史啤酒(芬兰萨替啤酒)
- (4)13. Australia澳大利亚
- A. 12B. Australian Sparkling Ale 澳大利亚气泡艾尔

5. 根据历史分类

此种分类方式打破原有普通分类方式, 按照历史沿革采用渐进式分类。

- (5)1. Pilsner 皮尔森
- A. 3A. Czech Pale Lager 捷克淡拉格
- B. 3B. Czech Premium Pale Lager 捷克优质淡拉格
- C. 5D. German Pils 德式皮尔森
- D. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier) 德国窖藏啤酒(淡德国窖藏啤酒)
- E. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager) 历史啤酒(美国禁酒令时代之前拉格)
- F. 5A. German Leichtbier 德国淡啤
- (5)2. Mass Market Pale Lager 大众市场淡拉格
- A. 1B. American Lager 美式拉格
- B. 2A. International Pale Lager 国际淡拉格
- C. 1A. American Light Lager 美式淡拉格
- (5)3. European Pale Lager 欧洲淡拉格
- A. 5C. Helles Exportbier 出口型清亮啤酒
- B. 4A. Munich Helles 慕尼黑清亮啤酒
- C. 4B. Festbier 节日啤酒 (特指慕尼黑啤酒节)
- D. 4C. Helles Bock 清亮博克
- (5)4. Amber Lager 琥珀色拉格
- A. 7A. Vienna Lager 维也纳拉格
- B. 6A. Märzen 德国清啤(三月啤酒)
- C. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier) 德国窖藏啤酒(琥珀色窖藏啤酒)
- D. 3C. Czech Amber Lager 捷克琥珀色拉格
- E. 2B. International Amber Lager 国际琥珀色拉格
- (5)5. European Smoked Beer 欧洲烟熏啤酒
- A. 27. Historical Beer (Pivo Grodziskie) 历史啤酒(波兰格罗济斯克啤酒)
- B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer) 历史啤酒(力腾海啤酒, 德国中部一瀑布)
- C. 6B. Rauchbier 德国烟熏啤酒
- (5)6. Indigenous American Beer 美国本土啤酒

- A. 1C. Cream Ale 奶油艾尔
- B. 19B. California Common 加州啤酒
- C. 27. Historical Beer (Kentucky Common) 历史啤酒 (肯塔基普通啤酒)
- D. 18A. Blonde Ale 金色艾尔
- (5)7. Dark Lager 深色拉格
- A. 8A. Munich Dunkel 慕尼黑深色啤酒
- B. 3D. Czech Dark Lager 捷克深色拉格
- C. 8B. Schwarzbier 德国黑啤
- D. 2C. International Dark Lager 国际深色拉格
- (5)8. Bock 博克
- A. 6C. Dunkles Bock 深色博克
- B. 9A. Doppelbock 双料博克
- C. 9B. Eisbock 冰馏博克
- (5)9. English Pale Ale 英式淡艾尔
- A. 11A. Ordinary Bitter 普通苦啤
- B. 11B. Best Bitter 最佳苦啤
- C. 11C. Strong Bitter 高度苦啤
- D. 12C. English IPA 英式IPA
- (5)10. Pale Ales (derived from English Pale Ale) 淡艾尔 (源自英式淡艾尔)
- A. 15A. Irish Red Ale 爱尔兰式红色艾尔
- B. 12B. Australian Sparkling Ale 澳大利亚气泡艾尔
- C. 24B. Belgian Pale Ale 比利时淡艾尔
- D. 12A. British Golden Ale 不列颠黄金艾尔
- (5)11. American Pale Beer (derived from English styles) 美式淡啤酒(源自英式淡艾尔)
- A. 18B. American Pale Ale 美式淡艾尔
- B. 19A. American Amber Ale 美式琥珀色艾尔
- C. 21A. American IPA 美式IPA
- (5)12. American Bitter Beer (derived from American IPA) 美式苦啤(源自美式淡艾尔)
- A. 21B. Specialty IPA (all) 特色IPA(全)
- B. 22A. Double IPA 双料IPA
- (5)13. Top-Fermented German Lagers (上层发酵德式拉格)
- A. 5B. Kölsch 科隆啤酒
- B. 7B. Altbier (德国) 老式啤酒
- (5)14. European Farmhouse Beer 欧洲农庄啤酒
- A. 24C. Bière de Garde 法式贮藏啤酒
- B. 25B. Saison 赛松啤酒(季节啤酒)
- C. 27. Historical Beer (Sahti) 历史啤酒 (芬兰萨替啤酒)
- (5)15. English Mild 英式淡味啤酒
- A. 13A. Dark Mild 深色淡味啤酒
- (5)16. Dark American Beer (derived from English Styles) 深色美国啤酒(源自英式风格)
- A. 19C. American Brown Ale 美式棕色艾尔
- B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter) 历史啤酒(美国禁酒令时代之前波特)
- C. 20A. American Porter 美式波特
- D. 20B. American Stout 美式世涛
- (5)17. Porter 波特
- A. 13C. English Porter 英式波特
- B. 9C. Baltic Porter 波罗的海波特
- (5)18. Irish Stout 爱尔兰式世涛
- A. 16D. Foreign Extra Stout 出口型增料世涛
- B. 15C. Irish Extra Stout 爱尔兰式增料世涛
- C. 15B. Irish Stout 爱尔兰式世涛
- (5)19. English Stout 英式世涛
- A. 20C. Imperial Stout 帝国世涛
- B. 16B. Oatmeal Stout 燕麦世涛
- C. 16A. Sweet Stout 甜世涛
- D. 16C. Tropical Stout 热带世涛
- (5)20. Strong Ale 烈性艾尔
- A. 17B. Old Ale 老式艾尔
- B. 17A. British Strong Ale 不列颠烈性艾尔
- C. 22B. American Strong Ale 美式烈性艾尔
- (5)21. Barleywine 大麦酒
- A. 17D. English Barleywine 英式大麦酒
- B. 22C. American Barleywine 美式大麦酒
- C. 22D. Wheatwine 小麦酒
- (5)22. Belgian Ale 比利时艾尔
- A. 25A. Belgian Blond Ale 比利时金色艾尔
- B. 26A. Trappist Single 单料修道院啤酒
- C. 26B. Belgian Dubbel 比利时双料
- (5)23. Belgian Strong Ale 比利时烈性艾尔
- A. 26C. Belgian Tripel 比利时三料
- B. 25C. Belgian Golden Strong Ale 比利时金色烈性艾尔
- C. 26D. Belgian Dark Strong Ale 比利时深色烈性艾尔
- (5)24. Wheat Beer 小麦啤酒
- A. 10A. Weissbier 德式白啤
- B. 10B. Dunkles Weissbier 德式深色白啤
- C. 10C. Weizenbock 小麦博克
- D. 24A. Witbier 比利时白啤
- E. 27. Historical Beer (Roggenbier) 历史啤酒(德式黑麦啤酒)
- F. 1D. American Wheat Beer 美式小麦啤酒
- (5)25. German Sour Ale 德式酸艾尔
- A. 23A. Berliner Weisse 柏林白啤
- B. 27. Historical Beer (Gose) 历史啤酒(德国戈斯啤酒)
- (5)26. Belgian Sour Ale 比利时酸艾尔
- A. 23B. Flanders Red 弗兰德式红色艾尔
- B. 23C. Oud Bruin 老式棕色啤酒
- C. 23D. Lambic 兰比克
- D. 23E. Gueuze 贵兹
- E. 23F. Fruit Lambic 果味兰比克
- (5)27. Specialty Beer 特色啤酒
- A. All remaining beers in Categories 28-34 其余都在28-34类中

附录 B: LOCAL STYLES (本地风格)

本附录收录一些并未收录入BJCP现有风格种类中的本地啤酒，但这类啤酒可能有助于家酿爱好者。此指南由提供者撰写，BJCP并未进行验证。

Argentine Styles (阿根廷风格)

X1. Dorada Pampeana (潘帕斯金色艾尔)

建议放入第18类，美国淡啤酒

总体印象： 易饮，源自大麦味道

香气： 轻至中度大麦甜香味。可接受低至中等水果香味。可能有低至中等啤酒花香味。无双乙酰味。

外观： 淡黄至深金黄色。颜色清亮。中低量酒头持久佳。

味道： 初始为轻柔大麦甜。一般无焦糖味。温和至中等啤酒花味道（一般为卡斯卡特啤酒花），但不过度。低至中等啤酒花苦味，主要由大麦味维持平衡感。收口半干至稍甜。无双乙酰味。

口感： 中轻至中度酒体。中到高度碳酸气量。顺滑无粗糙苦感或收敛感。

评论： 平衡感很难达到

历史： 最初阿根廷家酿爱好者人数有限：没有麦汁提取物，他们只能使用皮尔森大麦，Cascade(卡斯卡特)啤酒花和干酵母，通常是诺丁汉，温莎或夫曼迪斯Safale系列酵母。通过这些配料，阿根廷酿酒师们发展出了一类特殊的金色艾尔，称为潘帕斯金色艾尔。

典型原料： 通常只有淡色或皮尔森大麦，有时添加低度焦糖化的大麦。常用卡斯卡特啤酒花。味道干净的美式酵母，少许水果味英国或科隆酵母，多低温包装。

重要参数：

初始比重	1.042 - 1.054
最终比重	1.009 - 1.013
苦度：	15 - 22
色度：	3 - 5
酒精度：	4.3% - 5.5%

X2 Argentine IPA (阿根廷)

建议纳入第21类 (IPA)

总体印象： 一款突出啤酒花味道和苦味，清爽而稍高度的阿根廷淡艾尔。思路为适饮性无粗糙而达到最佳平衡。

香气： 浓烈啤酒花香味伴有柑橘和阿根廷啤酒花花香。许多版本使用干啤酒花，有青草香味，虽然这不是必须的。一些干净大麦甜味和焦糖味可以在背景香味中感知到，但和英式艾尔相比整体偏淡。尽管通常采用中性发酵，酯类带来的水果味和小麦发酵产生的多酚味可以在某些啤酒中品尝到。一些酒精味可以在一些高度版本中尝到。无二甲硫醚。双乙酰味为应避免的显著败笔，因为它会掩盖啤酒花香气。

外观： 颜色从中等金黄到中等偏红的古铜色；有的呈现橙色调。虽然干投酒花未经过滤的和加入未发芽小麦的版本会比较浑浊，但应该保持颜色清亮。好的泡沫并且持久。

味道： 中到高度啤酒花味道，同时应反映出阿根廷啤酒花风格：柑橘味，葡萄柚味及橘子皮味应占主导。也应有花香，如橘花，香草和果脯；虽然这不多见也增加复合味。中度-高度至极高度苦味，大麦味占主导并支持支撑啤酒花苦味。二者达到平衡。大麦味属低至中等程度，干净带甜味，来自出芽未出芽小麦的香料味和焦糖味可接受。无双乙酰。低度的水果味是允许的但非必需。苦味可滞留在收口中但不能粗糙。收口半干到干。在一些高度啤酒中，

口感： 酒体中轻度至中度，无啤酒花带来的收敛感，虽然中度至中高度的碳酸气量与小麦结合产生混合有大麦甜味的干的口感。在一些高度酒中可感到一些酒精的顺滑温热感。整体上比同类英式偏淡，比美式偏干。

历史： 阿根廷版本的早期英式风格。2013年Somos Cerveceros 协会（西班牙语：家酿协会）上评鉴归纳得出此风格啤酒。和美式IPA不同之处在于采用小麦和阿根廷啤酒花，具有特殊香气味道。基于柑橘味（来自阿根廷啤酒花）和小麦味的搭配，和比利时白啤类似。小麦用量少和科隆啤酒类似，他们可以发酵产生水果香味。

典型原料： 淡色艾尔大麦（改良适合单一温度下浸出糖化）混合15%小麦，可以是发芽和未发芽的；焦糖麦芽的使用是有限，焦糖小麦更适合使用。阿根廷啤酒花和卡斯卡特啤酒花类似，马普切和努格特很普遍，虽然斯派德，维多利亚和金银啤酒花的使用能更增加味道的复杂性。美国酵母能够赋予干净或轻柔的水果味特色。水质从软水到中度的含硫。

重要参数：

初始比重	1.055 - 1.065
最终比重	1.008 - 1.015
苦度：	35 - 60
色度：	6 - 15

酒精度： 5.0 - 6.5%

典型酒款： Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Italian Styles (意大利风格)

X3. Italian Grape Ale (葡萄艾尔)

建议分类： 第29大类(水果啤酒)

总体印象： 一种取决于使用的葡萄品种，有时清新爽口，有时略显复杂味道的意大利艾尔啤酒。

香气： 葡萄的香味特征非常明显，但不应占据绝对主导而闻不到其他芳香。香味应该令人愉悦，不能出现氧化味。麦芽香味并不突出，酒花的香味偏少甚至没有。有些类型的葡萄艾尔甚至有些自然发酵艾尔的味道，比如淡淡的谷仓味、泥土味甚至家养山羊身上的味道。但比起正宗的兰比克及其水果类型，自然发酵的味道依然清淡很多。不能出现双乙酰味道。

外观： 颜色范围较广，从金色到深棕色。由于常用各种红色葡萄，最常见的颜色也为红宝石色。酒头的颜色介于白色和红宝石色，中等持久时间。酒体一般比较澄清，但也受使用的红葡萄影响。

味道： 各种诠释都有可能。香味而言，葡萄的特色味道或红酒味道必须出现，但也有可能通过酿造做得微而不显。各种葡萄会贡献不同的味道：一般来说白葡萄能贡献热带核果类型水果味(例如桃子、杏和菠萝)，而红葡萄能贡献红色类水果味道(例如樱桃、草莓)，由于发酵带来的水果味延伸也很常见。各种麦芽的使用应该力求平衡和起支撑作用，不能过于突出而掩盖啤酒的特色。烤过或味道重的巧克力麦芽味道最好不要出现。略微出现酸味能使这种酒更加适饮，但切记不要像弗莱芒艾尔甚至兰比克那样浓重。橡木桶味，以及可能伴随的谷仓味、泥土味、山羊身上的味道都可以适量存在，但切忌成为主导。苦度和酒花味道一般很淡，双乙酰的味道不该出现。

口感： 中等程度杀口感，能增强香味的口感。酒体中等偏淡，偏干的酒体会带有略微酸味。一些高度版本可能让口感变得微暖，但绝不热到刺激口腔的程度。

历史： 近些年意大利很多精酿酒厂都出产这种啤酒，成为一种红酒与啤酒的结合，在不同葡萄产地风格不尽相同。这是酿酒师们发挥地域特色和创造力的典型代表。普遍来说，这也被看做特色啤酒。

典型原料： 皮尔森或淡色麦芽，可以有添加物或者特殊麦芽。葡萄占到至多40%发酵成分，可以选择在不同阶段添加进发酵过程：煮沸、初次发酵、二次发酵和窖藏陈化。可以使用比较中性的艾尔或红酒酵母，也可以使用比利时和英国特色的水果风格酵母。各种酒花都可以使用，但注意用量要小，免得掩盖这种酒的特色味道。

重要参数：

初始比重： 1.043 - 1.090

最终比重： 1.007 - 1.015

苦度： 10 - 30

色度： 5 - 30

酒精度： 4.8 - 10%

常见酒款： Montegioco Tibir, Montegioco Open Mind, Birranova Moscata, LoverBeer BeerBera, Loverbeer D' uvaBeer, Birra del Borgo Equilibrista, Barley BB10, Barley BBèvo, Cudera, Pasturana Filare!, Gedeone PerBacco! Toccalmatto Jadis, Rocca dei Conti Tari Giacchè.