啤酒評審資格認證協會

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

2021啤酒類型指南

繁體中文譯本

版權所有 © 2023, 啤酒霞

BJCP 授予製作副本的權利，凡用於 BJCP 認可的比賽或評審培訓目的。 保留所有其他權利。

所有更新版本與其他語言翻譯譯本請至 www.bjcp.org

譯者： Asher Sun 啤酒霞

序

BJCP的啤酒類型指南在近十幾年來，逐漸成為最具影響力的啤酒資料之一。不論是品飲者、銷售者或釀造者都常常使用的一本重要工具書。這本類型指南也不再只是自釀比賽中的品評標準，更是學習啤酒類型的人必讀的經典書籍。

我對於此指南的翻譯目標，是期許中文使用者能夠有更多意願學習啤酒類型，不再讓英文的語言隔閡成為阻礙。更希望藉由整理過的資訊，傳達出最正確的啤酒觀念，讓學習啤酒的愛好者有能力辨別網路上形形色色的翻譯資訊，進而不被錯誤資訊誤導。

我在撰寫此譯本時，專有名詞多數選擇以意譯的方式去做翻譯。好讓閱讀者學習到的是本意，而不是只有音譯的名詞。同時，為了避免類型用詞在意譯過程衍伸出來的混淆情況，專有名詞後面皆會附上專有的英文用詞，以作為輔助與參考使用。

希望啤酒類型的知識能在中文世界普及，讓越來越多人認識啤酒、並對啤酒產生更多的興趣與樂趣。

Asher Sun 啤酒霞
2023.11.14

目錄

2021年版本啤酒類型指南簡介.....6
類型與類別.....6
類型與類別的命名.....6
類型指南的使用.....7
類型描述的格式.....8

啤酒類型的介紹.....9
基本類別.....9
類型的共通性.....9
詞彙表.....10
麥芽或糖化用詞.....10
酵母或發酵用詞.....10
混合發酵用詞.....11
品質或不良風味用詞.....11
啤酒外觀用詞.....12
顏色參考.....12
啤酒類型編制.....12

1. 標準型美國啤酒（Standard American Beer）.....13
1A. 美式淡拉格（American Light Lager）.....13
1B. 美式拉格（American Lager）.....13
1C. 奶油混合愛爾（Cream Ale）.....14
1D. 美式小麥啤酒（American Wheat Beer）.....14

2. 國際拉格啤酒（International Lager）.....15
2A. 國際淺色拉格（International Pale Lager）.....15
2B. 國際琥珀拉格（International Amber Lager）.....16
2C. 國際深色拉格（International Dark Lager）.....16

3. 捷克拉格啤酒（Czech Lager）.....17
3A. 捷克淺色拉格（Czech Pale Lager）.....17
3B. 捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager）.....18
3C. 捷克琥珀拉格（Czech Amber Lager）.....18
3D. 捷克深色拉格（Czech Dark Lager）.....19

4. 歐洲麥芽型淺色拉格（Pale Malty European Lager）.....20
4A. 慕尼黑淺色拉格（Munich Helles）.....20
4B. 慶典啤酒（Festbier）.....20
4C. 淺色烈拉格（Helles Bock）.....21

5. 歐洲苦味型淺色拉格（Pale Bitter European Lager）.....22
5A. 德式淡拉格（German Leichtbier）.....22
5B. 科隆啤酒（Kölsch）.....22
5C. 德式出口型淺色拉格（German Helles Exportbier）.....23
5D. 德式皮爾森（German Pils）.....23

6. 歐洲麥芽型琥珀拉格（Amber European Lager）.....25
6A. 三月啤酒（Märzen）.....25
6B. 煙燻啤酒（Rauchbier）.....25
6C. 深色烈拉格（Dunkles Bock）.....26

7. 歐洲苦味型琥珀拉格（Amber Bitter European Lager）.....27
7A. 維也納拉格（Vienna Lager）.....27
7B. 杜塞道夫老啤酒（Altbier）.....27

8. 歐洲深色拉格（Dark European Lager）.....28
8A. 慕尼黑深色拉格（Munich Dunkel）.....28
8B. 德式黑拉格（Schwarzbier）.....29

9. 歐洲烈啤酒（Strong European Beer）.....30
9A. 雙倍烈拉格（Doppelbock）.....30
9B. 冰萃烈拉格（Eisbock）.....30
9C. 波羅的海波特（Baltic Porter）.....31

10. 德國小麥啤酒（German Wheat Beer）.....32
10A. 德式小麥（Weissbier）.....32
10B. 德式深色小麥(Dunkles Weissbier).....32
10C. 德式烈小麥啤酒（Weizenbock）.....33

11. 英國淺色苦愛爾（British Bitter）.....34
11A. 英式苦愛爾（Ordinary Bitter）.....34
11B. 英式優質苦愛爾（Best Bitter）.....35
11C. 英式特級苦愛爾（Strong Bitter）.....35

12. 大英帝國淺色啤酒（Pale Commonwealth Beer）.....37
12A. 英式金色愛爾（British Golden Ale）.....37
12B. 澳式氣泡愛爾（Australian Sparkling Ale）.....37
12C. 英式印度淺色愛爾（English IPA）.....38

13. 英國棕色啤酒（Brown British Beer）.....39
13A. 深色淡愛爾（Dark Mild）.....39
13B. 英式棕色愛爾（British Brown Ale）.....40
13C. 英式波特（English Porter）.....40

14. 蘇格蘭愛爾（Scottish Ale）.....42
14A. 蘇格蘭淡愛爾（Scottish Light）.....42
14B. 蘇格蘭強愛爾（Scottish Heavy）.....43
14C. 蘇格蘭出口型愛爾（Scottish Export）.....43

15. 愛爾蘭啤酒（Irish Beer）.....44
15A. 愛爾蘭紅愛爾（Irish Red Ale）.....44
15B. 愛爾蘭司陶特（Irish Stout）.....44
15C. 愛爾蘭特級司陶特（Irish Extra Stout）.....45

16. 英國深色啤酒（British Dark Beer）.....46
16A. 甜味型司陶特（Sweet Stout）.....46
16B. 燕麥司陶特（Oatmeal Stout）.....46
16C. 熱帶型司陶特（Tropical Stout）.....47
16D. 出口型司陶特（Foreign Extra Stout）.....48

17. 英國烈愛爾（Strong British Ale）.....49
17A. 英式烈愛爾（British Strong Ale）.....49
17B. 英式陳年愛爾（Old Ale）.....49
17C. 蘇格蘭烈愛爾（Wee Heavy）.....50
17D. 英式大麥酒（English Barley Wine）.....51

18. 美國淺色愛爾啤酒（ Pale American Ale）.....52
18A. 美式金色愛爾（Blonde Ale）.....52
18B. 美式淺色愛爾（American Pale Ale）.....52

 版權所有 © 啤酒霞

19. 美國深色啤酒（Amber and Brown American Beer）.....53
19A. 美式琥珀愛爾（American Amber Ale）.....53
19B. 加州混合拉格（California Common）.....54
19C. 美式棕色愛爾（American Brown Ale）.....54

20. 美國黑色啤酒（American Porter and Stout）.....55
20A. 美式波特（American Porter）.....55
20B. 美式司陶特（American Stout）.....56
20C. 帝國司陶特（Imperial Stout）.....56

21. 印度淺色愛爾啤酒（IPA）.....58
21A. 美式IPA（American IPA）.....58
21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）.....59
比利時IPA（Belgian IPA）.....59
黑色IPA（Black IPA）.....60
棕色IPA（Brown IPA）.....60
紅色IPA（Red IPA）.....61
裸麥IPA（Rye IPA）.....61
小麥IPA（White IPA）.....62
乾爽型IPA（Brut IPA）.....62
21C. 混濁型IPA（Hazy IPA）.....63

22. 美國烈味愛爾（Strong American Ale）.....64
22A. 雙倍IPA（Double IPA）.....64
22B. 美式烈愛爾（American Strong Ale）.....65
22C. 美式大麥酒（American Barleywine）.....65
22D. 美式小麥酒（Wheatwine）.....66

23. 歐洲酸味愛爾（European Sour Ale）.....67
23A. 柏林小麥（Berliner Weisse）.....67
23B. 法蘭德斯紅愛爾（Flanders Red Ale）.....67
23C. 法蘭德斯棕愛爾（Oud Bruin）.....68
23D. 布魯塞爾自然啤酒（Lambic）.....69
23E. 布魯塞爾調和自然啤酒（Gueuze）.....70
23F. 布魯塞爾水果自然啤酒（Fruit Lambic）.....70
23G. 萊比錫小麥（Gose）.....71

24. 比利時愛爾（Belgian Ale）.....72
24A. 比利時小麥（Witbier）.....72
24B. 比利時淺色愛爾（Belgian Pale Ale）.....72
24C. 法式窖藏啤酒（Bière de Garde）.....73

25. 比利時烈味愛爾（Strong Belgian Ale）.....74
25A. 比利時金色愛爾（Belgian Blond Ale）.....74
25B. 比利時季節啤酒（Saison）.....74
25C. 比利時金黃烈愛爾（Belgian Golden Strong Ale）.....75

26. 比利時修道院啤酒（Monastic Ale）.....76
26A. 比利時修士啤酒（Belgian Single）.....76
26B. 比利時雙倍啤酒（Belgian Dubbel）.....77
26C. 比利時三倍啤酒（Belgian Tripel）.....77
26D. 比利時深色烈愛爾（Belgian Dark Strong Ale）.....78

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）.....79
德式未過濾拉格（Kellerbier）.....79
肯德基州特色愛爾（Kentucky Common）.....80
圖林根傳統小麥（Lichtenhainer）.....80
倫敦棕色愛爾（London Brown Ale）.....81
波蘭傳統小麥（Piwo Grodziskie）.....81
禁酒令前期型拉格（Pre-Prohibition Lager）.....82
禁酒令前期型波特（Pre-Prohibition Porter）.....83
德式深色裸麥啤酒（Roggenbier）.....83
芬蘭農莊啤酒（Sahti）.....84

2021年版本啤酒類型指南簡介

2021年版本的BJCP啤酒類型指南，是針對2015年版本所做的簡易修訂版。在過去2015年版本針對2008年版本所做的修訂有許多大更新，為的是更好分類市場中的類型，並跟上現今精釀啤酒市場的趨勢。也加入了近代的歷史啤酒類型，更清楚描述現代釀造原料的風味特性。並加入了近期的相關研究與其他參考資料，來幫助比賽承辦單位更有方法地組織啤酒比賽。 這些2015年版本的更新，並沒有在2021年版本中修改。

2015年新增了很多啤酒類型，有些類別多了不同的子類別，有些類型名稱則修正過了。 啤酒類型的分類皆遵循一個邏輯，以風味特性的相似度來做類型分組，而不是依照歷史傳統或發源地區來分類。 但我們在判斷類別時，也不要只透過主要特性（例如：顏色、風味強度、平衡、主要風味、發源國家）做為唯一依據，分類邏輯有更多需要注意的細節，皆會在類別介紹中提及。

如果你已經熟悉2015年版本，會發現2021年版本修改了一些類型名稱，並將一些子類型移至為主要的類型。 盡可能以最低限度去做指南的修正與調整，包含先前提到的類別項目、類型數量以及類型標號。

類型與類別

BJCP 類型指南中會使用一些特殊含義的用詞：類別（Category）、子類別（ Subcategory）和類型（Style）。 在分辨啤酒類型時，注意子類別的概念與本質上其實是與類型相同的，表示了同一種啤酒的主要特性。 每種類型都有明確的風味描述，都是評審過程中必須被使用的標準與工具。

當描述提到「經典類型（Classic Style）」時，我們指的是BJCP風格指南中的「類型（Style）」或「子類別（ Subcategory）」，而作為對比的則是「特殊啤酒類型（Specialty-Type Beer）」。特殊啤酒類型即為類別27之後的分類，本譯本沒有對其進行翻譯。

比較大的類別（Category）在啤酒的分類上是比較粗略的，通常是具有相似的感官特性。同樣類別的子類別（ Subcategory）之間不一定相互關聯。會被分在一起是為了比賽中方便評斷。 不需要從類別的分組中尋找額外的含義，他們沒有任何歷史或地理的相關性。

比賽可以建立屬於自己的「獲獎類別」，是與指南的「比賽類別」不同的。 不一定要讓類型類別同為獲獎的類別！ 可以以任何方式對類型進行分組，以在比賽中創建所需的獎項類別。 例如，平均分配每個獎項於參賽作品數量中，就很容易會需要這樣的分配。

雖然類型類別對於判斷目是實用的，因為它們有相似的感官性。但這並不是我們在學習啤酒類型的最佳方式。 如果是為了教育目的，可以將以類型家族（Style Family）的方式分類。 類型也可以按發源國家分類，以更好地了解一個國家/地區的啤酒歷史，以及當地市場的變化。再次強調，本指南中的類型只是為了比賽評審目的而如此分類的。

類型與類別的命名

我們選擇類型和類別的名稱時，是以分類邏輯去選擇命名的。不要讓這些名稱干擾你對實際風格描述的理解，因為這其實是BJCP類型指南編定的主要目的。這些名稱是可以參考用途的，而不是在告訴啤酒廠應該如何稱呼他們的產品。

這些類型在指南中的命名，其實是有其他類型名稱可以替代的，或者在世界的其他地方被稱為不同的名稱。指南中曾經為類型命名多個名稱，以免出現爭議與偏好。但這有時讓人更加混淆，甚至出現不正確使用名稱的情況。因此，最終指南只為每種類型選擇一個名稱。

我們在一些類型名稱中加入發源國或地區名，是為了區分相同名稱的不同類型，例如美式波特（American Porter）與英式波特（English Porter）的命名。這樣的區分幫助兩種類型特色更加分明，不一定代表該類型在國家或地區會以這樣的名稱出現。指南並沒有要表示我們有命名權力或特權。如果有對於任何無意的政治、種族或社會冒犯，我們深感抱歉。

指南中使用了一些受保護的特定區域名稱。這裏並無不尊重的意思，或吹鼓商業酒廠使用名稱的意思。而是為了幫助大家認識與理解類型時，選擇出來最合適的名稱。在繁體中文譯本中，這樣的名稱皆以意譯的方式翻譯，因此可以參考英文名稱去了解那些特定的類型名稱。例如：布魯塞爾自然啤酒（Lambic）。

版權所有 © 啤酒霞

類型指南的使用

類型指南的舊版本發行時，沒有預料到指南會變得如此普遍和無所不在。原本的目的是幫助自釀比賽們，建立一套標準化的類型描述。後來指南被廣泛應用於全世界的啤酒描述。許多新興的精釀啤酒國家正在使用指南為釀造標準。消費者和銷售者也開始使用這些類型來描述他們的產品。甚至還有許多人遠離了本指南的初衷，以各自的特殊見解對指南進行解釋，最後讓指南成為了解釋啤酒的萬用工具。

本指南在許多情境中已經被誤用，甚至是比賽、品評教育與評審考試也不例外。有些人會誤解指南，然後淺意識地再去誤導其他人。希望以下的聲明能在未來防止更多誤解和誤用的情況。如果有人發現他人錯誤地使用本指南，請將他們引導至這裏。

以下的準則表名了BJCP啤酒類型指南（BJCP Beer Style Guidelines ）的最初用意。目的是阻止更多過去與未來的錯誤用途：

1. BJCP類型指南是「指南」而不是「規範」

指南的目的是要描述常見例子的特性，並作為比賽中評判的輔助工具。指南的目的不是要指責非典型的例子。這些描述皆為「建議」而不是「規定」。在比賽的評判時要有一定的靈活性，才有機會鼓勵一些認真釀造的例子。指南的描述內容詳細，是為了流程化自釀比賽的評判過程，不要去使用類型描述作為淘汰參賽者的理由。

2. 類型指南主要是為自釀比賽而編撰的

類型描述是為了幫助評審評判。在某些情況下，描述中會出現類型之間的明確界限，減少類別中的重疊特性。我們理解市場上一些類型是可能有特性重疊的，有些商業例子會跨越類型界限。類型指南的類別單單是為了組織自釀比賽，而不是為了描述世界上的所有啤酒類型。

3. 有許多人與組織使用我們的指南，並且用途遠遠超出了最初的用意

只要這些人與組織在使用指南的過程找到價值，我們樂見於此。所有人都可以自由使用指南中的命名和編號邏輯，但不要以指南為基礎做出創新的假設。我們知道一些精釀酒廠正在使用我們的指南，來認識定釀造這些歷史的類型。我們很高興能夠以這種方式推動精釀啤酒的發展。但請記住這不是我們初衷，這只是一個意外且良好的用途。

4. 啤酒類型會隨著時間而改變

許多類型是有變化空間的，可以接受不同得詮釋與表現。如果只是因為類型名稱多年來沒有改變，不代表啤酒本質也沒有變化。受法律和市場影響的商業酒廠，確實會隨著時間而改變其產品。例如，近代市場上的波特啤酒，並不一定以歷史傳統的方式製造。本指南只會描述當代市場上的現代版本，除非在歷史啤酒類別中另有規定。

5. 並非每一款商業啤酒都符合指南中的類型描述

不要認為每款啤酒都會完全符合的分類與類型。有些酒廠樂於釀造不符合類型指南的例子。有些酒廠故意違背類型指南來命名酒款。商業啤酒不符合我們的類型描述是完全可以的，我們沒有要將每款商業啤酒進行歸類，因為這既不是我們的目的也不是我們的使命。

6. 我們並未定義全部的啤酒類型

也許它們是鮮為人知或不受歡迎的類型，所以自釀啤酒不會去釀造這些類型。我們沒有這些類型足夠的例子或研究資料，或者我們尚未深入發源地區去了解。也許它們是不再被釀造的歷史類型，又或者它們只是一時流行的類型。無論如何，不要認為指南是類型的百科全書，包含所有曾經被釀造的啤酒類型。本指南只描述了現今自釀啤酒和許多精釀酒廠常釀造的啤酒類型。

7. 商業例子會隨著時間而變化

就如同啤酒類型會改變一樣，酒款個案也不例外。特定酒款可能曾經是某種類型的教科書例子，但不一定永遠都是。有時酒款本身改變、有時酒廠經營者改變、有時也可能只是類型趨勢改變。例如：加州舊金山Anchor酒廠的酒款Liberty Ale首次釀造時，定義了美式IPA類型（American IPA）。但如今Liberty Ale卻因著趨勢改變而更像一款美式淺色愛爾（American Pale Ale）。

8. 原物料隨時間而變化

啤酒花就是一個最好的例子。市場上不斷推新品種的啤酒花，釀酒師可能馬上會使用它們。當原料變化如此快速時，很難說定義一種啤酒類型的細節特性。在比賽評判啤酒時，評審應該要允許這些變化。例如：並非所有的美國啤酒花品種都有柑橘或松針的風味。不要糾結類型描述中的原物料來評判，理解「常被使用」與「不斷變化」去靈活進行評斷。

9. 多數類型的表現相當彈性

有些人會認為，我們的指南會用嚴格的定義來限制釀酒師的創造力。這不是我們的用意，我們認為創造力才會推動創新，所以應該允許釀酒師進行各種變化與詮釋。然而，也並不是每種創新都是好的，或依然可以在範圍內被分辨出來。因此，在合理範圍內，類型描述要靈活地被運用。

10. 類型指南並不是法規

本指南中的文字並不是任何神聖的條文，只是一份由熱情喜愛啤酒的人所撰寫的。不要在理解個別用詞中迷失大方向，進而忽略了整體意義。任何類型中最重要的永遠都是整體的風味平衡。換句話說，所有類型都要是飲用後令人愉快的。著墨或糾結在某段描述，而失去了類型該有的本質，是本末倒置的。更何況指南在版本之間會進行修訂，怎麼還會是神聖的呢？

11. 本指南是可以做延伸的

本指南在將來一定會進行一些調整與修訂，但修訂期間可能會是好幾年。BJCP的主要目標是進行品評考試，如果參考文獻經常更新，這對學習者是非常不容易的。因此，BJCP的網站上有列出了一些臨時啤酒類型，是可以像本指南中的類型描述一樣去使用。這使學習者可以在各版的指南之間做延伸。網站上也有列出了一些建議的啤酒類型，幫助大家理解指南沒出現的類型與其他建議的類型可以怎樣分類。這些網站上的資訊，以及某些類型本身的未來延伸，讓參賽者知道如何定義類型以參加比賽。本指南也因此可以在改版之間自由做延伸與發展。

12. BJCP不是啤酒警察

將啤酒做分類和描述，並非是要告訴釀酒師必須釀造什麼，也不要去否認未符合指南的商業酒款。更不是希望「發明」類型並使他們成為流行。任何國家的啤酒市場與狀況，都不是BJCP所關心的。

指南可以存在不同的格式。我們的指南出現在許多第三方的平台上，並且被翻譯成其他的語言。但要注意的是，並非所有版本都包含英文原版的所有內容，如果對於內容有疑問，請總是參考原始的版本。

13. BJCP不舉辦比賽

有時比賽會使用一些評分軟體，讓品評的回饋有很多文字的限制。這些問題應向比賽方和軟體商回報。BJCP在第三方的比賽中，只扮演提供評斷與釀造的資訊而已。

類型描述的格式

指南在接下來的啤酒類型描述中，會使用一個標準的格式。這個格式中的每個項目都有其含義，在運用以前應該要充分理解，以免被誤用：

整體表現

這個部分中會描述類型的精髓，提出那些與其他類型分別的原因，以及類型重要的獨特特性。這部分也可以是從消費者觀點出發的描述，幫助非啤酒愛好者理解這個啤酒類型。讓一般人在沒有專業評審的情況下，可以簡單地描述一種啤酒。

外觀、香氣、風味、口感

這四個部分是定義類型的四個基本感官描述，也是比賽中評判的重要標準。這些部分著重於來自原料的感官感受，而不是其他特殊原料或釀造製程。例如，描述提到一款慕尼黑淺色拉格（Munich Helles）具有大陸型皮爾森麥芽的風味，是一個簡單的方式解釋感官感受。不了解大陸型皮爾森麥芽的人，雖然無法透過描述了解風味呈現。但經過訓練的專業評審，反而可以因此想像類型的風味。即便沒有真的喝過此類型，也可以透過描述去建構感官感受，並透過本指南作為品評的參考資訊。

備註

這部分包含了有關啤酒類型的趣事或其他備註。這些備註並不影響感官品評。並非每種類型都會有詳細的備註描述。

歷史

BJCP不是一個針對啤酒歷史詳細研究的組織。所以只會透過現有的最新資訊，去為類型進行歷史描述。此部分主要是一些類型發展的重點摘要，而不是完整的發展歷史。

原物料

基於類型的風味特性與典型酒款的釀造，這些被整理出來常見的原物料與製程。這裏絕對不是要限制或要求釀酒師的釀造方法，啤酒類型是可以以多種方式釀造而成的。

類型比較

對於一些比較不熟識的啤酒類型，可能很難透過文字去完全理解。因此指南使用其他類型去做比較，點出這些類型被區分的重要因素，來輔助使用者理解該類型。

類型規範

啤酒類型的一般特性參數，通常包含了初始糖度（OG）、最終糖度（FG）、酒精濃度（ABV）、國際苦度單位（IBU）以及顏色（SRM）表示。

對於色度常見的單位，未必每個人都習慣SRM，有些人會使用EBC或Lovibond。無論如何，在評判的過程中重要的是肉眼能區分的色度，而不是實驗室儀器才能分辨的數字。

一些類別中包含了界線模糊的的多種類型，例如英式苦愛爾或蘇格蘭愛爾。在劃分這些類型時，通常會用單一數字表示上限和下限。報名參賽的啤酒若剛好在邊界，擇一報名就好。以防類型規範有重複的範圍會更令人混淆。

請不要忘記，這些統計數據所訂定的規範，不是要對於酒款做出硬性的規定，而為了幫助評審訂定參賽作品的評分順序。因此評審過程不能以這些數字作為取消資格的原因。

經典酒款

類型描述中會列出一些我們認為能代表該類型的商業範例。我們未來也可能會在BJCP網站上列出其他的代表性的例子。不能保證這些範例會持續被釀造、名稱不變或酒譜不變。甚至有些商業範例是季節性的，或以限量的方式販售。另外，指南中列出的範例順序沒有意義，更與他們之間的優劣比較無關。

不要將商業範例作為類型唯一的標準。因為指南最初撰寫的時候，就不是依據單一酒款所訂定。更何況單一酒款也很少能完全表現出整個類型的全樣。對於正在學習類型的人，也謹慎選取酒款做為教材。因為酒廠在命名酒款時，很可能會生產與本指南的規範不相符的例子。

版權所有 © 啤酒霞

啤酒類型的介紹

為了減少類型描述的篇幅，指南中將會使用一些特定的專業用語，來解釋比較複雜的蓋念。指南也會先省略一些特殊情況下才適用的描述。 這些用語在每種語言意思可能都不同，由英文翻譯成中文會有更多的用語差異。因此會先定義指南中將用到的用語，讓描述的意思可以更完整的表達。 其中也會刪除不會出現在特定類型的特性，因此就不會在每種類型中重複這些特性規範。

基本類別

在近代精釀啤酒世界中，最常見的啤酒類型主要分類，是依據酵母菌的種類。美國的釀酒師和大多數的釀酒師都會稱使用愛爾酵母的啤酒為「愛爾(Ale)」、使用拉格酵母的啤酒為「拉格(Lager)」。這類的分類系統還會因為釀造方法的不同，分出第三種個分類 「自然發酵(Spontaneously-Fermented)」。然而這類別的啤酒，在近代的釀造中不一定是透過自然發酵，很多是釀酒師添加了野生酵母菌或其他細菌。因此更適當的用詞，應該會是「野生發酵(Wild)」或「混合發酵(Mixed-Fermantation)」，自然發酵在這邊因為意義上不同，就不應該成為這類別的稱呼。

在德國和其他傳統的啤酒釀酒國家，最常用於區分啤酒的類別不是愛爾與拉格，而是「上層發酵（Top-Fermentation）」與「下層發酵（Bottom-Fermentation）」。因為德國人認為「愛爾」一詞指的是英國的一種啤酒，而「拉格」指的是啤酒釀造啤酒的窖藏手法。因此，德國人通常會將科隆啤酒（Kölsch）稱為上層發酵的拉格啤酒，而不是愛爾啤酒。

英國釀酒師會因為一些歷史背景，將愛爾獨立分為一個類別的啤酒，不跟波特黑啤酒（Porter）與司陶特黑啤酒（Stout）歸在一類。他們甚至因著啤酒花在釀造的使用量較多，特別強調愛爾（Ale）與啤酒（Beer）在歷史上的不同之處。這些富有歷史意義的詮釋，對於理解古早的酒譜與釀造文獻是非常重要的。但屏除歷史意義之外，現今的啤酒用語上已經沒有這樣分類的用意了。
本啤酒類型指南，會使用近代精釀啤酒常使用的分類意義，也就是「愛爾」、「拉格」與「野生發酵」三種主要類別。如果需要的話，會提到特定類型在不同區域會有的不同名稱。

類型的共通性

接下來所要說明的感官特性，是適用於每個啤酒類型的，除非在描述中另有說明。因為沒有必要在每種類型的描述中，都重複所有的特性說明。舉例來說：類型描述中若沒有提到雙乙醯（Diacetyl）的特性，就代表這類型不允許它的出現。

除非在每個啤酒類型的描述中有明確指出，否則所有啤酒類型都被認定不能有釀造上的不良風味，包括：乙醛（Acetaldehyde）、澀感（Astringency）、氯酚（Chlorophenol）、雙乙醯（Diacetyl）、二甲硫醚（DMS）、高級醇類（ Fusel Alcohol）和酚類（Phenols）。也會預設不帶有任何包裝製程所產生的不良風味，包括：氧化風味（Oxidation）、光照風味（Light-struck）、酸味（Sour）和霉味（Musty）。

口感的描述中，會認定所有類型都不能有澀感，除非在描述中另有說明。而且也不能有奶油般或其他的口感。酒精含量在6%或以下的啤酒類型，是被認定不能帶出酒精的風味或溫熱口感，除非在描述中另有說明。對於高酒精啤酒類型，酒精的表現則不應該刺鼻、嗆辣、甚至帶有溶劑味或灼燒感。酒精帶出的味道應該清爽、乾淨，且不含高級醇類型的酒精物質。

拉格啤酒的表現重點是清爽、易飲且無酯類風味的。只有酒精濃度高以及顏色更深的拉格啤酒是允許有輕微的酯類風味，讓整體的風味表現更多飽和。有些淺色拉格啤酒在新鮮的狀態裡，是允許有來自酵母輕微的硫化物風味。這些硫化物出現時間不長，是可以接受的。但其他不悅的硫化物氣味（例如：腐爛的雞蛋、下水道的氣味...等等）就會被視為風味缺陷。

有些啤酒類型，會因為大量使用皮爾森麥芽，而產生低濃度的二甲基硫（DMS）氣味。這不會被視為風味缺陷、但也不是必要的風味，除非在描述中另有說明。當然，最重要的還是這些少量的硫化物或二甲硫醚，都不應被視為令人愉悅的風味。特別注意的一點是，有一些傳統的釀造原料也會造成這些風味的產生，是可以接受但不必要的，他們在特別說明的情況下可能還是會被視為風味缺陷。

對於有水果風味的酯類物質，除非在描述中另有說明，否則所有拉格啤酒中都不能出現、所有愛爾啤酒都可以出現一些（不是必需、也不是缺陷）。

詞彙表

類型指南中的一些用詞，可能對某些讀者來說很陌生。以下列出來的不是最完整的詞彙表，而是一些比較特殊、比較不好理解的用詞，或是在指南中帶有其他特殊含義的詞彙。有時類型特性會直接使用原料名稱作為描述。所以當裁判在評分單上使用這些用詞時，他們不一定意表示啤酒使用了該原料，而是指感知到的特性與其原料有相同之處。

啤酒花用詞

美國啤酒花（American Hops）：
來自精釀啤酒的發源地-美國，在釀造啤酒所使用的啤酒花品種。常見的風味描述為柑橘、樹脂、松針或其他類似的特性。更現代的美國啤酒花品種更帶了其他的特性，例如核果、莓果、熱帶水果和蜜瓜。

歐陸型啤酒花（Continental Hops）、舊世界啤酒花（Old World Hops）：
傳統的歐陸啤酒花，包括德國和捷克在地品種、英國在地品種、和其他歐洲原生的品種。常見的風味描述為花香、香料、草本或土壤味。通常比新世界啤酒花的風味更淡。

啤酒花乾投（Dry-Hopped）：
在麥汁煮沸降溫後，加入啤酒未經煮沸的啤酒花，即為啤酒花乾投。啤酒花乾投會帶給啤酒新鮮、明亮的啤酒花香氣。經過乾投的啤酒通常在香氣表現上更強烈、鮮明、集中。乾投可以最少的提供苦味，並讓啤酒的整體香氣更為啤酒花主導。不應出現草腥味、蔬菜味、氧化風味、乳酪味或老化的特性。

果汁感（Juicy）：
一個近代釀造常使用的用詞，用於描述啤酒花帶給啤酒的整體風味有如果汁一般。特別是熱帶水果般的風味。

新世界啤酒花（New World Hops）：
這個用詞包括了美國、澳大利亞和紐西蘭的啤酒花品種，以及其他非歐洲傳統地區的啤酒花。他們可以擁有經典美國啤酒花的特性，或是熱帶水果、核果、白葡萄等其他有趣的香氣。

傳統德國或捷克啤酒花（Traditional German or Czech hops ）：
也稱為貴族啤酒花（Noble Hops），被認為是傳統歐洲拉格啤酒中帶有優雅、精緻特性的啤酒花品種。通常帶有微妙、輕微的花香、香料或草本特性。傳統一詞其實就代表著這些品種是經典的，而非現代風味強烈的啤酒花品種。

麥芽或糖化用詞

餅乾味（Biscuity）：
乾燥過、烘烤過的穀物、麵粉或麵團的風味，讓人聯想到英國的消化餅。在啤酒釀造中，這種風味通常與餅乾麥芽（Buscuit Malt）與一些英式傳統的麥芽有關聯。

梅納產物（Maillard Product）：
梅納產物是醣類物質和氨基酸在高溫之下互動產生的。顏色為棕色並帶出麥芽的風味，有時候甚至會有如肉一般的鮮味。在以前的指南版本中，形容這類的風味所使用的名詞為類黑素（Melanoidins）。在釀造上，類黑素和梅納產物是可以互換使用的。但是更多對於梅納產物的化學和風味是更加複雜的，釀酒師和評審應該避免過多的學術討論。把重點放在找出一個共同簡易的用詞，來形容豐富的麥芽風味。

慕尼黑麥芽（Munich malt）：
會帶給啤酒麵包般的麥芽風味。用來增加啤酒整體的風味架構，而不增加殘留的甜味。雖然有些人還是會將麥芽味誤認為甜味。顏色較深的慕尼黑麥芽可以帶給烤麵包、吐司邊一般的烘烤麥芽風味。

皮爾森麥芽（Pilsner Malt）：
歐陸的皮爾森麥芽風味是非常特別的，帶有些微的甜味、輕柔的穀物風味、吐司般的風味以及蜂蜜般的風味。與其他麥芽相比，生成二甲硫醚（DMS）的前驅物較多，使用時可能會讓啤酒產生些微的玉米風味。

維也納麥芽（Vienna Malt）：
可以帶出麵包烤般的麥芽的風味，它像是剛烤好麵包外皮的味道，而不是重度烘烤麵包的風味。

酵母或發酵用詞

泡泡糖（Bubblegum）：
指南中特別指的是美國標誌性的泡泡糖 Bazooka Bubble Gum，一種粉紅色口香糖，以香蕉和草莓為主導，帶有甜味的綜合水果口味。

乾淨的發酵特性（Clean Fermentation Profile）：
指啤酒中非常少或幾乎沒有發酵過程的副產物，這些副產物通常是指酯類（Ester）、乙醛（Acetaldehyde）、乙酸乙酯（Ethyl Acetate）或其他相近的風味物質，除非有特別提到。這只是一種簡單的方式來表達，這些常見的發酵副產物在啤酒中沒有顯著的含量，或是僅有感知閾值上幾乎察覺不到的極少量。

北歐傳統酵母（Kveik）：
挪威與北歐特定區域，在釀造農莊愛爾（Farmhouse Ale）時使用的混合酵母，酵母的種類是被歸在愛爾酵母的。如今北歐傳統酵母在市面上已經可以買到，並且是以單一菌株的形式存在。切記，這不是一種啤酒風格。

版權所有 © 啤酒霞

梨果類水果（Pome Fruit）：
梨果分類中有包含許多水果，但在用詞中常提到的是蘋果、梨子和木瓜。

核果類水果（Stone Fruit）：
具有單一果核的肉質水果類，用詞常指的是櫻桃、李子、桃子、杏桃、芒果。

混菌發酵用詞

醋酸特性（Acetic Character）：
有如醋一般的酸味，是刺激性的、不乾淨的。

酒香酵母（Brett）：
酒香酵母的全名是 Brettanomyces。這是一種發酵程度發非常高的酵母屬，常見的發酵特性包含水果（梨果、熱帶水果、桃李）、花香和野性風味（皮革、汗味、穀倉、馬毯、野性）。這些風味是在發酵過程中，酚類或脂肪酸產物所衍生出來的。字面上的意思是“英國的真菌”，這與過去英國使用木桶裝酒時產生的特性有關。
釀造中常用的品種包括 B. Bruxellensis 和 B. Anomalous，以及其他更多個性非常不同的菌株，就如同 S. Cerevisiae一樣。有些菌種發酵能力很強，可以作為主要發酵的菌種，但大部分還是常被使用於二次發酵。

乾淨的酸味（Clean Sourness）：
用於描述酸味品質的用詞，意指酸味不是醋酸、沒有野性的酸味或單一酸味過強的情況。此用詞常用於描述一種品質優良、鮮明的乳酸酸味。

醋酸乙酯（Ethyl Acetate）：
一種由醋酸和乙醇形成的酵母衍生酯，其生成量取決於酵母品系和壓力水平。低濃度的乙酸乙酯味道類似梨子、菠蘿或漿果，但濃度平的乙酸乙酯是令人反感的缺陷，具有溶劑或指甲油去光水的氣味。高濃度的氧氣和野生酵母可能會產生過量的乙酸乙酯。

吲哚（Indole）：
在發酵過程中由大腸桿菌科的細菌所污染而形成的風味。通常與二硫化物（DMS）的產生有關。最常見於自然發酵啤酒中，因發酵滯留期時間過長而形成的。氣味有如排泄物、骯髒的農場或豬場。在氣味濃度較低的時候，可能會像是茉莉花或其他花香，但無論如何都被視為一種缺陷。

乳酸產生菌（LAB）：
乳酸菌產生菌的全名為 Lactic Acid Bacteria。其中可能包括乳酸菌屬（Lactobacillus）、片球菌屬（Pediococcus）或乳桿菌科（Lactobacillaceae）的菌種。這是一個廣泛建議的用詞，可以快速表達乳酸酸味的來源。

乳酸菌（Lacto）：
乳酸菌全名為 Lactobacillus。

片球菌（Pedio）：
片球菌的全名為 Pediococcus。

黏稠感（Ropiness）：
描述啤酒口感變得黏稠，倒出時呈現黏稠、如糖漿一般的狀態。通常由多種細菌所導致的，其中以片球菌最常見，並且是由多醣體的生產增加所引起的。混菌發酵中常見的一個階段，但只要有酒香酵母（Brett）的存在，就會隨著時間減少黏稠感。

酵母菌（Sacch）：
酵母菌的全名為Saccharomyces。

四氫吡啶（THP ）：
四氫吡啶的全名是 Tetrahydropyridine。通常由乳酸菌或酒香酵母所產生。在風味濃度低的情況，可能會帶出類似穀物、烤燕麥片的風味。在風味濃度高的情況，可能會帶出老鼠味或類似尿液的味道。四氫吡啶會隨著氧氣的存在而增加，但活躍的酒香酵母會隨著時間而減少它。無論如何都被視為一種缺陷。

品質或不良風味用詞

輔料品質（Adjunct Quality）：
啤酒香氣、風味和口感的特性，反映了使用較高比例的非麥芽可發酵物質。可能呈現玉米的特性、比全麥產品較輕的酒體，或一種整體上味道較淡的啤酒。並不一定意味著使用了任何具體的輔料。

平衡（Balance）：
平衡意味著元素之間維持協調、和諧、愉悅且互補的融合，並不一定是每個元素的強度相等。平衡不代表任何成分之間的數量，而是衡量整體味道表現的適當與均衡。

乾淨（Clean）：
是一個正面的描述，意指沒有不良風味。

爽口（Crisp）：
通常是一個正面的描述，意指啤酒口感由柔順快速的轉為銳利，並且以乾爽不甜的尾韻收尾。

二甲硫醚（DMS）：
可能會給人體感官帶來不同的感知特性。
在大部分的啤酒類型中都是不合適出現的，然而，輕微的熟玉米風味在含有大量皮爾森麥芽的啤酒中出現是可以接受的。當指南中的描述指出「任何程度的DMS都是被允許」的時候，指的是這種輕微的熟玉米風味，而不能是熟煮蔬菜的風味或其他甲基硫醚物質會產生的風味。

乾爽（Dry）：
這裡的乾爽與葡萄酒的用詞用法相同，指著缺乏味覺感受上的甜味，而非乾燥的乾。乾爽常常也代表發酵是完全的，沒有殘留的甜味。

優雅（Elegant）：
易入口的、有個性的、精緻的、令人愉悅的特性，意指原料的品質優良並且在釀造上精心處理；沒有突兀的、刺激性的或過度強烈的風味。

刺激（Harsh）：
當應用於啤酒時，指的是令人不悅、尖銳或強烈的口感、風味或尾韻。可以描述澀味、苦味、酒精感和其他的風味感受。被視為一種負面描述。

野生的（Funky）：
根據所描述的類型或上下文，可能是正面或負面的描述用詞。如果是符合類型預期的風味，通常會以穀倉、濕稻草、泥土、馬廄或農場的風味特性呈現。如果太強烈、或超出類型預期的風味，可能會以飼料、排泄物、尿布或馬廄的氣味特性呈現。

鄉村風格（Rustic）：
粗糙、活潑、強烈的風味特性，使人聯想到古早、傳統的釀造原料。在風味感受上的描述比較抽象一些。

啤酒外觀用詞

泡沫蕾絲痕（Belgian Lace / Lacing）：
在喝啤酒的過程，玻璃杯內殘留的泡沫形成蕾絲一般的圖案。被視為品質優良的啤酒會出現的特性。

酒淚（Legs）：
喝酒精酒精飲料的過程，液體在玻璃杯內殘留的部分留下淚痕狀的圖案。這與啤酒品質是無關聯的，只能表示酒精、糖度或甘油含量較高。

顏色參考數值

SRM只適用於衡量啤酒顏色密度的數值，不適用於其他的顏色數值，例如：色調、色澤或色度。在這些指南中所提及的顏色用字與對應的SRM，請參考以下：

稻禾色（Straw） 2-3
黃色（Yellow） 3-4
金色（Gold） 5-6
琥珀色（Amber） 6-9
深琥珀色/淺銅色（Deep Amber/Light Copper） 10-14
紅銅色（Copper 14-17
深紅銅色/淺棕色（Deep Copper/Light Brown） 17-18
棕色（Brown） 19-22
深棕色（Dark Brown） 22-30
暗棕色（Very Dark Brown） 30-35
黑色（Black） 30+
深黑色（Black, Opaque） 40+

評審在評判時，不要對顏色描述與SRM數值的關係過度探討。因為每個人的視覺感官以及視覺環境都會有很大的影響導致差異性。例如黃色到金色之間的光譜色系其實很廣，感官的差異就會導致SRM描述的偏差。如果在描述中遇到明顯的偏差，就優先參考文字中的描述而非SRM的數字。

啤酒類型編制

本指南對啤酒類型的分類與風味描述，主旨是為了幫助自釀比賽更有制度。類別的訂定是為了輔助共同概念的子類別或類型分組，他們之間不一定有歷史、地理或傳統上的關聯。

不要認定同一個類別中的類型一定有特定關聯，被歸在一起的目的還是幫助自釀比賽去管理參賽分組。給這些類別命名僅用於比賽目的，在商業的釀造中分類將更廣泛，不一定會使用到這些類別或子類別的名稱。

自釀比賽中，比賽組織也不一定要照著BJCP的指南類別做分類，可以自由的去重新幫類型分類。前提是比賽作品有依照比賽組織訂定的類別去參賽、評審也有依照比賽組織訂定的類別去評分，就是允許的。

版權所有 © 啤酒霞

1. 標準型美國啤酒（Standard American Beer）

這個類別包含了受大眾歡迎的美國日常啤酒，包含了拉格跟愛爾。他們在風味上不會太複雜，都是平易近人、易飲性高的類型。此類別的愛爾會有許多拉格啤酒的特色，因為目標是成為更大眾化的風味。其他同為大眾化口味但目標為國際消費者的類型，會放在後面的類別 2.國際拉格啤酒。

1A. 美式淡拉格（American Light Lager）

整體表現：碳酸感非常高，酒體非常輕盈，風味平淡如水的拉格啤酒，適合在極低溫時飲用。非常清爽、解渴。

香氣：麥芽香氣強度可有可無，如果有的話香氣表現應為穀物、甜味或玉米味。來自啤酒花淡淡的香料、花香或草本香氣可有可無。乾淨的發酵特性是理想的，但輕微的酵母氣味不算缺陷。

外觀：酒體呈現非常淺的稻禾色至淺黃色，清澈度非常好。酒帽白色，持久度大多很差。

風味：風味表現相對中性，尾韻乾爽且帶有低至非常低的穀物、玉米的風味。由於苦味較低，尾韻的穀物風味會有類似甜味的感受。低強度的花香、香料或草本啤酒花風味是可有可無，大多時候是不足以被察覺的。低至非常低的苦味。風味平衡可以是輕微偏向麥芽或苦味的，但通常是均衡的。高度的碳酸感會凸顯尾韻的乾爽程度。發酵特性是乾淨的。

口感：口感非常輕盈，甚至有時候會偏水感。非常高的碳酸感，可能造成風味上的一點碳酸味。

備註：此類型是為了吸引一般大眾消費者，所以強烈的風味會被視為一種缺陷。由於麥芽或啤酒花的風味較低，酵母的發酵特性通常成為酒廠品牌的主要特色。

歷史：1940年初時，Coors酒廠曾經生產此類型一段時間。現代版本是1967年時，Rheingold酒廠所生產的，產品的目標是要吸引注重飲食的消費者。直到1973年，-Miller酒廠收購了配方，並大力的以「風味好，熱量少！」的宣傳活動做推廣，才讓此類型開始流行起來。美式淡拉格在1990年代成為美國最暢銷的產品。

原物料：使用二稜或六稜大麥搭配高達40％的米或玉米作為輔料。額外的酵素可以使酒體更輕盈並減少啤酒中碳水化合物的含量。使用發格酵母。啤酒花的使用量非常少。

類型比較：相比美式拉格（American Lager），酒體較輕盈、酒精含量較低、熱量也較低。相比德式淡拉格（German Leichtbier），啤酒花特性和苦味較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：8-12
酒度（SRM）：2-3
初始糖度（OG）：1.028-1.040
最終糖度（FG）：0.998-1.008
酒精濃度（ABV）：2.8%-4.2%

經典酒款：Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

1B. 美式拉格（American Lager）

整體表現：顏色非常淡、碳酸感很高、酒體輕盈且發酵程度高的拉格啤酒。風味非常中性且低苦味。適合在極低溫時飲用。非常清爽，解渴。

香氣：低度的麥芽香氣可有可無，並且會類似穀物、甜味或玉米般的氣味。輕微的香料或花香的啤酒花氣味可有可無。乾淨的發酵特性是討喜的，但輕微的酵母發酵氣味不被視為缺陷。

外觀：酒體呈淺稻禾至黃色，非常清澈。酒帽白色，持久度大多很差。

風味：風味表現相對中性，尾韻乾爽且帶有中低至低度的穀物、玉米的特性。由於苦味較低，尾韻的穀物風味會有類似甜味的感受。中低強度的花香、香料或草本啤酒花風味是可有可無。中低至低的苦味。風味平衡可以是輕微麥芽導向或是輕微苦味導向，但通常是均衡的。高度的碳酸感可能會凸顯乾爽的尾韻。發酵特性是乾淨的。

口感：低至中低度的酒體。非常高的碳酸感，可能造成風味上的一點碳酸味。

備註：此類型為一般大眾在美國消費「啤酒」時，所期待得到的產品。在歐洲以外的地方可能會以皮爾森（Pilsner）的名字出現在市場上，但不應與傳統的皮爾森有所混淆。強烈的風味會被視為一個缺陷。由於麥芽或啤酒花的風味較少，酵母的發酵特性通常常成為品牌的主要特色。

歷史：在美國的禁酒時期和第二次世界大戰之後，由禁酒令前期型拉格（Pre-Prohibition Lager）演變而來的。禁酒令之後生存下來的釀酒廠合力擴大市場、並宣傳這種大眾口味的啤酒。成為數十年來的主流啤酒類型，並在國際上出現許多相似風格的酒廠，皆通過大量廣告行銷各家的大眾口味啤酒。

原物料：使用二稜或六稜大麥，搭配高達40%的米或玉米作為輔料。拉格酵母。啤酒花的使用量少。

類型比較：相比美式淡拉格（American Light Lager），整體強度上較強烈，具有更多的風味和酒體。相比國際淺色拉格（International Pale Lager），風味和苦味皆較少。相比傳統歐式皮爾森（Pilsner），啤酒風味、啤酒花風味和苦味皆明顯少上許多。

類型規範：
苦度（IBUs）：8-18
酒度（SRM）：2-3.5
初始糖度（OG）：1.040-1.050
最終糖度（FG）：1.004-1.010
酒精濃度（ABV）：4.5%-5.3%

經典酒款：Commercial Examples: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium American Lager, Miller High Life, Old Style, Pabst Blue Ribbon, Special Export

1C. 奶油混合愛爾（Cream Ale）

整體表現：一種發酵特性乾淨、發酵程度高、碳酸感強烈且富有風味的美式啤酒。易飲性好且風味清爽。比典型的美式拉格啤酒更有特色，但仍然細膩不過度表現風味。

香氣：中低至低度的麥芽香氣，帶有甜玉米般的氣味。輕微的二甲硫醚（DMS）可有可無。中低度的啤酒花香氣可有可無，可以是任何品種的啤酒花，但花香、香料或草本的香氣最為常見。整體香氣表現是細微且平衡的。輕微的水果酯類香氣可有可無。

外觀：酒體呈淺稻禾色至淺金色，通常偏向淺稻禾色，澄清度良好。中高至中度的泡沫，持久度中等。中至高度的氣泡。

風味：低至中低度的啤酒花苦味。低至中度的麥芽甜度，根據糖度和發酵程度會有所不同。麥芽風味通常是中性的，可能帶有穀物或餅乾般的風味。發酵程度通常良好。風味平衡，啤酒花的強度僅足夠平衡麥芽風味。低至中度的玉米風味是常見的，但輕微的二甲基硫化物（DMS）可有可無。乾爽至稍微甜的尾韻。乾淨的發酵特性，但輕微的水果酯可有可無。低至中度低的啤酒花風味，可以是任何品種，但通常是花香、香料或草本的風味。

口感：輕盈且爽口的口感，但也可以有中等的酒體。高度的碳酸感。

備註：大多數的商業酒款的初始比重（OG）在1.050-1.053之間，苦味很少超過20 IBU的。

歷史：一種充滿氣泡感的愛爾啤酒，在19世紀後期美國禁酒令之後倖存下來的類型。這種混合愛爾啤酒是為了與加拿大、美國東北、中大西洋和中西地區市場的拉格抗衡而釀造出來的啤酒類型。

原物料：美國六稜大麥，或六稜大麥與北美二稜大麥混用。糖化過程中可使用高達20%的玉米，煮沸過程中可使用高達20%的糖。可以使用任何品種的啤酒花，通常是比較傳統的美式或歐陸型啤酒花品種。可以使用中性乾淨的愛爾酵母，或者是愛爾與拉格酵母的混用。

類型比較：相比美式拉格啤酒（Standard American Lager），相似但有更多的特色。相比美式金色愛爾（Blonde Ale），酒體較輕盈、口感較順滑，碳酸感較高。相比科隆啤酒（Kölsch），在各方面都非常相似。

類型規範：
苦度（IBUs）：8-20
酒度（SRM）：2-5
初始糖度（OG）：1.042-1.055
最終糖度（FG）：1.006-1.012
酒精濃度（ABV）：4.2%-5.6%

經典酒款：Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale

1D. 美式小麥啤酒（American Wheat Beer）

整體表現：一款淺色清爽的小麥啤酒類型。麥芽風味主導，有如麵團或麵包般的風味。具有乾淨的發酵特性和多樣的啤酒花特性和苦味。較輕的酒體和較高的碳酸感使其易飲性高。

香氣：低至中度的麵包或麵團般的小麥香氣。輕至中度的麥芽甜味是可接受的。中度的酯類風味可有可無，但通常發酵特性還是中性的。香蕉般的酯類氣味是不適當的。低至中度的柑橘、香料、花香或果香的啤酒花香氣。通常製程不會有啤酒花乾投。不能有丁香般的酚類風味。

外觀：酒體呈淺黃至金色。明亮清澈到德式小麥般混濁的澄清度。酒帽呈白色，高大持久的泡沫。

版權所有 © 啤酒霞

風味：輕至中高度的麵包、麵團小麥風味，並會在尾韻中持續出現。中度甜至乾爽的尾韻。低至中度的啤酒花苦味，並可能會在尾韻中持續出現。整體風味平衡通常是均衡的，可能稍微偏向苦味。低至中度的柑橘、香料、花香或果香的啤酒花風味。中度的酯類可有可無，但不能是香蕉酯類風味。不能有丁香般的酚類風味。

口感：中輕至中度的酒體。中高至高度的碳酸感。輕微的滑順的口感可有可無，有時會給人口中柔軟、蓬鬆的感受。

備註：此類型可以有不同版本的變化，從易飲性高、甜味明顯到乾爽苦味、強烈小麥風味，都是有可能的。若是有加入裸麥的美式裸麥啤酒（American Rye Beer），應該要被歸類在「31A. 特殊穀物啤酒（Alternative Grain Beer）」。

歷史：一種美國精釀啤酒所發展出來的啤酒類型，是從德式小麥（Weissbier）所延續出來的變化版本，使用發酵特性乾淨的酵母和更多的啤酒花。最早由Anchor酒廠於1984年時所釀造，後來被Widmer酒廠更多的推廣到市場上。

原物料：發酵特性乾淨的美式愛爾酵母或拉格酵母。德式小麥（Weissbier）的酵母是不適合的。小麥麥芽通常使用30-50%，比經典的德式小麥的小麥用量低一些。啤酒花可使用美國、德國或新世界的品種。

類型比較：相比德式小麥（Weissbier），風味更多著重在啤酒花的特色，較少酵母香蕉和丁香的發酵特性。相比美式金色愛爾（Blonde Ale），風味表現相似，但更多以小麥為麥芽風味來源。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-30
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.040-1.055
最終糖度（FG）：1.008-1.013
酒精濃度（ABV）：4.0%-5.5%

經典酒款：Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

---

2. 國際拉格啤酒 (International Lager)

國際拉格啤酒是多數國家生產的大眾口味啤酒，通常都是由工業化程度高的大型酒廠所生產。無論是受到美式拉格啤酒還是歐洲傳統拉格的影響，大多啤酒都具有相似的特性並且在市場上有著巨大的銷量。這些啤酒的發展，最初都還是來自於皮爾森類型的拉格啤酒。不同酒色的國際拉格也會相對帶來不同的麥芽風味，但依然保留著大眾喜愛的風味特色。在許多國家，這些類型會以當地國家名稱來稱呼。使用「國際」一詞不代表任何啤酒的限制，而是大範圍地替同性質的啤酒類型歸在一起。

2A. 國際淺色拉格 (International Pale Lager)

整體表現：一款發酵程度高的淺色拉格啤酒，整體風味通平衡、強度低且碳酸感高。適合在極低溫時飲用。非常清爽，解渴。

香氣：低至中度低的穀物氣味，有如玉米甜香的麥芽香氣。非常低至中等的香料、花香或草本的啤酒花香氣。乾淨的發酵特性。

外觀：酒體呈淺稻禾色至金色，澄清度非常好。酒帽呈白色且多泡，泡沫持久度低。

風味：低至中度的穀物麥芽風味，中低至中度的苦味。發酵程度高使尾韻是爽口、乾爽的。麥芽表現是中性的穀物特性，但可能帶有輕微的麵包或餅乾風味。中度的玉米或麥芽甜味可有可無。中度花香、香料或草本的啤酒花風味可有可無。風味平衡可以偏向麥芽、均衡或偏向苦味，但通常是均衡的。尾韻帶些微的麥芽風味，有時也會伴隨著啤酒花的風味。

口感：低至中等的酒體。中高至高度的碳酸感，口中可能會受到碳酸的刺激。

備註：此類型通常比美式拉格（American Lager）使用到更少的輔料。雖然過強的風味表現是一個缺陷，但他們可能是全麥釀造的啤酒。這廣泛的國際大眾市場拉格啤酒類別，從美式拉格啤酒到出口市場上的國際啤酒。常常會被混淆成皮爾森啤酒。只要有光照的臭味都會被視為一種缺陷。

歷史：在美國的啤酒歷史中，國際淺色拉格的發展出是從美式拉格啤酒的進階版本衍伸出來的。在美國以外的地區，國際淺色拉格則是發展為美式拉格啤酒的模仿版本，或者是由皮爾森啤酒在風味上更親民的版本，尾韻更乾爽、苦度更低。大多都是由大型跨國的工業酒廠大力行銷並銷售出口的。

原物料：二稜或六稜大麥，也可使用米、玉米或糖等輔料，但通常是全麥芽。

類型比較：相比美式拉格（American Lager），苦味較高且酒體較飽滿。相比德式皮爾森（German Pils），苦味與啤酒花香味皆更低。相比捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager），酒體、麥芽風味和花香都要更少。國際拉格比較強烈的版本，風味上會接近慕尼黑淺色拉格（Munich Helles），但有著更多輔料的特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-25
酒度（SRM）：2-6
初始糖度（OG）：1.042-1.050
最終糖度（FG）：1.008-1.012
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.0%

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

2B. 國際琥珀拉格（International Amber Lager）

整體表現：一款易飲性高、麥芽風味導向的琥珀色拉格啤酒，具有豐富的焦糖或烤吐司風味。通常發酵程度高以至於尾韻乾爽，並帶有輔料特性和適中的苦味。

香氣：低至中等的麥芽香氣，通常帶有低至中度的焦糖或烘烤特性，偶爾有堅果或餅乾的香氣，但不能有焦烤的氣味。委婉的花香或香料啤酒花香氣。發酵特性是乾淨的。

外觀：酒體呈金色、琥珀色到紅銅色，清澈度非常好。酒帽呈白色至淺黃色，持久度低。

風味：低至中度的麥芽風味，通常帶有焦糖或烘烤的特性。低至中度的玉米甜味可有可無。低至中度的苦味，風味平衡可以是偏向麥芽或風味均衡。低至中度的香料、草本或花香的啤酒花風味。發酵特性乾淨，中等乾爽並帶有中等麥芽風味的尾韻。苦味強度比較低的版本，風味平衡可能會稍微偏向甜味。

口感：低至中等的酒體。中至高度的碳酸感。大部分的口感順滑，有些會稍微帶點奶油般的口感。

備註：這種琥珀拉格的類型在全球各國有多種版本，有些是獨立發展出來的，有些則是從歷史上的琥珀啤酒發展而來，但在現代已經逐漸變成無法區分的差異了。

歷史：各國的琥珀拉格歷史有所不同，但通常都是從國際淺色拉格衍伸而來，或從當地的啤酒類型發展出來更為大眾化的類型。

原物料：二稜或六稜大麥芽作為基礎麥芽，琥珀色麥芽或烘焙麥芽作為調色麥芽，也會加入焦糖麥芽。可以是全麥芽或部分使用輔料的。可以使用糖或色素。歐洲或美國的啤酒花品種。

類型比較：相比維也納拉格（Vienna Lager），麥芽風味不夠豐富，並可能帶有輔料的風味與口感。相比杜塞道夫老啤酒（Altbier），風味和苦味都比較清淡。

類型規範：
苦度（IBUs）：8-25
酒度（SRM）：6-14
初始糖度（OG）：1.042-1.055
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.0%

經典酒款：Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

2C. 國際深色拉格（International Dark Lager）

整體表現：這是一個比國際淺色拉格（International Pale Lager）顏色更深、風味更濃郁、甜味更高的類型，酒體和風味都略強一些，但苦味仍然保持較低的強度。因著較低的苦味，麥芽成為風味主體，些許的啤酒花風味僅在風味平衡做支撐而已。

香氣：微弱的麥芽香氣，帶有中低度的烘烤和焦糖特性。輕微的香料、草本或花香啤酒花香氣可有可無。發酵特性是乾淨的。

外觀：酒體呈深琥珀色至深棕色，並帶有紅寶石般的色調。明亮清澈。酒帽呈米白色或淺棕色，持久度低，

風味：低至中度的甜麥芽味。中低度的焦糖或焦烤風味可有可無，有的話可能還會帶出咖啡、糖蜜、紅糖或可可的風味。低度的花香、香料或草本啤酒花風味可有可無。低至中度的苦味。可以帶有輕微的果酯風味。清爽的尾韻，風味平衡通常偏向麥芽。燒焦或過強的烘烤風味是不適當的。

口感：低至中低度的酒體。柔順且帶有輕微奶油般的口感。中高度的碳酸感。

備註：整體表現廣泛的國際拉格類型中，顏色比淺色拉格更加深色的類型，但不會有強烈苦味或焦烤的風味。

歷史：顏色較深色的國際淺色拉格（International Pale Lager），通常都是由大型工業酒廠生產的，類型定位在吸引大眾消費者。它們通常是由淺色拉格去調色與調整甜味的類型，或是由傳統深色拉格去調整而來的大眾化版本。

版權所有 © 啤酒霞

原物料：二稜或六稜大麥麥芽搭配玉米、米或糖等輔料。使用少量的焦糖麥芽和深色烘烤麥芽。商業版本可能會使用調色劑。

類型比較：相比慕尼黑深色拉格（Minuch Dunkel）、德式黑拉格（Schwarzbier）或其他的深色拉格，風味豐富度較低。相比其他的國際型拉格（International Lager），一樣很常使用輔料去釀造。

類型規範：
苦度（IBUs）：8-20
酒度（SRM）：14-30
初始糖度（OG）：1.044-1.056
最終糖度（FG）：1.008-1.012
酒精濃度（ABV）：4.2%-6.0%

經典酒款：Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Gir Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

3. 捷克拉格啤酒（Czech Lager）

Pivo一詞是捷克語中的啤酒。捷克拉格啤酒的類別，通常會根據麥汁糖度和顏色的差異做分類。透過顏色分類的話，名稱分別是**světlé**（淺色）、**polotmavé**（琥珀色）和**tmavé**（深色）。以麥汁糖度分類的話，名稱分別為**výčepní**（英文翻譯Draft、糖度為7 – 10 °P）、**ležák**（英文翻譯Lager、糖度為11 – 12 °P）和**speciální**（英文翻譯Special、糖度為13 °P以上）。與德國依照酒精濃度的啤酒分類相似，schankbier（2.5%~4.8%）、vollbier（4.5%~5.6%）和starkbier（<6.0%），差別在麥汁糖度的範圍定義不同。捷克啤酒通常主要分類依據還是麥汁糖度，再依照顏色做更多的分類變化，像是糖度最高的**speciální**中就有很多的子分類。本書的類型指南只有對一些特定糖度與顏色的組合做歸類與描述，其他在市場上的捷克啤酒就沒有被歸類進去，例如捷克的烈波特（Strong Czech Porter）。因此，以下僅為一些常見的類型，是為了方便比賽評判而區分用的，無法代表捷克啤酒的所有類型。

捷克拉格與德國或美國的拉格有明顯的差異。像是德國拉格在發酵過程是完全的，而捷克拉格可以在成品中保留一小部分未發酵的物質。這有助於提高發酵後糖度，增加一些酒體和口感，以及更豐富、複雜的風味表現。捷克拉格通常以較低的溫度（7 – 10 °C）進行較長時間的發酵，所以可能具有微量的雙乙醯（Diacetyl）。這雙乙醯（Diacetyl）通常在口感中提供圓潤的酒體，而非在香氣和風味中以缺陷的強度存在。捷克拉格酵母菌並不像德國酵母菌的特性那樣乾淨，加上特殊的麥汁製作方法和較低的發酵溫度，讓捷克拉格擁有較高的發酵後糖度。捷克拉格在傳統釀造上會使用熬煮糖化法（Decoction），而且通常都是二次熬煮糖化法（Double Decoction），即使現代發麥技術已經進步。大多數的現代德國酒廠則已經使用了單一溫度糖化法（Infusion Mash）或階段升溫糖化法（Step Infusion Mash）。這些在釀造上的差異，呈現出了捷克拉格獨特的口感與風味層次。

3A. 捷克淺色拉格（Czech Pale Lager）

整體表現：一款口感輕盈、風味豐富、清爽、帶有顯著啤酒花苦味的淺色捷克拉格。整體風味與捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager）很接近，但酒精含量較低、酒體較輕、風味強度也稍低。

香氣：輕至中度的麵包般麥芽香氣，搭配輕至中度的香料或草本啤酒花香氣。麥芽與啤酒花之間的平衡可以有不同的差異。麥芽表現有微弱的焦糖氣味是可以接受的。不明顯的雙乙醯（Diacetyl）和輕微的果酯香氣可有可無。不能有硫化物的氣味。

外觀：酒體呈淺黃至深金色，高至非常好的澄清度。酒帽呈現白色，持久度好。

風味：中低至中度的麵包般麥芽風味，尾韻風味圓潤的且帶有啤酒花風味。低至中高度的香料或草本啤酒花風味。苦味明顯但不是帶有刺激性的。整體風味豐富且清爽。微量的雙乙醯（Diacetyl）或果酯味可有可無，但不能過於明顯。

口感：中輕至中度的酒體。中度的碳酸感。

備註：這個類型的捷克名稱為「**světlé výčepní pivo**」。

歷史：Josef Groll在1842年至1843年間首次釀造了兩種淺色啤酒， **výčepní** 與 **ležák** 。其中酒精較低的 **výčepní** 產量是 **ležák** 的兩倍。Evan Rail 推測這些啤酒最初的麥汁糖度落在10 °P（1.040）和12 °P（1.048）之間。此類型是目前捷克共和國最受歡迎的啤酒。

原物料：硫酸鹽和碳酸鹽含量低的軟水。傳統捷克式的啤酒花品種。捷克的皮爾森麥芽為主要原料。捷克拉格酵母品種。啤酒花的表現因為軟水的使用顯得更是柔和、圓潤的。

類型比較：相比捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager），酒體較輕、風味強度較低、整體更清爽的日常版本。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-35
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.028-1.044
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：3.0%-4.1%

經典酒款：Bernard světlé pivo 10, Březňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín, světlé výčepní, Radegast Rázna 10, Únětické pivo 10°

3B. 捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager)

整體表現：一款帶有一定的麥芽與啤酒花風味的捷克淺色拉格，清爽卻帶有持久的餘韻。以捷克淺色拉格這類別來說，麥芽風味豐富、苦味強度高卻不艱澀，風味均衡、圓潤，易飲性高。

香氣：中度至中高度麵包般麥芽香氣。中低至中高度香料、花香或草本的啤酒花香氣。麥芽和啤酒花之間的平衡可以有不同的差異，但兩者的香氣交疊是豐富且複雜的。輕微的雙乙醯（Diacetyl）或非常低的水果酯可有可無。酒精濃度高的版本會有更明顯的酯類香氣。

外觀：酒體呈黃色至深金色，高至非常好的澄清度。酒帽呈白色，如奶油般的綿密，持久度好。

風味：豐富而複雜的麥芽表現，有如麵包一般的風味。配上顯著卻柔和的苦味，以及花香、香料般的啤酒花風味。中等至中高的麥芽和啤酒花風味強度，麥芽可以帶一點輕微的焦糖味。苦味要突出但不能是刺激。尾韻的風味是持久的，可以偏向啤酒花或麥芽風味，但不會是其中一個主導整個尾韻。輕微至中等低的雙乙醯（Diacetyl）和低度的啤酒花酯類物質可接受但非必要。

口感：中等酒體。中等至低的碳酸感。

備註：此類型屬於捷克啤酒分類中的**pivo Plzeňského typu**或皮爾森啤酒類型的其中一種。依照強度跟顏色屬於**světlý ležák**和**světlé speciální pivo**兩個版本之間。在捷克共和國只有酒廠Pilsner Urquell和Gambrinus的酒可以被稱為皮爾森（Pilsner），儘管這個名稱在全球已被大家廣泛的使用。不過各地的皮爾森用詞還是會與捷克皮爾森有所區別，例如大家會使用Czech Pilsner或Bohemian Pilsner來特別區劃出捷克當地的皮爾森與外地版本的差別。在捷克共和國，有一種被稱為酵母啤酒（**Kvasnicové**）的版本很受歡迎。這種啤酒會在發酵結束後，額外加入接菌的麥汁或純酵母。這類啤酒有時酒體會呈現混濁，並帶有些微的酵母風味和顯著的啤酒花風味。近代所釀造的版本，麥芽和啤酒花的風味平衡已經與過去大不相同，越來越多的風味表現不會像酒款Pilsner Urquell一樣特別強調啤酒花。

歷史：此類型與捷克皮爾森市（**Plzeň**）的酒廠Pilsner Urquell密不可分。1842年時，Pilsner Urquell首次在在皮爾森市的酒廠建立後，由巴伐利亞的釀酒師Josef Groll所釀造。儘管捷克在更早之前就有淺色拉格啤酒了，Josef Groll在Pilsner Urquell 所釀造的皮爾森還是普遍被認定第一款捷克淺色拉格。

原物料：傳統的捷克啤酒花品種、捷克的麥芽、捷克的拉格酵母。釀造水的硬度很低，低硫酸鹽與碳酸鹽濃度的水質，造就了啤酒花柔和的苦味。一些近代大型商業酒廠的版本，苦度隨著時間陳放會越來越低。但相較近代的德國皮爾森釀造，捷克皮爾森的苦味就沒有下降那麼多。

類型比較：相比德式皮爾森（German Pils），啤酒顏色更深，麥芽風味更豐富，酒體更厚重，尾韻的風味更柔和，整體表現是更清爽的。相比捷克淺色拉格（Czech Pale Lager），整體風味是更強勁的。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-45
酒度（SRM）：3.5-6
初始糖度（OG）：1.044-1.060
最終糖度（FG）：1.013-1.017
酒精濃度（ABV）：4.2%-5.8%

經典酒款：Bernard světlé ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium lager, Radegast Ryze hořká 12, Únětická pivo 12°

3C. 捷克琥珀拉格（Czech Amber Lager)

整體表現：一款麥芽風味濃郁的琥珀色捷克拉格啤酒。啤酒花風味可以從低度到非常顯著。麥芽的風味表現也可以多種呈現。例如尾韻乾爽、麵包和餅乾般的風味、甜味明顯且帶焦糖般的風味，不同的酒廠與酒款都會有不同的風味平衡。

香氣：中度的麥芽香氣，可以是麵包般和梅納產物為主導或帶點焦糖般的甜味。中度至完全沒有的香料、花香或草本等啤酒花風味。發酵特性乾淨的拉格，儘管可能出現輕微桃子、李子、莓果般的水果酯香氣。輕微的雙乙醯（Diacetyl）可有可無。

外觀：酒體呈深琥珀色至紅銅色，清澈至明亮的澄清度。厚大、持久且如同奶油般的綿密的泡沫。

版權所有 © 啤酒霞

風味：中至中高度的麥芽風味，複雜豐富並且為風味主軸。麥芽風味特性可以從是乾爽、梅納產物主導到焦糖般的甜味。有些版本甚至會有糖果或甜餅乾的麥芽風味。低至中度的香料啤酒花風味。顯著但乾淨的苦味提供足夠的平衡。些微的李子或莓果的水果酯可有可無。低度的雙乙醯（Diacetyl）也是可有可無的。不能有焦烤麥芽的風味。尾韻可以是乾爽、帶有啤酒花風味或偏向麥芽甜味。

口感：中至中等飽滿的酒體。柔和圓潤的口感，通常帶點奶油般的觸感。中至低度的碳酸感。

備註：這個類型的捷克名稱是polotmavé pivo，意思為“半黑色的”啤酒。這種類型是介於捷克風格polotmavý ležák（11 - 12.9 °P）與polotmavé speciální pivo（13 - 14.9 °P）兩個版本之間的。有些版本可能是透過淺色拉格和深色拉格的勾兌而來的。

歷史：這是一種維也納風格的拉格啤酒，後來一直在捷克被釀造。在捷克的小型釀酒廠的復興時期，讓市面上增加了許多這個類型的酒款。

原物料：皮爾森麥芽與焦糖麥芽，也可以使用維也納麥芽與慕尼黑麥芽。礦物質含量低的釀造水。傳統的捷克啤酒花品種。捷克的拉格酵母。

類型比較：相比維也納拉格（Vienna Lager），具有更強的捷克啤酒花風味。相比英式苦愛爾（British Bitter），有更豐富、更深的焦糖風味。大型釀酒廠的版本通常會類似捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager），但麥芽更多身熱的風味，啤酒花較少。反而小型的酒廠通常會釀造較多啤酒花風味、更複雜麥芽風味與甜味的版本。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-35
酒度（SRM）：10-16
初始糖度（OG）：1.044-1.060
最終糖度（FG）：1.013-1.017
酒精濃度（ABV）：4.4%-5.8%

經典酒款：Bernard Jantarový ležák 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

3D. 捷克深色拉格（Czech Dark Lager）

整體表現：麥芽風味豐富的深色捷克拉格啤酒，焦烤風味從幾乎沒有到非常明顯。啤酒花的風味表現可以有很多種程度和表現，因此造就不同的風味平衡。

香氣：中至中高度的濃郁麥芽香氣，表現可以是烤麵包、吐司、堅果、可可、深色水果或焦糖般的氣味。無至中等的巧克力或甜咖啡般的焦烤麥芽風味，但不應該過強而蓋過基礎麥芽的氣味。低至中度的香料啤酒花香氣可有可無。低度的雙乙醯（Diacetyl）和低至中度的水果酯是可以出現的。

外觀：酒體呈深銅色至黑色，通常帶有紅寶石般的色調，清澈至明亮的澄清度。酒帽呈奶白色至淺棕色，厚重且持久的泡沫。

風味：中至中高度的豐富、複雜麥芽風味主導。通常具有豐富的梅納產物風味和輕至中度的麥芽甜味。麥芽風味可能有焦糖、烤麵包、堅果、甘草、果乾、巧克力或咖啡的特性，以及非常低至中度的焦烤風味。低至中度的香料啤酒花風味。中至中低度的苦味。平衡可以從強烈麥芽風味主導到略偏向啤酒花風味。低度的雙乙醯（Diacetyl）和李子、莓果般的水果酯是允許的。

口感：中等至中等飽滿的酒體，但不會過於厚重、黏膩。中等至些微濃郁、以及中度奶油般的口感。中至低度的碳酸感。酒精度較高的版本可以帶有輕微的溫熱感。

備註：這種類型是介於捷克風格tmavý ležák（11 - 12.9 °P）與tmavé speciální pivo（13 - 14.9 °P）中間的版本。現代版本通常尾韻更乾爽，並具有較高的苦味。傳統的版本則通常具有18-20 IBU的苦度和較甜的風味平衡。

歷史：捷克布拉格（Praha）的U Fleků酒廠，自1499年以來都生產著捷克深色拉格最著名的版本。許多小型的新酒廠也開始釀造這種類型的啤酒。

原物料：最常見的是皮爾森麥芽和深色焦糖麥芽，並加入不帶苦味的焦烤麥芽。也可以使用維也納麥芽或慕尼黑麥芽。水質的礦物質含量低。傳統的捷克啤酒花品種。捷克的拉格酵母。

類型比較：這款類型的風味範圍大，可以像是慕尼黑深色拉格（Minuch Dunkel）或德式黑拉格（Schwarzbier）。但相比德國的拉格啤酒，具有更豐富的麥芽風味和啤酒花香氣、風味和苦味。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-34
酒度（SRM）：17-35
初始糖度（OG）：1.044-1.060
最終糖度（FG）：1.013-1.017
酒精濃度（ABV）：4.4%-5.8

經典酒款：Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold lmavé silné pivo 13°, Kozel Dark , Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

4. 歐洲麥芽型淺色拉格（Pale Malty European Lager）

這個類別包含了德國淺色拉格啤酒，整體濃度從vollbier（4.5%~5.6%）到starkbier（>6%）的範圍都有。擁有良好的發酵程度並著重於強調了皮爾森麥芽的風味平衡。

4A. 慕尼黑淺色拉格（Munich Helles）

整體表現：這是一款金黃色的德國拉格啤酒，帶有滑順的麥芽風味和乾爽的尾韻。微妙的香料、花香或草本的啤酒花風味以及適中的來平衡麥芽風味。使這類型的啤酒成為不甜、清爽的日常飲品。

香氣：中度穀物與甜麥芽的香氣。低至中度低的香料、花香或草本啤酒花香氣。乾淨的發酵特性。以麥芽香氣為主要平衡。新鮮版本的麥芽香氣會帶更多甜味。

外觀：酒體呈淺黃色至淺金色，清澈。酒帽呈白色，濃密且持久度高。

風味：中度的麥芽風味，帶點甜味以及中度的穀物風味。麥芽風味的呈現柔和、圓潤，伴隨低至中度低的苦味。低至中度低的香料、花香或草本啤酒花風味。尾韻麥芽風味主導、帶點苦味，乾爽不甜、沒有刺激尖銳的風味殘留。乾淨的發酵特性。

口感：中度的酒體。中度的碳酸感。良好的低溫熟成（Lagering）會增加更柔順的口感。

備註：非常新鮮的版本可能會有較突出的麥芽和啤酒花風味，但隨著時間風味也會越來越柔和。像是出口啤酒酒很難維持新鮮度。慕尼黑當地釀造的淺色拉格通常比外地釀造的風味更加清淡。慕尼黑淺色拉格（Munich Helles）有時會以「 Helles Lagerbier」的名稱出現。

歷史：1894 年的時候，為了跟市場上受歡迎的皮爾森啤酒抗衡，首次在慕尼黑由Spaten酒廠開始釀造的。此啤酒類型在德國南部是更受歡迎的。

原物料：歐洲的皮爾森麥芽。傳統的德國啤酒花品種。乾淨的德國拉格酵母。

類型比較：相比慕尼黑深色拉格（Munich Dunkel），麥芽和苦味平衡接近，但淺色的麥芽讓風味沒有那麼豐富，甜味上也比較低。相比德式皮爾森（German Pils），有更多的酒體和麥芽風味，但啤酒花風味較低、尾韻也比較不乾爽。相比德式出口型淺色拉格（German Helles Exportbier），麥芽風味表現很接近，但風味平衡中的啤酒花較比較少，酒精度也較低。相比慶典啤酒（Festbier），酒體更輕、酒精濃度更低。

類型規範：
苦度（IBUs）：16-22
酒度（SRM）：3-5
初始糖度（OG）：1.044-1.048
最終糖度（FG）：1.006-1.012
酒精濃度（ABV）：4.7%-5.4%

經典酒款：Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Heles

4B. 慶典啤酒（Festbier）

整體表現：這是一款口感滑順、風味乾淨的德式淺色拉格啤酒，帶有中等強度的麥芽風味和輕微的啤酒花風味。巧妙地平衡了酒精感而增加了易飲性。類型中想要特別凸顯德國的麥芽特色，是風味清淡不膩，卻又讓味蕾可以大大的滿足。

香氣：中度的麥芽香氣，著重在烤麵包般和微甜的表現。低至中度低的花香、草本或香料啤酒花香氣。麥芽不應該出現焦烤、焦糖或烤餅乾的氣味。乾淨的拉格發酵特性。

外觀：酒體呈深黃色至深金色，非常好的清澈度，不能帶有琥珀色的色調。酒帽白色至乳白色，多數商業版本為淺金色，泡沫持久度高。

風味：中至中度高的麥芽風味，有如烤麵包、生麵團的柔和麥芽風味。中至中低度的苦味。風味平衡偏向麥芽。發酵程度高、風味爽口，但尾韻不乾爽。中低至中度的花香、草本或香料的啤酒花風味。乾淨的發酵特性。風味主體還是以皮爾森麥芽為主，並帶有輕微的烤麵包。苦味的作用為平衡風味，還是會以麥芽風味做收尾。

口感：中等的酒體。口感滑順、一點綿密感。中度的碳酸感。幾乎沒有酒精的溫熱感，少數版本會有輕微的酒感。

備註：這個啤酒類型是現代慕尼黑啤酒節的啤酒最佳代表，雖然其他的啤酒節慶也常常可以看得到。有時會以另一個名字Wiesn出現在啤酒節，意思為“草地”。在類型指南中，稱此類型為慶典啤酒（Festbier）的原因，也跟德國和歐盟的法規有關。十月慶典啤酒（Oktoberfestbier ）是一個受到法律保護的啤酒產品，僅限於慕尼黑內

版權所有 © 啤酒霞

的大型酒廠生產，並供應給啤酒節的參與者飲用。其他國家因不受這法律的約束，所以美國的許多精釀啤酒廠，釀造節慶用的啤酒時，就會使用到類似的字眼作為類型名字「十月慶典啤酒（Oktoberfest）」。這類型的名字雖然是為了慶典而釀造，但是在風味上面其實更接近三月啤酒（Märzen）。因此，也可以稱之為「Helles Märzen」。

歷史：自從1990年至今，慕尼黑啤酒節上供應大多數的啤酒都是這種類型。而專門釀造出口給美國市場的版本，仍然比較傳統的琥珀色版本。因此美國當地釀早的版本也多數為較傳統的。Paulaner酒廠在70年代中期，首次釀造了這個金色的版本。因為他們認為傳統的節慶啤酒很容易喝了就飽了，在慕尼黑啤酒節時喝不了太多。所以才開發了一款酒體更輕盈、易飲性更高，但依然保有麥芽豐富風味的版本。期望這種版本的節慶啤酒更容易大口乾杯。當然，慕尼黑啤酒節現場供應的啤酒種類，最後還是會由慕尼黑市的委員會決定的。

原物料：主要使用皮爾森麥芽，但會添加了一些維也納或慕尼黑麥芽，以豐富麥芽的風味。

類型比較：相比三月啤酒（Märzen），風味較清淡，烘烤風味也比較少。相比慕尼黑淺色拉格（Munich Helles），整體的風味更強，有更多的酒體、啤酒花和麥芽風味。相比淺色烈拉格（Helles Bock），麥芽風味沒有那麼豐富。相比強度較高的捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager），麥芽的複雜度很接近，但啤酒花風味再少了一些。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-25
酒度（SRM）：4-6
初始糖度（OG）：1.054-1.057
最終糖度（FG）：1.010-1.012
酒精濃度（ABV）：5.8%-6.3%

經典酒款：Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weihenstephaner Festbier

4C. 淺色烈拉格 (Helles Bock)

整體表現：這是一款淺色、風味濃郁的德國拉格啤酒。有良好的發酵程度，提高了易飲性。相比其他的德國烈拉格（ Bock），啤酒花風味通常更明顯，但麥芽風味沒有那麼強烈。

香氣：中度到強烈的甜穀物麥芽香氣，通常帶輕微的烤麵包和梅納產物。無至中低度的香料、草本或花香啤酒花香氣。乾淨的發酵特性。低度的水果酯與輕微的酒精味可有可無。

外觀：酒體呈深金色至淺琥珀色，明亮至清澈的澄清度。酒帽呈白色，厚大、綿密且持久的泡沫。

風味：中至高度的甜穀物、生麵團、麵包或烤麵包的麥芽表現為風味主軸，並帶一些梅納產物風味，低度的焦糖風味可有可無。無至中度的香料、草本、花香、胡椒等啤酒花風味。但啤酒花風味會在風味平衡中佔重要角色，所以有勝於無。中度的啤酒花苦味。發酵特性乾淨、發酵程度高。中度乾爽的尾韻，殘留風味可以是麥芽或啤酒花，但不可以膩口。

口感：中等的酒體。中至中高度的碳酸感。滑順的口感，即便苦味高也不能有刺激性。輕微的酒精溫熱感可有可無。

備註：此類型也會被稱為五月烈拉格（Maibock）。

歷史：在所有的德國烈拉格（ Bock）類別裡，此類型是較晚才發展出來的。之所以會被稱為五月烈拉格（Maibock），是因為過去都會在春季或五月份銷售。以前的版本在顏色和啤酒花強度都有更大的差異性。

原物料：皮爾森麥芽、維也納麥芽和慕尼黑麥芽。不使用輔料。可以使用少許的淺色焦糖麥芽。傳統的德國啤酒花品種。乾淨的拉格酵母。釀造水水質較軟。熬煮糖化法（Decoction）是傳統的作法。煮沸時間比釀造深色烈拉格（Dunkles Bock）時還短，才能維持淺色的酒體。

類型比較：相比慕尼黑淺色拉格（Munich Helles）與節慶啤酒（Festbier），整體風味更強。相比深色烈拉格（Dunkles Bock），風味接近但顏色更淺。可以更苦、更多啤酒花風味、尾韻更乾爽。相比雙倍烈拉格（Doppelbock），風味接近但強度更低。

類型規範：
苦度（IBUs）：23-35
酒度（SRM）：6-9
初始糖度（OG）：1.064-1.072
最終糖度（FG）：1.011-1.018
酒精濃度（ABV）：6.3%-7.4%

經典酒款： Altenm ünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

5. 歐洲苦味型淺色拉格（Pale Bitter European Lager）

這個類別是從德國發展出來的的淺色拉格啤酒。其風味平衡從均勻到稍微帶苦味，伴隨中至中高度的德國啤酒花特色風味。通常是使用拉格酵母發酵，或透過低溫熟成（Lagering）讓整體風味非常柔順。此類別也和大多數德國啤酒一樣，發酵程度是高的。

5A. 德式淡拉格（German Leichtbier）

整體表現：這是一款淺色、發酵程度高、酒體輕的德國拉格啤酒，其酒精和熱量比標準強度的啤酒低。中度苦味，具有明顯的麥芽和啤酒花風味，使這款啤酒易飲卻不無聊。

香氣：低至中度的啤酒花香氣，帶有香料、草本或花香。低至中度低的甜穀物麥芽香氣，或些微的餅乾氣味。乾淨的發酵特性。

外觀：酒體呈淺稻禾色至深黃色，澄清度非常好。酒帽呈白色，低至中度的持久度。

風味：低至中度的甜穀物麥芽風味。中度的啤酒花苦味。低至中度的啤酒花風味，帶有香料、草本或花香。乾淨的發酵特性，並經過良好的低溫熟成。尾韻乾爽，並帶有點麥芽和啤酒花的餘韻。

口感：輕至非常輕的酒體。中至高度的碳酸感。發酵程度高。

備註：主要特色為低碳水、低酒精和低熱量的飲料出現在市場。也可以稱做低卡皮爾森（Diat Pils）或低卡淺色拉格（Diat Helles）。這種類型也可以由德式小麥（Weissbier）、科隆啤酒（Kölsch）、杜塞道夫老啤酒（Altbier）做低酒精的版本而來。但是比賽時就需要將他們分類在「34B. 混合類型啤酒」進行評審。

歷史：傳統的版本為了讓工廠或農地的工人恢復體力而釀的飲料，現代的版本更多是為了美國流行的健康意識而生。目前啤酒市場中，這種類型越來越被無酒精啤酒和低酒精調飲給取代了。

原物料：歐陸的皮爾森麥芽。德國的拉格酵母。傳統的德國啤酒花品種。

類型比較：相比德式皮爾森（German Pils）或慕尼黑淺色拉格（Munich Helles），酒精更低、酒體較輕、風味清淡。相比美式淡拉格（American Light Lager），苦味與其他風味更高。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-28
酒度（SRM）：1.5-4
初始糖度（OG）：1.026-1.034
最終糖度（FG）：1.006-1.010
酒精濃度（ABV）：2.4%-3.6%

經典酒款：Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbrau Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier

5B. 科隆啤酒（Kölsch）

整體表現：一款風味細膩且非常清澈的淺色啤酒，在麥芽、水果和啤酒花風味之間有著均衡的平衡。中等的苦味，發酵程度高但不過於乾爽的尾韻。這款啤酒很需要新鮮度，細緻的風味衰退速度很快。

香氣：低至非常低的甜穀物麥芽香氣。細膩的水果香氣可有可無，會如同蘋果、水梨或甚至櫻桃一般。低度的花香、香料或草本啤酒花香氣可有可無。發酵產生的芳香物質的是平衡、乾淨、新鮮的。

外觀：酒體呈黃色至淺金色。澄清度非常好。酒帽呈白色，氣泡細緻，持久度低。

風味：麥芽風味、水果風味、苦味和啤酒花風味，四者之間有很好的平衡。發酵程度高、發酵特性乾淨。中至中低度的甜穀物麥芽風味可能帶輕微的麵包或蜜糖風味。水果風味表現的甜味是幾乎沒有的。中低至中等的苦味。低至中高度的花香、香料或草本啤酒花風味。尾韻乾爽，風味柔和不殘留。每種版本的風味平衡會不太一樣，但不能有一個是明顯突出的。

口感：中低至中度的酒體，酒體不殘留。中至中高度的碳酸感。

備註：一種來自德國科隆（Köln）的傳統啤酒，使用愛爾酵母並配合低溫熟成的類型。科隆當地的各家酒廠會做出不同的風味平衡，所以評審在評判時，要允許一定程度的彈性。例如，比較乾爽的版本可能有更高的苦味與啤酒花風味，因此這個版就更不適合陳年、應更加避免氧化。在科隆供應啤酒時會以一種特殊杯型Stange，特色是高而窄的玻璃杯並只有200毫升的小容量。

版權所有 © 啤酒霞

歷史：自中世紀以來，科隆一直有愛爾啤酒的釀造傳統。但今天這個被稱為科隆啤酒（Kölsch）的類型是在19世紀末才出現的，主要目的是要了與市面淺色拉格啤酒競爭。科隆啤酒（Kölsch）的名稱是由科隆啤酒協定（Kölsch Konvention）所保護的，只能在科隆市及周邊地區酒廠生產的才可以使用。科隆啤酒協定簡易的定義要稱為科隆啤酒，要符合：1.淺色 2.發酵度高 3.酒花風味明顯 4.酒體澄清 5.愛爾啤酒 6. 酒精濃度類別為vollbier（4.5%~5.6%）。實際上，拉格啤酒的釀造在科隆地區甚至是被禁止的。

原物料：傳統的德國啤酒花品種。德國的皮爾森麥芽、其他淺色麥芽或維也納麥芽。發酵程度高、發酵特性乾淨的德國愛爾酵母。少數會用少量的小麥麥芽。目前的商業酒廠釀造，會使用15° C的發酵溫度，並搭配近0° C的低溫熟成一個月，最後盡可能的趁新鮮銷售。

類型比較：相比奶油混合愛爾（Cream Ale）與德式皮爾森（German Pils），風味表現上面是可以有一些接近的。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-30
酒度（SRM）：3.5-5
初始糖度（OG）：1.044-1.050
最終糖度（FG）：1.007-1.011
酒精濃度（ABV）：4.4%-5.2%

經典酒款：Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Päffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

5C. 德式出口型淺色拉格（German Helles Exportbier)

整體表現：這是一款金色的德國拉格啤酒。麥芽風味、飽滿的酒體和酒精濃度，三者達到很好的平衡。並帶有苦味與啤酒花風味。

香氣：中低至中度的花香、香料或草本啤酒花香氣。中等的甜穀物麥芽香氣，可能帶有些微的烘烤、麵包或麵團氣味。乾淨的發酵特性。啤酒花和麥芽都是明顯但平衡的。

外觀：酒體呈黃色至深金色，清澈乾淨。酒帽呈白色，持久度好。

風味：中等強度的麥芽啤酒花風味平衡，也有足夠的苦味支撐風味。麥芽和啤酒花的強度與風味描述，與香氣的描述相同。中等的苦味有很明顯的感受，並幫助尾韻有中等的乾爽程度，並出現平衡的麥芽啤酒花風味。乾淨的發酵特性。礦物質會幫助風味的豐富度，以及尾韻乾淨的尾韻，不能有強烈的礦物質風味。硫酸鹽的風味可有可無。

口感：中至中等的酒體。中等的碳酸感。口感滑順柔和。在較強的版本中，可能出現些微的酒精溫熱感。

備註：也被稱為多特蒙德出口型啤酒（Dortmunder Export）或簡稱Dort。在德國內被稱為出口型啤酒（Export），在其他地方通常還是稱之為特蒙德啤酒（Dortmunder）。「出口型」是德國釀酒傳統中，使用於描述啤酒強度的形容詞。也可以應用在其他的啤酒類型。此類型介於德式皮爾森（German Pils）和慕尼黑淺色拉格（Munich Helles）之間，顏色、風味平衡、苦味與尾韻。

歷史：1870年代在魯爾工業區（Ruhr）的多特蒙德（Dortmund）釀造的，回應當時皮爾森啤酒在市面上的人氣。它在第二次世界大戰後變得非常流行，但在1970年代又下降了。

原物料：礦物質含量高的釀造水，含有高濃度的硫酸鹽、碳酸鹽與氯化物。傳統的德國或捷克啤酒花品種。皮爾森麥芽。德國的拉格酵母。使用傳統的熬煮糖化法（Decoction）。

類型比較：相比德式皮爾森（German Pils），尾韻的酒花風味更少，酒體比較飽滿。相比慕尼黑淺色拉格（Munich Helles），苦味更高、尾韻更乾爽。相比捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager），風味更強，尾韻更乾爽，但啤酒花風味較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-30
酒度（SRM）：4-6
初始糖度（OG）：1.050-1.058
最終糖度（FG）：1.008-1.015
酒精濃度（ABV）：5.0%-6.0%

經典酒款：Chuckanut Export Dortmunder Lager, DAB Dortmunder Export, Dortmunder Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

5D. 德式皮爾森（German Pils)

整體表現：一款淺色、乾爽、苦味濃郁的德國拉格啤酒，顯著的啤酒花香氣。爽口、乾淨、易飲，擁有清澈的金色酒體，與堅固的酒帽。

香氣：中至中高度的花香、香料或草本啤酒花香氣。低至中等的甜穀物或麵團的麥芽香氣，通常會帶輕微的蜂蜜和烤餅乾的特性。乾淨的發酵特性。啤酒花香氣要很突出，但不能完全蓋過麥芽。

外觀：酒體呈稻禾色至深黃色，明亮至非常清澈。酒帽呈白色，綿密厚實，持久度非常好。

風味：入口的麥芽風味很快會被啤酒花風味和苦味蓋過，最終的尾韻乾爽且爽口。麥芽和啤酒花的強度與風味描述，與香氣的描述相同。中至高度的苦味持續到尾韻，會伴隨著些許的麥芽和啤酒花風味。乾淨的發酵特性。礦物質含量高的水會更凸顯尾韻的乾爽。這個類型應始終以苦味平衡為主。

口感：中至輕等的酒體。中至高度的碳酸感。有些版本有明顯的礦石感、銳利感，但不應太強導致尖銳的澀感。

備註：近代德國北方的皮爾森，顏色變得更淺、尾韻更乾爽和銳利，苦味也更強。這與當地的硫酸鹽含量有關。也因此巴伐利亞的皮爾森苦味較低，具有更多的麥芽風味和啤酒花特色，但仍具有足夠的啤酒花使尾韻爽口。這也是德式皮爾森跟慕尼黑淺色拉格最大的差別。在德國提到皮爾森的時候，使用「Pils」一詞比「Pilsner」更常見，目的為區別捷克風格的皮爾森出來，也是致敬捷克首創皮爾森這個類型。

歷史：從捷克皮爾森（Czech Pilsner）這個類型發展而來的，也因著德國的釀造環境而有了風味上的差異。特別是高礦物質含量的水質，以及德國特色的啤酒花品種。在70年代初，首次於德國釀造。第二次世界大戰後，隨著德國釀酒技術的現代化，它變得更受歡迎。與其兄弟捷克皮爾森（Czech Pilsner），成為現今最受歡迎啤酒類型的始祖。

原物料：歐陸的皮爾森麥芽。傳統的德國啤酒花品種。發酵個性乾淨的德國拉格酵母。

類型比較：相比捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager ），酒體更輕盈，顏色更淺，尾韻更乾爽、更爽口，發酵程度更高，苦味更持久，碳酸感更高。相比國際型淺色拉格（International Pale Lager），更多啤酒花風味、麥芽風味和苦味。相比慕尼黑淺色拉格（Munich Helles），麥芽風味相近但強度較低，更多啤酒花風味和苦味，尾韻更乾爽、更爽口。

類型規範：
苦度（IBUs）：22-40
酒度（SRM）：2-4
初始糖度（OG）：1.044-1.050
最終糖度（FG）：1.008-1.013
酒精濃度（ABV）：4.4%-5.2%

經典酒款：ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

版權所有 © 啤酒霞

6. 歐洲麥芽型琥珀拉格（Amber European Lager）

這個類別納入了源自於德國、並以麥芽風味為主體的的琥珀色拉格啤酒。酒精強度以德國的分類用字去看的話，強度範圍介在vollbier（4.5%~5.6%）與 starkbier(>6%)之間。

6A. 三月啤酒（Märzen）

整體表現：琥珀色的德國拉格啤酒，帶有純粹且豐富的烤麵包麥芽風味。苦味不搶戲，尾韻因著發酵程度高而乾爽。整體麥芽風味的表現柔和、優雅且複雜，並在尾韻依然呈現豐富的麥芽風味，但絕不甜膩或厚重。

香氣：中等的麥芽香氣，通常富有層次，帶有麵包、烤麵包和淡淡的麵包皮香氣。乾淨的拉格啤酒發酵特點。非常低的花香、草本或辛辣的啤酒花香氣是可選的。不適合出現焦糖甜、餅乾乾或烘烤麥芽的香氣。可能會稍微感知到淡淡的酒精味，但絕不應該刺激。乾淨、優雅的麥芽豐富感應該是主要的香氣。

外觀：酒體呈淺琥珀色到深紅銅色，明亮的澄清度，酒帽呈白色，持久度好。

風味：中至高度的麥芽風味，一開始時會以甜味表現，但尾韻會呈現中等的乾爽。獨特而複雜的麥芽風味通常是麵包和烤麵包般的風味。苦味中等，無至低度的花香、草本或香料啤酒花風味。啤酒花的風味要足夠，使麥芽風味在尾韻不顯得過甜。明顯的焦糖、乾餅或烘烤風味都是不適當的。乾淨的發酵特性。

口感：中等的酒體，平滑、如奶油般、感到飽滿的口感。因著發酵程度高，沒有甜膩黏口的口感。中度的碳酸感。可能會有些微的酒精溫熱感。

備註：德國當今釀造給當地啤酒節用的三月啤酒（Märzen）是金黃色的，如同此指南在類型節慶啤酒（Festbier）所描述的。但德國釀造給外國的版本是琥珀色的，且在酒款上被標記為 Oktoberfest。因此讓美國與許多國家釀造節慶啤酒時，都模仿這種的德國出口的琥珀色版本。節慶啤酒（Festbier）的歷史版本顏色比較深、接近棕色，也就是今天的三月啤酒（Märzen）。

歷史：如名字一樣，三月時期釀造濃度較高、風味較強的三月啤酒，並於夏季時陳放於低溫的洞穴中。在1841年之前，三月啤酒都還不是一種啤酒類型，直到1841年時，Spaten酒廠才釀造出大家公認的三月啤酒（Märzen）類型來。從1872年到1990年，啤酒節所提供的琥珀色三月啤酒（Märzen）已逐漸被金色版本取代，並且成為後來的節慶啤酒（Festbier）。

原物料：麥芽在每個版本的使用都不同，但傳統的德國版本強調慕尼黑麥芽，並使用熬煮糖化法（Decoction）來表現豐富的麥芽風味。

類型比較：相比深色烈拉格（Dunkles Bock），整體風味沒有那麼強烈和豐富。相比節慶啤酒（Festbier），具有更豐富的麥芽風味，酒體更重，苦味較少。相比捷克琥珀拉格（Czech Amber Lager），啤酒花的風味更少，麥芽風味強度差不多，但以不同的風味表現。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-24
酒度（SRM）：8-17
初始糖度（OG）：1.054-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.014
酒精濃度（ABV）：5.6%-6.3%

經典酒款：Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

6B. 煙燻啤酒（Rauchbier）

整體表現：一款帶有櫸木煙燻風味的德國琥珀色啤酒。煙燻風味有助於凸顯三月啤酒（Märzen）的風格特性，包括烤麵包般的麥芽風味、低調的苦味、乾淨的發酵特性以及相對乾爽的尾韻。

香氣：煙燻和麥芽混合的香氣，兩者的平衡和強度依版本而不同。櫸木的煙燻氣味強度可以從微弱到強，氣味可能帶有煙燻、木質或培根的特性。麥芽風味可以是低至中等，並帶有一些烤麵包或甜麥芽的特性。麥芽和煙燻的強度通常成反比關係。低度的花香或香料啤酒花香氣可有可無。乾淨的發酵特性。

外觀：酒體呈深琥珀色至紅銅色，通常比三月啤酒（Märzen）再深一點。酒體非常清澈。酒帽呈淺棕色至乳白色，厚大且如奶油一般綿密。

風味：以煙燻和麥芽的風味平衡為主，風味表現與香氣描述相似，強度依版本而不同。風味的表現要可以分辨出三月啤酒（Märzen）的特點，特別是麥芽的烤吐司。而搭配的櫸木煙燻風味可以是低至高的強度。風味雖然是豐富的麥芽和煙燻風味，但尾韻依然是中等的乾爽程度，有時煙燻風味有助於增強乾爽度。中度的苦味。中度的香料、花香或草本啤酒花風味。乾淨的拉格發酵特性。煙燻風味應該是要乾淨的，不應出現苦澀、燒焦、橡膠、硫磺般的風味。在煙燻風味較強的版本，可能會出現如火腿或培根般的表現。

口感：中度的酒體。中至中度高的碳酸感。口感滑順，明顯的澀感與其他刺激感是不可以的。

備註：德文字面上意譯為“煙燻啤酒”。煙燻風味和強度會因不同製麥廠和酒廠而不同，評審在評分時要允許類型在煙燻強度上的差異。許多其他的傳統德國類型也有煙燻風味，但這些應該被分類在「32A. 經典煙燻啤酒(Classic Style Smoked beer)」。此類型只適用於較常見的版本，也就是以三月啤酒（Märzen）為基底的類型。

歷史：班貝格（Bamberg）是巴伐利亞地區的一個城市，也是煙燻啤酒（Rauchbier）的歷史發源地。雖然煙燻啤酒的起源尚不清楚，但是在三月啤酒（Märzen）出現之後才發展出來的。

原物料：與三月啤酒（Märzen）的麥芽類似，再搭配德國的櫸木煙燻維也納麥芽（Rauchmalz）。有一些釀酒廠會自己煙燻麥芽。德國的拉格酵母。傳統的德國或捷克啤酒花品種。

類型比較：相比三月啤酒（Märzen），多出了平衡麥芽風味的煙燻特性，顏色略深。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-30
酒度（SRM）：12-22
初始糖度（OG）：1.050-1.057
最終糖度（FG）：1.012-1.016
酒精濃度（ABV）：4.8%-6.0%

經典酒款：Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

6C. 深色烈拉格 (Dunkles Bock)

整體表現：一款濃烈、深色、麥芽豐富的德國拉格啤酒，強調了歐陸麥芽的特色和烤麵包般的風味特性，但在尾韻不會過甜。

香氣：中到中度高的麵包般麥芽香氣，通常也帶點烤麵包的香氣。幾乎沒有啤酒花香氣。可能會出現一些酒精氣味。乾淨的拉格特性，但也允許些微的深色水果氣味。

外觀：酒體呈淺銅色至棕色，通常帶有石榴般的紅色。澄清度良好。酒帽呈乳白色，厚大且如奶油般的綿密。

風味：中到中度高的豐富麥芽風味主導，表現通常是烤麵包般的風味，可以帶一些深色焦糖的風味。不能有焦烤、焦黑或乾餅般的麥芽風味。無啤酒花的風味。啤酒花苦味低，但足夠平衡麥芽風味，並讓尾韻有一些麥芽甜味殘留。發酵程度很好，不會出現發酵不完全的甜膩感。乾淨的發酵特性，但也允許來自麥芽些微的深色水果風味。

口感：中到中高度的酒體。中到中低度的碳酸感。可能會有一些來自酒精的溫熱感，但不能過於刺激。口感滑順無澀感。

備註：熬煮糖化法（Decoction）對於風味的發展非常重要，它會增強麥芽的焦糖和梅納產物風味。

歷史：源於德國北部的恩貝克市（Einbeck）。在14至17世紀的漢薩同盟時期，恩貝克市是一個釀酒中心和熱絡的出口地區。17世紀之後，深色烈拉格（Dunkles Bock）在慕尼黑重新再被釀造。德語中Bock的意思為“山羊”，這也是為什麼山羊經常出現在酒標和廣告中。

原物料：慕尼黑麥芽和維也納麥芽，偶爾會有少量的深色焦烤麥芽，但僅用於調整顏色。不能使用非麥芽的輔料。歐陸的啤酒花品種。乾淨的德國拉格酵母。

類型比較：相比淺色烈拉格（Helles Bock），顏色較深，麥芽風味更豐富，苦味不明顯。相比雙倍烈拉格（Doppelbock），酒精含量和麥芽豐富度較低。相比三月啤酒（Märzen），有麥芽風味更強，酒精濃度更高。相比捷克琥珀拉格（Czech Amber Lager），風味更豐富，發酵度較低，啤酒花風味較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-27
酒度（SRM）：14-22
初始糖度（OG）：1.064-1.072
最終糖度（FG）：1.013-1.019
酒精濃度（ABV）：6.3%-7.2%

經典酒款：Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneitinger Bock, Lindeboom Bock, Schell's Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

版權所有 © 啤酒霞

7. 歐洲苦味型琥珀拉格（Amber Bitter European Lager）

這個類別納入了來自德國或奧地利的琥珀色拉格啤酒。

7A. 維也納拉格（Vienna Lager）

整體表現：一款風味中等強度的歐洲琥珀色拉格啤酒，具有柔和不過強的麥芽風味和平衡性適中的苦味，尾韻相對乾爽。麥芽風味單純，帶有豐富的麵包、烤麵包的特性。以基礎麥芽為風味主軸的特色，而不是特殊麥芽或其他穀物輔料。

香氣：中度的麥芽香氣，帶有烤麵包和麥芽穀物的特性。無至低度的花香、香料的啤酒花香氣。乾淨的拉格發酵特性。明顯的焦糖、餅乾或焦烤香氣是不適當的。

外觀：酒體呈淺琥珀色至銅色，清澈度明亮透明。酒帽呈乳白色，厚大且持久。

風味：柔和的麥芽為主要風味，有足夠苦味來平衡尾韻的風味。麥芽風味有如烤麵包一般，但不能有明顯的焦糖、餅乾或焦烤風味。尾韻乾爽，殘留的風味柔和並持續帶有豐富的麥芽風味與苦味。低等至無的花香、香料或草本啤酒花風味。乾淨的發酵特性。

口感：中低至中度的酒體，如奶油般的綿密口感。中度的碳酸感。

備註：這是一款強度適中的日常款啤酒，並非為特殊節日釀造的啤酒。許多傳統的版本是有添加輔料的，風味上也比較甜。近代的版本通常與國際琥珀拉格（International Amber Lager）或國際深色拉格（International Dark Lager）越來越像。

歷史：1841年的時候，由維也納的Anton Dreher所開始釀造的啤酒類型。在19世紀中後期變得很受歡迎。這種類型也在19世紀末時，由Santiago Graf和其他奧地利移民釀酒師帶入墨西哥。

原物料：傳統上使用維也納麥芽，但也可以使用皮爾森麥芽和慕尼黑麥芽。傳統的歐陸啤酒花品種。乾淨的德國拉格酵母。可以使用少量的特殊麥芽來調整顏色和調味。

類型比較：相比三月啤酒（Märzen），麥芽風味表現類似，但酒精濃度更低、酒體更輕，苦味和乾爽程度都略高。相比捷克琥珀拉格（Czech Amber Lager），麥芽風味和啤酒花味都更少。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-30
酒度（SRM）：9-15
初始糖度（OG）：1.048-1.055
最終糖度（FG）：1.010-1.014
酒精濃度（ABV）：4.7%-5.5%

經典酒款：Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

7B. 杜塞道夫老啤酒（Altbier）

老啤酒（Altbier）是一種來自杜塞道夫，有經過低溫熟成（Lagering）的愛爾啤酒，其發酵特性比大多數的愛爾更加乾淨。老啤酒的「老」是意指“舊”的釀酒風格，而非風味“老化”的意思。因為相較於多數流行的德國拉格，老啤酒依然是透過較古老的愛爾酵母所釀造的。

整體表現：一款顏色適中、發酵程度高、帶有濃郁麥芽風味與強烈苦味的啤酒。輕微而強烈的啤酒花風味平衡了麥芽風味。尾韻乾爽、厚實的酒體和柔順的口感。

香氣：豐富的麥芽香氣，中到中高度的烤麵包、堅果、烤吐司的特性。不應該有焦烤或巧克力的風味。中至低度的香料、胡椒或花卉啤酒花香氣襯托著，不會蓋過主要的麥芽香氣。乾淨的發酵特性。低至中低度的水果酯類氣味可有可無。

外觀：酒體琥珀色到深銅色，但不能到棕色。明亮的澄清度。酒帽厚大並呈乳白色，持久度高。

風味：麥芽的風味描述與香氣描述相似，中度至高度的苦味平衡了豐富的麥芽風味。不能有帶焦烤的麥芽風味。尾韻持續帶有穀物、苦味、麥芽的餘味，有時會聯想成堅果般的風味。中度至高度乾爽程度的尾韻。苦味會需要依照麥芽風味強度提高而提高，但也有可能出現苦味不足、尾韻較甜的版本。乾淨的發酵特性。可以有些微的水果酯類，表現會像是深色水果般的風味。中低度的香料、胡椒或花卉的啤酒花風味。些微的礦物質風味可有可無。

口感：中度的酒體。滑順的口感。中至中高度的碳酸感。些微至無的澀感。

備註：在杜塞道夫（Düsseldorf）的老城區（Altstadt），經典的傳統老啤酒是儲存於木桶中的。大多數的版本具有適中的苦味（25-35 IBU），而不是像著名的杜塞道夫酒廠Zum Uerige 所釀造啤酒花突出的版本。風味更強的類型 Sticke 與Doppelsticke應該要被分類在「27. 歷史啤酒類別（Historical Beer style）」。

歷史：19世紀末在杜塞道夫開始釀造的，以低溫熟成（Lagering）的製程釀造出乾淨的風味，來與市面上的拉格啤酒競爭。杜塞道夫有其他在地特色的啤酒類型，是在老啤酒（Altbier）之前的傳統釀造，但兩者之間並無關聯。

原物料：麥芽的使用會因不同版本而有所差異，通常包括德國的皮爾森麥芽或慕尼黑麥芽，有時會有少量的焦糖麥芽、巧克力麥芽或焦烤麥芽。也可能使用到一些小麥與烘烤小麥。傳統上使用德國啤酒花品種Spalt，但也可能使用其他的德國或捷克啤酒花品種。乾淨、發酵度高的愛爾酵母。多重溫度糖化（Step Mash）是傳統的釀造手法。在相較低的溫度讓愛爾酵母發酵，然後進行低溫的熟成（Lagering）。

類型比較：相比國際琥珀拉格（International Amber Lager），苦味更高，麥芽風味更多。相比加州混合拉格（California Common），製程、風味和顏色方面類似，但原物料使用不同。相比德式黑拉格（Schwarzbier），酒精含量較低，麥芽風味強度較低，苦味較高。相比維也納拉格（Vienna Lager），尾韻更乾爽，整體風味更強，苦味更多。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-30
酒度（SRM）：9-15
初始糖度（OG）：1.048-1.055
最終糖度（FG）：1.010-1.014
酒精濃度（ABV）：4.7%-5.5%

經典酒款：Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

8. 歐洲深色拉格（Dark European Lager）

這個類別納入了德國拉格啤酒中，強度為vollbier（4.5%~5.6%），其顏色比琥珀色、棕色更深。

8A. 慕尼黑深色拉格（Munich Dunkel）

整體表現：這是一款源自巴伐利亞的傳統深色拉格啤酒。具有烘烤、麵包般的麥芽風味，不帶任何焦烤或燒焦的風味。適度的苦味與乾爽的收尾，風味豐富且易飲。

香氣：中至高度烤麵包般的麥芽香氣，也會帶有巧克力、堅果、焦糖或太妃糖般的風味。巧克力風味在新鮮的版本裡會更明顯。麥芽整體香氣著重在麥芽穀物，而不是焦糖類的甜味。乾淨的發酵特性。低度的香料、花香或草本啤酒花香氣可有可無。

外觀：酒體呈深銅色到深棕色，通常會帶一點紅色，並擁有良好的澄清度。酒帽呈淺棕色，如奶油般的綿密。

風味：中至高度的麥芽風味強度，風味描述與香氣描述相似。中低至中等的苦味，足以平衡麥芽風味。麥芽的不會過於甜，尾韻中等程度的乾爽，並帶麥芽的餘韻。不能有焦烤、燒焦或其他過於刺激的麥芽風味。低度香料、草本或花香啤酒花風味可有可無。乾淨的發酵特性。

口感：中至中高度的酒體，帶有些微來自甜味的黏稠感，但不會過於厚重。中度的碳酸感，沒有刺激性的澀感。沒有酒精的溫熱感。

結論：這是一種傳統的慕尼黑類型啤酒，是慕尼黑淺色拉格（Helles）的好同伴。法蘭克尼亞地區的版本比慕尼黑的版本更苦。

歷史：在1830的年代，慕尼黑麥芽的發展出來之後，慕尼黑的酒廠Spaten開始釀造的類型。當時在巴伐利亞流行起來，尤其是法蘭克尼亞地區。並且被視為當地深色啤酒最成功的啤酒類型。

原物料：傳統上使用慕尼黑麥芽，但也可以使用皮爾森和維也納麥芽。使用少量的特殊麥芽調整顏色和風味。傳統上使用熬煮糖化法（Decoction Mash）。德國啤酒花品種和拉格酵母。

類型比較：相比深色烈拉格（Dunkles Bock），麥芽風味豐富度與強度較低。相比德式黑拉格（Schwarzbier），焦烤的風味較少，啤酒花的苦味更明顯。相比捷克深色拉格（Czech Dark Lager），整體風味更高，風味平衡更麥芽導向，啤酒花風味較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-28
酒度（SRM）：17-28
初始糖度（OG）：1.048-1.056
最終糖度（FG）：1.010-1.016
酒精濃度（ABV）：4.5%-5.6%

經典酒款：Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eittinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

版權所有 © 啤酒霞

8B. 德式黑拉格（Schwarzbier）

整體表現：一款深色的德國拉格啤酒，烘烤的麥芽風味主體，與適度的啤酒花苦味有良好的平衡。輕盈的酒體、尾韻乾爽，帶柔和的焦味或濃郁的殘留風味，使這款啤酒類型的易飲性非常高。

香氣：低至中度的麥芽香氣，帶有烘烤麥芽的香氣與些微芳香型麥芽的甜味。麥芽風味可以是乾淨無明顯特色的，也可以有更多麵包般的香氣，或帶有淡淡的黑糖香氣。烘烤風味的表現可以是些微的黑巧克力或咖啡，但絕不能是燒焦的風味。中低度的香料、花香或草本啤酒花香氣可有可無。乾淨的拉格酵母特性。

外觀：酒體棕色至深棕色，通常會帶點深紅色，但不會是全黑的顏色，澄清度非常好。酒帽呈淺棕色，厚大且持久度好。

風味：輕至中度的麥芽風味，可以是乾淨無明顯特色，也可以有更多麵包般的風味。輕至中度的烘烤麥芽可以帶有黑巧克力，但不會是燒焦的風味。中低至中度的苦味。輕至中度的香料、花香或草本啤酒花風味。乾淨的拉格酵母特性。尾韻乾爽，但非傳統的版本是可以帶點殘留甜味的。尾韻的風味是啤酒花苦味，與伴隨、細微的烘烤風味。

口感：中度的酒體。中至中高度的碳酸感。順滑的口感。沒有刺激感或澀感。

備註：德文的字面意思是“黑啤酒”。雖然此類型不是真的黑，苦味也沒有很突出，有時候也會被稱為黑色皮爾森（Black Pils）。強烈的焦烤風味是一個缺陷。

歷史：這是德國圖林根州（Thuringia）、薩克森州（Saxony）和法蘭克尼亞地區（Franconia）的特色啤酒類型。是日本釀造黑拉格類型的靈感來源之一。在1990年德國統一後變得更受歡迎。

原物料：德國慕尼黑麥芽和皮爾森麥芽，與無殼的焦烤麥芽來增加烘烤風味而不帶有焦味。傳統版本使用德國啤酒花品種和乾淨的德國拉格酵母。

類型比較：相比慕尼黑深色拉格（Munich Dunkel），通常顏色更深，尾韻更乾爽，酒體較輕盈，多出明顯的烘烤麥芽風味。相比捷克深色拉格（Czech Dark Lager），尾韻更乾爽，麥芽風味較少，啤酒花特性也較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-35
酒度（SRM）：19-30
初始糖度（OG）：1.046-1.052
最終糖度（FG）：1.010-1.016
酒精濃度（ABV）：4.4%-5.4%

經典酒款：Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier, pFriem
Schwarzbier

9. 歐洲烈啤酒 (Strong European Beer)

這個類別納入了源自於德國與波羅的海地區的拉格啤酒。風味更濃烈、酒精含量更高，並且大多數是深色的，但也有一些淺色版本。

9A. 雙倍烈拉格 (Doppelbock)

整體表現：一款濃烈、風味豐富且高度麥芽風味主導的德國啤酒，可以有淺色和深色的版本。深色版本具有更豐富、更有層次的麥芽風味，而淺色版本則有更多啤酒花風味和乾爽程度。

香氣：非常濃烈的麥芽味，可能帶有些微的焦糖味，中度的酒精香氣。幾乎沒有啤酒花的香氣。
深色版本 - 具有顯著且豐富的梅納產物、烘烤麥芽香氣，可以有輕微的巧克力香氣，但絕不能有焦烤或燒焦。中低度的深色水果酯類風味是可以的，會有如李子、黑葡萄的香氣。
淺色版本 - 具有濃郁而強烈的麥芽風味，通常帶有淡淡的花香、香料或草本啤酒花的香氣。

外觀：酒體澄清度良好。酒泡厚大且持久度好。
深色版本 - 酒體銅色至深棕色，通常帶有紅寶石色。酒帽乳白色。
淺色版本 - 酒體深金至淺琥珀色。酒帽白色。

風味：非常豐富、濃郁的麥芽風味。中到中低度的啤酒花苦味，但風味始終由麥芽主導。低度的啤酒花風味可有可無。大多數版本的麥芽甜味都很明顯，但尾韻的時候應該要漸漸轉向乾爽。甜味的呈現應該藉由低苦味凸顯出來，而不是發酵不完全的麥汁甜味。乾淨的發酵特性。
深色版本 - 麥芽和酯類的風味種類與強度和香氣描述類似。
淺色版本 - 具有濃烈的麵包和烘烤麥芽的風味，輕微的花香、香料或草本啤酒風味。尾韻較乾爽。

口感：中至中等高度的酒體。中至中低度的碳酸感。非常順滑的口感，沒有刺激感或澀感。輕微的酒精溫暖感可有可無，但絕不能有灼燒感。

備註：雙倍烈拉格（Doppelbock）主要指的就是雙倍強度的意思。大多數版本都是深色的，可能會凸顯麥汁煮沸時的焦糖化和梅納產物風味，但也有淺色版本存在。淺色版本不如深色版本的風味豐富，也不會有深色麥芽或水果酯的風味，尾韻可能會更乾爽一些，啤酒花風味和苦味也更多。雖然大多數傳統的版本類型規範的下限，但只要保持風味平衡，此類型的風味強度與酒精濃度其實沒有上限。

歷史：巴伐利亞的特色啤酒類型，源自於慕尼黑。最早是在17世紀時，由保拉（Paula）St. Francis 修道院的修道士釀造的。歷史版本的酒精發酵程度比現代版本低，因此甜度更高，酒精含量更低。修道士們稱其為「液態麵包」，並會在齋期間飲用。在19世紀時，一次法院的判決之下，只有Paulaner酒廠可以使用「Salvator」這個名字作為酒名，因此其他酒廠只能以結尾為「-ator」的字眼命名啤酒。傳統的版本酒色呈深棕色，淺色版本是比較近期的發展出來的。

原物料：皮爾森麥芽、維也納麥芽、慕尼黑麥芽。偶爾使用深色麥芽作為調色用。傳統的德國啤酒花品種。乾淨的德國拉格酵母。傳統釀造會使用熬煮糖化法（Double Decoction）。

類型比較：相比深色烈拉格（Dunkles Bock）或淺色烈拉格（Helles Bock），濃度更高、風味更豐富飽滿。淺色版本比深色版本的發酵度更高、深色水果酯類風味更少。

類型規範：
苦度（IBUs）：16-26
酒度（SRM）：6-25
初始糖度（OG）：1.072-1.112
最終糖度（FG）：1.016-1.024
酒精濃度（ABV）：7.0%-10.0%

經典酒款：
深色版本 - Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian
淺色版本 - Eggenberg Urbock 23o, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelberg-Bräu Zwergator

9B. 冰萃烈拉格 (Eisbock)

整體表現：一款濃烈、飽滿、豐富且麥芽味濃郁的德國深色拉格啤酒，通常具有口感黏稠與風味濃烈的特色。儘管風味濃縮、酒精濃度高，酒精應該平滑溫暖而不會有灼燒感。

香氣：由豐富、濃烈的麥芽和明顯的酒精味主導。麥芽可能具有麵包、烤吐司般的香氣，帶有一些焦糖或些微的巧克力香氣。通常伴有李子或葡萄等深色水果的香氣。沒有啤酒花香氣。酒精氣味不應該像溶劑般的刺鼻。乾淨的發酵特性。

版權所有 © 啤酒霞

外觀：酒體呈深銅色至深棕色，通常帶有紅寶石般的顏色。澄清度良好。酒帽呈乳白色至深乳白色，中等至低的持久度，通常會出現明顯的泡沫蕾絲痕。

風味：濃郁的甜麥芽風味平衡了酒精味。麥芽表現包含了梅納產物、吐司、焦糖，有時會帶些微的巧克力風味。可能會有來自麥芽的水果酯風味。啤酒花的苦味僅足以平衡麥芽甜味、避免黏膩感。沒有啤酒花風味。酒精平衡了強烈的麥芽風味。尾韻帶有濃郁的麥芽殘留風味，與酒精帶來的乾爽感，不應該過於甜膩。乾淨的發酵特性。

口感：濃郁至非常濃郁的酒體。低度的碳酸感。明顯的酒精溫熱感，但不至於刺激的灼燒感。非常順滑的口感。不能因苦味、酒精或其他風味而帶出刺激的口感。

備註：通常需要在結冰的溫度進行熟成，並在熟成過程中幫助酒精感更圓潤，以增強麥芽與酒精的風味平衡。

歷史：在19世紀末，起源於法蘭克尼亞地區庫爾姆巴赫（Kulmbach）的啤酒類型。儘管確切的起源已經不可考。甚至有傳說冰萃烈拉格是由一家酒廠意外凍結了啤酒而來的。

原物料：與雙倍烈拉格（Doppelbock）使用的原料相同。並通過冰結啤酒的方式去除水分，即冰結蒸餾法（freeze distillation）。進而濃縮了啤酒風味和酒精，以及任何啤酒原有的缺陷風味。商業版本的冰萃烈拉格酒精濃度通常在7%到33%之間。

類型比較：冰萃烈拉格（Eisbock）其實本質上就是加強版的雙倍烈拉格（Doppelbocks）。但“冰萃”的字眼意指冰結蒸餾的手法，而非針對酒精濃度的說明，雙倍烈拉格（Doppelbocks）也是有酒精濃度更高的版本。相比小麥烈愛爾（Wheatwine），口感更清爽、風味更不甜。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-35
酒度（SRM）：17-30
初始糖度（OG）：1.078-1.120
最終糖度（FG）：1.020-1.035
酒精濃度（ABV）：9.0%-14.0%

經典酒款：Kulmbacher Eisbock

9C. 波羅的海波特（Baltic Porter）

整體表現：這是一種深色、風味強烈、麥芽味濃郁的啤酒，在波羅的海地區有不同的版本。口感順滑、麥芽風味豐富，帶有複雜的深色水果風味和烘烤風味，但不能有燒焦的風味。

香氣：豐富的麥芽香氣，通常會帶出焦糖、太妃糖、堅果、烤麵包或甘草的氣味。複雜、中等強度的酒精和水果酯香氣，通常會帶出李子、李子果乾、葡萄乾、櫻桃或紅醋栗的氣味，有時甚至有波特酒的葡萄酒香氣。黑巧克力、咖啡或糖蜜的麥芽香氣，但不能是燒焦的味道。沒有啤酒花的香氣。沒有酸味。

外觀：酒體呈深紅銅色至深棕色，但不是黑色。酒體清澈，但較深的版本可能會呈現不透明。酒帽深棕色，厚大且持久度好。

風味：與香氣的表現一樣。具有豐富的麥芽風味，包括深烤麥芽、乾水果的酯類和酒精帶出來的複雜風味。麥芽可能帶有焦糖、太妃糖、堅果、糖蜜或甘草的風味。類似德式黑拉格（Schwarzbier）的風味，但不能有燒焦的風味。些微黑醋栗和深色果乾的風味。風味表現平順均衡，尾韻的風味依然是豐富的。開始時帶有麥芽甜味，但深色的烘烤麥芽風味很快成為風味主軸，並持續到乾燥的尾韻，留下淡淡的烘烤、咖啡或甘草和果乾的殘留風味。中低至中等的苦味，僅能幫助風味平衡，不讓麥芽風味過於膩口。無至中低度的香料啤酒花風味。乾淨的發酵特性。

口感：非常飽滿且順滑的酒體，並帶有陳年圓潤的酒精溫熱感。中至中高度的碳酸感，有助於更飽滿的酒體感受，以及防止過於黏膩的口感。

備註：大多數商業版本的酒精濃度在7%到8.5%之間。優秀的版本會將酒精濃度隱藏的很好，使它們高度的易飲性極其危險。類型的版本特性會因產地而不同，因此若品飲經驗只有單一酒款，不要因此而以偏概全。有些版本更接近英國的啤酒特色，而其他可能更符合在波蘭流行的版本。

歷史：19世紀初，英國流行的波特啤酒和司陶特啤酒的出口中斷，波羅的海周邊的國家便開始了波羅的海波特的釀造。過去最早的版本，都是使用愛爾酵母釀造的，後來許多酒廠漸漸因為生產的方便性，將配方改為拉格酵母。波羅的海波特這個類型名稱是1990年代才出現的，描述這些國家所釀造相似風格的啤酒，已經不是指歷史上的版本了。

原物料：通常使用拉格酵母。如果使用愛爾酵母，則需要進行低溫發酵（這方法來自於俄羅斯）。慕尼黑或維也納作為基礎麥芽，並搭配速烤黑麥芽的使用，可能包含焦糖麥芽或其他穀物輔料。歐陸的啤酒花品種。在歷史酒譜中，棕色或琥珀色麥芽很常被使用。如今這一個地區性啤酒類型，可以預期有多元的配方與表現。

類型比較：相比雙倍烈拉格（Doppelbock），酒體、麥芽味、順滑的口感類似。相比英式波特（English Porter），深色麥芽的風味類似。相比德式黑拉格（Schwarzbier），烘烤風味、愛爾酵母的果酯與酒精風味類似。相比帝國司陶特啤酒（Imperial Stout），烘烤程度低上許多，酒精濃度也較低。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-40
酒度（SRM）：17-30
初始糖度（OG）：1.060-1.090
最終糖度（FG）：1.016-1.024
酒精濃度（ABV）：6.5%-9.5%

經典酒款：Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

10. 德國小麥啤酒 (German Wheat Beer)

這個類別包含了德國不帶有酸味的小麥啤酒，強度範圍是從於 vollbier（4.5%~5.6%）到 starkbier(>6%)，有淺色和深色的版本。

10A. 德式小麥 (Weissbier)

整體表現：一種淺色、輕微苦味、清爽易飲的德國小麥啤酒，具有高度的碳酸感、乾爽的尾韻、輕柔的口感，以及特有的香蕉、丁香酵母發酵風味。

香氣：中等到濃烈的酯類、酚類氣味，通常會像是香蕉和丁香般的香氣。兩者之間的表現均衡，但都會比麥芽香氣更明顯、強烈。輕微到中等的麵包、麵團或穀物的小麥香氣。輕微的香草香氣可有可無。輕微的花香、香料或草本啤酒花香氣可有可無。草莓泡泡糖、酸味或煙燻味都被視為缺陷。

外觀：酒體呈淺稻禾色至金色，可以帶一點混濁。在瓶裝版本混濁物可能會沉澱在底部。酒帽呈白色，非常厚大且如奶油般的濃綿密，持久度好。

風味：低至中度的香蕉和丁香味，兩者之間的表現均衡，不能過強而蓋過其他的風味特性。輕微至中等的生麵包、麵團或穀物的小麥風味，帶點些微的皮爾森麥芽甜味。非常低至中低度的苦味。柔順卻濃郁的風味，尾韻相對乾爽。淡淡的香草味可有可無。非常低度的花香、香料或草本啤酒花風味可有可無。如果有甜味的表現，應當是苦味低造成的，而不是發酵不完全產生的。泡泡糖、酸味或煙燻味都被視為缺陷。
口感：中低至中等酒體，但不能厚重。剛入口是蓬鬆、綿密的口感，最後轉為輕盈、高氣泡。高至非常高度的碳酸感。

備註：此類型又被稱為Hefeweizen或Weizenbier，尤其是在巴伐利亞之外的地區。這些啤酒適合在新鮮的狀態飲用，因為它的良好風味經不起陳年。低酒精版本和無酒精版本在德國很受歡迎。過濾版本（Kristall）的德式小麥是“有過濾”的意思，澄清度非常的好。

歷史：德式小麥啤酒的傳統可以追溯到1500年代，這個曾經是為巴伐利亞皇室才能飲用的啤酒類型。現代版本的德式小麥則可以追溯到1872年，當時Schneider酒廠開始了第一次的釀造，並且是琥珀色的版本。淺色版本則是到了1960年代才開始流行的。如今，德式小麥在德國南部依然熱絡且特別受歡迎。
在德國歷史上，Weissbier這個名稱其實是在描述使用自然風乾麥芽釀造的啤酒，與如今的定義是不同的傳統文化。

原物料：至少一半的小麥麥芽。搭配皮爾森麥芽。傳統會使用熬煮糖化法（Double Decoction）。德式小麥的特殊酵母品種，低溫發酵。

類型比較：相比美式小麥啤酒（American Wheat Beer），具有香蕉和丁香的酵母風味，苦味較低。相比德式深色小麥（Dunkles Weissbier），顏色較淺，麥芽豐富度與風味強度較低。

類型規範：
苦度（IBUs）：8-15
酒度（SRM）：2-6
初始糖度（OG）：1.044-1.053
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：4.3%-5.6%

經典酒款：Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus M ü nchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weihenstephaner Hefeweißbier

10B. 德式深色小麥(Dunkles Weissbier)

整體表現：具有獨特的香蕉和丁香酵母發酵風味，並伴隨著烤麵包或焦糖風味的深色德國小麥啤酒。高度的碳酸感喝起來清爽，具有綿密、蓬鬆的口感和輕盈的尾韻。

香氣：中等的酯類、酚類氣味，通常是香蕉和丁香，與麥芽香氣有很好的平衡。輕至中度的麵包、生麵團或穀物的小麥氣味，通常帶著焦糖、烤吐司的麥芽氣味。低至中

版權所有 © 啤酒霞

等的香草香氣可有可無。輕微的花香、香料或草本啤酒香氣可有可無。草莓泡泡糖、酸味或煙燻味都被視為缺陷。

外觀：酒體呈淺銅色到深棕色，可以帶一點混濁。在瓶裝版本混濁物可能會沉澱在底部。酒帽乳白色，非常厚大、綿密且持久性好。

風味：低至中度的香蕉和丁香風味，與麥芽風味有很好的平衡，儘管麥芽有時可能會比丁香風味略強一些。低至中等的生麵包、麵團或穀物的小麥風味，伴隨著豐富的焦糖、烤麵包或吐司風味。不能有強烈的烘烤風味，只能有提供乾爽尾韻的烘烤風味。非常低至低度的苦味。柔順卻濃郁的風味，尾韻相對乾爽。非常輕微至中等的香草風味可有可無。低度的香料、草本或花香啤酒味可有可無。泡泡糖、酸味或煙燻味都被視為缺陷。

口感：中至中等的酒體。奶油般綿密的口感，在口中逐漸轉為輕盈。中至高度的碳酸感。

備註：在美國通常會稱之為Dunkelweizen。在德國此類型是越來越少見，隨著時間已經被過濾版本和無酒精版本取代了。

歷史：巴伐利亞有著數百年的小麥啤酒釀造傳統。小麥啤酒的釀造權力曾經是巴伐利亞皇室獨有的，直到18世紀末。傳統版本的巴伐利亞小麥啤酒通常呈現深色，就像當時的大多數啤酒一樣。淺色版本則是到了1960年代才開始流行，使得傳統深色小麥啤酒成為了上一代老年人的飲品。

原物料：一半以上的小麥麥芽。慕尼黑麥芽、維也納麥芽或皮爾森麥芽。烘烤黑小麥，焦糖小麥或其他調色用的麥芽。傳統會使用熬煮糖化法（Double Decoction）。德式小麥的特殊酵母品種，低溫發酵。

類型比較：是一種混合兩種特色的類型，德式小麥（Weissbier）的酵母和小麥特性以及慕尼黑深色拉格（Munich Dunkel）的麥芽豐富度。相比德式小麥（Weissbier），香蕉和丁香的風味更不明顯，但麥芽風味更明顯。相比德式深色裸麥啤酒（Roggenbier），酵母特性類似，但沒有裸麥麥芽的風味，酒體也略低。

類型規範：
苦度（IBUs）：10-18
酒度（SRM）：14-23
初始糖度（OG）：1.044-1.057
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：4.3%-5.6%

經典酒款：Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweißbier Dunkel

10C. 德式烈小麥啤酒（Weizenbock）

整體表現：一款強烈且麥芽風味豐富的德國小麥啤酒，結合了德式小麥（Weissbier）的小麥和酵母風味，以及淺色烈拉格（Helles Bock）豐富的麥芽風味、酒精度和酒體。這類型的強度可以是淺色烈拉格（Helles Bock）或雙倍烈拉格（Doppelbock），並根據顏色深淺有不同的變化版本。

香氣：中高至高度的麥芽豐富度，具有明顯的麵包、穀物和小麥香氣。中低至中高度的酵母發酵香氣，通常為香蕉和丁香。香草香氣可有可無。沒有啤酒花香氣。低至中等的酒精氣味，不能刺鼻或出現溶劑般的氣味。麥芽、酵母和酒精之間的香氣平衡良好，氣味複雜而吸引人。泡泡糖、酸味或煙燻味都被視為缺陷。
深色版本 - 具有更深的烘烤、麵包般麥芽氣味，也會有明顯的梅納產物，類似深色烈拉格（Dunkles Bock）或深色版本的雙倍烈拉格（Doppelbock）。可能帶有焦糖和深色的水果酯，如李子、梅子、黑葡萄和葡萄乾，尤其是陳年過的版本。
淺色版本 - 具有類似淺色烈拉格（Helles Bock）或淺色版本的雙倍烈拉格（Doppelbock）的穀物甜味、麵包、吐司和麥芽香氣。

外觀：可以帶點混濁，但來自小麥與酵母的混濁物會隨時間而沈澱。酒帽非常厚大且綿密。
深色版本 - 酒體呈深琥珀色至深棕色，帶點紅寶石色調。酒帽呈淺棕色。
淺色版本 - 酒體呈金色至琥珀色。酒帽白色至淺棕色。

風味：中高至高度的麥芽豐富度，帶有明顯的麵包、穀物小麥風味。低至中度的香蕉、丁香和香草酵母發酵風味。沒有啤酒花風味。低至中低度的苦味，會給人一種微甜的感覺，但尾韻通常依然乾爽。輕微的酒精風味可以增強甜味。麥芽、酵母和酒精之間增加了風味的複雜性，隨著時間老化複雜度會更明顯。泡泡糖、酸味或煙燻味都被視為缺陷。
深色版本 - 具有更深、豐富的麵包或烤麵包風味，帶有顯著的梅納產物風味。焦糖和巧克力風味可有可無，但不能是焦烤風味。可以帶深色水果酯，如李子、梅子、黑葡萄或葡萄乾，尤其是陳年過的版本。
淺色版本 - 具有麵包般、烘烤麥芽、甜穀物味造就的豐富度。

口感：中至中等的酒體。輕柔、滑順、綿滑的口感。溫和的酒精溫熱感。中至高度的碳酸感。

備註：整體風味為德式小麥（Weissbier），但是強度為淺色烈拉格（Helles Bock）或雙倍烈拉格（Doppelbock），甚至Schneider酒廠也生產了冰萃烈拉格（Eisbock）的版本。淺色和深色版本均有，但深色版本最常見。輕度氧化附帶的梅納產物可能會產生一些濃郁、

強烈的香氣和風味，通常出現在老化的進口產品中。新鮮的版本不具有這樣的特性。經過良好陳年的版本也可能出現輕微雪莉酒的風味。淺色版本具有較少的麥芽風味、更多的啤酒花風味。

歷史：1907年時，慕尼黑的Schneider酒廠釀造了強度較高的經典酒款Aventinus。淺色的版本則是更近期才開始被釀造的。

原物料：至少一半的小麥麥芽。慕尼黑麥芽、維也納麥芽或皮爾森麥芽。可以使用少量調色的麥芽。傳統會使用熬煮糖化法（Double Decoction）。德式小麥的特殊酵母品種，低溫發酵。

類型比較：相比德式小麥（Weissbier）或德式深色小麥（Dunkles Weissbier)，風味更濃烈、更豐富，但酵母的發酵特性類似。相比雙倍烈拉格（Doppelbock），強度差異是本版而異，但擁有德式小麥的發酵特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-30
酒度（SRM）：6-25
初始糖度（OG）：1.064-1.090
最終糖度（FG）：1.015-1.022
酒精濃度（ABV）：6.5%-9.0%

經典酒款：
深色版本 - Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus
淺色版本 - Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weihenstephaner Vitus

11. 英國淺色苦愛爾（British Bitter)

英國淺色愛爾發展起源於19世紀末。在第一次世界大戰後，在苦愛爾中加入焦糖麥芽的做法變得普遍。傳統的苦愛爾必須在新鮮時飲用，並且只能傳統愛爾（Real Ale）的方式供應（傳統愛爾的特色包含非人工冷卻與人工碳酸化）。大多數出口用的英式苦愛爾會做成高酒精和高碳酸感的瓶裝與桶裝，英國境內銷售的版本則會比較甜、啤酒花風味更少。本類型指南想傳達的是傳統愛爾（Real Ale）的版本，而非商業出口用的版本。

英式苦愛爾有幾種地區性的版本，有些顏色較深色、風味較甜且幾乎不帶酒泡。有些則是顏色較淺、啤酒花風味較重、酒泡較多。以及介於兩個之間的各其他版本。

評審不應該過分強調這類別類型中的焦糖元素。因為出口的英式苦愛爾多數已被氧化，進而增添了陳年般的焦糖風味。不要假設這類的陳年焦糖風味是傳統苦愛爾的必要元素。

11A. 英式苦愛爾（Ordinary Bitter)

整體表現：低酒精度、低碳酸感使得這款啤酒容易入口。麥芽的風味和強度可以有所不同，但絕不能壓倒整體風味。好的易飲性是這種類型的關鍵。

香氣：輕微至中等的麥芽香氣，通常帶有輕微的焦糖特性。常見的有麵包、餅乾或烘烤麥芽的麥芽香氣。輕至中度的水果香氣。無至中等的花香、土壤、樹脂或果香啤酒花香氣。通常不含雙乙醯（Diacetyl），有的話必須要非常低的濃度。

外觀：酒體呈淺琥珀色到淺銅色，良好到明亮的澄清度。酒帽呈白色至灰白色，低到中等的泡沫。低度的碳酸感，可能導致完全沒有泡沫。

風味：中到中高等的苦味。中低到中高度的水果酯。低到中度的啤酒花風味，通常帶有土壤、樹脂、果香或花香的特性。低到中等的麥芽風味，通常帶有麵包、餅乾或吐司的特性。尾韻乾燥。低到中度的焦糖或太妃糖風味可有可無。風味平衡通常偏向苦味，但苦味依然不能完全蓋過麥芽、酯類和啤酒花風味。通常不含雙乙醯（Diacetyl），有的話必須要非常低的濃度。

口感：低至中低度的酒體。低度的碳酸感。不過瓶裝版本可能會有中等的碳酸感。

備註：英國苦愛爾類別中酒精度最低的類型。通常對消費者來說，只會稱此類型為Bitter，而釀酒師為了區分其他強度的苦愛爾，進而稱次類行為Ordinary Bitter。

歷史：（請參見該類別介紹）

版權所有 © 啤酒霞

原物料：淺色愛爾麥芽、琥珀色麥芽或焦糖麥芽。可能會有少量的深色麥芽用於調色。可以使用糖、玉米或小麥。傳統會使用英國啤酒花品種，但其他啤酒花也是允許的。如果使用美國啤酒花品種，風味不能太強烈。英式的酵母品種。

類型比較：在一些近代的變形版本中，僅會使用淺色愛爾麥芽，並且稱之為金色愛爾（Golden Ale）、夏季愛爾（Summer Ale）或金色苦愛爾（Golden Bitter）。不論哪種版本，重點應放在啤酒花苦味的添加，而不是美式愛爾中強烈啤酒花香氣的添加。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-35
酒度（SRM）：8-14
初始糖度（OG）：1.030-1.039
最終糖度（FG）：1.007-1.011
酒精濃度（ABV）：3.2%-3.8%

經典酒款： Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

11B. 英式優質苦愛爾（Best Bitter）

整體表現：一款風味豐富但清爽易飲的低酒精啤酒。某些版本的風味平衡偏向麥芽風味，但不應該蓋過整體的苦味特性。易飲性是這種風格的關鍵。

香氣：低至中度的麥芽香氣，通常帶有低至中低度的焦糖味。常見的有麵包、餅乾或烘烤麥芽的麥芽香氣。輕至中度的水果香氣。無至中度的花香、土壤、樹脂或果香啤酒花香氣。通常不含雙乙醯（Diacetyl），有的話必須要非常低的濃度。

外觀：酒體呈淺琥珀色至紅銅色。良好至非常好的澄清度。酒帽呈白色至淺黃色，低至中度的泡沫。低度的碳酸感，可能導致完全沒有泡沫。

風味：中至中度高的苦味。中至低度的水果酯風味。中至低度的啤酒花風味，通常帶有花香、土壤、果香的特性。低至中度的麥芽風味，通常帶有麵包、餅乾或烤麵包的特性。低至中度的焦糖或太妃糖風味可有可無。尾韻乾爽。風味平衡通常偏向苦味，儘管苦味不完全蓋過麥芽風味、酯類風味和啤酒花風味。通常不含雙乙醯（Diacetyl），有的話必須要非常低的濃度。

口感：中度至中等偏低的酒體。低度的碳酸感，不過瓶裝版本可能會有中等的碳酸感。

備註：相較於英式苦愛爾，此類型有更明顯的麥芽風味。這是一種風味強度更高，適合大量飲用的類型。

歷史：（請參見該類別介紹）

原物料：淺色愛爾麥芽、琥珀色麥芽或焦糖麥芽。多數會使用糖。可能使用少量焦糖麥芽或深色麥芽進行調色。可以使用玉米或小麥。傳統使用英國的啤酒花品種為香氣來源，但任何啤酒花都可以使用。如果使用美國的啤酒花品種，只需要非常輕微的香氣即可。英式的酵母品種。

類型比較：相比英式苦愛爾（Ordinary Bitter），酒精濃度更高，通常使用品質更好原物料。相比英式特級苦愛爾（Special Bitter），酒精濃度更低。相比英式金色愛爾（British Golden Ale），焦糖或基礎麥芽的風味更多，也更強調啤酒花苦味，而不是美式愛爾中鮮明的啤酒花香氣的添加。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-40
酒度（SRM）：8-16
初始糖度（OG）：1.040-1.048
最終糖度（FG）：1.008-1.012
酒精濃度（ABV）：3.8%-4.6%

經典酒款：Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

11C. 英式特級苦愛爾（Strong Bitter）

整體表現：一款平均強度的英式苦愛爾。其風味平衡可以從麥芽和啤酒花均衡，到稍微帶苦味。易飲性是這種類型的關鍵。這是一個相對廣泛的類型，可以讓釀酒師做不同程度的呈現。

香氣：中至中低度的啤酒花香氣，通常具有花香、土壤、樹脂或果香的特性。中至中高等的麥芽香氣，低至中等的焦糖特性可有可無。中低至中高度的水果酯類香氣。通常不含雙乙醯（Diacetyl），有的話必須要非常低的濃度。

外觀：酒體呈淺琥珀色至深紅銅色。良好至出色的澄清度。酒帽呈白色至淺黃色，低至中度的泡沫。碳酸感低的版本，低度的泡沫是可以接受的。

風味：中至中高度的苦味。明顯的麥芽風味，通常帶有麵包、餅乾、堅果或烤麵包的特性，中低至中等的焦糖或可有可無的太妃糖風味。中至中高度的啤酒花風味，通常帶有花香、土壤、樹脂或果香的特性。啤酒花的苦味和風味應該要是明顯，但不完全蓋過麥芽風味。中低至高度的水果酯類香氣。低度的酒精風味可有可無。中等乾燥的尾韻。通常不含雙乙醯（Diacetyl），有的話必須要非常低的濃度。

口感：中低至中等飽滿的酒體。低至中度的碳酸感，瓶裝版本的碳酸感會比較高。較濃郁的類型版本可能會帶有輕微的酒精溫熱感，但不應該過高。

備註：在英國，「ESB」是Fullers酒廠的商標，沒有人將其視為通用的啤酒類型，即便它是多麼獨特、知名的一款的啤酒。非常濃郁、複雜的麥芽風味，這在其他的英式特級苦愛爾中找不到。但這也往往影響了評審的判斷，對於傳統而風味不及ESB的酒款給予扣分。在美國，「ESB」已經被用來描述一種麥芽味濃郁、帶有苦味、淺琥珀色的英式啤酒，成為一種精釀啤酒風潮下的啤酒類型字眼。這也可能會誤導評審，讓為一些美國釀造的ESB代表了這種英式類型。

歷史：（請參見該類別介紹）。
英式特級苦愛爾（Strong Bitter）可以被視為較高濃度的英式優質苦愛爾（Best Bitter），特級並不代表品質上的差異。英國淺色愛爾通常被認為是一種品質更好、出口使用的淺色苦愛爾，整體類似特級苦愛爾但碳酸感再更高一些。近代的英式淺色愛爾被認為是一種瓶裝的英式苦愛爾，但它們在從歷史上是兩種不同的類型。

原物料：淺色愛爾麥芽、琥珀色麥芽或焦糖麥芽，可以使用少量烘烤黑麥芽來調色。可以使用糖、玉米或小麥。傳統上會使用英國啤酒花品種增添香氣，但任何啤酒花都可以使用。如果使用美國的啤酒花品種，只需要非常輕微的香氣即可。英式的酵母品種。伯頓（Burton）的版本會使用高硫酸鹽的釀造水，會因此增加尾韻的乾爽程度，與硫類礦物質的風味。

類型比較：相比英式優質苦愛爾（Best Bitter），麥芽和啤酒花的風味更明顯，酒精濃度更高。相比英式淺色愛爾（British Strong Ale），較強的版本很類似，但風味較淡且苦為更高。相比美式淺色愛爾（Aerican Pale Ale），酯類含量更高，啤酒花風味種類不同。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-50
酒度（SRM）：8-18
初始糖度（OG）：1.048-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.016
酒精濃度（ABV）：4.6%-6.2%

經典酒款：Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

版權所有 © 啤酒霞

12. 大英帝國淺色啤酒 (Pale Commonwealth Beer)

這個類別包含了來自前大英帝國國家的啤酒，並且為淺色、中等強度、苦味明顯、啤酒花風味主導的愛爾啤酒。

12A. 英式金色愛爾 (British Golden Ale)

整體表現：這是一款以酒花為主調、酒精濃度中等偏高的淺色苦味啤酒。易飲性和清爽度是這種類型的關鍵。最初是為了夏季飲用的季節性啤酒。

香氣：中低至中等的高啤酒花香氣，可以是任何品種的啤酒花。常見啤酒花風味有傳統的花香、草本或土壤氣味，以及美國品種的柑橘氣味。通常會以單一啤酒花品種表現。低度麵包般的麥芽香氣，不會有焦糖味。中低至低度的酯類水果香氣。低度的雙乙醯（Diacetyl）氣味可有可無。

外觀：酒體呈淺黃至金黃色。良好至非常好的澄清度。酒帽白色，低至中度的泡沫。碳酸感較低時，可接受較少的泡沫。

風味：中至中高度的苦味。中至中高度的啤酒花風味。可以是任何種類品種的啤酒花，柑橘調性的風味是越來越常見。中低至低度的麥芽風味，通常是麵包或餅乾的風味。一般不含焦糖風味。啤酒花的苦味和風味在平衡中要很明顯。中低至低度的水果酯類風味。尾韻中等的乾爽程度。苦味隨著酒精含量的增加而增加，但始終保持整體平衡。低度的雙乙醯（Diacetyl）氣味可有可無。

口感：輕至中度的酒體。桶裝版本的碳酸感低至中度，但瓶裝版本的碳酸含量就比較高。強度較高的版本可能會有輕微的酒精溫熱感，但不應該太明顯。

備註：這是一款以啤酒花為重點的啤酒。適合的飲用溫度比傳統的苦愛爾更低，最初被定位為一款清爽易飲的夏季啤酒，而近代多數成為全年釀造的酒款。最初的版本會使用傳統的英國啤酒花品種釀造，現在越來越多酒廠使用美國柑橘味主體的啤酒花品種。此類型也被稱為金色苦愛爾（Golden Bitter）、夏季愛爾（Summer Ale）或金色愛爾（Golden Ale）。已經廣泛包裝於木桶、不銹鋼桶和玻璃瓶了。

歷史：現代的金色愛爾是在英國發展出來的，為了因應市場熱銷的拉格啤酒而釀造的。雖然第一款金色愛爾無從追尋，但多數人認為是1986年時，Hop Back酒廠釀造的酒款Summer Lightning，也是此類型的經典之作。

原物料：以淺色的麥芽作基礎，以啤酒花風味作為裝飾。也可以使用糖、玉米或小麥。通常使用英國啤酒花品種，儘管美國柑橘味的品種越來越普遍被使用。相對乾淨發酵特性的英國酵母品種。

類型比較：相比美式淺色愛爾（American Pale Ale），酒精含量通常較低，有可能使用英國的原料。相比英式苦愛爾（British Bitter）和英式淺色愛爾（British Pale Ale），沒有焦糖風味，酯類風味較少。相比英式苦愛爾（British Bitter），尾韻更乾，麥芽風味較少，呈現不同的風味平衡。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-45
酒度（SRM）：2-5
初始糖度（OG）：1.038-1.053
最終糖度（FG）：1.006-1.012
酒精濃度（ABV）：3.5%-5.0%

經典酒款：Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

12B. 澳式氣泡愛爾 (Australian Sparkling Ale)

整體表現：這是一種平衡性良好、淺色、高碳酸感、適合在炎熱氣候中飲用的愛爾啤酒。具有足夠的苦味、中等的草本和水果酯的風味。柔順的風味、中性的麥芽表現與飽滿的口感，但尾韻卻是高度發酵的乾爽。

香氣：香氣柔順、清新，香氣平衡的良好的包含酯類、啤酒花、麥芽和酵母，都是中至低等的強度。酯類通常是水梨和蘋果的香氣，可以帶點香蕉的氣味。啤酒花香氣帶有土壤、草本或甚至鐵質的氣味。麥芽的香氣可以是中性的穀物味到中等的穀物甜味到輕微的麵包味，不能帶有焦糖味。非常新鮮的版本可以帶點酵母、硫化物的氣味。

外觀：酒體呈深黃色到淺琥珀色，通常是金色。高度的碳酸造就了厚大、白色的泡沫，並綿延不斷冒出小顆的泡沫。高碳酸度也造成源源不絕的氣泡。如果倒酒時沒有激起底部酵母，會有明亮清澈的酒體。但通常會激起酵母並一起倒入，呈現混濁的外觀。

風味：中至低等的穀物、麵包般麥芽風味。焦糖風味通常不出現。入口的風味是溫和的甜味，中等的苦味逐漸在口中增加、平衡了麥芽風味。發酵程度高，呈現乾爽、清爽的尾韻，並帶有持久的苦味。中至中高度的啤酒花風味，通常帶有土壤、草本、樹脂、胡椒或些微的鐵味（來自酒花品種Pride of Ringwood），並持續到尾韻。不應有花香的啤酒花風味。中高至中低度的酯類風味，通常是水梨和蘋果，微弱的香蕉則是可有可無。可能帶有輕微的礦物質或硫化物風味，特別是如果有酵母也存在酒液中。

口感：高至非常高的碳酸感，帶來高度的氣泡感和爽口度，可能出現些微刺激的碳酸氣味。溫和至中等飽滿的酒體，如果倒酒時激起了酵母，酒體的感受會更高。滑順但氣泡感十足的口感。較強度的版本可能帶有輕微的酒精溫熱感。非常高的發酵程度，不應該有任何殘留的甜味。

備註：自1862年以來，Coopers酒廠一直在釀造他們的旗艦氣泡愛爾酒款，儘管配方多年來有所微調。如果在倒酒時，這類型的啤酒上半段會非常清澈，但酒吧在侍酒時通常會把底部含有沉澱酵母的啤酒也一起倒入杯中。在一些酒吧，在開瓶前會先在吧台上溫柔的滾動。如果是桶裝啤酒的話，酒廠會指示酒吧倒酒前要整桶啤酒晃動、以攪拌均勻酵母。畢竟混濁的外觀似乎是現代消費者的偏好。自然碳酸化的類型。適合新鮮的狀態下飲用。

歷史：根據釀酒歷史的記載，澳大利亞在19世紀所釀造的啤酒，大多數桶裝為XXX淺色苦愛爾（名稱裡的X越多表示酒精濃度越高）和波特啤酒（Porter）。瓶裝啤酒最初是為了與英國進口啤酒競爭而發展的，例如酒款Bass和酒款Wm Younger' Monk。直到20世紀初，瓶裝的淺色愛爾啤酒已經不再流行，而風味更淡的拉格啤酒越來越受歡迎。許多澳式氣泡愛爾和淺色愛爾啤酒雖然標籤為「愛爾啤酒」，但實際上它們本質是麥芽配方相似的拉格啤酒。南澳大利亞阿得雷德城市（Adelaide）的Coopers是唯一生產真正氣泡愛爾（Sparkling Ale）類型的釀酒廠。

原物料：輕度烘烤的澳大利亞二稜大麥芽，也可以用拉格啤酒常使見的麥芽。只用少量焦糖麥芽進行調色。現代的版本不使用任何穀物輔料，只能用蔗糖來幫助啟動發酵。使用45%二稜大麥芽與30%高蛋白質的六稜大麥芽，並加入25%的糖來減少麥汁氮含量。傳統釀造使用澳大利亞的啤酒花品種Cluster和Goldings，直到1960年代中期才被品種Pride of Ringwood給取代。發酵程度高的經典澳大利亞酵母品種，伯頓酵母（Burton-style yeast）。釀造水的礦物質含量依酒款而不同，通常碳酸鹽含量低，硫酸鹽含量中等。

類型比較：相比英式淺色愛爾（English Pale Ale），兩著非常相似，但碳酸度更高、焦糖味較少、啤酒花香味強度也較少，並擁有獨特的酵母品種和啤酒花品種。由於發酵度高、最終糖度低，啤酒花苦味與風味一覽無遺，感受到的苦度也會比實際上的還高。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-35
酒度（SRM）：4-7
初始糖度（OG）：1.038-1.050
最終糖度（FG）：1.004-1.006
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.0%

經典酒款：Coopers Sparkling Ale

12C. 英式印度淺色愛爾（English IPA）

整體表現：一款苦味適中，發酵程度非常高，乾爽尾韻、啤酒花香氣飽滿的英式淺色啤酒。透過經典的英國原料，展現出最正宗的風味表現。

香氣：中至中高度的啤酒花香氣，通常為花香、香料、胡椒或柑橘的特性。些微來自啤酒花乾投的香氣可有可無。中低至中度的麵包或餅乾般的麥芽香氣，中低度的焦糖或餅乾的特性可有可無。低至中度的果香可以接受，輕微的硫化物氣味也是可以接受的。

外觀：酒體呈金黃色至深琥珀色，多數版本顏色都相當淺。酒體清澈度應為良好的，儘管可以有未過濾的版本會稍微混濁。酒帽白色，中等大小且持久性好。

風味：中到高度的啤酒花風味，通常為花香、香料、胡椒或柑橘的特性。中度到強烈的啤酒花苦味。中低至中度麵包般的麥芽風味，輕微至中度的餅乾、吐司、太妃糖或焦糖特性可有可無。中低至中度的果香。中等到非常乾爽的尾韻，苦味會持續殘留但不會太刺激。風味平衡偏向啤酒花，但麥芽的風味存在仍可被察覺。如果使用高硫酸鹽的釀造水，會帶有更明顯的乾爽尾韻，一些硫化物風味，以及更持久的苦味。在濃郁的版本中可能會出現一些酒精風味。

口感：中低至中等的酒體，滑順的口感。沒有啤酒花產生的澀感。中至中高度的碳酸感，有助於尾韻的乾爽。在濃郁的版本中可以感受到低度的酒精溫熱感。

備註：印度淺色愛爾（IPA）之所以能夠以良好的狀態運送到印度，是因為發酵程度非常高，酒液中因此減少了可能造成腐敗的營養成分，並且含有大量的啤酒花。僅僅因為印度淺色愛爾（IPA）良好的被運送到印度，不代表其他啤酒就不會被運到印度，也不代表印度淺色愛爾是為了被送到印度而被發明出來的，也不代表印度淺色愛爾比其他啤酒使用更多的啤酒花，更不代表印度淺色愛爾酒精含量在當時有特別的高。

許多現代標示為IPA的酒款，酒精濃度都相當的低。根據CAMRA的說法「酒精濃度在3.5%左右的IPA不符合類型特性」。英國啤酒歷史學家Martyn Cornell曾說「像這樣低酒精的IPA其實與一般苦愛爾（Bitter）沒有什麼區別」。因此本指南同意這些觀點，而不隨從一些現代英國酒廠宣稱的IPA。因此現今英國市場上有這兩種IPA類型，指南描述的與市場自由定義的。這些啤酒是在橡木木桶中儲存運送的，但不應該帶有橡木或白酒的特性。

歷史：最早類型是倫敦所釀造的淺色陳年愛爾（Pale Stock Ale），於18世紀末時首次運送到印度。Bow酒廠的George Hodgson並未創造這種風格，但他是第一位以此聞名的酒廠老闆，並主宰了當時出口至印度的市場。在一次貿易爭端後的1823年時，英國東印度公司讓Samuel Allsopp重新訂定配方了這款啤酒的配方，很大的改變包

版權所有 © 啤酒霞

含使用了富含硫酸鹽的伯頓水。印度淺色愛爾（IPA）這名稱到了約1830年才被使用。

隨著時間，這種類型的強度和受歡迎程度逐漸下降，並在20世紀莫幾乎要消失在市場。儘管強度較高的伯頓型IPA（Burton-style IPA）仍然存在，但這個類型名稱也只用於啤酒花較多、酒精度較低的瓶裝產品上。這種類型是直到1980年代經歷了精釀啤酒風潮，才漸漸重現於市場上，此時的版本也是本指南所要描述的。
現代的版本會受到傳統版本的啟發，但不能假設它們會完全相同。例如：Worthington's酒廠的White Shield應該就是傳承那最悠久傳統的例子，其特性甚至可以追溯到1829年的伯頓型IPA（Burton-style IPA）。

原物料：淺色愛爾麥芽。英國啤酒花品種，尤其是提供香氣所使用的啤酒花。發酵性好的英國愛爾酵母。某些版本中可以使用糖。用高硫酸鹽的伯頓水質可有可無。

類型比較：相比英式淺色愛爾（English Pale Ale）和英式苦愛爾（British Bitter），具有更多鮮明的啤酒花香氣，果酯味和焦糖味較少。相比美式印度淺色愛爾（American IPA），啤酒花強度更低，麥芽風味卻更明顯。

類型規範：
苦度（IBUs）：40-60
酒度（SRM）：6-14
初始糖度（OG）：1.050-1.070
最終糖度（FG）：1.010-1.015
酒精濃度（ABV）：5.0%-7.5%

經典酒款：Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

13. 英國棕色啤酒 (Brown British Beer)

雖然深色淡愛爾（Dark Mild）、英式棕色愛爾（British Brown Ale）、和英式波特（English Porter）有著悠久而豐富的釀造歷史，但本指南描述的是現代的版本。它們被歸在同一個類別，是因為他們具有類似的風味平衡，可以讓比賽的評分作業更容易。這類別的共同特徵包括：低至中度的風味強度、酒色為深色、風味平衡偏向麥芽、以及同為英國發源類型。至於釀造歷史上，這些類型並沒有相互關聯，沒有任一類型是從另一個類型演變而來，或者曾經成為其他類型的一部分。這個類別名稱在歷史上也從未被拿來分組使用。純粹是為評審目的而已。

13A. 深色淡愛爾 (Dark Mild)

整體表現：一款深色、低濃度、麥芽風味主導的英式低酒精啤酒。非常適合大口飲用。雖然酒精濃度低，但具有豐富的風味表現，呈現多種深色麥芽或深色糖類的特性。

香氣：低至中度的麥芽香氣，可能帶有一些水果味。麥芽的表現包括焦糖、太妃糖、穀物、烘烤感、堅果、巧克力、或輕微的焦烤。輕微的土壤或花香啤酒香氣可有可無。非常低的雙乙醯（Diacetyl）氣味可有可無。

外觀：酒體呈銅色至深棕色，帶點紅色色調。酒體通常清澈，即便傳統版本上未過濾的。酒帽呈乳白色至淺棕色，低至中度的泡沫，持久性差。

風味：一款麥芽風味主導啤酒。可能帶有甜穀物、焦糖、太妃糖、烤麵包、堅果、巧克力、咖啡、烘烤的麥芽風味。以及水果、甘草、李子、葡萄乾的酵母發酵風味。尾韻可以是甜或乾爽收尾。較深色的版本可能因為焦烤麥芽而更顯尾韻乾爽。低至中度的苦味，足以提供風味上的平衡，但不會壓過麥芽風味。中度水果香酯可有可無。低度啤酒花風味可有可無。非常低的雙乙醯（Diacetyl）風味可有可無。

口感：輕至中等的酒體。低至中度的碳酸感。比較多焦烤風味的版本可能帶點澀感。比較甜的版本可能顯得酒體更加飽滿。不應該是平淡無氣、風味單調或單薄如水的口感。

備註：大多深色淡愛爾的酒精濃度低，約在3.2%左右。某些版本可能到4%以上，並作為出口、節慶、季節性或特殊場合使用。通常以桶裝形式供應，但酒精濃度較低的版本就不適合以瓶裝形式長途運輸。這個類型有很大的彈性呈現各種版本。淺色（琥珀色至淺棕色）的版本也有存在，但比深色版本更少見。本指南只描述了較現代的深色版本。

歷史：從歷史上看，淡愛爾（Mild）的字詞意指未經陳年的啤酒，通常當作形容詞使用，以區分出陳放目的的陳年型啤酒。現代的淡愛爾（Mild）可以追溯到19世紀強度較弱的X啤酒（名稱裡的X越多表示酒精濃度越高），這啤酒在1880年代開始演變出顏色較深的版本。直到第一次世界大戰後才發展成深棕色。在今日的用法中，淡愛爾（Mild）已經成為低酒精濃度的啤酒的用語。本指南描述了現代的英式版本。淡愛爾（Mild）目前在市場上不太流行，許多酒廠已經很少釀造了。淡愛爾（Mild）和波特（Porter）之間沒有歷史聯繫或關係。

原物料：淺色的英國基礎麥芽（通常出糖率很高），焦糖麥芽、深色烘烤麥芽或深色糖類，也可以加入玉米片等穀物輔料，並可以用焦糖色素調色。獨特的英式愛爾酵母。任何類型的啤酒花，因為啤酒花風味通常不會被察覺到。

類型比較：相比低酒精版本的英式波特啤酒（English Porter），整體表現非常地像。相比倫敦棕色愛爾啤酒（London Brown Ale），甜味更少。

類型規範：
苦度（IBUs）：10-25
酒度（SRM）：14-25
初始糖度（OG）：1.030-1.038
最終糖度（FG）：1.008-1.013
酒精濃度（ABV）：3.0%-3.8%

經典酒款：Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

13B. 英式棕色愛爾（British Brown Ale)

整體表現：一款麥芽、焦糖風味的棕色英式啤酒，但不帶有波特啤酒的烘烤味。風味平衡而豐富，比多數英國的啤酒強度要稍高。

香氣：清淡的甜麥芽香氣，帶有太妃糖、堅果、巧克力以及可淡可濃的焦糖氣味。清淡的花香、土壤啤酒花香氣。清淡的水果香氣可能出現，但不會強過其他香氣。

外觀：酒體深琥珀色至深棕色。澄清度好。酒帽乳白色至淺棕色，低至中度的泡沫。

風味：溫和至中度的麥芽甜味，帶有淡至濃的焦糖風味，並具有中度至高度的乾爽尾韻。麥芽可能會帶有堅果、烘烤感、餅乾、太妃糖或巧克力的風味。中至中低度的苦味。麥芽和啤酒花的平衡從均衡到以麥芽為主。低度的花香或土壤啤酒花風味可有可無。低至中度的水果酯味可有可無。

口感：中至中低度的酒體。中至中高度的碳酸感。

備註：這是一個整體表現廣泛的類型，可以有不同的版本。從較淺色、多啤酒花到較深色、焦糖感等版本都有。然而，所有的版本都不能有強烈的焦烤風味。舊時代，強度較高的雙倍棕色愛爾（Double Brown Ale）很受歡迎，但近代已經很難找到這樣的版本了。儘管敦棕色愛爾啤酒（London Brown Ale）常常會以英式棕色愛爾（English Brown Ale）的類型出現在市面上，但風味平衡與酒精強度的差異，使得指南將他們分為不同類型以便評分。

歷史：在英國，棕色愛爾（Brown Ale）有著悠久的歷史，儘管在不同時期會有不同的產品使用相同的名稱。近代的棕色愛爾（Brown Ale）是20世紀的產物，它與歷史上的棕色愛爾已經不同了。歷史上棕色愛爾其實有不同強度的版本，近代的版本屬於強度較高的。本指南所描述的正是近代較強的版本。強度較弱的版本敦棕色愛爾啤酒（London Brown Ale），會被歸在歷史類型的類別中。

原物料：英國淺色基礎麥芽，加入焦糖麥芽。也可以包含少量的深烘烤的麥芽（例如巧克力麥芽），以提供顏色和堅果般的風味。最正統的會使用英國啤酒花品種。

類型比較：相比英式苦愛爾（English Bitters），有更多的麥芽平衡，以及更多烘烤過的深色麥芽風味。相比深色淡愛爾（Dark Mild），整體強度更高。相比英式波特啤酒（English Porter），烘烤風味更少。相比倫敦棕色愛爾（London Brown Ale），整體強度更高，但甜味遠較低。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-30
酒度（SRM）：12-22
初始糖度（OG）：1.040-1.052
最終糖度（FG）：1.008-1.013
酒精濃度（ABV）：4.2%-5.9%

經典酒款：AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City, Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown, Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

13C. 英式波特（English Porter)

在英國會稱簡稱其為「Porter」。使用「English Porter」這個名稱是為了區別它與指南中其他波特啤酒的差異。

整體表現：中至強度的深棕色英式啤酒，帶有委婉的焦烤和焦苦的特性。可能會帶不同程度的烘烤風味，通常不帶有燒焦的特性，並且通常有巧克力和焦糖的特性。

香氣：中至中低度的麵包、餅乾和烘烤麥芽的香氣，伴隨著有如巧克力的溫和焦烤氣味。其他的也可能出現焦糖、堅果、太妃糖的麥芽香氣表現。中等的花香或土壤啤酒花香氣可有可無。中等的水果酯類香氣也是可有可無。些微的雙乙醯（Diacetyl）可有可無。

外觀：酒體呈棕色到深棕色，通常帶點紅寶石般的色調。良好的澄清度，但也可能呈現不透明的。酒帽呈乳白色至淺棕色，中等的泡沫，中等至良好的持久度。

版權所有 © 啤酒霞

風味：中度的麵包、餅乾和烘烤麥芽風味，伴隨輕至中度的巧克力烘烤風味與顯著的焦糖、堅果或太妃糖風味，可能有低度更深咖啡或甘草般的風味。儘管少量的焦烤風味有助於巧克力的豐富度，但不應該有過度明顯的燒焦或刺激的焦烤風味。中度土壤、花香的啤酒花風味可有可無。低至中度的水果酯。中低至中度的苦味。風味平衡可以麥芽稍多或苦味稍多。尾韻可能高度乾爽到略帶甜味。些微的雙乙醯（Diacetyl）可有可無。

口感：中低至中等的酒體。中低至中等的碳酸感。輕至中度的綿密口感。

備註：此類型描述是特別指現代版本的英式波特啤酒，而不是過去到現在之間，其他出現過的不同版本。若有其他歷史復原版本，應該歸類在「27. 歷史啤酒類別（Historical Beer style）」的類別，並附上適當的類型特性描述。英國現代的波特啤酒有風味更強、酒花更重的趨勢。

歷史：波特啤酒（Porter）起源於18世紀初的倫敦，是當時棕色愛爾中，啤酒花更重、經過陳年的版本。波特啤酒（Porter）的整體風味隨歷史改變很多次，會依據科技、原料、消費者偏好、戰爭及稅法，而有不同版本。最經典的改變因素，為1817年大規模工業釀造技術的出現。在19世紀初，波特啤酒（Porter）成為一種極受歡迎、廣泛出口的啤酒類型。隨後1900年代，因為稅法導致所有英國的啤酒酒精濃度越降越低。直到1950年代，波特啤酒已經停止釀造了。1978年才恢復釀造的風氣。據說波特（Porter）的名稱源自於倫敦的工人，他們在進行各種運輸工作時因為喜愛飲用而命名的。此時的波特是多種地區版本的始祖，也是所有司陶特啤酒（Stout）的前身，最初還被稱作為司陶波特（Stout Porter）。

原物料：原料在各種版本使用的各不同，但都會包括一些調色用原料。例如：巧克力麥芽或其他烘烤麥芽、焦糖麥芽、釀造用糖類是較常見的。倫敦式波特啤酒（London Porter）會用棕麥芽來增添額外的風味。

類型比較：相比美式波特啤酒（American Porter），整體風味更柔和、更甜，且擁有更多的焦糖風味。酒精濃度較低。啤酒花風味較少。相比英式棕色愛爾（British Brown Ale），整體風味與烘烤風味更多。相比深色淡愛爾（Dark Mild），酒精濃度更高。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-35
酒度（SRM）：20-30
初始糖度（OG）：1.040-1.052
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：4.0%-5.4%

經典酒款：Bateman's Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

14. 蘇格蘭愛爾 (Scottish Ale)

在蘇格蘭的傳統上，啤酒類型其實只廣泛分為三種：70/-蘇格蘭強愛爾、80/-蘇格蘭出口型愛爾和蘇格蘭烈愛爾（即為指南中的17C. 類型）。60/-蘇格蘭淡愛爾相對少見，通常會以桶裝出現，但近日看起來有越來越興起。即便這幾種類型在二戰前後的名稱一樣，但今天討論的類型都是二戰後才建立起來的版本。若我們用英式啤酒去比喻強度的話，60/-類似於深色淡愛爾（Dark Mild），70/-類似於英式苦愛爾（Ordinary Bitter），而80/-類似於英式優質苦愛爾（Best Bitter）或英式特級苦愛爾（Strong Bitter）。蘇格蘭啤酒在平衡和風味輪廓上有所不同，但在市場定位上與英國啤酒相似。

淡型（Light）、強型（Heavy）和出口型（Export）的蘇格蘭愛爾，皆有相似的風味輪廓。它們常通過分段糖化法 （Parti-Gyle） 釀造，因此隨著麥汁糖度的增加，啤酒的風味特性也增強。傳統上會使用的原物料有：富有長鏈糖的淺色麥芽、玉米、深色釀造糖和調色用的焦糖。近代以來，酒譜通常會加入少量深色麥芽和低比例的焦糖麥芽，還有琥色珀麥芽與小麥。蘇格蘭釀酒師傳統上使用單一溫度糖化（Infusion Mash）、水熱升溫糖化（Underletting）與多段洗槽等釀造方法。

與現代英國啤酒相比，蘇格蘭類型的啤酒通常風味比較弱、比較甜、顏色比較深色、啤酒花用量也比較少。發酵溫度稍微低一些、發酵程度比較低。這些風味與製程差異不大，但足以影響風味表現，也因此顯示了蘇格蘭對風味的偏好。風味平衡仍然是偏向麥芽和甜味，這是因為發酵後糖度高、酒精濃度低和啤酒花使用量低所致的。這些英國與蘇格蘭啤酒之間的差異，主要是在19世紀末到20世紀中期之間演變出來的。

有一些釀造蘇格蘭啤酒的釀造法，常常被自家釀造者使用，但要知道這並不是傳統的做法，只是為了模仿出類似的風味表現。例如煮沸中產生更多焦糖化，或者在酒譜中放入大量的焦糖麥芽。至於泥煤或煙燻麥芽的使用，則與傳統完全無關了。這樣的做法不僅不正確，還會產生不屬於這類型的酚類風味。如果有煙燻版本的蘇格蘭皮酒，應該要被歸入「32A. 經典煙燻啤酒（Classic Style Smoked beer）」。

以特殊符號「/-」命名是蘇格蘭的奇特之處。它最初是代表一桶啤酒的價格，但價格其實會隨時間而變動，加上現今的蘇格蘭貨幣也已經不是先令（Shillings）了。因此這樣符號只被用來簡單表示啤酒的類型而已，越大的數字代表濃度較高的啤酒，至少在同一家酒廠內是這樣的。在兩次世界大戰之間，也有一些酒廠是使用每品脫的價格，例如，酒款Maclay 6d代表一杯60塊錢的啤酒。

14A. 蘇格蘭淡愛爾 (Scottish Light)

整體表現：低酒精，帶有淡淡的焦糖、烤麵包、太妃糖和水果風味的啤酒。微弱的烘烤風味平衡了尾韻中的甜度，微弱的苦味僅用於平衡掉整體的甜膩感。

香氣：低至中度的麥芽香氣，伴隨著焦糖和太妃糖的氣息，以及淡淡的烤麵包和糖甜味，有如烤麵包皮、英式比司吉或偉特糖。微弱的帶核類水果氣味和些微的土壤、花香、柑橘、香料啤酒花香氣皆可有可無。

外觀：酒體呈深銅色至深棕色，澄清度好。酒帽呈奶白色，低至中度綿密的泡沫。

風味：中度烤麵包般的麥芽風味，伴隨焦糖和太妃糖的特性，以及尾韻的烘烤風味。單純的麥芽風味表現。乾淨的發酵特性。輕微的水果酯和啤酒花風味可有可無（啤酒花描述與香氣相同）。足夠的苦味阻止整體的甜膩感。風味平衡與尾韻皆偏向麥芽表現。

口感：中低至中度的酒體。低至中度的碳酸感。可能有中度的綿密口感。

備註：由於較高的發酵後糖度，苦味的感受會比規範的數字更低。通常會以桶裝的方式呈現，但已經很少見了。不要將輕微烘烤帶出來的乾爽感，誤解為類型不該有的煙燻風味。

歷史：在第一次世界大戰之前，先令愛爾（Shilling Ale）這名稱被用於未陳年的淡愛爾（Mild）。到了第二次世界大戰後，此類型才形演變成本指南所描述的樣子。

原物料：淺色愛爾麥芽，也可以用糖、玉米、小麥、焦糖麥芽、色素以及其他穀物。乾淨的酵母品種。釀造水質軟。不能有泥煤或煙燻麥芽。

類型比較：相比其他蘇格蘭愛爾，酒精度較低，顏色較深。相比深色淡愛爾（Dark Mild），酒精與強度相近，但風味表現和平衡不同。

類型規範：
苦度（IBUs）：10-20
酒度（SRM）：17-25
初始糖度（OG）：1.030-1.035
最終糖度（FG）：1.010-1.013
酒精濃度（ABV）：2.5%-3.3%

經典酒款：Belhaven Best, McEwan's 60/-

版權所有 © 啤酒霞

14B. 蘇格蘭強愛爾（Scottish Heavy）

整體表現：這是一款低酒精、麥芽風味主導的啤酒，帶有淡淡的焦糖、烤麵包、太妃糖和水果風味。微弱的烘烤風味平衡了尾韻中的甜度，微弱的苦味僅用於平衡掉整體的甜膩感。

香氣：中低至中度的麥芽香氣，伴隨著焦糖和太妃糖的氣息，以及淡淡的烤麵包和糖甜味，有如烤麵包皮、英式比司吉或偉特糖。微弱的帶核類水果氣味和些微的土壤、花香、柑橘、香料啤酒花香氣皆可有可無。

外觀：酒體呈淺銅色至棕色。澄清度好。酒帽呈奶白色，低至中度綿密的泡沫。

風味：中度烤麵包般的麥芽風味，伴隨焦糖和太妃糖的特性，以及尾韻的烘烤風味。單純的麥芽風味表現。乾淨的發酵特性。輕微的水果酯和啤酒花風味可有可無（啤酒花描述與香氣相同）。足夠的苦味阻止整體的甜膩感。風味平衡與尾韻皆偏向麥芽表現。

口感：中底至中度的酒體。低至中度的碳酸感。可能有中度的綿密口感。

備註：由於較高的發酵後糖度，苦味的感受會比規範的數字更低。通常會以桶裝的方式呈現，但已經很少見了。不要將輕微烘烤帶出來的乾爽感，誤解為類型不該有的煙燻風味。

歷史：在第一次世界大戰之前，先令愛爾（Shilling Ale）這名稱被用於未陳年的淡味啤酒。到了第二次世界大戰後，此類型才形演變成本指南所描述的樣子。

原物料：淺色愛爾麥芽，也可以用糖、玉米、小麥、焦糖麥芽、色素以及其他穀物。乾淨的酵母品種。釀造水質軟。不能有泥煤或煙燻麥芽。

類型比較：相比其他蘇格蘭淡愛爾（Scottish Light），酒精度較高。相比英式苦愛爾（Ordinary Bitter），酒精濃度相近，但風味表現和平衡不同。

類型規範：
苦度（IBUs）：10-20
酒度（SRM）：12-20
初始糖度（OG）：1.035-1.040
最終糖度（FG）：1.010-1.015
酒精濃度（ABV）：3.3%-3.9%

經典酒款：McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

14C. 蘇格蘭出口型愛爾（Scottish Export）

整體表現：這是一款中度酒精、麥芽風味主導的啤酒，帶有淡淡的焦糖、烤麵包、太妃糖和水果風味。微弱的烘烤風味平衡了尾韻中的甜度，微弱的苦味僅用於平衡掉整體的甜膩感。

香氣：中度的麥芽香氣，伴隨著焦糖和太妃糖的氣息，以及淡淡的烤麵包和糖甜味，有如烤麵包皮、英式比司吉或偉特糖。微弱的帶核類水果氣味和些微的土壤、花香、柑橘、香料啤酒花香氣皆可有可無。

外觀：酒體呈淺銅色至棕色，澄清度好。酒帽呈奶白色，低至中度綿密的泡沫。

風味：中度烤麵包般的麥芽風味，伴隨焦糖和太妃糖的特性，以及尾韻的烘烤風味。單純的麥芽風味表現。乾淨的發酵特性。輕微的水果酯和啤酒花風味可有可無（啤酒花描述與香氣相同）。足夠的苦味阻止整體的甜膩感。風味平衡與尾韻皆偏向麥芽表現。

口感：中底至中度的酒體。低至中度的碳酸感。可能有中度的綿密口感。

備註：由於較高的發酵後糖度，苦味的感受會比規範的數字更低。通常會以桶裝的方式呈現，但已經很少見了。不要將輕微烘烤帶出來的乾爽感，誤解為類型不該有的煙燻風味。

歷史：在第一次世界大戰之前，先令愛爾（Shilling Ale）這名稱被用於未陳年的淡味啤酒。到了第二次世界大戰後，此類型才形演變成本指南所描述的樣子。

原物料：淺色愛爾麥芽，也可以用糖、玉米、小麥、焦糖麥芽、色素以及其他穀物。乾淨的酵母品種。釀造水質軟。不能有泥煤或煙燻麥芽。

類型比較：相比其他蘇格蘭愛爾，酒精度較高，顏色較深。相比英式優質苦愛爾（Best Bitter）與英式特級苦愛爾（Strong Bitter），酒精濃度相近，但風味表現和平衡不同。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-30
酒度（SRM）：12-20
初始糖度（OG）：1.040-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.016
酒精濃度（ABV）：3.9%-6.0%

經典酒款：Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

15. 愛爾蘭啤酒 (Irish Beer)

這個類別包含了的愛爾蘭的傳統愛爾啤酒，顏色從琥珀色到深色、酒精度從中等到中強。由於這類別的出口版本與知名品牌啤酒差異較大，類型的規範常常被大家誤解。這類別的每個類型其實都有更廣的規範，允許更多的變化與差異。

15A. 愛爾蘭紅愛爾 (Irish Red Ale)

整體表現：這是一款適合一杯接一杯飲用的類型，具有微妙的風味。在平衡中略偏向麥芽風味，有時會有些柔和的太妃糖或焦糖甜味，並伴隨穀物和餅乾的風味，尾韻中帶有一絲烘烤的乾爽感。有些版本可能會更強調焦糖和甜味，其他版本則多偏向穀物風味和烘烤的乾爽感。

香氣：低至中度的麥芽香氣，可以是很單純的穀物氣味或輕微的焦糖、烤麵包或太妃糖特性。極少的雙乙醯（Diacetyl）奶油味可有可無。低度的土壤或花香啤酒花香氣可有可無。發酵特性非常乾淨。

外觀：酒體呈琥珀色至紅銅色，澄清度好。酒帽呈乳白色至棕色，少量的泡沫，持久性一般。

風味：中至極少的焦糖麥芽風味和甜味，有時會有輕微的奶油吐司或太妃糖風味。麥芽表現單純且帶以穀物風味為主，尾韻殘留輕微的烤麵包或餅乾風味，並以烘烤麥芽的風味帶出乾爽感。輕微的土壤或花香啤酒花風味可有可無。中至中低度的苦味。尾韻適當至非常乾爽。淡淡的酯類風味可有可無。風味平衡稍微偏向麥芽，儘管淺烘烤麥芽的使用可能會有苦味略高的感受。

口感：中低至中等的酒體，低度的雙乙醯（Diacetyl）可能會增加滑順的口感，但不是必需的。中度碳酸感。

備註：這個類型相當寬泛，也包含了愛爾蘭以外的版本。愛爾蘭的傳統版本通常酒精濃度較低，穀物風味較重，尾韻比較乾爽。而非愛爾蘭的版本通常酒精度較高，甜度較高，也更有焦糖和酯類的風味，但通常都是季節性的酒款。

歷史：愛爾蘭有悠久的淺色愛爾釀造傳統。現代的愛爾蘭紅愛爾其實是針對受歡迎的英式苦愛爾所改編的，少了一些啤酒花苦味，多了一些烘烤麥芽以增添顏色和乾爽感。也有一些人認為這個類型可能有更悠久的歷史。紅愛爾在愛爾蘭被精釀啤酒風潮帶了起來，成為多數酒廠的必備產品之一，甚至與淺色愛爾和司陶特並列。

原物料：淺色的麥芽為基礎麥芽。通常加入一些焦烤大麥或焦烤麥芽，以提供紅寶石般的顏色和乾爽的尾韻。歷史上，焦糖麥芽因為進口而昂貴，因此不是所有釀酒師都會使用。

類型比較：相比英式苦愛爾（British Bitter），苦味和啤酒花風味較低，焦烤大麥造就更乾爽的尾韻。相比酒精度類似的蘇格蘭愛爾（Scottish Ale），發酵程度更高，焦糖風味和酒體較輕。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-28
酒度（SRM）：9-14
初始糖度（OG）：1.036-1.046
最終糖度（FG）：1.010-1.014
酒精濃度（ABV）：3.8%-5.0%

經典酒款：Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

15B. 愛爾蘭司陶特 (Irish Stout)

整體表現：這是一款愛爾蘭的黑色司陶特啤酒，具有明顯的烘培風味，通常會有如咖啡一般。平衡程度可以從非常均衡到高度的苦味，平衡度較均勻的版本可能帶有一些麥芽的甜味，而苦味的版本則是尾韻非常乾燥。桶裝的氮氣版本通常口感更加綿密，但瓶裝不會有氮氣版本。烘焙風味可以從咖啡般的乾爽到巧克力般的風味。

香氣：中度的咖啡香氣主導，可能帶些黑巧克力、可可或烘烤穀物為次要氣味。中低度的酯類氣味可有可無。低度的土壤或花香啤酒香氣可有可無。

外觀：酒體呈墨黑色至深棕色，帶有紅寶石般的色調，不透明。（Guinness酒廠表示，Guinness啤酒看起來像是黑色，實際上是非常深的紅色。）酒帽呈棕色至咖啡色，氮氣的版本具有濃厚、奶油般的綿密泡沫。相比瓶裝版本不會有那麼綿密、細緻的泡沫質感。

風味：中度的烘焙穀物或麥芽味，中到高度的苦味。尾韻可以是乾爽，也可以是相對均衡、帶些焦糖或麥芽甜味。通常會有咖啡般的風味，可能帶出黑巧克力的特性，並持續到尾韻。奶油般的口感、中低度的水果風味、中度土壤或花香的啤酒風味，都是風味平衡的重要因素。
苦味和烘焙特性會依版本而有不同程度，尾韻的乾燥程度也有所不同。

版權所有 © 啤酒霞

口感：中低到中等飽滿的酒體，帶有一些奶油般的綿密口感，氮氣版本會更加綿密。低至中度的碳酸感。烘焙穀物可能帶一點的澀感，但不應該過於粗糙。

備註：傳統上是只有桶裝的。現代幾乎都會是氮氣的版本，但即便是混合氣體的瓶裝版本，依然無法像桶裝的濃厚綿密質感或持久非常好的泡沫。愛爾蘭存在地區差異，類似於英國的苦愛爾。都柏林地區（Dublin-type）的版本使用焦烤大麥，使苦味更高、口感更乾爽。科克地區（Cork-type）的版本更甜、苦味較低，也更具有巧克力和特殊麥芽的風味。

歷史：這種類型是從倫敦波特（London Porter）演變出來的，但具有更飽滿、更綿密的口感，也有更的高酒精濃度。健力士Guinness酒廠於1799年開始釀造，但當時只有波特啤酒，並於1810年釀造出更濃郁版本的波特。從19世紀末開始，愛爾蘭司陶特（Irish Stout）開始與倫敦波特（London Porter）出現差異，更強調深色烘烤麥芽和焦烤大麥。健力士Guinness在二戰後開始使用大麥片，並於1959年推出新的酒款Guinness Draught。1990年左右，罐裝和瓶裝的氮氣版本才出現在市面上。

原物料：深色烘焙麥芽或穀物，足以讓啤酒變成黑色。可以使用未發芽的其他穀物以增加酒體。

類型比較：相比特殊版本愛爾蘭特級司陶特（Irish Extra Stout），酒精度較低。相比英式波特（English Porter），顏色更深、呈現黑色。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-40
酒度（SRM）：25-45
初始糖度（OG）：1.036-1.044
最終糖度（FG）：1.007-1.011
酒精濃度（ABV）：3.8%-5.0%

經典酒款：Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

15C. 愛爾蘭特級司陶特 (Irish Extra Stout)

整體表現：一種愛爾蘭的黑色司陶特啤酒，酒體更飽滿，具有明顯類似咖啡、巧克力的烘烤風味，並帶其他麥芽的複雜風味表現。平衡度可從苦甜均衡到偏向苦味，平衡度較均衡的版本可能帶有中等的麥芽豐富度，而平衡度偏苦的版本可能相對更乾爽。

香氣：中至中高等的咖啡香氣，通常帶有輕微黑巧克力、可可、餅乾、香草或烘烤穀物作為次要氣味。中低度的酯類氣味可有可無。無至低度的土壤、香料啤酒花香氣。麥芽和烘烤的氣味為香氣主軸。

外觀：酒體呈墨黑色，不透明。酒帽呈棕色，濃厚、綿密的質感，持久性好。

風味：中至中高度的深色烘焙穀物或麥芽風味，伴隨中至中高度的苦味。尾韻可以是乾爽，也可以是相對均衡、帶些焦糖或麥芽甜味。通常會有咖啡般的風味，可能帶出黑巧克力的特性，並持續到尾韻。可能帶點不明顯的摩卡或餅乾風味，增加了風味的豐富度。中低度的水果味可有可無。中等的土壤、香料啤酒花風味可有可無。苦味的程度、烘烤程度以及乾爽程度，可以依各版本有所不同。

口感：中至中等飽滿的酒體。非常順滑，帶有些許奶油般的綿密口感。中等的碳酸感。烘焙穀物可能帶一點的澀感，但不應該過多。可能帶點輕微的酒精溫熱感。

備註：傳統是一款較濃郁的瓶裝酒款，但會有多種風味上不同的變化，尤其是烘烤風味和甜味程度。大多數傳統的愛爾蘭商業版本的酒精濃度在5.6%到6.0%之間。

歷史：與愛爾蘭司陶特（Irish Stout）有著相同的起源，但整體表現更為濃烈。健力士Guinness的類型酒款Guinness Extra Stout於1821年首次被釀造，是一款瓶裝的產品。

原物料：與愛爾蘭司陶特（Irish Stout）相似。可能會添加額外的深色焦糖麥芽或深色的糖。

類型比較：酒精濃度和風味介於愛爾蘭司陶特（Irish Stout）和出口型司陶特（Foreign Extra Stout）之間，但風味平衡相似。相比愛爾蘭司陶特（Irish Stout），更多酒體、風味更豐富，通常具有麥芽風味的複雜度。相比英式波特（English Porter），顏色更深、呈現黑色。

類型規範：
苦度（IBUs）：35-50
酒度（SRM）：30-40
初始糖度（OG）：1.052-1.062
最終糖度（FG）：1.010-1.014
酒精濃度（ABV）：5.0%-6.5%

經典酒款：Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

16. 英國深色啤酒 (British Dark Beer)

這個類別包含了源自英國的啤酒，平均至強烈、由苦到甜的司陶特啤酒。有些類型與愛爾蘭有廣泛的關聯，因此類別中的英國（Britain）指的是不列顛群島（British Isles），而不是僅有大不列顛（Great Britain）。

16A. 甜味型司陶特 (Sweet Stout)

整體表現：一款非常深色、甜度高、口感飽滿的黑色司陶特啤酒，帶有些微的烘烤風味，讓人聯想到加牛奶的咖啡或加糖的濃縮咖啡。

香氣：輕微的烘烤穀物香氣，有時帶有咖啡或巧克力的香氣。通常存在奶油般的甜氣味。低至中度水果味。低度的雙乙醯（Diacetyl）可有可無。低度花香或土壤的啤酒花香氣可有可無。

外觀：酒體呈深棕色到黑色，如果透光的話是要澄清的。酒帽呈乳白色至棕色。

風味：深烘焙、咖啡或巧克力的風味成為風味主籌。低至中度的水果酯味。中度的苦味。中至高度的甜味提供了平衡焦烤和苦味，並會持續到尾韻。焦烤穀物和甜味之間的平衡依版本而不同，可以是甜味更多到中度的乾燥感。低度的雙乙醯（Diacetyl）可有可無。低度的花香或土壤啤酒花風味可有可無。

口感：中至飽滿的酒體，帶有奶油般的口感。低至中度的碳酸感。不可發酵糖的殘留甜味會增加口感。

備註：英國版本的強度通常較低，而出口用和美國的版本則強度較高。不同版本的差異主要是在甜苦之間的平衡，主要是因為殘留甜味和焦烤風味的強度不同造成的。

歷史：這是一款20世紀初期發展的英式風格黑啤酒。在歷史上也被稱為牛奶司陶特（Milk Stout）或奶油司陶特（Cream Stout），但這兩個名字在英國法律是不再被允許使用的，其他地方可能可以。 牛奶這個名稱來自於乳糖的使用，最初被推廣給病人和哺乳母親的滋補品。

原物料：基礎為淺色麥芽，加入深色麥芽或穀物。可以使用其他穀物輔料。通常加入乳糖以提供更高的殘留甜味。

類型比較：相比熱帶型司陶特（Tropical Stout）以外的司陶特，味道更甜且苦較低，烘焙的焦烤風味較溫和。相比燕麥司陶特（Oatmeal Stout），風味平衡類似，但甜味更多。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-40
酒度（SRM）：30-40
初始糖度（OG）：1.044-1.060
最終糖度（FG）：1.012-1.024
酒精濃度（ABV）：4.0%-6.0%

經典酒款：Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Pearl Jet Stout

16B. 燕麥司陶特 (Oatmeal Stout)

整體表現：深烘焙、口感飽滿的黑啤酒，有足夠的甜味來凸顯燕麥風味。風味平衡和燕麥的表現可以依版本而有很大的差異。

香氣：低度的穀物、烘烤或咖啡般的香氣，並伴隨著淡淡的麥芽甜味，讓人有牛奶咖啡的感受。低至中高度的水果香氣。中低度的土壤或花香啤酒香氣可有可無。淡淡的堅果、燕麥香氣可有可無。中低度的雙乙醯（Diacetyl）氣味可有可無，但通常不存在。

外觀：酒體呈棕色至黑色，如果透光的話是要澄清的。酒泡呈棕色至咖啡色，厚大的泡沫持久性好。

風味：風味表現類似於香氣描述。帶有輕微的烘焙咖啡、牛奶巧克力或牛奶咖啡的風味，以及低至中高度的水果酯類風味。燕麥會可以增加烤堅果、穀物或土壤般的風味。中度的苦味。尾韻的平衡可以是中等甜至中等乾爽，並有麥芽、烘烤、堅果的殘留風味。中低度的土壤或花香啤酒花風味可有可無。中低度的雙乙醯（Diacetyl）風味可有可無，但通常不存在。

口感：中等至飽滿的酒體，具有柔順、滑順、絲絨般的口感，有時甚至像油一般的質地。中至中高度的碳酸感。更強版本可能會有些微的酒精溫熱感。

備註：在比賽的評審作業時，應該要允許風味平衡和表現的差異。美國版本通常比英國版本更多啤酒花表現，但沒那麼多水果風味和甜味。各版本的苦味、甜味和燕麥風味表現也不相同。使用較少燕麥的版本，會增加一定的絲滑口感和風味豐富度。而大量使用燕麥的版本，會在風味上非常強烈得凸顯出來，且帶有像油一般的口感和乾爽尾韻。

版權所有 © 啤酒霞

歷史：在1900年左右，燕麥司陶特（Oatmeal Stout）與甜味型司陶特（Sweet Stout）的起因類似，同是為了營養補給或養病用途而誕生。但兩著的發展是沒有關連的，一個使用燕麥、一個使用乳糖作為營養來源。
最早的蘇格蘭版本使用了大量的燕麥麥芽。後來，英國酒商曾一度使用燕麥字眼、銷售合法的健康啤酒，而象徵性使用極少的燕麥於釀造中。此類型在兩次世界大戰之間的英國市場最受歡迎，並在美國精釀啤酒風潮之下，更多的出口至外國，逐漸成為一種受歡迎的啤酒類型。此時的燕麥司陶特（Oatmeal Stout）在釀造上已經恢復到大量燕麥的使用，而非早期英國象徵性的添加。

原物料：淺色麥芽、焦糖麥芽和深烘焙麥芽和穀物，通常會有巧克力麥芽。燕麥片或燕麥麥芽通常會佔有5-20%的比例。啤酒花用於增加苦味。也使用釀造用糖或糖漿。英國的愛爾酵母。

類型比較：整體表現像甜味型司陶特（Sweet Stout）和愛爾蘭特級司陶特（Irish Extra Stout）的綜合，並加入了燕麥的使用。比較甜的版本更像是甜味型司陶特（Sweet Stout）中，添加了燕麥而不是乳糖。比較乾爽的版本則像是愛爾蘭特級司陶特（Irish Extra Stout）中，帶有更多堅果風味和其他風味強度。這兩種版本都要強調酒體和滑順的口感。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-40
酒度（SRM）：22-40
初始糖度（OG）：1.045-1.065
最終糖度（FG）：1.010-1.018
酒精濃度（ABV）：4.2%-5.9%

經典酒款：Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout

16C. 熱帶型司陶特（Tropical Stout）

整體表現：一種顏色非常深、甜味明顯、果香濃郁、中等強度的黑色啤酒。具有順滑的烘烤風味，而不帶有燒焦的刺激感。

香氣：中至高度的明顯甜味。中至高度的咖啡或巧克力的烘烤香氣，但不帶焦味。中至高度的果香。可能帶有糖蜜、甘草、果乾或葡萄酒般的香氣。較強版本可能帶有輕微的酒精香氣。低度的啤酒花香氣可有可無。低度的雙乙醯（Diacetyl）氣味可有可無。

外觀：酒體呈深棕色至黑色，通常因深色而不透光，如果透光的話是要澄清的。酒帽呈淺棕色至棕色，厚大且持久性好。

風味：明顯甜味搭配柔順的烘培穀物風味。中低至中等的苦味。烘焙的風味像是咖啡或巧克力，在尾韻中會隨著甜味而減少。不能有燒焦般的麥芽風味或其他刺激風味。中至高度的果酯風味。可能帶有黑萊姆酒、糖蜜或黑糖的特性。低度的啤酒花風氣可有可無。低度的雙乙醯（Diacetyl）風味可有可無。

口感：中等飽滿的酒體，通常是滑順、奶油般綿密的口感。中至高度的酸感。較強的版本可能帶有酒精溫熱感。

備註：炎熱的氣候中讓人清爽舒適的類型。甜味程度差異可以很大。「熱帶」一詞意味著這啤酒類型起源於熱帶地區，並且在熱帶區域的市場上很受歡迎，而不是指其具有來自啤酒花或水果的熱帶水果特性。

歷史：這是一種出口型司陶特（Foreign Extra Stout）的變形版本，在加勒比和其他熱帶地區以當地的原料與釀造法發展出來的。因為不需要出口，所以苦味較低、且符合當地口味的喜好。

原物料：與甜味型司陶特（Sweet Stout）相似，但麥汁糖度比較高。淺色和深烘烤麥芽和穀物。啤酒花主要用於增加苦味。可以使用穀物輔料或糖來增加糖度。通常使用拉格酵母並於較高的溫度發酵。

類型比較：相比甜味型司陶特（Sweet Stout），口感相似，但具有更高的水果風味。相比帝國司陶特（Imperial Stout），苦味較低，燒焦的風味較低，並且不含香氣強烈的啤酒花，酒精含量也較低。相比美式司陶特（American Stout），甜味更高、苦味更少。相比出口型司陶特（Foreign Extra Stout），甜味更高、苦味更低。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-50
酒度（SRM）：30-40
初始糖度（OG）：1.056-1.075
最終糖度（FG）：1.010-1.018
酒精濃度（ABV）：5.5%-8.0%

經典酒款：ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

16D. 出口型司陶特（Foreign Extra Stout）

整體表現：非常深色、風味豐富、中等強度、乾爽程度高的黑啤酒，具有突出的烘烤風味。

香氣：中至高度的烘烤香氣，有如咖啡、黑巧克力或輕微燒焦的氣味。低至中等的水果香氣。可能帶有一些甜香，有如糖蜜、甘草、果乾或葡萄酒般的香氣。較強的版本可能帶有些微的酒精香氣。低度的土壤、草本或花香啤酒花香氣可有可無。低度的雙乙醯（Diacetyl）氣味可有可無。

外觀：酒體呈深棕色至黑色，通常因深色而不透光，如果透光的話是要澄清的。酒帽呈棕色至深棕色，厚大且持久性好。

風味：中至高度的烘烤風味，有如咖啡、黑巧克力或輕微燒焦的風味，但不至於刺激。低至中等的水果酯類風味。中至高度的苦味。中等乾燥的尾韻。中等的土壤、草本或花香啤酒花風味可有可無。中低度的雙乙醯（Diacetyl）風味可有可無。

口感：中等至飽滿的酒體，通常帶有滑順、奶油般的口感。可能帶有些微、不刺激的酒精溫熱感。中至中高度的碳酸感。

備註：這種啤酒也被稱為外國型（Foreign Stout）或出口型（Export Stout）。在第一次世界大戰之前，歷史版本的強度與特級司陶特（Extra Stout）相同，但有些酒廠的版本酒精濃度可能因長時間的二次發酵而更高。國內版本和出口版本的區別在於啤酒花的使用量和陳年的時間。

歷史：在現代，這類型是為了出口市場而釀造更強烈的司陶特。但在18世紀和19世紀時，當時，這類型為了出口是做成啤酒花含量高的版本。最初是存放在酒桶中，但1950年代時健力士Guinness停止了這種做法。1801年，健力士首次釀造了大量啤酒花的Guinness Foreign Extra Stout，其獨特的風味讓啤酒在炎熱天氣中能保存更久。這款啤酒最初被稱為西印度波特（West India Porter），後來又被稱為出口型雙倍司陶特（Foreign Extra Double Stout）。

原物料：淺色麥芽、深色烘烤麥芽和其他穀物，歷史上還會使用棕色麥芽和琥珀色麥芽。啤酒花主要用於增添苦味，通常使用英國品種。可以使用穀物輔料和糖來增加麥汁糖度。

類型比較：相比愛爾蘭特級司陶特（Extra Stout），風味平衡相似，但酒精濃度更高。相比帝國司陶特（Imperial Stout），風味強度更低。相比美式司陶特（American Stout），苦味和香氣酒花味較低。相比熱帶型司陶特（Tropical Stout），強度相近，但尾韻更乾爽、苦味更高。

類型規範：
苦度（IBUs）：50-70
酒度（SRM）：30-40
初始糖度（OG）：1.056-1.075
最終糖度（FG）：1.010-1.018
酒精濃度（ABV）：6.3%-8.0%

經典酒款：Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

版權所有 © 啤酒霞

17. 英國烈愛爾 (Strong British Ale)

這個分類包括了不列顛群島（British Isles）中較為強烈但不帶烤焦風味的淺色啤酒。包含了苦愛爾（Bitter）、淡愛爾（Mild）和棕愛爾（Brown Ale）風格的啤酒，但不包括深色的波特（Porter）和司陶特（Stout）。

17A. 英式烈愛爾 (British Strong Ale)

整體表現：一款高酒精濃度的愛爾啤酒，傳統上會經過瓶中的二次發酵與儲藏過程。可以有各種不同的風味版本，大多數都會有不同程度的麥芽豐富度、啤酒花香味和苦味、水果酯以及酒精的溫熱感。麥芽和穀物輔料的風味和強度差異也可以很大，但任何版本都應該有足夠的易飲程度。

香氣：甜麥芽伴隨水果酯的氣味，通常伴隨果乾、焦糖、堅果、太妃糖或其他特殊麥芽的氣味。些微的酒精氣味是可以接受的，但不應強烈至於辛辣或帶有溶劑味。啤酒花的香氣因版本差異很大，通常帶有土壤、樹脂、水果或花香的氣味。香氣平衡也可以差異很大，但麥芽、水果、啤酒花和酒精等元素缺一不可。

外觀：酒體呈琥珀色至深棕色，許多版本是深色的。深色版本可能不透明，其餘應為清澈的。酒帽呈乳白色至淺棕色，中至低度的泡沫，持久度中等。

風味：中至高度的麥芽特性，通常帶有堅果、太妃糖或焦糖風味。較深的版本可以出現輕微的巧克力風味。有時釀造糖的使用會增加風味複雜性。風味平衡通常偏向麥芽，但也可能偏向啤酒花，進而減弱了麥芽感受。中等的水果酯類風味很常出現，通常帶有深色水果或果乾的特性。中度乾爽到偏甜的尾韻。明顯的但沒有壓倒性的酒精風味。低度的雙乙醯（Diacetyl）風味是可以接受但沒有更好的。

口感：中等至飽滿的酒體，有時帶有滑順、奶油般的綿密口感。可能有輕微的酒精溫熱感，但不應過於嗆辣。低至中等的碳酸感。

備註：這更像一個類別而非單一類型，因為強度和特性可以差異很大。屬於正常強度和大麥酒之間的類型範圍。可以包括淺色啤酒（Pale Beer）、英式冬季啤酒（English Winter Warmer）、深色愛爾（Strong Dark Mild）或波頓愛爾（Burton Ale）等不適合其他類別的類型。評審應該允許類型特性上的差異，只要酒精濃度在範圍之內，並帶有英式的特色。

歷史：這是一個小類別，但類別中每種類型的發展與歷史並無關聯。這只是一個評分用的英式啤酒類別，唯一共通性只有酒精濃度範圍。

原物料：麥芽配方各不相同，通常以淺色麥芽為基礎，並添加焦糖麥芽和特殊麥芽。一些較深色的版本可能會有巧克力麥芽或深烘烤麥芽。糖、玉米、大麥片、小麥的使用很常見。啤酒花會是英國的傳統品種。

類型比較：相比英式陳年愛爾（Old Ale），強度有許多重疊，但不具有陳年特性。相比英式大麥酒（English Barley Wine），風味豐富度與強度較低。相比美式烈愛爾（American Strong Ale），具有更多的特殊麥芽或糖類的特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-60
酒度（SRM）：8-22
初始糖度（OG）：1.055-1.080
最終糖度（FG）：1.015-1.022
酒精濃度（ABV）：5.5%-8.0%

經典酒款：Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samue Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

17B. 英式陳年愛爾 (Old Ale)

整體表現：比一般的英式愛爾更強，儘管通常不像英式大麥酒那麼濃郁或強烈。帶有良好保存與陳年特性的啤酒。

香氣：甜麥芽伴隨著水果酯類的香氣，通常帶有果乾、葡萄酒、焦糖、糖蜜、太妃糖、黑糖或其他特殊麥芽的氣味。一些酒精和堅果般的氧化氣味是可以接受的，通常也會類似於雪莉酒、波特酒或馬德拉酒中的特性。通常沒有啤酒花的香氣。

外觀：酒體呈深琥珀色至深棕色，大多版本都相當深。經陳年和氧化可能會使顏色更深。通常澄清度良好，但可能會幾乎不透明。酒帽呈乳白色至棕色，中至低度的泡沫，中至低度的持久度。

風味：中至高度的麥芽風味。豐富的麥芽表現通常帶有堅果、焦糖或黑糖般的風味。輕微的巧克力或烘烤麥芽風味可有可無，但不能過於突出。風味平衡通常偏向麥芽風味，但也可能多一點的啤酒花。苦味的程度會依陳年時間而減少。中至高度的水果酯類風味，可能帶有果乾或葡萄酒般的特性。乾爽至微甜的尾韻。長時間的陳年可能會產生類似雪莉酒、波特酒或馬德拉酒的氧化風味。明顯但沒有壓倒性的酒精風味。雙乙醯（Diacetyl）的風味可有可無。

口感：中等至飽滿的酒體，較老的版本可能因繼續的發酵而降低酒體。酒精溫熱感通常是明顯且受歡迎的。低至中等的碳酸感，但會隨著陳年時間而下降。輕微的單寧澀感可能因為桶陳而存在，但可有可無。

備註：強度和風味差異很大的類型。這類型的主要共通點是陳年的特性，可以以不同的風味特性表現，例如：增加複雜度、氧化特性、皮革感與葡萄酒般的特性。這些陳年特性多數為風味缺陷，失去易飲性的話是不可接受的。但如果整體表現是令人愉悅且易飲的，那這些特性就可以接受。Old Peculier是一種獨特且知名的酒款，與其他陳年愛爾（Old Ale）非常不同。

歷史：從歷史上英式陳年愛爾，會經過長時間的陳放之後，拿來與新鮮的愛爾調和或是直接飲用。現今的英國啤酒分為兩種大的類別，一種是新鮮飲用、強度較低的桶裝啤酒，類似於酒精濃度4.5%的淡愛爾（Mild）。另一種則是經過陳年、強度較高的啤酒，通常酒精濃度約在6-8%之間或更高。

原物料：原物料的使用依版本各不相同，接近於英式烈愛爾（British Strong Ale）。但本類型的重點特性還是在陳年，更多強調陳放過程而不是釀造。

類型比較：與英式烈愛爾（British Stong Ale）特性大致相同，但具有陳年過的特性。相比英式大麥酒（English Barley Wine），較少版本的酒精濃度大於7%，且具有陳年過的特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-60
酒度（SRM）：10-22
初始糖度（OG）：1.055-1.088
最終糖度（FG）：1.015-1.022
酒精濃度（ABV）：5.5%-9.0%

經典酒款：Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

17C. 蘇格蘭烈愛爾（Wee Heavy）

在類別「14. 蘇格蘭愛爾（Scotish Ale）」中有更多有關蘇格蘭啤酒的介紹。

整體表現：豐富、甜美的麥芽表現，帶有焦糖、太妃糖和水果的風味。口感豐富、帶有有嚼勁的口感，並具有柔和的酒精溫熱感。輕微的苦味，讓整體不會過於甜膩。

香氣：強烈烤麵包的麥芽香氣，帶有高濃度的焦糖和太妃糖特性。也可以烤吐司、手指餅乾、英式比司吉、牛軋糖和偉特糖的麥芽特性。有時會有輕微的烘烤風味。低至中等的深色水果或果乾的酯類與酒精香氣。非常少的土壤、花香、柑橘或香料啤酒花香氣可有可無。

外觀：酒體呈淺銅色至深棕色，通常帶有紅寶石般的色調。澄清度好。酒帽棕色，厚大的泡沫，持久度差。在較強的版本中可能會出現酒淚（Legs）。

風味：豐富的烤麵包麥芽風味，濃郁而甜美的焦糖和太妃糖般的特性，在尾韻中平衡了酒精和烘烤風味。也可以有烤吐司、手指餅乾、英式比司吉、牛軋糖和偉特糖的麥芽特性。中至低度的酒精和有如李子、葡萄乾、果乾的酯類。苦味在風味平衡中較低，呈現出甜至中等乾爽的尾韻。中低度的土壤、花香、柑橘或香料啤酒花風味可有可無。

口感：中等至飽滿的酒體，更強的版本中會帶有黏稠、綿密與有嚼勁的口感。通常有柔順的酒精溫熱感，因著平衡麥芽甜味而成為好的特性。適度的碳酸感。

備註：允許大範圍的酒精濃度，並不是所有版本都非常強。也稱為Strong Scotish Ale。是酒款「Fowler's Wee Heavy」讓「Wee Heavy」的用詞被廣泛知道，其文字為“輕微強烈”的意思。

歷史：起源於愛丁堡愛爾（Edinburgh Ale），這是一種整體更強烈但強度範圍廣的麥芽風味啤酒，類似於少量啤酒花的伯頓愛爾啤酒（Burton Ale）。現代版本主流有兩種，一種是較溫和的強度，酒精濃度約在5%左右。另一種是更廣為人知、強度較高的版本，酒精濃度約在8-9%。隨著時間的發展，整體強度有越來越低的趨勢，甚至讓較高強度的版本不再出現。

原物料：蘇格蘭的淺色愛爾麥芽，以及其他穀物輔料。可能會用焦糖麥芽或深色麥芽以增加顏色。與其他蘇格蘭愛爾相同，不能使用泥煤煙燻麥芽。

類型比較：相比英式大麥酒（English Barley Wine），有些相似。但顏色通常更深，並帶有更多焦糖風味。

版權所有 © 啤酒霞

類型規範：
苦度（IBUs）：17-35
酒度（SRM）：14-25
初始糖度（OG）：1.070-1.130
最終糖度（FG）：1.018-1.040
酒精濃度（ABV）：6.5%-10.0%

經典酒款：Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

17D. 英式大麥酒 (English Barley Wine)

整體表現：一款強烈而風味飽滿的麥芽風味啤酒類型，具有令人愉悅的水果或啤酒花風味複雜度。這是一款冬季啜飲型的啤酒，有豐滿的酒體和溫暖的酒精感。

香氣：非常濃郁的整體香氣、麥芽香味。深色版本通常帶有焦糖般的香氣，淺色版本中帶有淡淡的太妃糖特性。可能會帶具有麵包、烤麵包或太妃糖的氣味。也可能帶有中等到濃烈的果香，特別是在深色版本中會有深色水果或果乾的特性。溫和至明顯的啤酒花香氣，通常帶有花香、土壤、茶或柑橘果醬般的香氣。低至中等的酒精香氣，柔和且圓潤。隨著陳放時間增加，酒精氣味會加強、其他香氣會減弱，並且可能產生像雪莉酒、葡萄酒或波特酒的特性。

外觀：酒體呈金黃色到深棕色，通常帶有紅寶石般的色調，不應該是黑色或不透明的。年輕的版本可能有少許混濁，但隨著陳年的時間，酒體會越來越澄清。酒帽呈灰白色，低至中等的泡沫、持久性低。高酒精濃度的版本可能出現酒淚（Legs）。

風味：中至高度的豐富麥芽甜味，通常是複雜多層次的麵包、餅乾和焦糖風味（在淺色版本中更像太妃糖）。中到高度的果香，通常呈現深色水果或果乾的特性。在陳年後，這些水果風味會變得更明顯，深色版本的水果風味會高於淺色版本。啤酒花風味和苦味依版本差異很大。英式品種的啤酒花風味較常見，有如花香、土壤、茶或柑橘果醬般的特性。苦味可以從輕微到相當強，但會隨著陳年時間而減弱，因此風平衡可能會依照陳年時間，從略帶苦味到偏向麥芽風味偏。強度較高的版本會有一些酒精風味。尾韻可以是中等乾爽到中等甜味，通常取決於陳年時間。氧化類的葡萄酒風味可能會存在，通常會出現複雜的酒精風味。淺色版本通常苦味更高，啤酒花的風味表現也比深色版本更高。

口感：飽滿且富有咀嚼感的濃厚酒體，具有絲絨般、綿密的口感。隨著陳年時間，酒體會逐漸減少。陳年的版本帶有柔和的酒精溫熱感，但不能過強而嗆辣。低至中等的碳酸感，會隨著陳年時間而減少。

備註：現代英國愛爾中最濃郁、強烈的一種類型。風味特性會隨著時間而改變，要根據年輕和陳年的版本差異分別欣賞其特色。麥芽表現差異可以很大，並非所有版本都具有描述中的所有風味或香氣。淺色版本不會具有焦糖或其他更豐深色的麥芽風味，也不會有較深的果乾風味。英國的大麥酒通常會寫成「Barley Wine」，而美國的則寫成「Barleywine」。

歷史：伯頓愛爾（Burton Ale）發展出來的類型中，風味最為強烈的。1872年時，Bass酒廠的酒款No. 1是在首次使用了大麥酒（Barley Wine）一詞。傳統上是一種較深色的啤酒，直到Tennant酒廠（今天的Whitbread酒廠）在1951年時釀造了一款金色的版本，名為Gold Label。此類型啟發了比利時、美國和世界的其他變種大麥酒的版本。

原物料：英國淺色愛爾麥芽和焦糖麥芽。少量使用深色麥芽。通常會加入釀造糖。英國的啤酒花品種。英國的酵母品種。

類型比較：相比美式大麥酒（American Barleywine），更少的啤酒花風味和苦味，更多的麥芽和水果風味。相比英式陳年愛爾（Old Ale），有許多相似的地方，但不帶明顯的陳年特性。相比蘇格蘭烈愛爾（Wee Heavy），焦糖味的風味較低，甜為也較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：35-70
酒度（SRM）：8-22
初始糖度（OG）：1.080-1.120
最終糖度（FG）：1.018-1.030
酒精濃度（ABV）：8.0%-12.0%

經典酒款：urton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

18. 美國淺色愛爾啤酒 （Pale American Ale）

這個類別包含了現代的美國淺色啤酒，其酒精濃度平均強度，風味表現介於中度麥芽和中度苦味的範圍。

18A. 美式金色愛爾 （Blonde Ale）

整體表現：易飲性高，以麥芽表現為主軸的美式啤酒。通常帶有各樣水果、啤酒花或特殊麥芽的特性。風味平衡良好且乾淨，是一種清爽的每日飲品，沒有過強的風味。

香氣：淡至中度的麥芽香氣，通常是中性的基礎麥芽或穀物般的特性，可能帶有輕微的麵包或焦糖氣味。低至中度的果味可有可無。可以帶有低至中度的任何啤酒花香氣，較常見的是美國啤酒花的柑橘、花香、水果和香料氣味。乾淨的發酵特性。

外觀：酒體呈淺黃色到深金色，好至非常好的澄清度。酒帽呈白色，低至中度的泡沫，持久度相當好。

風味：一開始會帶出輕柔的麥芽風味，可能會有麵包、烤麵包、餅乾或小麥的特性。通常沒有有焦糖風味，但如果有的話必須是淺色焦糖或蜂蜜般的風味。低至中度的水果酯味可有可無。低至中度的任何品種啤酒花風味，但不應過於強烈。中至中度的苦味，風味平衡通常偏向麥芽，有時麥芽和啤酒花均衡。中度的乾爽尾韻帶有些微麥芽的殘留風味，帶有甜味感受的話通常是低苦味造成的，不應該是殘留的甜味。乾淨的發酵特性。

口感：中等輕至中等的酒體。中至高度的碳酸感。光滑而不膩口的口感。

備註：有時也會被稱為Golden Ale或單純的Gold。不要混淆氧化和特殊麥芽產生的焦糖與蜂蜜風味。

歷史：美國精釀啤酒風潮下出現的類型，是美式拉格（American Lager）很好的替代品飲。最早在1987年，由Catamount酒廠首次釀造。如今成為了喝酒的入門啤酒類型。

原物料：通常100%麥芽釀造，但也加入小麥麥芽或糖類輔料。可以使用任何品種的啤酒花。乾淨的美國酵母、帶有輕微果酯的英國酵母、科隆啤酒酵母或拉格酵母。

類型比較：相比美式拉格（American Lager）和奶油混合愛爾（Cream Ale），有更多的風味。相比美式淺色愛爾（American Pale Ale），苦味更低。相比科隆啤酒（Kölsch），麥芽風味通常較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-28
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.038-1.054
最終糖度（FG）：1.008-1.013
酒精濃度（ABV）：3.8%-5.5%

經典酒款：Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

18B. 美式淺色愛爾 （American Pale Ale）

整體表現：這是一款中等強度、以啤酒花為主調的淺色美國啤酒。具有足夠的麥芽風味，使風味平衡良好且易飲。純粹的啤酒花風味可以帶出經典或現代的美國啤酒花品種特性，甚至是新世界的啤酒花品種。

香氣：中至中高強度的美國或新世界啤酒花品種香氣，可能出現的香氣特性有很多種，包括柑橘、花香、松針、樹脂、香料、熱帶水果、核果、莓果或甜瓜等。不需要著墨在哪一種香氣特性，而要強調明顯突出的啤酒花香氣。低至中等的穀物類麥芽氣味，平衡著啤酒花的表現。可能會有些微的麵包、烤麵包、餅乾或焦糖的特殊麥芽香氣。無至中等的水果酯類香氣。乾投啤酒花的香氣可有可無。

外觀：酒體呈淺金色至琥珀色，澄清度非常好。酒帽呈白色至淺黃色，中等的泡沫，持久度好。

風味：啤酒花與麥芽的風味特性與強度，與香氣中的描述相似。通常沒有焦糖的風味，有的話不能與啤酒花的風味衝突。中至高度的苦味。乾淨的發酵特性。無至中等的水果酯類風味。中至高度的乾爽尾韻。風味平衡通常偏向啤酒花風味和苦味，麥芽的風味不應該分散啤酒花表現，而是做風味支持。啤酒花風味和苦味通常持續到尾韻，但殘留風味不應該過於強烈。啤酒花乾投風味可有可無。

口感：中低至中度的酒體。中至高度的碳酸感。口感滑順，無澀感或刺激感。

備註：近代的美國版本通常已經變為強度較低的美式IPA（American IPA）。傳統上是一個允許不同啤酒花品種與釀造法的類型，現在逐漸在精釀啤酒市場中找到共通的國際版本了。評審要允許更新的美國與新世界啤酒花的特性，因為這些新品種不斷的在發展和推出。

歷史：現代美國精釀啤酒風潮之下，從英式淺色愛爾（English Pale Ale）改編出來的類型。並表現了美國的當地原料特色。於1980年時，Sierra Nevada酒廠首次釀造了Sierra Nevada Pale Ale，推廣了這種類型。在印度淺色愛爾（Indian Pale Ale）暴紅之前，這種類型是美國精釀啤酒市場上最知名和最受歡迎的。

版權所有 © 啤酒霞

原物料：中性的淺色麥芽，搭配少量的特殊麥芽。美國或新世界啤酒花品種。乾淨至輕微果香的美國或英國愛爾酵母。

類型比較：相比英式淺色愛爾（English Pale Ale），顏色更淺，發酵特性更乾淨，焦糖風味較少。相比美式琥珀愛爾（American Amber Ale），顏色的範圍有些重疊，但澄清度通常更好，焦糖麥芽風味較低，酒體較輕盈，也具有更多的啤酒花香氣。相比美式IPA（American IPA），風味平衡更偏向麥芽，酒精強度更低。相比美式清爽型IPA（Session IPA），更多焦糖和啤酒花的風味。相比美式淺色愛爾（American Pale Ale），苦為更高，啤酒花風味更強。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-50
酒度（SRM）：5-10
初始糖度（OG）：1.045-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.015
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.2%

經典酒款：Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimated APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0

19. 美國深色啤酒 (Amber and Brown American Beer)

這個類別包含了現代的美國琥珀色和棕色愛爾啤酒，以及標準強度的高溫發酵拉格啤酒。

19A. 美式琥珀愛爾 (American Amber Ale)

整體表現：一款強度中等、琥珀色、啤酒花類型的美國啤酒。風味平衡表現可以有很大的不同，有些版本偏向麥芽，有些則富有啤酒花風味。啤酒花風味和苦味較多的版本不應該與焦糖麥芽的風味衝突。

香氣：低至中度的啤酒花香氣，表現出美國或新世界的啤酒花品種，會有像是柑橘、花香、松針、樹脂、香料、熱帶水果、核果、莓果或甜瓜的特性。柑橘味的啤酒花特性較為常見。中低至中高度的麥芽香氣，通常有中度的焦糖特性，以平衡或甚至蓋過啤酒花的氣味表現。無至中等的水果酯類香氣。

外觀：酒體呈深琥珀色至銅棕色，有時帶有紅寶石般的色調，通常澄清度好。酒帽呈白色至淺黃色，中至厚大的泡沫，持久度好。

風味：中至高度的啤酒花風味。啤酒花的特性與香氣的啤酒花描述相似。中等至強烈的麥芽風味，剛入口通常是的甜麥芽，然後有中度的焦糖風味。有時會有些微的烤麵包或餅乾風味。不能有深色或烘烤麥芽的風味。中至中高度的苦味。風味平衡可以從稍微偏向麥芽風味，到稍微偏向苦味。無至中等的水果酯類香氣。殘留風味可以有中度至濃郁的焦糖甜味、啤酒花風味和苦味，但尾韻依然是中等程度的乾燥。

口感：中至中等偏飽滿的酒體。中至高度的碳酸感。滑順的口感，無澀感。較強的版本可能會有輕微的酒精溫熱感。

備註：在顏色上可能與較深的美式淺色愛爾（American Pale Ale）有所重疊，但麥芽風味和平衡表現不同。這種類型的規範允許不同版本，像是風味平衡可以從麥芽風味濃厚，到強烈的啤酒花風味。

歷史：這是一種美國精釀啤酒風潮下出現的類型，為美國淺色啤酒的變種而發展出來的。1983年，Mendocino酒廠首次釀造的酒款Red Tail Ale，最原始在地區上被稱為紅色愛爾（Red Ale）。最終成為了美式烈琥珀愛爾（Double Reds）、美式琥珀IPA（American Red IPA）和其他啤酒花類型、焦糖風味類型啤酒的原型。

原物料：中性淺色愛爾麥芽。中度至深色的焦糖麥芽。美國或新世界啤酒花品種，通常帶有柑橘風味。中性至輕微酯類風味的酵母品種。

類型比較：相比美式淺色愛爾（American Pale Ale），顏色可能更深，焦糖風味更多，酒體更高，苦味通常較低。相比美式琥珀IPA（American Red IPA），酒精度、苦味和啤酒花風味都比較少。相比美式烈愛爾（American Strong Ale）強度、麥芽和啤酒花風味都比較低。相比美式棕色愛爾（American Brown Ale） 沒有巧克力風味，焦糖風味更少。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-40
酒度（SRM）：10-17
初始糖度（OG）：1.045-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.015
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.2%

經典酒款： Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

19B. 加州混合拉格（California Common）

整體表現：一款帶有烘烤和焦糖風味、苦味明顯、標準強度的啤酒。帶有果香、木質的啤酒花特性。順滑的口感，適中的碳酸感。

香氣：中到高度的草本、樹脂、花香或薄荷味的啤酒花香氣，輕微的果酯香氣是可以接受的。低至中度的焦糖或烤麥芽香氣，以支持啤酒花的香氣。

外觀：酒體呈琥珀色至淺銅色，澄清度好。酒帽淺棕色，中度的泡沫，持久度好。

風味：中等麥芽風味。通常帶有烤麵和焦糖的特性。明顯的啤酒花苦味。低至中度的啤酒花風味，通常是傳統美國品種的特性，有如草本、樹脂、花香或薄荷味。尾韻相當乾燥和爽口，伴隨著持久的啤酒花苦味和扎實的麥芽穀物風味。輕微的果香酯類是可以接受的，不然應該有乾淨的發酵特性。

口感：中等的酒體。中至中高度的碳酸感。

備註：這個類型是以Anchor酒廠的Steam Beer酒款定義出來的。即便啤酒花品種Northern Brewer不是此類型的絕對必要，但新型的美國和新世界型啤酒花品種是不合適使用的。

歷史：美國西岸的原創啤酒類型，最初在淘金熱的年代所釀造的啤酒Steam Beer。寬廣而淺的開放式發酵槽，搭配舊金山灣區的涼爽氣溫，來彌補當時冷卻技術的不發達。現代版本是基於Anchor酒廠在1970年代鎖推出的類型版本。

原物料：淺色麥芽，少量的烘烤麥芽或焦糖麥芽。非柑橘風味的啤酒花品種，通常是Northern Brewer。拉格酵母。有些以「加州」命名的酵母品種，在相對高溫的發酵溫度效果比其他拉格酵母好。有些會產生硫化物風味的德國拉格酵母是不適合的。

類型比較：相較美式琥珀愛爾（American Amber Ale），顏色相近，但啤酒花的特性是傳統而非現代的美國啤酒花品種，麥芽風味更多烘烤特性，啤酒花表現更為凸顯，並且使用拉格酵母做高溫發酵。相比澳式氣泡愛爾（Australian Sparkling Ale），發酵程度較低，碳酸度較低，果酯風味也比較低。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-45
酒度（SRM）：9-14
初始糖度（OG）：1.048-1.054
最終糖度（FG）：1.011-1.014
酒精濃度（ABV）：4.5%-5.5%

經典酒款：Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

19C. 美式棕色愛爾（American Brown Ale）

整體表現：一款麥芽味濃郁但帶有啤酒花風味的標準美式啤酒，通常帶有巧克力和焦糖風味。啤酒花的風味和香氣應該是為了增強麥芽表現，而不是互相衝突。

香氣：中度的麥芽甜味至豐富的巧克力、焦糖、堅果或烘烤的麥芽香氣。低至中度的啤酒花香氣，可以是任何與麥芽氣味搭配的品種特性。有些類型版本會帶更強烈的啤酒花乾投香氣，並使用美國或新世界的啤酒花特性。中等至非常低的果酯的香氣。深色麥芽的特性會比其他棕色愛爾更加強烈，但不至於波特（Porter）或司陶特（Stout）般的強烈。

外觀：酒體呈淺棕色到深棕色，澄清度好。酒帽呈淺灰色至淺棕色，低至中度的泡沫。

風味：中至中高度的麥芽甜味至豐富的巧克力、焦糖、堅果或烘烤的複雜麥芽香氣。中至中高度的苦味。中至中度的乾爽尾韻，並繼續帶有麥芽和啤酒花的殘留風味。輕至中度的啤酒花風味，有時帶有柑橘、水果或熱帶水果的特性。或是其他與麥芽特性搭配適當的啤酒花風味都是可以的。中等至非常低的果酯的風味。風味平衡通常麥芽和啤酒花均衡，但也可以偏向其中一邊而有不同變化。不應該有類似波特（Porter）或司陶特（Stout）的烘烤風味。

口感：中至中等飽滿的酒體。苦味較高的版本，可能會帶點澀感。中至中高度的碳酸感。強度較高的版本可能會帶輕微的酒精溫熱感。

備註：大多數商業釀造的版本風味其實沒有很強烈，不會像最初自家釀造的版本或現代的精釀啤酒版本。這個類型的描述主要是針對當代的商業產品，至於其他酒精度與風味強度較高的版本要歸在類型「21B. 特色型IPA（Specialty IPA）：美式棕色IPA（Brown IPA）」。

歷史：早期精釀啤酒風潮的美國風格類型之一。起源於英式棕色愛爾（English Brown Ale），但啤酒花的表現更多。1986年Pete's酒廠所釀造的酒款Wicked Ale訂定了這種類型。並在1992年時，首次成為美國啤酒節比賽中的其中一個類型。

版權所有 © 啤酒霞

原物料：淺色麥芽，配上焦糖麥芽和烘烤麥芽（通常是巧克力麥芽）。美國啤酒花品種比較常被使用，但歐陸型或新世界啤酒花品種也是可以的。

類型比較：相比美式淺色愛爾（American Pale Ale）和美式琥珀愛爾（American Amber Ale），有更多的巧克力和焦糖風味，苦味沒有那麼突出。相比美式棕色IPA（Brown IPA），苦味、酒精濃度和啤酒花風味都比較低。相比英式棕色愛爾（English Brown ale），苦味更高，麥芽風味更豐富，通常酒精濃度更高，並且使用美國或新世界啤酒花品種。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-30
酒度（SRM）：18-35
初始糖度（OG）：1.045-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.016
酒精濃度（ABV）：4.3%-6.2%

經典酒款：Avery Ellie's Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

20. 美國黑色啤酒 (American Porter and Stout)

這些啤酒類型都是從英國的同名類型演變而來的，發展成美式風格之後已經與英式風格全然不同了。通常這些類型比傳統的英式風格更強烈、更有啤酒花的特性，且更著重於焦糖的風味。這些類型被歸在同一類別，是因為它們有類似的歷史來源與風味特性。

20A. 美式波特 (American Porter)

整體表現：一款帶有麥芽風味、苦味、且稍微帶有啤酒花風味的深色啤酒，具有平衡的烘焙和巧克力風味。

香氣：中至中強度的烘焙香氣，通常帶有巧克力、淺焙咖啡或輕微焦烤的特性。有時還會隱約有焦糖或太妃糖的甜氣味與其他豐富的麥芽表現。低至高度的樹脂、土壤或花香的啤酒花香氣。中等的水果酯味可有可無。不應該感覺到刺鼻或明顯的酸氣味。麥芽和啤酒花的平衡可以依版本而不同，但應該都要具有顯著的烘烤香氣。

外觀：酒體呈棕色至深棕色，也可能會很接近黑色，通常帶有紅寶石的色調。如果透光的話澄清度應該要是好的。酒帽呈淺棕色，持久度好。

風味：中等強的烘烤風味，通常帶有巧克力和輕微燒焦的特性，有時還會帶有些微的甜焦糖或其他麥芽的風味。中至高度的苦味，中等甜至相對乾爽的尾韻。深色麥芽可能會增強感爽程度，但不應該出現酸味、燒焦或刺激的風味。低至高度的樹脂、土壤或花香的啤酒花風味，不應與深色麥芽的特性相衝突。有乾投啤酒花的版本可以帶有新鮮啤酒花或樹脂的風味。中等的水果酯味可有可無。

口感：中等至濃厚的酒體。中低至中高度的碳酸感。較強版本可能會帶有輕微的酒精溫熱感。可能會有來自深色麥芽的澀感，但不應該太強烈。

備註：這種類型有時被稱為強波特（Robust Porter），市場上越來越少。這是一個相對廣泛的類型，酒廠可以表現的酒款特性很彈性。深色麥芽的強度和風味特性可以有很大的差異。有些版本的酒花特性強烈，有些發酵的特性強烈。因此此類型其實可以包含美式與英式的風格特色。

歷史：這是早期禁酒令前期型波特（Pre-Prohibition Porter）與英式波特（English Porter）較強的版本。在1974年時，在精釀啤酒風潮下首次被釀造。這種類型描述了現代的版本，若是早期美國的歷史版本，會歸類在「27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：禁酒令前期型波特（Pre-Prohibition Porter）」中。

原物料：淺色麥芽為基礎，通常加入焦糖麥芽。通常會使用焦黑麥芽或巧克力麥芽作為深色麥芽的使用。通常使用美國啤酒花增加苦味，並使用美國或英國啤酒花增加香氣與風味。可以是乾淨的美國愛爾酵母或更多風味的英國愛爾酵母。

類型比較：相比禁酒令前期型波特（Pre-Prohibition Porter）與英式波特（English Porter），苦味更高，強度通常更強，並有更多的深色麥芽的風味和乾爽尾韻。相比美式司陶特（American Stouts），酒精強度較低，風味強度也較低。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-50
酒度（SRM）：22-40
初始糖度（OG）：1.050-1.070
最終糖度（FG）：1.012-1.018
酒精濃度（ABV）：4.8%-6.5%

經典酒款：Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

20B. 美式司陶特（American Stout）

整體表現：一種強烈、高度烘烤、苦味十足、啤酒花豐富的美國深色啤酒。具有司陶特的酒體和深色風味，同時伴隨著更強烈的美國啤酒花特性和苦味。

香氣：中等至濃烈的烘烤香氣，通常帶有咖啡或黑巧克力的特性。少量的燒焦或木炭般的香氣是可以接受的。中至非常低度的啤酒花香氣，通常帶有柑橘或松針的特性。中度的水果酯類香氣可有可無。輕微的酒精香氣可有可無。不應該過於尖銳、刺鼻或帶有酸味。

外觀：酒體呈墨黑色，有些版本可能會是深棕色，通常都呈現不透明。酒帽呈淺棕色至棕色，厚大的泡沫持久度好。

風味：中至非常高度的烘烤風味，通常帶有咖啡、黑巧克力或烘焙咖啡豆的風味。可能有輕微、不突出的燒焦或咖啡渣般的風味。低至中度的麥芽甜味，通常帶有豐富的巧克力或焦糖特性。中至高度的苦味。低至高度的啤酒花風味，通常是柑橘或松脂針的特性。中度至乾爽的尾韻，有時會有輕微的燒焦殘留風味。低度的水果酯類風味可有可無。輕微但順滑的酒精風味可有可無。

口感：中等至飽滿的酒體。可能帶有一些烘烤麥芽的澀感，但不應該過多。中高至高度的碳酸感。輕至中等的酒精溫熱感，但必須順滑、不過於刺激。

備註：酒廠會在烘烤麥芽、麥芽甜度和風味中去做各種版本的變化，以及使用不同的啤酒花來表現酒款特色。大多的版本都會大膽的使用烘烤麥芽和啤酒花，讓風味表現比其他傳統的司陶特（Stout）更加強烈。此類型在現今市場上越來越難找了。

歷史：這是一種現代精釀啤酒下的啤酒類型，用更強烈的美國啤酒花風味去搭配傳統的英式司陶特。自家釀造版本曾經被稱為西岸型司陶特（West Coast Stout），以「西岸型」一詞表示更高度啤酒花風味的類型。

原物料：常見會使用美國的基礎麥芽、酵母和啤酒花。深色麥芽、焦糖麥芽與烘烤麥芽的使用則非常彈性。可能會為了增加風味的層次而添加少量的穀物輔料或其他添加物。

類型比較：相比愛爾蘭特級司陶特（Irish Extra Stout），苦味、啤酒花風味與焦烤風味更強。相比黑色IPA（Black IPA），有更多的烘烤和酒體。相比帝國司陶特（Imperial Stout），整體的風味更強、濃度更高。相比美式波特（American Porter），深色麥芽或穀物的風味，以及啤酒花的特性都更強。

類型規範：
苦度（IBUs）：35-75
酒度（SRM）：30-40
初始糖度（OG）：1.050-1.070
最終糖度（FG）：1.010-1.022
酒精濃度（ABV）：5.0%-7.0%

經典酒款：Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

20C. 帝國司陶特（Imperial Stout）

傳統上是英國風格的類型，但目前在美國和國際市場上受歡迎而廣泛流行。在精釀啤酒風潮下是一款愛好者最愛的類型之一，已經不是歷史上的舊有類型了。

整體表現：這是一款風味濃烈、整體非常濃郁、非常深色的司陶特，但依然可以有各種版本的差異。焦烤的麥芽會帶有深層烘培或深色果乾的風味，以及苦甜兼具的尾韻。雖然風味濃烈，但各種元素要融合在一起，呈現出一個複雜、多層次卻和諧的風味表現，而不是不同特性互相衝突的呈現。有些版本在經過陳年後才會呈現出多而和諧的狀態。

香氣：氣味豐富、強烈、多層次、複雜度高，由烘烤、水果、啤酒花和酒精的四元素所綜合的氣味表現。輕微至中等的烘烤香氣可以帶有咖啡、黑巧克力、可可、黑甘草、焦油或燒焦的穀物特性，有時帶有淡淡的甜焦糖或烘烤麥芽氣味。低至中等度的水果酯會有李子、李子乾、無花果、黑醋栗或葡萄乾的特性。很低的啤酒花香氣，通常是英國或美國品種的特性。酒精的氣味可有可無，但不應該刺鼻或有溶劑般的氣味。這四個主要元素所造成的平衡可以依版本不同，也不一定要所有元素，但元素們之間要有互相支撐的作用。陳年的版本整體氣味表現會下降，但可能出現葡萄酒或波特酒的特性。不應該有酸味。

外觀：酒體呈深紅棕色到墨黑色並且為不透光。酒帽呈棕色至深棕色，可以形成完整的泡沫，但持久度低至中等。高酒精濃度的版本可能會在杯邊出現酒淚（Legs）。

風味：與香氣的表現相似，由烘烤、水果、啤酒花和酒精的四元素所綜合的風味表現。風味通常比香氣更為濃郁、強烈，但依然需要擁有元素之間的良好平衡。中至強烈的苦味。麥芽風味可能具有麵包、烤吐司或焦糖的特性。乾爽到中等甜味的尾韻，並會隨著陳年時間而改變，但不應該有糖漿般的甜味而失去平衡。殘留風味可能有烘烤、苦味和酒精的特性。陳年的版本整體風味表現會下降，但可能出現葡萄酒或波特酒的特性。不應該有酸味。

版權所有 © 啤酒霞

口感：濃郁至非常濃郁的酒體，柔滑、絲絨般的口感。隨著陳年酒體和口感可能會下降。應該會有輕柔、微微的酒精溫熱感。低至中度的碳酸感。

備註：有時也會被稱為俄羅斯帝國司陶特（Russian Imperial Stout）。有各種不同表現的版本，美國版本通常具有更高的苦味、更多的烘烤風味和啤酒花的香氣。英國版本則通常著重在複雜的特殊麥芽風味和明顯的酯味。並非所有的帝國司陶特都有明確的風格，也可以是介於英式與美式之間的風格。這就是為什麼帝國司陶特沒有子類型的訂定。評審在品評時務必不要把特定酒款當作標準，並了解這種類型的廣泛是範圍彈性的。

歷史：這是一種有悠久傳統但不一定有歷史關聯的啤酒類型。最早可以追溯到18世紀，英國釀造作為出口俄羅斯的高強度英式波特（English Poter）。據說在俄羅斯帝國宮廷中非常受歡迎。拿破崙戰爭中斷了貿易之後，這類型的啤酒在英國越來越受歡迎。這種類型也曾經一度快要消失，直到現代精釀啤酒風潮之下才又復興。成為英國作為出口的類型，以及在美國成為一種具有美國特色的全新版本而受到廣泛的歡迎。

原物料：淺色麥芽與大量烘烤麥芽或烘烤穀物。燕麥片為常見的副原料。美國或英國愛爾酵母和啤酒花品種是常見。陳年效果通常不錯。越來越多地被用作其他特殊類型的基酒。

類型比較：相比美式大麥酒（American Barleywine），酒精濃度類似，但有更多深色和烘烤的特性。相比其他的司陶特（Stout），風味表現更加複雜，並具有更廣泛的風味特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：50-90
酒度（SRM）：30-40
初始糖度（OG）：1.075-1.115
最終糖度（FG）：1.018-1.030
酒精濃度（ABV）：8.0%-12.0%

經典酒款：
美式風格 - Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout
英式風格 - 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

21. 印度淺色愛爾啤酒（IPA）

印度淺色愛爾啤酒（Indian Pale Ale）的類別適用於現代的美式IPA以及其衍伸出來的其他IPA類型。這樣的分類並不意味著英式IPA（English IPA）不是正宗的IPA，它們之間的歷史並沒有關聯。這類別僅僅是為了比賽目的而歸類的一種方法。英式IPA（English IPA）與其他發源自英國的啤酒被歸在類別「12. 大英帝國淺色啤酒（Pale Commonwealth Beer）」，而更強的雙倍IPA與其他更強的美國啤酒被歸在類別「22. 美國烈味愛爾（Strong American Ale）」。「IPA」的用詞不寫成印度淺色愛爾啤酒（Indian Pale Ale），是因為這些啤酒在歷史上與印度已無關。而且許多IPA類型顏色已經不是淺色，甚至已不是愛爾啤酒了。因此在現代精釀啤酒中，IPA已經成為了一個定義風格類型的術語。

21A. 美式IPA（American IPA）

整體表現：一款明顯帶有啤酒花苦味、中等風味強度的淺色美式艾爾啤酒。這款啤酒的風味平衡是以啤酒花為主導，麥芽風味作為支撐風味架構。具有乾淨的發酵特性、乾爽的尾韻，使啤酒花的品種特色能夠充分發揮。

香氣：明顯至高度的啤酒花香氣，通常帶有美國或新世界啤酒花品種的特性。例如：柑橘、花香、針葉、樹脂、香料、熱帶水果、桃李水果、莓果或甜瓜。低至中低度的穀物麥芽香氣支撐著啤酒花的表現。通常具有乾淨的發酵特性，但些許的水果酯類香氣也是可以的。些許的酒精味可有可無。

外觀：酒體呈金色到淺琥珀色，清澈乾淨但可以輕微的濁度。酒帽呈白色至淺黃色，中等的厚度，持久度良好。

風味：中度至非常高度的啤酒花風味，通常帶有美國或新世界啤酒花品種的特性。例如：柑橘、花香、針葉、樹脂、香料、熱帶水果、桃李水果、莓果或甜瓜。低至中低度的穀物麥芽風味，可能會有些微的焦糖和烤麵包風味。中至非常高度的苦味。中至高度的感爽尾韻，並帶有啤酒花苦味與支撐風味平衡的麥芽。些許的水果酯類與酒精味可有可無。

口感：中低至中等的酒體，滑順的質地。中至中高度的碳酸感，但不會顯得刺激。非常輕微的酒精溫熱感可有可無。

備註：此類型許多現代特殊IPA的原始版本，包括更濃烈的雙倍IPA（Double IPA）以及添加特殊原料的特殊型IPA（Specialty IPA）。其他的IPA被該歸類在 「21B. 特殊型IPA(Specialty IPA)」。如果印度淺色拉格（Indian Pale Lager IPL）具有類似的風味表現，則可以在比賽分類中與與「21A. 美式IPA 」歸在同一個類別，不然就是另外分在 「34B. 混合類型啤酒」。橡木的風味不應出現於這種類型，如果有明顯的橡木風味，應該要被歸類在 「33A. 木桶熟成啤酒類型」。有時候會因為美式IPA的尾韻更乾爽、苦味更突出、酒體更清澈，而被稱為西岸型IPA（West Coast IPA）。但在本類型指南裡，都同樣被歸在美式IPA的同一種類型而已。

歷史：這個類型原本是傳統的英式啤酒，第一款美式風格的酒款普遍被認為是Anchor酒廠的Liberty Ale。它在1975年首次被釀造，使用了整顆乾燥的美國啤酒花品種Cascade。這種風格的發展如今已經超越了Liberty Ale。近代IPA與之相比，讓Liberty Ale更像是美式淺色愛爾。

原物料：淺色的基礎麥芽。具有乾淨發酵特性或輕微水果酯的美式或英式酵母。通常是全麥芽釀造，但可以接受加糖作為原料。焦糖、焦糖麥芽的使用量不能過高。通常使用美國或新世界的啤酒花品種，但其他品種也都可以接受的。因著新品種的啤酒花不斷出現，新興的風味若沒有在指南中被提到，依然可以在釀造中使用。

類型比較：相比美式淺色愛爾，更多、更強烈的啤酒花風味。相比英式IPA，焦糖、麵包和烤麵包般的風味較少；啤酒花品種更多使用美國或新世界的；酵母發酵產生的的酯類物質更少；酒體較輕盈；風味平衡更偏向啤酒花的風味；酒精度更高一些。相比雙倍IPA（Double IPA），風味平衡接近，但酒精濃度更低。

類型規範：
苦度（IBUs）：40-70
酒度（SRM）：6-17
初始糖度（OG）：1.056-1.070
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：5.5%-7.5%

經典酒款：Bell's Two-Hearted Ale, Cigar City Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union, Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

版權所有 © 啤酒霞

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）

特殊型IPA（Specialty IPA）是一個比賽評分用的子類別，而不單一獨立的類型。目前被歸類在特殊型IPA的子類型，在未來可能因市場落寞而減少，也可能因為未來發展而增加。本類型指南的目的依然以比賽為主，只要參賽作品有類型可以報名，指南則沒有必要重新編寫。

如果是添加了額外原料（例如：水果、香料或煙燻）的經典IPA類型，應該要被歸類在特殊類型啤酒（Specialty-Type Beer）。如果是使用特殊啤酒花品種的IPA類型，應該要被歸類在經典IPA類型（例如：美式IPA或雙倍IPA）。

整體表現：平衡程度要能夠被識別為IPA，一種以苦味高、尾韻乾爽的啤酒，並透過其他元素來展現特殊型的特色來。無論IPA的形式為哪一種，都必須要有良好的易飲性，啤酒花和其他風味不能有衝突。

香氣：要具有明顯的啤酒花香氣，而香氣表現取決於特定的特殊型IPA。其他芳香物質也可以存在，但不能掩蓋過啤酒花的香氣。

外觀：顏色呈現取決於特定的特殊型IPA。大多數酒體應該要是澄清的，但輕微的混濁也是可以接受的。顏色較深甚至墨黑色的類型則無須在意澄清度。泡沫大小與持久度取決於特定的特殊型IPA。

風味：根據不同子類型而有不同變化，每種風味強度與特性取決於特定的特殊型IPA。通常有中低至高度的啤酒花風味強度、中高至非常高的啤酒花苦味、低至中等的麥芽風味。通常具有中至高度的乾爽的尾韻。在較強烈的版本中，可能有一些中性的酒精風味。不同的特殊型IPA可以表現不同的特殊麥芽與酵母特性。

口感：中低至中等的酒體。通常有中度的碳酸感。較強的版本中可能會有些微的酒精溫熱感。

備註：參賽作品可以以不同的強度版本來參加此類型，除非指南中已經屬於特定類型了。例如：高酒精濃度的美式IPA就應該歸入類別「22A. 雙倍IPA（Double IPA）」。低酒精濃度的IPA就可歸在此類別「21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）」。

子類型：比利時IPA（Belgian IPA）、黑色IPA（Black IPA）、棕色IPA（Brown IPA）、紅色IPA（Red IPA）、裸麥IPA（Rye IPA）、小麥IPA（White IPA）與乾爽型IPA（Brut IPA）。

參賽者必須指定子類型的酒精濃度，如果未指定則視為標準強度。參賽者也必須指定參與哪一種子類型，以本指南現有的子類型為主。若無符合的子類型，則需描述該IPA的特色與關鍵以便評審了解該注意的重點。參賽者可以指定使用的特定啤酒花品種，如果參賽者認為評委可能不會識別新啤酒花的品種特性。

類型規範：取決於特定的特殊型IPA。

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）：比利時IPA（Belgian IPA）

整體表現：一款乾爽、帶有果香和比利時酵母香料特性的IPA。通常顏色較淺，發酵度較高，類似於啤酒花特性更高的的比利時三倍啤酒（Belgian Tripel）。

香氣：中至高度的啤酒花香氣，通常是美國或新世界的啤酒花品種，有如熱帶水果、甜瓜、核果、柑橘或松針。也可能是歐陸型啤酒花品種的香料、草本或花香特性，可能帶有輕微啤酒花乾投的鮮明香氣。輕微的甜麥芽香氣，有時帶有甜味或蜂蜜的特性，但很少會出現焦糖般的氣味。中至高度的水果酯類，通常有如水梨、蘋果、柑橘或香蕉。輕微的香料、丁香或胡椒風氣可有可無。輕微的酒精香氣可有可無。

外觀：酒體呈淺金至琥珀色，澄清度良好至相當混濁。酒帽呈乳白色，中至高度的泡沫，持久度良好。

風味：中度的果香和香料味，風味描述與香氣中的描述相同。中至高度的啤酒花風味，風味描述與香氣描述相同。輕微的穀物麥芽風味，可能帶有輕微的烤麵包、焦糖或蜂蜜特性。中至高度的苦味。中等至良好的乾爽尾韻。殘留通常依然是苦味，但不過於刺激。

口感：輕至中等的酒體。中至高度的碳酸感。輕微的酒精溫熱感可有可無。

備註：酵母菌和啤酒花的品種是類型的關鍵，也可能會因為一些不好的選擇導致風味衝突。

歷史：這是一款相對現代的類型，大約在2000年代中期出現的。自家釀造者和商業酒廠可能會透過美式IPA配方去替換成比利時酵母。比利時酒廠的作法，通常會在他們的強烈的淺色啤酒中使用更多的啤酒花。

原物料：用於釀造比利時三倍啤酒（Belgian Tripel）和比利時金色烈愛爾（Belgian Golden Strong Ale）的比利時酵母品種。美國版本通常會使用美國或新世界的啤酒花品種，而比利時版本通常使用歐陸型啤酒花和淺色麥芽。糖類的輔料很常被使用見。

類型比較：介於美式IPA（American IPA）或雙倍IPA（Double IPA）與比利時金色烈愛爾（Belgian Golden Strong Ale）或比利時三倍啤酒（Belgian Tripel）之間。相比美式IPA（American IPA），更強烈、更乾爽，啤酒花更辛辣、更具水果風味。

類型規範：
苦度（IBUs）：50-100
酒度（SRM）：5-8
初始糖度（OG）：1.058-1.080
最終糖度（FG）：1.008-1.016
酒精濃度（ABV）：6.2%-9.5%

經典酒款：Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）：黑色IPA（Black IPA）

整體表現：這款啤酒具有美式IPA（American IPA）的乾爽尾韻，以及啤酒花為主體的風味平衡和特性，但顏色更深。深色麥芽增添了溫和的風味，讓整體表現更豐富，而不是多出突兀的烘烤或焦烤特性而已。

香氣：中至高度的啤酒花香氣，通常會有核果、熱帶水果、柑橘、樹脂、松針、莓果或甜瓜的特性。非常低至中度的麥芽香氣，可能帶有輕微的巧克力、咖啡或烤麵包的特性，以及背後的焦糖甜味。乾淨的發酵特性，但也可以接受輕微的水果酯類香氣。

外觀：酒體呈深棕色到黑色。如果顏色透光的話應該要是清澈的，輕微的混濁是允許的。酒帽呈淺棕色至棕色，中等大小的泡沫，持久度好。

風味：中至高度的啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。低至中度的麥芽風味，帶有輕微的巧克力或咖啡特性，但不會有燒焦或灰燼的味道。烘烤的風味不應與啤酒花互相衝突。輕微的焦糖或太妃糖可有可無。中高至非常高的苦味。低度至良好的乾爽尾韻。殘留帶苦味但不會過於刺激，通常也會伴隨淡淡的烘烤風味。低至中度的水果酯類風味可有可無。輕微的酒精風味可有可無。

口感：中低至中等的酒體，滑順的口感。中度的碳酸感。輕微的綿密質感可有可無。輕微的酒精溫暖感可有可無。

備註：大多數版本的酒精濃度都是中等標準的。如果是比較強烈的極端版本，可能會讓人聯想到酒花類型的波特啤酒。這樣對於易飲性是有負面影響的。

歷史：在1990年代，由Greg Noonan酒廠首次商業釀造的類型，最初以Blackwatch IPA的酒款名稱推出。自2000年代，本類型在美國的西北太平洋地區和南加州變得非常流行，並在2010年代初成為一種熱門的潮流。最後才漸漸減少了在美國市場的熱度。

原物料：不帶苦味的焦烤麥芽。任何美國或新世界啤酒花的特性都可以接受，以及各種新歸出的啤酒花品種。不應限制此類型的啤酒花表現。

類型比較：相比美式IPA（American IPA）或雙倍IPA（Double IPA），整體表現接近，但更多出了委婉的烘烤、焦烤風味。相比美式司陶特（American Stout）和美式波特（American Porter），烘烤的風味較少，酒體較輕盈，口感更順滑且更容易飲用。

類型規範：
苦度（IBUs）：50-90
酒度（SRM）：25-40
初始糖度（OG）：1.050-1.085
最終糖度（FG）：1.010-1.018
酒精濃度（ABV）：5.5%-9.0%

經典酒款：21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）：棕色IPA（Brown IPA）

整體表現：像美式IPA（American IPA）一樣多，著重在啤酒花的風味與苦味，並且具有中等強度的酒精濃度。同時具有美式棕色愛爾（American Brown Ale）的深色水果、深色焦糖、巧克力或太妃糖般的特性。保留了美式IPA（American IPA）的乾爽尾韻和輕盈的酒體，增加其易飲性。整體上棕色IPA比美式IPA風味更豐富，更多的麥芽表現卻不過於甜膩。

香氣：中到中高度的啤酒花香氣，通常帶有核果、熱帶水果、柑橘、松針、莓果或甜瓜的特性。中低至中等的甜麥芽香氣，通常帶有牛奶巧克力、可可、太妃糖、堅果、餅乾、深色焦糖、烤麵包或深色水果的特性。乾淨的發酵特性，輕微的水果酯類氣味可有可無。輕微的酒精香氣可有可無。

外觀：酒體呈紅棕色到深棕色。如果顏色透光的話應該要是澄清的，輕微的濁度是可接受的。酒帽呈乳白色至淺棕色，中等大小的泡沫，持久性良好。

風味：中至高度的啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。中低至中等的麥芽風味維持平衡，風味描述與香氣中的描述相同。麥芽和啤酒花的選用不應彼此風味衝突。中高至高度的苦味，不應該有過於刺激。中等至良好的乾爽尾韻。低度的水果酯類風味可有可無。非常低的酒精風味可有可無。不能有深度烘烤或燒焦的麥芽風味。麥芽風味應剛好讓啤酒花的苦味和風味蓋過去。

口感：中低至中等的酒體，滑順的手感。中至中高的碳酸感。輕微的酒精溫熱感可有可無。

備註：相比美式棕色愛爾（American Brown Ale），強度更高、啤酒花風味更高。

版權所有 © 啤酒霞

歷史：參見「19C. 美式棕色愛爾（American Brown Ale）」。

原物料：與美式IPA（American IPA）類似，但會使用焦糖或其他深色麥芽，以及輕度烘烤的巧克力麥芽或其他調色用的麥芽。可以使用糖類的輔料。任何美國或新世界啤酒花品種都可以，但啤酒花特性和麥芽不應衝突。

類型比較：相比美式棕色愛爾（American Brown Ale），強度和苦味都更高的版本。具有美式IPA（American IPA）的乾爽風味平衡。相比黑色IPA（Black IPA），烘烤的風味更少。但相比紅色IPA（Red IPA），巧克力般的風味更多。

類型規範：
苦度（IBUs）：40-70
酒度（SRM）：18-35
初始糖度（OG）：1.056-1.070
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：5.5%-7.5%

經典酒款：Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）：紅色IPA（Red IPA）

整體表現：像美式IPA（American IPA）一樣的具有多層次的風味與中等苦味，但伴隨著類似美式琥珀愛爾（Amrican Amber Ale）的焦糖、太妃糖或水果風味。依然擁有乾爽的尾韻和清爽的口感，使得紅色IPA比美式IPA有更高的風味強度與麥芽風味，但不會太甜膩而減少易飲性。

香氣：中等至強烈的啤酒花香氣，通常帶有核果、熱帶水果、柑橘、樹脂、松針、莓果或甜瓜般的特性。中低至中等的甜麥芽香氣與啤酒花香氣有好的搭配，通常伴隨焦糖、太妃糖、烤麵包或深色水果的香氣。乾淨的發酵特性，輕微的水果酯類氣味可有可無。淡淡的酒精香氣味可有可無。

外觀：酒體呈淺琥珀到深紅銅色，澄清度好。輕微的混濁是可以的。酒帽呈乳白色，中等大小的泡沫頭，持久度好。

風味：中等至非常高的啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。中低至中等的中性穀物麥芽風味，風味描述與香氣中的描述相同。麥芽和啤酒花的表現不應該互相衝突。中高至非常高的苦味，但不應該過於刺激。中等至良好的乾爽尾韻，殘留風味繼續帶有苦味以及啤酒花和麥芽的風味。低度的水果酯類風味可有可無。非常淡的酒精風味可有可無。麥芽不應整個蓋過啤酒花的風味和苦味，兩著需保持著好的平衡。

口感：中等輕至中等的酒體，滑順的口感。中至中高度的碳酸感。輕微的酒精溫熱感可有可無。

備註：與美式琥珀愛爾（American Amber Ale）區別出來，一款強度更高、啤酒花用量更高的啤酒類型。

歷史：一種現代精釀啤酒風潮下發展出來的類型。是由美式IPA（American IPA）延伸出來的，帶有美式琥珀愛爾（American Amber Ale）的麥芽風味。

原物料：類似於美式IPA（American IPA），但帶有中等至深色的焦糖麥芽，可能還有一些輕微烘烤的特殊麥芽。可以使用糖類作為輔料。接受任何美式或新世界的啤酒花品種，但啤酒花和特殊麥芽的表現不應互相衝突。

類型比較：相比美式琥珀愛爾（American Amber Ale），風味更強、啤酒花風味更濃烈。相比美式烈愛爾（American Strong Ale），麥芽甜度較低。相比美式大麥酒（American Barleywine），尾韻更乾爽，酒精含量較低，麥芽風味較不那麼突出。相比黑色IPA（Black IPA），少了巧克力和焦糖的風味，但其他風味平衡相近。

類型規範：
苦度（IBUs）：40-70
酒度（SRM）：11-17
初始糖度（OG）：1.056-1.070
最終糖度（FG）：1.008-1.016
酒精濃度（ABV）：5.5%-7.5%

經典酒款：Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）：裸麥IPA（Rye IPA）

整體表現：美式IPA（American IPA）中加入了香料風味的裸麥麥芽。裸麥會為類型帶來麵包和胡椒般的風味，並讓口感更加滑順。尾韻乾爽且帶有持續帶有裸麥的穀物風味。

香氣：明顯至強烈的啤酒花香氣，通常帶有核果、熱帶水果、柑橘、樹脂、松針、莓果或甜瓜的特性。低度的胡椒般的裸麥麥芽香氣，伴隨著中性的穀物麥芽香氣。乾淨的發酵特性。些微的水果酯類氣味可有可無。輕微的酒精香氣可有可無。

外觀：酒體呈金色到淺琥珀色，澄清度好，輕微的混濁可以接受。酒帽呈白色或稍微偏黃，中等大小的泡沫，持久度好。

風味：中至非常高的啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。低至中低度的中性麥芽風味，可能帶有輕微的焦糖或烤麵包特性。低至中等的穀物、胡椒、香料的裸麥風味，增添了尾韻的乾爽程度。中至非常高的苦味，但不會有刺激感。殘留的是苦味、啤酒花風味，些微的水果酯類風味可有可無。輕微的酒精風味可有可無。

口感：中低至中等的酒體。滑順的口感，帶點奶油般的綿密感。中到中高度的碳酸感。低度的酒精溫熱感可有可無。

備註：一種現代精釀啤酒風潮下發展出來的類型，是由美式IPA（American IPA）延伸出來的。裸麥麥芽的特色是鮮明的，否則應該要被歸入「21A. 美式IPA（American IPA）」。

歷史：這是精釀啤酒風潮的一種美式IPA變形版本，在自家釀造者中很受歡迎的類型。

原物料：類似美式IPA（American IPA），但含有大量裸麥麥芽。接受任何美式或新世界的啤酒花品種，但啤酒花和特殊麥芽的表現不應互相衝突。

類型比較：相比美式IPA（American IPA），尾韻更乾爽，多出了香料風味，口感更綿密，尾韻的苦味和香料風味更持久。相比德式深色裸麥啤酒（Roggenbier），裸麥麥芽風味較低，沒有小麥酵母的風味。

類型規範：
苦度（IBUs）：50-70
酒度（SRM）：6-14
初始糖度（OG）：1.056-1.075
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：5.5%-8.0%

經典酒款：Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）：小麥IPA（White IPA）

整體表現：一款美式IPA（American IPA）的變種類型。果香、香料與爽口程度明顯，但顏色較淺、酒體較輕，通常具有比利時小麥（Witbier）典型的酵母特性或常見香料的特性。

香氣：中等的水果酯類香氣，通常帶有橙子、葡萄柚、杏桃，有時可能有香蕉的特性。輕微的香料氣味，通常是芫荽、橙皮、胡椒或丁香的表現。中低至中等的啤酒花香氣，通常為核果、柑橘或熱帶水果的特性。酯類和香料香氣可能會降低對啤酒花香氣的表現。低度的中性穀物或麵包般的麥芽香氣。輕微的酒精氣味可有可無。

外觀：酒體呈淺金至深金色，通常呈現混濁。酒帽呈白色，中等至厚大的泡沫，持久度好。

風味：中至高等的水果酯類風味，中低至中等的啤酒花風味，以及輕微的香料風味，風味描述與香氣中的描述相同。低度的麵包麥芽風味。高度的苦味。中等的尾韻乾爽程度。輕微的酒精風味可有可無。

口感：中等輕盈的酒體。中等至中等偏高的碳酸度。淡淡的香料澀感可有可無。輕微的溫暖感可有可無。

備註：這是美式IPA（American IPA）與比利時小麥（Witbier）的混合體。香料感可能來自比利時酵母品種與香料的添加物。

歷史：美國釀酒師將這種類型定位為晚冬或春季的季節性酒款，以吸引喜愛比利時小麥（Witbier）和IPA的消費者。

原物料：穀物使用淺色麥芽與小麥麥芽。比利時小麥（Witbier）專門的酵母品種。帶有柑橘特性的美國啤酒花。芫荽和橙皮的使用可有可無。

類型比較：相比美式IPA（American IPA），苦味與啤酒花風味相近，啤酒花香氣強度較低，但有更多香料的特性。相比比利時小麥（Witbier），酒體的輕盈程度類似。

類型規範：
苦度（IBUs）：40-70
酒度（SRM）：5-6
初始糖度（OG）：1.056-1.065
最終糖度（FG）：1.010-1.016
酒精濃度（ABV）：5.5%-7.0%

經典酒款：Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

21B. 特殊型IPA（Specialty IPA）：乾爽型IPA（Brut IPA）

整體表現：一種非常淺色，並以啤酒花為主軸的美式IPA（American IPA）變種類型，具有非常乾爽的尾韻，以及非常高的碳酸感和委婉的苦味程度。可能帶有類似氣泡白酒或香檳的特點。啤酒花的特性是現代的品種，強調風味和香氣的強度。

香氣：中等至強烈的啤酒花香氣為主導。現代的美國和新世界啤酒花品種提供了各種可能的特性，像是熱帶水果、核果、柑橘或白葡萄，但不包括草本類的特性。輕微的中性麥芽香氣，不能帶有焦糖或甜膩的特性。輕微的酒精氣味可有可無。發酵特性非常乾淨，不能帶有酵母的氣味。

版權所有 © 啤酒霞

外觀：酒體呈非常淺的顏色，從淺稻禾到淺金色，澄清度非常好，但一點的混濁也是允許的。非常高的碳酸感產生了厚大、濃密泡沫，酒帽呈白色且持久性好。

風味：高至非常高的啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。中低度的中性麥芽風味，提供好的風味支撐。不能帶有焦糖的特性。高度的乾爽尾韻和非常高的碳酸感，使得苦味感知低至非常低。中性至略帶水果酯類的發酵特性。不能有雙乙醯（Diacetyl）的風味。乾爽至非常乾爽的尾韻，帶有明亮且強烈的啤酒花殘留風味，以及乾淨的苦味。

口感：輕至非常輕的酒體，高至非常高的碳酸感，會令人聯想到氣泡白酒。沒有來自啤酒花的澀感。可能帶有酒精溫熱感，但不能過於刺激。

備註：最初的概念是想釀造類似氣泡白酒的IPA，儘管啤酒花的特性是越來越廣。非常低的發酵後糖度和高度的碳酸感，加上非常低度的苦味，使整體平衡格外的重要。「Brut」是一個表示乾爽葡萄酒的一個形容用語。釀造過程若不當的使用酵素，可能導致雙乙醯（Diacetyl）的產生，造就了類型的缺陷。

歷史：一種現代精釀啤酒風潮下發展出來的類型。2017年時，舊金山的Social餐廳酒廠，應對東岸多種IPA的崛起所釀造的新類型。這種類型至今仍不斷的在發展和變化，又或許已經因為新型IPA的出現而漸漸衰弱。大多數版本逐漸轉型為低熱量的IPA類型。

原物料：基礎麥芽使用的皮爾森麥芽或其他淺色麥芽，也可以使用最多至40%的輔料。不能有焦糖麥芽或乳糖。釀造用酵素常被使用，利如澱粉葡萄糖苷酶。使用多種香味增添的啤酒花製程，並選用現代美國或新世界啤酒花品種，並盡可能的減少苦味。風味中性的酵母品種。

類型比較：相比美式IPA（American IPA），麥芽風味、苦味和色澤都更少，尾韻更加乾爽、碳酸感更高。相比混濁型IPA（Hazy IPA），香氣和風味表現類似，但沒有甜味，混濁程度相對低很多。相比比利時金色烈愛爾（Belgian Golden Strong Ale），同樣顏色非常淺，並帶有高度碳酸感，但風味沒有那麼強烈，也沒有比利時酵母的特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-30
酒度（SRM）：2-4
初始糖度（OG）：1.046-1.057
最終糖度（FG）：0.990-1.004
酒精濃度（ABV）：6.0%-7.5%

經典酒款：Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

21C. 混濁型IPA（Hazy IPA）

整體表現：一款水果感濃郁的美式IPA（American IPA），帶有強烈的水果風味和香氣，酒體柔和，口感滑順，通常都不透明並為明顯的混濁。感知的苦味比傳統類型的IPA還低，但始終以強烈的啤酒花風味為主。

香氣：強烈的啤酒花香氣，帶有核果、熱帶水果、柑橘或其他水果的特性，不會是藥草或草本類型的香氣。中性的穀物作為風味支持，有時會有輕微的麵包麥芽香氣，但不應該帶有焦糖或烤吐司氣味。沒有明顯的麥芽表現則會被視為一個缺陷。中性至帶有水果酯類的發酵特性。來自酵母和啤酒花的表現不應該相互衝突。奶油般或酸的氣味是不適當的。輕微的酒精香氣可有可無。

外觀：酒體呈稻禾色到淺琥珀色，有時會有橘色的色調。通常不透明、呈現混濁的狀態，但不應該混濁成霧狀或黯淡。混濁通常會增添光澤，讓顏色看起來更深。任何可見的懸浮物，不論是啤酒花或塊狀酵母都是被視為缺陷。酒帽呈白色，堅硬厚大且綿密的泡沫，持久度非常好。

風味：高至非常高度的水果特性啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。低至中度的麥芽風味，風味描述與香氣中的描述相同。感受的苦味低至中度，通常被其他豐富的風味與殘留風味給掩蓋掉。殘留風味的啤酒花風味不應該刺激。中性至帶有水果酯類的發酵特性，有助於啤酒花風味的表現。高度的酯類和低度的苦度有時會呈現甜味，但不應該過於甜膩。些微的酒精風味可有可無。

口感：中至中等飽滿的酒體。中度的碳酸感。柔順的口感。輕微的酒精溫熱感可有可無。不應該出現黏稠的口感或粉狀的口感。

備註：也被稱為新英格蘭IPA（New England IPA）或NEIPA。這種類型以香味用途的啤酒花為主軸，尤其是發酵期間的啤酒花乾投。使用帶有熱帶水果特性的啤酒花品種，賦予了這種類型果汁感的特性。
有些延伸出來的版本，會帶有水果奶昔或果汁冰沙的特點，但他們都不屬於這種類型。IPA應該始終具有良好的易飲性。啤酒的混濁應該要來自啤酒花乾投，而不是懸浮的酵母、澱粉或其他物質。混濁的酒體應該帶給外觀上的光澤，而不是造成黯淡、骯髒的感覺。

歷史：這是一種現代的精釀啤酒風格，起源於美國新英格蘭地區，是美式IPA（American IPA）的變種版本。目前最被大眾所接受的類型始祖，是The Alchemist酒廠所釀造的酒款Heady Topper。該風格在2010年代不斷發展與演變，出現一些新的趨勢，包括走向更低的苦味和添加其他風味的變形版本。

原物料：啤酒花結構類似於美式IPA（American IPA），但添加了更多的穀物片，以及較少的焦糖與特殊麥芽。帶有水果特性的美國或新世界啤酒花品種。中性或帶有水果酯類的酵母。含氯化物的釀造水。在主發酵的前幾天會進行啤酒花乾投，使用各種不同的使用量和乾投溫度來做出啤酒花風味的層次。在發酵過程中，啤酒花精油與酵母的轉化也會增加水果風味的複雜度。

類型比較：相與美式IPA（American IPA），具有更飽滿、更柔和的口感，較多的水果風味與其他果汁般的啤酒花風味表現，感知苦度在風味平衡中較少，比較混濁的外觀。許多商業例子的風味表現都會介於美式IPA（American IPA）與混濁型IPA（Hazy IPA）之間。但只要是較乾爽與苦味較高的例子，都應該要分類在「21A. 美式IPA（American IPA）」。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-60
酒度（SRM）：3-7
初始糖度（OG）：1.060-1.085
最終糖度（FG）：1.010-1.015
酒精濃度（ABV）：6.0%-9.0%

經典酒款： Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

22. 美國烈味愛爾（Strong American Ale）

這個類別包括了現代濃烈的美國愛爾啤酒，其麥芽和啤酒花的平衡各酒款不同。此類別主要以較高的酒精濃度與沒有焦烤風味的特性去分類。

22A. 雙倍IPA（Double IPA）

整體表現：一款風味濃烈、強度高、苦味高的淺色愛爾。不會有美式大麥酒（American Barleywine）的豐富度、麥芽層次、甜味和酒體。具有強烈的啤酒花風味，但風味乾淨單純、乾爽不膩。儘管酒精濃度很高，但易飲性依然是最重要的考慮因素。

香氣：顯著至濃烈的啤酒花香氣，通常帶有現代美國或新世界的啤酒花特性，例如柑橘、花香、松針、樹脂、香料、熱帶水果、核果、莓果或甜瓜。背景中可以有中性的穀物麥芽香氣。中性至輕微帶水果味的發酵特性。可能出現酒精的氣味，但不應該濃至如同溶劑一般。

外觀：酒體呈金色至淺銅色，但大多數現代版本的顏色都相當的淺。良好的清澈度，少許混濁是可以接受的。酒帽呈白色至灰白色，中等的泡沫，持久度好。

風味：強烈而複雜的啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。中至非常高度但不至於尖銳的苦味。低至中等的中性麥芽風味，可能帶有淺色焦糖或烤麵包的特性。中等至乾爽的尾韻，不會顯得甜或風味沈重。持久的啤酒花風味和苦味殘留到最後。低至中度的水果酯味可有可無。些微、不刺激的酒精風味是可以的。

口感：中低至中等的酒體，順滑的口感。中至中高度的碳酸感。不應該有來自啤酒花強烈的澀感。些微的酒精溫熱感是可以接受的。

備註：少數的酒款稱此類型為 Imperial IPA 。許多的現代版本會運用多次的啤酒花乾投。

歷史：這是一種精釀啤酒風潮發展的創新類型。最早於1990年代開使被釀造，為美式IPA（American IPA）的強烈版本。2000年代開始，類型變得更普及，並開始發展出更多其他的IPA類型來。美國加州的Russian River酒廠於2000年首次釀造酒款Pliny the Elder，是普及這個啤酒類型很大的推力。

原物料：中性的基礎麥芽。糖類的輔料很常被使用。幾乎沒有焦糖麥芽。美國或新世界的啤酒花品種。中性或輕微果酯的酵母品種。不使用橡木做為原料之一。

類型比較：相比美式IPA（American IPA）與英式IPA（English IPA），酒精濃度、苦味和啤酒花風味都更強列。相比美式大麥酒（American Barleywine），麥芽豐富度較少，酒體較低，尾韻更乾爽，整體的啤酒花表現更高。

類型規範：
苦度（IBUs）：60-100
酒度（SRM）：6-14
初始糖度（OG）：1.065-1.085
最終糖度（FG）：1.008-1.018
酒精濃度（ABV）：7.5%-10.0%

版權所有 © 啤酒霞

經典酒款：Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

22B. 美式烈愛爾（American Strong Ale）

這是一個用於描述具有相似風味平衡和特性的啤酒類型，而不是一種獨立的類型。這個類型中可以包括多種高酒精濃度、苦味或麥芽風味的啤酒，但強度還不到美式大麥酒（American Barleywine）的程度。

整體表現：一款介於美式大麥酒（American Barleywine）、雙倍IPA（Double IPA）和紅色IPA（Red IPA）之間的類型，麥芽、苦味皆濃烈的一種美式愛爾啤酒。麥芽和啤酒花的風味相當濃烈，卻依然保持良好的平衡。

香氣：中到高度的啤酒花香氣，通常帶有現代美國或新世界啤酒花品種的特性，例如柑橘、花香、松針、樹脂、香辛、熱帶水果、核果、莓果或甜瓜。中等至濃烈的麥芽風味支撐啤酒花風味，可以是中度到深度的焦糖特性，或是一些麵包或烤吐司的風味，並可能出現輕微的烘烤或巧克力特性。中性到中等果酯的發酵特性。酒精的氣味可以被察覺，但不應該強烈至如同溶劑一般。

外觀：酒體呈琥珀色至淺棕色，清澈度良好。酒帽呈現白色至灰白色，中低至中等大小的泡沫，持久度低。可能會出現酒淚（Legs）。

風味：中至高度的麥芽風味，帶有焦糖、太妃糖或深色水果的特性。可能會出現麵包、烤土司或其他麥芽風味來增加複雜性。輕微的巧克力或烘烤風味是允許的，但不應燒焦或過於尖銳。中高至高度的苦味。中到高度的啤酒花風味，風味描述與香氣中的描述相同。低到中等的酯類風味。可能有明顯的酒精風味，但不應該顯得刺激。中至高度的麥芽甜味，微乾爽至微帶甜味的尾韻。不應該過於甜膩而失去易飲性。殘留風味帶有苦味與些微的甜味，以及明顯的啤酒花與麥芽風味。

口感：中至濃厚的酒體。可能有酒精的溫熱感，但不應該過於刺激、辛辣。輕微的啤酒花澀感是允許的。中低到中等的碳酸感。

備註：這是一個相當廣泛的啤酒類型，在市場上可能會以不同的類型名稱出現，例如雙倍紅愛爾（Double Red Ale）和其他麥芽啤酒花均強烈，但還未達美式大麥酒（American Barleywine）的類型。此類型多樣又廣泛，也可以被視為一種加強版的美式琥珀愛爾（American Amber Ale）以及其他美式愛爾風格的強化版。

歷史：雖然現代的精釀啤酒版本，會被視為美式琥珀色愛爾的加強版本發展出來的。但這種類型在歷史上其實是與美式陳年愛爾（American Stock Ales）有共同之處。強烈的麥芽風味啤酒在禁酒令之前被改良成儲藏用的版本，即啤酒花較強烈的版本。這種美式陳年愛爾（American Stock Ales）的釀造方式並沒有流行而傳承下來，但可以看出此類型與美式烈愛爾（American Strong Ale）之間的相似之處。

原物料：淺色的基礎麥芽。很常使用中等至深色的焦糖麥芽。美國或新世界的啤酒花品種。中性或輕微果酯的酵母品種。

類型比較：相比美式大麥酒（American Barleywine），風味豐富度與強度較低。相比雙倍IPA（Double IPA），在風味平衡更多麥芽表現。相比英式烈愛爾（British Strong Ale），更多的美國啤酒花特性。相比紅色IPA（Red IPA），麥芽風味與酒體都更加飽滿。

類型規範：
苦度（IBUs）：50-100
酒度（SRM）：7-18
初始糖度（OG）：1.062-1.090
最終糖度（FG）：1.014-1.024
酒精濃度（ABV）：6.3%-10.0%

經典酒款：Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

22C. 美式大麥酒（American Barleywine）

整體表現：整體風味非常濃烈，麥芽、啤酒花、苦味皆強烈的一種美式愛爾啤酒。帶有豐富的口感、豐滿的酒體和溫暖的尾韻，適合慢慢啜飲、品嚐。

香氣：強烈的麥芽和啤酒花香氣主導。中等至明顯的啤酒花香氣，可以是美國、新世界或英國品種的特性。柑橘、水果與樹脂為常見的啤酒花香氣，但也可能包含其他現代啤酒花品種的特性。強烈的穀物、麵包、烤吐司或淺色焦糖的豐富麥芽香氣，通常不會有深色焦糖、烘烤或深色水果的表現。低度的水果酯和酒精香氣，香氣平衡還是麥芽和啤酒花為主。隨著時間的陳放，香氣強度會越來越弱。

外觀：酒體呈琥珀色至紅銅色，通常會帶有紅寶石般的色澤，少數版本會到淺棕色。酒帽呈乳白色至淺棕色，中低至厚大的泡沫，持久性通常比較低。良好至非常好的澄清度，但可能會帶有一些低溫的混濁狀況。可能會出現酒淚（Legs）。

風味：麥芽和啤酒花的風味與香氣中的描述相同。中至強烈的苦味，但豐富的麥芽風味會帶來良好的平衡。中到高度的啤酒花風味。低至中等的酯類風味。明顯的酒精風味，但不應強烈至如溶劑般的感覺。中低至中高度的麥芽甜味，尾韻依然是帶有飽滿的麥芽表現。隨著時間的陳放，風味會越來越乾爽、滑順。風味平衡以麥芽為主，但不能完全蓋過苦味。

口感：豐滿、絲絨般的口感，隨著時間而減少。明顯的酒精溫熱感，但不應該嗆辣。低至中等的碳酸感，但會因陳年的時間增加而減少。

備註：有時也會被稱為 Barley Wine 或 Barley-wine-Style Ale 。美國許多酒廠在近日已經不再銷售美式大麥酒了，取而代之開始生產桶陳的版本，或透過增加啤酒花的用量來發展另一種IPA的類型。

歷史：傳統上是酒廠會提供的最濃烈的酒款，通常為冬季釀造的季節款式。與許多美國精釀啤酒類型一樣，是透過美國特色原料來改編英式風格的類型。最早的版本是1975年時，由Anchor酒廠所釀造的酒款Old Foghorn。以及1983年的時候，Sierra Nevada酒廠所釀造的酒款Bigfoot。兩款酒奠定了今天這種重啤酒花的類型標準。

原物料：淺色麥芽和特殊麥芽的混合使用。深色麥芽的使用要非常謹慎，不要讓深色風味過於強烈。可以使用各種的啤酒花品種，但最常見的還是美國的啤酒花。美國或英國的愛爾酵母品種。

類型比較：相比英式大麥酒（English Barley Wine），更強調啤酒花的苦味、風味與香氣，並且多使用美國啤酒花品種。相比深色版本的英式大麥酒（English Barley Wine），麥芽風味的複雜度與豐富度較低，但相比淺色版本的英式大麥酒（English Barley Wine），更多深色麥芽的風味。相比雙倍IPA（Double IPA），啤酒花的表現沒有那麼極端，麥芽的表現更多一些、殘留甜味較高，酒體也更豐滿。

類型規範：
苦度（IBUs）：50-100
酒度（SRM）：9-18
初始糖度（OG）：1.060-1.085
最終糖度（FG）：1.010-1.015
酒精濃度（ABV）：6.0%-9.0%

經典酒款：Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

22D. 美式小麥酒 (Wheatwine)

整體表現：這是一款口感豐富的高酒精度的啤酒類型，具有顯著麵包般的麥芽風味，以及滑順的酒體。主要強調的是麵包般的小麥風味，帶有麥芽、啤酒花、果香和酒精的複雜風味。適合啜飲細細品嚐。

香氣：輕微的啤酒花香氣，可以是任何的啤酒花品種。中至中等強的麵包小麥麥芽特性，通常伴隨蜂蜜和焦糖的麥芽香氣。可能有輕微的酒精香氣。可能出現低至中等的水果酯類香氣。非常低的雙乙醯（Diacetyl）可有可無。香蕉和丁香般的德式小麥酵母特性不應該出現。

外觀：酒體呈金色至深琥珀色，通常帶有紅寶石色澤。酒帽呈淺棕色，低至中等奶油般綿密的泡沫。良好的持久度。低溫的混濁狀況是可以接受的。可能會出現酒淚（Legs）。

風味：中至中強的麵包小麥風味主導了平衡，壓過了所有啤酒花的特性。低至中等的烘烤、焦糖、餅乾或蜂蜜的麥芽風味，可以增強小麥風味的複雜度。低至中等的啤酒花風味，可以是任何品種的特性。中至中強度的水果酯類風味，通常帶有水果乾的特性。低至中等的苦味，輔助了偏向麥芽的風味平衡。不應過於甜膩或出現發酵不完全的甜味。不應該有來自德國小麥酵母的任何特性。

口感：中等至飽滿的酒體。帶有有嚼勁且柔順的口感。低至中度的碳酸感。輕至中度的滑順酒精溫熱感可有可無。

備註：啤酒的顏色大部分來自長時間的煮沸過程。有些商業版本的強度可能比類型規範還來得更高。

歷史：這是一種美國精釀啤酒風潮發展出來的類型，最早在1988年，由Rubicon酒廠所釀造的。通常為冬季的季節性啤酒，每年只會釀造一次的限定款。

原物料：通常使用美國二稜大麥與美國小麥的組合。這個類型會使用到50%或更多的小麥麥芽。若要使用裸麥麥芽，用量不能太多。可以使用任何的啤酒花品種。可以是木桶熟陳的版本。

類型比較：相比美式大麥酒（American Barleywine），較少強調啤酒花的表現。若是木桶熟陳的版本，風味表現會變得更複雜。

類型規範：
苦度（IBUs）：30-60
酒度（SRM）：6-14
初始糖度（OG）：1.080-1.120
最終糖度（FG）：1.016-1.030
酒精濃度（ABV）：8.0%-12.0%

經典酒款：The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

版權所有 © 啤酒霞

23. 歐洲酸味愛爾 (European Sour Ale)

這個類別包含了歐洲的傳統酸啤酒類型，它們至今都還有在生產。多數的類型都會使用到小麥作為原物料。多數的類型的苦味非常的低，並透過酸味提供了風味的平衡。有些類型可能會在酒廠包裝時或在酒吧供酒時加入糖或其他風味物去調味。

23A. 柏林小麥 (Berliner Weisse)

整體表現：這是一種非常清淡、清爽、低酒精的德國小麥啤酒，具有乾淨的乳酸風味和非常高的碳酸感。輕微的生麵團麥芽風味支撐著酸味，不應該顯得人工。最好的版本中會有輕柔的水果風味。

香氣：中至中高度的銳利酸味為主導。可能帶有中等的水果香氣，通常是檸檬、酸蘋果、桃子或杏子，以及輕微的花香特性。不應該出現啤酒花的香氣。在較新鮮的版本中，小麥的香氣表現會有如生麵團一班，結合酸味會有酸種麵包的感覺。

外觀：酒體呈淺稻禾色，或是甚至更淺的顏色。清澈至稍微混濁的澄清度。酒帽呈白色，大而緊實的沫頭，持久度不好。非常多氣泡湧出。

風味：乾淨的乳酸風味為主導，可以表現的非常強烈，但不能有醋酸味。生麵團、麵包或穀物的小麥風味支撐著酸味。幾乎沒有啤酒花的苦味，以酸味作為風味平衡。可以帶有明亮但節制的水果風味，會有如杏桃、柑橘、檸檬或酸蘋果的特性。非常乾爽的尾韻。不應該出現啤酒花的風味。不能有四氫吡啶（THP ）的風味。

口感：輕盈的酒體，但不會稀薄如水。非常高的碳酸感。沒有酒精的溫熱感。

備註：任何酒香酵母（Brett）的風味特性都應表現節制，通常會以果香和花香的特性，而不是野生的（Funky）表現。陳年的版本可能會出現蘋果酒、蜂蜜、稻草或野花的風味，有時酸度會增加。在德國的啤酒分類中，此類型被歸類為Schankbier（2.5%~4.8%）。如果有加入水果或香料的版本，應該被歸類在「29A. 水果啤酒（Fruit Beer）」、「 30A. 草本香料啤酒（Spice, Herb, or Vegetable Beer）」或 「29B. 水果香料啤酒（Fruit and Spice Beer）」等類別進行參賽。

歷史：德國柏林地區所釀造的類型。1809年時，拿破崙的軍隊因柏林小麥活潑優雅的特性，而稱其為「北方的香檳」。過去曾經有煙燻的版本，也曾存在著與三月啤酒（Märzen）相近強度的版本。現在在德國越來越稀有，反而是在其他國家有在生產。

原物料：捷克的淺色麥芽，搭配超過50%小麥麥芽的使用。發酵程度高的酵母和乳酸菌的使用，並在發酵過程產生銳利的酸味。可以透過調和不同陳年的版本來增強風味。熬煮糖化法（Decoction）和糖化過程添加啤酒花（Mash Hopping）是傳統的釀造法。德國的釀酒科學家認為酒香酵母（Brett）對於產生宜人的果香與花香風味是重要的關鍵。

類型比較：相比布魯塞爾自然啤酒（Lambic），乳酸風味更清爽，酒香酵母（Brett）的風味表現較不奔放甚至感知不到，酒精濃度也較低。相比巴西水果酸啤酒（Catharina Sour），酒精濃度較低，並可能含有酒香酵母（Brett）的特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：3-8
酒度（SRM）：2-3
初始糖度（OG）：1.028-1.032
最終糖度（FG）：1.003-1.006
酒精濃度（ABV）：2.8%-3.8%

經典酒款：Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

23B. 法蘭德斯紅愛爾 (Flanders Red Ale)

整體表現：一款帶有酸味和水果風味的橡木桶陳年比利時紅棕色愛爾啤酒，具有支持的烘烤麥芽風味和複雜度高的水果風味。乾爽並帶有單寧的尾韻，使其有如一瓶單年份的紅葡萄酒。

香氣：複雜的水果和酸味香氣，並伴隨麥芽氣味作為香氣支撐。濃郁的水果香氣，有如黑櫻桃、橘子、李子或紅醋栗。香草、巧克力或胡椒般的酚類物質可以增加香氣複雜度。中至高度的酸味，但不應該由醋酸的氣味主導酸味。低至中度的醋酸味是可以的，與麥芽氣味做好的平衡。沒有啤酒花的香氣。

外觀：酒體呈深紅至紅棕色，澄清度好。酒帽呈白色至淺棕色，中等至良好的持久度。

風味：中至中高度的麥芽風味，通常會是柔和的烘烤特性。濃烈的水果風味，與香氣中的描述相同。中至高度的酸味，複雜度高，會因為水果酯的風味而更加明亮。酸味不應該是單純的乳酸，但醋酸也不能主導所有的酸味。低至中度的醋酸味是可以的，與麥芽風味做好的平衡。酸味越高的版本，麥芽風味就會越不明顯，進而成為背景中支持的風味，反之亦然。低至中低度的香草、巧克力或胡椒般的酚類物質可有可無。沒有啤酒花的風味。適度的苦味，風味平衡偏向麥芽表現。酸味和單寧可以增強苦味的感受度，並提供風味平衡和整體結構。一些版本的甜味是高，或是透過調和為其增加甜味。可以允許各種甜度的程度，甜味會有減少酸味感受度的效果。

口感：中等的酒體，丹寧更多版本酒體感受會更高。低至中等的碳酸感。低至中等的澀感，通常會帶點觸感上的酸感。有些版本的尾韻帶甜味，但口感依然為輕盈、爽口。

備註：有“類似葡萄酒的”啤酒之稱，但對於此類型不應該有葡萄酒的期待與誤解。這款啤酒類型的製作方法包括木桶陳年，不同年份的啤酒勾兑，以及產品甜度的調整。根據實際酒廠的勾兑方式與甜化處理，每個版本的風味可以很不一樣。可能會出現醋酸的風味，但不會是啤酒中所有的酸味來源。添加水果的版本應該被歸類在「29A. 水果啤酒（Fruit Beer）」進行比賽。

歷史：法蘭德斯西部地區的一種在地啤酒類型，以成立於1821年的Rodenbach酒廠酒款為經典。使用大木桶作為陳年容器，並學習英國的傳統，勾兑年輕與陳年的啤酒。比利時釀酒師認為法蘭德斯紅愛爾（Flanders Red Ale）和法蘭德斯棕愛爾（Oud Bruin）是同一個家族的，但自從啤酒作家Micheal Jackson首次定義啤酒類型之後，人們才將其區分為二。因為它們的風味特性明顯不同，釀造手法上也不盡相同。許多現代的版本都是受到Rodenbach酒廠的酒款Grand Cru的啟發。

原物料：維也納麥芽或慕尼黑麥芽，焦糖麥芽、玉米也會被使用。低苦度（低阿法酸）的歐陸型啤酒花品種。發酵微生物會使用酵母、乳酸菌和酒香酵母。在橡木桶中陳年。有時在勾兑的時候會加入甜味添加物。

類型比較：相比法蘭德斯棕愛爾（Oud Bruin），麥芽豐富度較低，更多的水果、酸味和醋酸特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：10-25
酒度（SRM）：10-17
初始糖度（OG）：1.048-1.057
最終糖度（FG）：1.002-1.012
酒精濃度（ABV）：4.6%-6.5%

經典酒款：Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

23C. 法蘭德斯棕愛爾（Oud Bruin）

整體表現：一種帶有焦糖、巧克力麥芽風味的啤酒，具有一定程度的水果風味。會經過陳年，並通常為酒精濃度高的類型。

香氣：豐富的麥芽香氣，帶有水果酯類的氣味和陳年的酸味。中至中高度的水果酯，通常表現為葡萄乾、李子、無花果、棗子、橘子、黑櫻桃或李子。中低至中高度的麥芽香氣，帶有焦糖、太妃糖、糖蜜或巧克力的特性。低度的香料、胡椒的酚類氣味可有可無。低度的酸味可能存在，並且隨著陳年時間越來越高，但酸味不應該讓醋味過於強烈。沒有啤酒花的香氣。陳年的版本可能有輕微堅果、雪莉的氧化特性。

外觀：酒體呈紅棕色至棕色，具有良好的澄清度。酒帽呈乳白色至淺棕色，中等至良好的持久度。

風味：來自麥芽的水果複雜風味，通常會帶有深色焦糖或燒焦焦糖的風味。中低至中高度的麥芽風味，與香氣中的描述相同。中到中高度的水果風味，與香氣中的描述相同。低度的香料、胡椒的酚類氣味可有可無。經過陳年的版本酸味更加明顯，並伴隨一些雪莉般的特性，表現出酸酸甜甜的風味。酸味不應該由醋味主導。沒有啤酒花的風味。適度的啤酒花苦味。風味平衡偏向麥芽，作為支撐的是水果風味和酸味。年份勾兑和增加甜味，會導致版本之間的差異性較高。

口感：中等到中等飽滿的酒體。低至中度的碳酸感。沒有澀感。濃烈的版本可能會有酒精溫熱感。

備註：通常會有長時間的陳年和勾兑新舊酒的方式生產，增加了類型的柔順特性和複雜度，並平衡了任何強烈風味與酸味特性。傳統上，這種風格是釀造為儲藏型的啤酒，因此具有中等程度的陳年特性，並以此為類型優點。添加水果的版本應該被歸類在「29A. 水果啤酒（Fruit Beer）」進行比賽。

歷史：法蘭德斯東部地區的一種在地啤酒類型，以17世紀所創立的Liefman酒廠酒款為經典。比利時釀酒師認為法蘭德斯紅愛爾（Flanders Red Ale）和法蘭德斯棕愛爾（Oud Bruin）是同一個家族的，但自從啤酒作家Micheal Jackson首次定義啤酒類型之後，人們才將其區分為二。因為它們的風味特性明顯不同，釀造手法上也不盡相同。許多現代的版本都是受到Liefmans酒廠的酒款Goudenband的啟發。

版權所有 © 啤酒霞

原物料：皮爾森麥芽、深色焦糖麥芽、玉米與少量的特殊麥芽做調色。低苦度（低阿法酸）的歐陸型啤酒花品種。發酵微生物會使用酵母、乳酸菌和酒香酵母。含有碳酸鹽和鎂離子的水質其地區的特色。

類型比較：相比法蘭德斯紅愛爾（Flanders Red Ale），有更深色的麥芽風味，更多焦糖、太妃糖和巧克力的風味，並呈現出較深的顏色。也因為醋酸較少，所以呈現出更多的麥芽風味，水果風味更多來自於麥芽。在現代的版本中，酒精度往往比較高。相比布魯塞爾自然啤酒（Lambic），不是自然發酵，也不含小麥。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-25
酒度（SRM）：17-22
初始糖度（OG）：1.040-1.047
最終糖度（FG）：1.008-1.012
酒精濃度（ABV）：4.0%-8.0%

經典酒款： Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

23D. 布魯塞爾自然啤酒（Lambic）

整體表現：一種酸度相當高，並帶有中度野性風味的比利時小麥啤酒。傳統上，這種啤酒會以無碳酸感的版本供應與銷售，並作為啤酒咖啡廳的飲品。

香氣：年輕版本帶有高度的酸味和水果味，但隨著時間的陳年，較老的版本可能變得更多野生氣味，像是穀倉、泥土、山羊、乾草、馬廄或毛毯一般的特性。水果的香氣可以是輕微的柑橘、果皮、梨果或大黃的特性，並且隨著時間的陳年變得更複雜。麥芽可以帶有輕微的麵包、穀物、蜂蜜或小麥般的氣味。不應該有煙燻、雪茄般或起司般的氣味，會被視為一種缺陷。沒有啤酒花的香氣。

外觀：酒體呈淺黃色至深金色，隨著時間的陳年顏色會越來越深。混濁至良好的澄清度，年輕的版本通常會呈現混濁，而年老的版本通常較為清澈。酒帽呈白色，持久度差。

風味：年輕版本通常具有強烈的乳酸和水果風味，與香氣中的描述相同。而陳年的版本酸味更平衡和且複雜度更高。野性的風味會隨著時間的陳年越來越多，與香氣中的描述相同。低度的麵包、穀物的麥芽風味。苦味通常非常低、感受不到，並由酸味提供風味上的平衡。沒有啤酒花的風味。尾韻乾爽，並會隨著時間越來越乾爽。不應該有煙燻、雪茄般或起司般的氣味，會被視為一種缺陷。

口感：低至中低等的酒體，但不應顯得稀薄如水。中至高度的酸感，但不帶刺激的澀感。傳統的版本幾乎沒有碳酸感，但瓶裝版本可能會在陳年過程產生至中等的碳酸感。

備註：這是一種單個批次、未經勾兑的類型，反映了釀酒廠的獨特風味特色。通常從木桶中經過6個月左右銷售，並在自然啤酒中被視為年輕的。年輕版本多只有單一的酸味，更多複雜的風味要一年或更長的時間才會發展出來。比利時釀酒師認為明顯的醋味或蘋果酒的風味是一種缺陷。通常瓶裝版本會在完全發酵之後才包裝。在酒吧銷售時才加入糖類的布魯塞爾自然啤酒，會被稱為 Faro。

歷史：布魯塞爾及周邊地區（Senne Valley與Pajottenland）所釀造自然發酵（Spontaneously-Fermented）的野生啤酒（Wild Beer），為傳統農莊愛爾（Farmhouse Ale）釀造所發展而來的。近日自然啤酒的生產者已經越來越少。

原物料：皮爾森麥芽，未發芽小麥。陳年的啤酒花（通常要至少3年以上），主要用作防腐劑而不是增添苦味用的。使用天然環境中的酵母和細菌，在中性橡木桶中自然發酵。

類型比較：相比布魯塞爾調和自然啤酒（Gueuze），酸味較單純，複雜度較低，但批次之間的變異性很大。傳統上從會從酒壺中提供未碳酸化的酒，調和自然啤酒則是會提供瓶裝並含有高度的碳酸感。

類型規範：
苦度（IBUs）：0-10
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.040-1.054
最終糖度（FG）：1.001-1.010
酒精濃度（ABV）：5.0%-6.5%

經典酒款：在布魯塞爾地區，許多啤酒咖啡廳都會有自然啤酒的桶裝版本，這些酒來自各酒廠包含了：Boon, De Cam, Cantillon（Grand Cru Bruocsella）, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin and others.

23E. 布魯塞爾調和自然啤酒（Gueuze）

整體表現：非常清爽、高氣泡感、舒服的酸味卻表現平衡的比利時小麥啤酒。這種自然啤酒具有複雜、豐富的特色，結合了酸味、野生風味和水果風味。

香氣：中等的酸味，伴隨複雜卻平衡的野生氣味，並突顯了水果般的香氣。中等至濃烈的野生氣味，可以出現類似穀倉、皮革、泥土、山羊、乾草、馬廄的風味。低至中等的水果氣味，會出現柑橘、核果或大黃的特性。麥芽的氣味微弱但支撐香氣平衡，可以帶有輕微的麵包、穀物、蜂蜜或小麥的氣味。不該應有煙燻、雪茄或奶酪般的氣味，被視為缺陷。不含啤酒花香氣。輕微的橡木、香草和蜂蜜氣味是可以的。香氣的複雜度比強度更為重要，並且酸味在香氣中應表現的均衡。

外觀：酒體呈金黃色，澄清度非常好。酒帽呈白色，厚大、緊實、綿密的泡沫，似乎持非常好，氣泡很多並不斷湧出。

風味：酸味和野生風味在風味表現中為主體，特性描述與香氣相似。輕微麵包、穀物的麥芽風味。低至無的苦味，由酸味在風味表現中作為主要的平衡來源。沒有啤酒花的風味。爽口、乾爽的尾韻，並殘留酸味和野生風味。輕微的橡木、香草和蜂蜜是可以的。不該應有煙燻、雪茄或奶酪般的風味，被視為缺陷。不應該只有酸味，經典的風味要是中度酸味所帶出來的平衡，並伴隨野生風味和水果風味表現出良好的複雜度。類型可以陳年。

口感：輕至中等輕的酒體，但不應該顯得稀薄如水。低至高度的酸感，但不應該出現尖銳的澀感。有些版本可能帶點輕微的酒精溫熱感。高度的碳酸感。

備註：將年輕和陳年的自然啤酒進行調和，產生複雜度更高的酒款。風味表現通常反映出調和師的個人風格。明顯的醋酸味或蘋果酒風味被比利時的釀酒師視為缺陷。一款優質的調和自然啤酒風味不一定非常強烈，而是具備了豐富、明亮的香氣，並帶有絲絨般的柔軟口感。為調和的自然啤酒是無碳酸感的，而調和的自然啤酒一般都會帶碳酸感。若產品標有Oude或Vieille（意指較老的），被認為是比利時布魯塞爾最傳統的版本。

歷史：與自然啤酒有相同的歷史基礎，但還加上了調和的步驟。釀酒廠未必是調和廠，兩者有時候會在不同地方、由不同人完成。一些經典的例子是全部由調和師一手包辦的，從發酵、陳年、調和到包裝產品。有一些現代版本會在發酵後加入糖，讓酒款更適合廣泛的消費者口味。這裏的描述是指比較傳統、未加糖的版本。

原物料：與自然啤酒相同。透過調和一年、兩年和三年陳放的自然啤酒，在進行最後的窖藏陳放。

類型比較：相比布魯塞爾自然啤酒（Lambic），風味更複雜，而且有碳酸感。酸味未必更高，但具有更多野生的風味特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：0-10
酒度（SRM）：5-6
初始糖度（OG）：1.040-1.054
最終糖度（FG）：1.000-1.006
酒精濃度（ABV）：5.0%-8.0%

經典酒款：3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuv é e René, Oude Gueuze Boon

23F. 布魯塞爾水果自然啤酒（Fruit Lambic）

整體表現：一款風味複雜、令人愉悅的酸味比利時小麥啤酒，融合了水果發酵的特色與酸味和野生特性的美好風味。

香氣：所使用的特定水果提供主要的香氣來源，其餘香氣表現與調和自然啤酒（Gueuze）的描述相同。

外觀：與調和自然啤酒（Gueuze）相似，但會受到使用水果的顏色影響，也會隨著陳年時間而顏色變淡。通常澄清度很好，儘管有些水果可能讓稍微降低透明度。如果是透過傳統方式碳酸化，則會有綿密且持久的泡沫，酒帽顏色會受到使用水果的顏色影響。

風味：結合了調和自然啤酒（Gueuze）的風味輪廓以及添加的水果風味。傳統版本通常乾爽且帶酸味，並帶有添加水果的發酵風味。現代版本可能會加糖提高甜度，以平衡酸度。隨著時間的陳放，水果風味會減少、失去明亮的風味表現，因此水果強度可以從低至高度不等。

備註：釀造方法與調和自然啤酒（Gueuze）相同，並通常會在陳年過程中添加水果，讓酵母與細菌可以發酵水果中的糖分，也有比較少見的例子是會添加水果到未調和的自然啤酒中。由於發酵和陳年所產生的水果風味與新鮮水果不同，因此有時很難辨識水果的種類。除了風味和香氣之外，水果也會帶來酸味和單寧的口感。了解水果的發酵特性會有助於評判這種類型。

歷史：與調和自然啤酒（Gueuze）具有相同的歷史，但此類型中添加了水果。傳統上啤酒咖啡館為了增加供應的啤酒種類，酒吧或酒廠會添加水果到自然啤酒中。

原物料：與調和自然啤酒（Gueuze）相同。在發酵和調和過程中添加水果到酒桶中。傳統的水果包括酸櫻桃與覆盆莓，現代常用的水果包括桃子、杏桃與葡萄。可以使用天然或人工的甜味添加劑。

版權所有 © 啤酒霞

類型比較：這是一款帶有水果風味的調和自然啤酒（Gueuze），而不僅僅是一款酸味的水果啤酒，因此野生的風味特性必須是明顯突出的。

類型規範：
苦度（IBUs）：0-10
酒度（SRM）：3-7（依照水果特性而不同）
初始糖度（OG）：1.040-1.060
最終糖度（FG）：1.000-1.010
酒精濃度（ABV）：5.0%-7.0%

經典酒款：3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

23G. 萊比錫小麥（Gose）

整體表現：一款獨特但保守的中歐小麥啤酒，帶有鹹味、酸味、輕微苦味和芫荽風味。風味活潑，乾爽的尾韻，高度碳酸感。

香氣：輕至中度的水果香氣，帶有梨果的特性。輕度的酸味但略微尖銳。明顯中度的芫荽香氣，可能帶有檸檬般的特性，讓整體香氣顯得活潑、明亮。輕微的麵包、生麵團和酵母氣味，有如酸種麵團的香氣。非常輕微、有如海風一般的鹹味，帶給氣味表現清新感。

外觀：酒體呈黃色，中至高度的混濁度，因為是不經過過濾的。酒帽呈白色，中至高等的泡沫，持久度好，很多氣泡湧出的。

風味：中低至中高度、明顯的酸味。中等的麵包或生麵團麥芽風味。低至中等的水果風味，可能帶有蘋果、核果或檸檬的特性。低至中度的鹹味，但應該僅僅在入口時可以被察覺而已，不應該感到過於鹹。極低的苦味。沒有啤酒花的風味。發酵度高的乾爽尾韻。酸度在風味中平衡了麥芽表現，而不是啤酒花的苦味。酸度在殘留風味中感受更強，這會增強了啤酒清新的感覺。儘管歷史版本可能非常酸，但酸度應該依然要是平衡的。不能有四氫吡啶（THP ）的風味。

口感：高至非常高的碳酸感。中低至中等濃郁的酒體。鹹味可能會帶來垂涎欲滴的濕潤質感與厚實圓潤的口感。酵母和小麥的表現也會增加一些酒體，酸味則是有減少酒體的效果。整體的口感不應該感覺到厚重。

備註：自然發酵的歷史版本可能比現代版本更酸，甚至可能像柏林小麥（Berliner Weisse）一樣，並會加入糖漿或利口酒。現代版本大多使用乳酸菌作為酸化方法，酸度比歷史版本更加平衡，也通常不再需要額外提升甜度。

歷史：這種小眾的類型與德國萊比錫（Leipzig）有關，但起源於中世紀的戈薩爾市（Goslar）的戈薩爾河（Gose River）。根據記載，此啤酒類型於1740年的萊比錫被廣泛的釀造。定在1900年帶，萊比錫一度出現80家專賣萊比錫小麥（Gose）的啤酒酒吧。二戰後，生產量開始大幅減少，並在1966年的時候完全停產了。1980年代在德國才又再次出現，但該啤酒類型還不那麼廣泛與流行。直到近年，萊比錫小麥（Gose）才在德國以外的地區變得受歡迎，並成為一款復古啤酒類型。通常酒廠也喜歡以此類型作為水果酸味啤酒或其他特特殊類型啤酒的基酒。

原物料：皮爾森麥芽和小麥麥芽，適度的鹽和芫荽籽，乳酸菌作為酸化的來源。芫荽應具有柑橘、檸檬或苦橙般的鮮明香氣，不應該具有蔬菜、芹菜或火腿的氣味。鹹味應該來自海鹽或其他明亮風味的鹽，而不是帶有金屬或碘一般的鹽。

類型比較：相比像柏林小麥（Berliner Weisse），感知的酸度較低，並帶有鹹味與芫荽風味。相比比利時小麥（Witbier），芫荽的香氣表現類似。相比德式小麥（Weissbier），啤酒的混濁程度類似。

類型規範：
苦度（IBUs）：5-12
酒度（SRM）：3-4
初始糖度（OG）：1.036-1.056
最終糖度（FG）：1.006-1.010
酒精濃度（ABV）：4.2%-4.8%

經典酒款：Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

24. 比利時愛爾 (Belgian Ale)

這個類別包含了比利時和法國的類型，風味濃郁、平衡度高的麥芽風味啤酒。

24A. 比利時小麥 (Witbier)

整體表現：一款淺色、混濁的比利時小麥啤酒，以香料風味凸顯酵母的發酵特性。一種溫和並帶有淡淡香料感的中等強度的愛爾啤酒。高度碳酸感、乾爽尾韻與優雅啤酒花風味，使其成為一款令人耳目一新的夏季飲品。

香氣：中等的麵包麥芽香氣，通常帶有淡淡的蜂蜜或香草味。輕微的穀物氣味與香料般的小麥香氣。中等如檸檬般的芫荽香氣，通常也會帶點草本、香料或胡椒的氣味。中等的水果香氣，通常帶有橘子、柑橘般的特性。低度的香辛與草本啤酒花香氣可有可無，通常不明顯。香料、水果、花香和甜香氣應該良好的融合在一起，且不過於強烈。

外觀：酒體呈淺稻禾色至深黃色。會因為澱粉或酵母導致非常混濁，而呈現乳白色或淺黃色的光澤。酒帽呈白色，濃密的泡沫，持久度良好。

風味：宜人的麵包與穀物般的麥芽風味，通常帶有蜂蜜或香草的特性。中等的柑橘水果風味。草本、香料的風味，可能是檸檬般的芫荽和其他香料，應呈現良好的風味平衡。無至些微的香料、土壤啤酒花風味，不能蓋過香料的風味表現。低至中低度的啤酒花苦味，支撐水果和香料的風味。尾韻乾爽、爽口，沒有苦味或刺鼻的殘留風味。

口感：中低至中等的酒體，通常帶有滑順的口感。高度的碳酸感。不應帶有刺激或澀感，也不應過於稀薄或濃稠。

備註：歷史版本可能帶有一點乳酸酸味，但現代的版本中已不再出現了。添加物料去調味有一定的彈性可以發揮，但不應過多。特定產地或年份的芫荽可能會出現不適當的火腿或芹菜風味。這種啤酒類型很容易品質衰敗，因此應該在新鮮狀態飲用為理想。甜味通常是由於低苦味產生的知覺，而不是未發酵的殘糖。大多數例子的酒精度都在5%左右。

歷史：來自比利時魯汶地區（Leuven），於中世紀時的比利時小麥啤酒之一。於1957年停止生產後，1966年由釀酒師Pierre Celis在Hoegaarden酒廠恢復釀造。Hoegaarden被Interbrew收購後，此類型產量迅速增長並啟發了許多相似的酒款，像是Celis酒廠的比利時小麥，而不是較近代的版本。

原物料：未發芽的小麥使用比例約30-60%，其餘使用色度低的特殊麥芽。有些版本使用5-10%的未發芽燕麥或其他穀物。傳統上使用芫荽籽和庫拉索島嶼的乾燥橘子皮。據傳有些版本還使用了甜橙皮。香料與水果風味溫和的比利時愛爾酵母菌種。

類型比較：相比其他小麥啤酒，苦味較低，平衡感類似，但特殊風味來自添加物而非酵母。

類型規範：
苦度（IBUs）：8-20
酒度（SRM）：2-4
初始糖度（OG）：1.044-1.052
最終糖度（FG）：1.008-1.012
酒精濃度（ABV）：4.5%-5.5%

經典酒款： Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

24B. 比利時淺色愛爾 (Belgian Pale Ale)

整體表現：這是一款全麥釀製、強度中等的比利時愛爾啤酒。帶有適中的苦味，但沒有乾投啤酒花，並且不帶有強烈的啤酒花風味。這款紅銅色的啤酒不像許多比利時啤酒，有強烈的突出的酵母特性或酸味，具有均衡的麥芽與水果風味，並伴隨麵包和烤吐司的特性。

香氣：中等的麵包麥芽香氣，可以帶有烤麵包、餅乾或堅果的特性，可能帶有輕微的焦糖或蜂蜜香氣。中等至中高度的水果香氣，會帶有梨果、橘子、蘋果或檸檬的特性，有時甚至有像是李子般的深色核果香氣。低到中等的香料、草本或花香的啤酒花香氣。低度的胡椒、香料等酚類香氣可有可無。啤酒花的在香氣平衡度中應該低於麥芽和水果的表現。

外觀：酒體呈琥珀色至紅銅色，澄清度非常好。酒帽呈白色，奶油般綿密且厚大的泡沫。碳酸氣泡明顯。

風味：中度的麥芽風味，帶有吐司、餅乾、堅果、淺色焦糖或蜂蜜的特性。中至中高度的水果風味，帶有梨果、橘子、蘋果或檸檬的特性。中低至低度的香料、草本或花香啤酒花風味。中高至中低的苦味，低至非常低的胡椒味和辛辣酚類風味可有可無。乾爽至均衡的尾韻，較乾爽的版本中，啤酒花的風味會更突出。整體風味平衡良好，沒有任一成分過於強烈。剛入口時麥芽和水果風味比較突出，後段則是苦味明顯並轉為乾爽。

版權所有 © 啤酒霞

口感：中至中低度的酒體。順滑的口感。低度至無的酒精溫熱感。中至中高度的碳酸感。

備註：這種類型最常見於比利時的法蘭德斯（Flanders）地區，包括安特衛普（Antwerp）、布拉班特（Brabant）、埃諾（Hainaut）和東法蘭德斯（East Flanders）。此類型在比利時被稱為特釀比利時愛爾（Spé ciale Belge Ale）。

歷史：此類型起源於1904年的一場啤酒競賽，競賽宗旨為創造區域性特色的啤酒，以競爭市場上的英國愛爾和歐陸的拉格啤酒。安特衛普（Antwerp）的De Koninck酒廠是最著名的現代例子，自1913年以來一直釀造這款啤酒。

原物料：淺色麥芽、焦糖麥芽與其他特殊麥芽，但不使用穀物輔料。使用英國或歐陸型的啤酒花品種。產水果酯類風味但酚類風味少的酵母品種。

類型比較：相比英式特級苦愛爾（Strong Bitter），風味表現非常相似，但具有同的酵母特性和更多多樣的麥芽風味。相比許多的比利時啤酒類型，酵母的風味特性更少。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-30
酒度（SRM）：8-14
初始糖度（OG）：1.048-1.054
最終糖度（FG）：1.010-1.014
酒精濃度（ABV）：4.8%-5.5%

經典酒款：De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobble

24C. 法式窖藏啤酒 (Bière de Garde)

這種類型包含三個主要版本：金色（Blond），棕色（Brune）和最傳統的琥珀色（Ambrée）。

整體表現：這是一款平滑、濃烈、麥芽主導並經過窖藏的法國啤酒。麥芽風味會因金色、琥珀色或棕色等不同版本而有差異。所有版本都是麥芽味濃郁但依然乾爽。深色版本具有更多麥芽風味，而較淺版本可能具有更多啤酒花風味，但仍然是以麥芽為主體的啤酒。

香氣：顯著豐富的麥芽香氣，輕至中度的烤吐司和麵包特性。低至中度的水果酯類香氣。低度的香料、胡椒或草本啤酒花香味可有可無。通常發酵特性是乾淨的，較強的版本可能在回溫時出現輕微的酒精辛辣氣味。淺色的版本麥芽香氣豐富度較低，但可能有更多的啤酒花香氣。

外觀：有金色、琥珀色和棕色的等版本，因此酒體呈金黃色、紅銅色到棕色。良好至一般的澄清度，允許些微的濁度。酒帽依版本呈白色至淺白色。持久度平均。

風味：中等至高度的豐富麥芽風味，會帶有烤麵包、餅乾、太妃糖或淺色焦糖的特性。低至中度的酯類和酒精風味。中低度的啤酒花苦味，在風味平衡支撐著麥芽的表現。中等至良好乾爽程度的尾韻，風味不甜膩也不沉重。低度的香料、胡椒或草本的啤酒花風味可有可無。
麥芽的風味、複雜度、豐富度和強度會隨著啤酒顏色越深而增加。較深色的版本在入口會更多濃烈麥芽的表現，但不應該有烘烤般的風味。較淺色的版本可以有更多一點的啤酒花風味。

口感：中至中輕度的酒體，通常帶有奶油般的滑順口感。中至高度的碳酸感。中等的酒精溫熱感，但不應該呈現灼熱感。

備註：通常進口啤酒時，常常會以地窖般的、濕悶的、發霉的或鄉村般的來形容狀態不好的產品。陳年時間長與氧化作用也可能是水果與焦糖風味的原因，但同時也可能增加一些刺激的風味。水果和焦糖風味可以成為這個類型的特色，但不要將這些老化的象徵合理化至其他類型。

歷史：法式窖藏啤酒（Bière de Garde）的名稱在法文中的意思就是“窖藏”。這類型源自於法國北部的里爾地區（Lille），是一種歷史悠久的傳統農莊型啤酒。通常在初春釀造並保存在低溫的地窖中，再於溫暖的季節時飲用。儘管在1800年代就已經有窖藏啤酒的釀造記載了，但1940年代時酒款Jenlain才以第一個裝瓶的琥珀色版本首次亮相。

原物料：基礎麥芽會根據不同顏色版本而異，但通常包括淺色麥芽、維也納麥芽和慕尼黑麥芽，以及不同顏色程度的焦糖麥芽。可以使用輔料。拉格或愛爾麥酵母都可以使用，但會在相較愛爾低溫的環境發酵，並搭配長時間的低溫熟成。歐洲的啤酒花品種。

類型比較：同樣身為農莊愛爾（Farmhouse Ale），最常與季節啤酒（Saison）拿出來做比較，兩者的風味平衡其實是完全不同的。法式窖藏啤酒（Bière de Garde）是麥芽味濃郁而順滑，而比利時季節啤酒（Saison）則帶有啤酒花的苦味與風味。在麥芽的使用與表現上，此類型其實是更接近烈拉格（Bock）的。

類型規範：
苦度（IBUs）：18-28
酒度（SRM）：6-19
初始糖度（OG）：1.060-1.080
最終糖度（FG）：1.008-1.016
酒精濃度（ABV）：6.0%-8.5%

經典酒款：Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

25. 比利時烈味愛爾 (Strong Belgian Ale)

這個類別包含淺色、發酵程度良好、平衡偏苦的比利時啤酒，多數的風味表現來自於酵母得發酵特性，而不是麥芽或啤酒花。酒精含量通常較高。

25A. 比利時金色愛爾 (Belgian Blond Ale)

整體表現：這是一款深金色、酒精度中等偏強的比利時愛爾，具有宜人柑橘、香料般的酵母複雜風味，並帶有順滑的麥芽表現和乾爽柔和的尾韻。

香氣：輕至中度的穀物甜味，帶有些微烘烤或餅乾的麥芽香氣。微弱至中度的酵母特性，帶有柑橘、檸檬或橘子的酯類香氣，以及些微香料、胡椒的酚類香氣。輕微的土壤或香料的啤酒花香氣可有可無。輕微的酒精氣味和麥芽甜味會帶出蜂蜜、蜜糖般的感受。整體香氣委婉但複雜。

外觀：酒體呈深黃至深金色。通常澄清度非常好。酒帽呈白色至淺黃色，厚大且濃密的泡沫，持久性好，並會出現泡沫蕾絲痕（Belgian Lace）。

風味：描述與香氣相似。入口先是輕至中度的穀物甜味，以及些微焦糖或蜂蜜的甜味。中等的苦味，風味平衡中稍微偏向麥芽表現。中至低度的酵母特性，帶有橘子或檸檬的酯類風味，以及輕微辛辣香、胡椒的酚類風味。可以呈現出些微、如香水般的感受。低度的香料、土壤啤酒花風味，與酵母的特性融合在一起。中等至乾爽的尾韻，並在殘留風味中呈現些微的酒精與麥芽。

口感：中高至高度的碳酸感，帶出豐富的氣泡口感。中等的酒體。輕至中度的酒精溫熱感。可以帶有一些奶油般的質感。

備註：大多數商業版本的酒精濃度在6.5%至7%之間。相比其他的比利時類型，比利時金色愛爾（Belgian Blond Ale）會更接近拉格的清爽特色。說荷蘭文中的金色愛爾會用「Blond」一詞，而法文中的金色愛爾會用「Blonde」一詞。值得注意的是，許多修道院所釀造的酒款「Blond」與此類型為不同風格。

歷史：這個類型相對新盈，最初被釀造是為了吸引歐洲愛喝皮爾森的消費者，後來因為被大力行銷與銷售而變得更受歡迎。儘管有些說法是此類型在1200年代就出現了，但大多人認同的說法，還是二戰後由Leffe酒廠開始釀造的酒款。

原物料：比利時的皮爾森麥芽、香氣型麥芽、糖和其他輔料。比利時修道院的酵母菌種。歐陸型的啤酒花品種。傳統上不太會使用香料，如果有僅能微微的在背景中出現。

類型比較：相比比利時雙倍啤酒（Belgian Dubbel），表現相似但沒有深色麥芽的風味。相比比利時金黃烈愛爾（Belgian Golden Strong Ale）或比利時三倍啤酒（Belgian Tripel），表現相似但麥芽更多、苦味更少，酒精含量也較低。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-30
酒度（SRM）：4-6
初始糖度（OG）：1.062-1.075
最終糖度（FG）：1.008-1.018
酒精濃度（ABV）：6.0%-7.5%

經典酒款：Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

25B. 比利時季節啤酒 (Saison)

整體表現：這是一款清爽、發酵度高、酒花香氣且明顯苦味的比利時愛爾，具有非常乾爽的尾韻和高度的碳酸感。水果、香料的發酵特性為其特色，以及增加複雜性所使用的特殊穀物與香料。有不同的酒精強度和顏色的版本。

香氣：此類型的宜人香氣來自酵母和啤酒花。中至高度的水果酯類氣味，通常帶有柑橘、梨果或核果的特性。低至中等的香料酚類氣味，通常是黑胡椒而不是丁香的特性。低至中等的啤酒花香氣，會帶有歐陸型品種的特色，包含香料、花香、土壤或水果等等的特性。麥芽香氣通常被其他的香氣給蓋過，如果有感受到，應該是輕微的穀物氣味。額外添加的香料和草本可有可無，但不能佔了香氣的主導地位。酸味的表現則請參閱備註。
酒精較強的版本會有更高的香氣強度，並且可能會有輕微的酒精香氣與中等的麥芽特性。酒精較低的版本不帶酒精味。顏色較深的版本會帶有深色麥芽的特性。

外觀：酒體呈淺金色到深琥珀色，有時淺橘色。因為未過濾的緣故，澄清度可以從差到良好。酒帽呈白色至象牙白，濃密且持久性好的泡沫。呈現泡沫蕾絲痕（Belgian Lace）。較深色的版本可以是紅銅色至深褐色。酒精較強的版本顏色也會再更深一些。

風味：水果酯類和香料酚類的酵母特性、啤酒花的苦味、麥芽的穀物風味，三者之間取得平衡。中至高度的苦味，非常乾爽的尾韻。中低至中高度的水果和香料酵母特性。低至中等的啤酒花風味，風味種類描述與香氣中的描

版權所有 © 啤酒霞

述相同。輕至中度的麥芽風味，帶有中性的穀物、餅乾特性。高度的發酵程度，完全不帶有甜味或膩口的尾韻。殘留風味中帶有苦味與香料的表現。額外添加的香料和草本可有可無，如果有使用，要與酵母的特性融合在一起。酸味的表現則請參閱備註。
顏色較深的版本會帶有深色麥芽的特性。酒精較強的版本帶有更強的麥芽表現，以及輕微的酒精風味。

口感：輕至中低度的酒體。非常高的碳酸感，以及氣泡感豐富的口感。輕微的酒精溫熱感可有可無。酸味的表現則請參閱備註。
酒精較強的版本可以具有中等的酒體，以及輕微的酒精溫熱感。酒精較低版本不該有酒精溫熱感。

備註：描述中通常指類型的淺色標準強度版本，再將不同強度、不同顏色的版本分別補充介紹。較深的版本往往具有更多的麥芽風味和較少的啤酒花苦味，表現出更平衡的風味。較強的版本通常由於麥芽使用量高而具有更多的麥芽風味、豐富度、酒精感和酒體。強度和顏色之間沒有關性。酸味的呈現可有可無。如果是低至中等的強度，在風味平衡中會替代一定程度的苦味，不應同時具有酸味和苦味。高度的發酵程度讓類型的感官苦味可能比數值表示的更苦。淺色版本通常比較深的版本更具苦味和啤酒花風味。酵母品種的差異影響水果酯和香料酚的平衡。因此類型是允許一系列不同的風味特色。

此類型在美國常常被稱為農莊愛爾（Farmhouse Ale），但此名稱在歐洲代表的是更大的啤酒類別。 酒香酵母（Brettanomyces）不是這個類型的典型特色，因此如果帶有Brett特色的比利時季節啤酒（Saison）應該被歸類在 「28A. 酒香酵母型啤酒（Brett Beer）」。 礦工啤酒（Grisette）是一種受礦工歡迎的季節啤酒（Saison），在參賽時應歸在「25B. 比利時季節啤酒（Saison）」- 低酒精強度（Session Strength）。

歷史：這是來自比利時瓦隆尼亞（Wallonia）的農莊愛爾（Farmhouse Ale）。最初是一種低酒精度的酒款，以讓農場工人喝了可以繼續工作。至於銷售至酒吧的級別才是更高酒精濃度的版本。最著名的現代商業例子是Dupont酒廠的酒款Saison Dupont，首次生產於1920年代。Dupont的高強度版本Super Saison 於1954年首次生產，深色版本於1980年代首次生產。Fantômet酒廠於1988年首次生產了此類型。儘管類型中保留了一些過去農莊的元素，但近代的版本都是由大型酒廠所生產的。

原物料：淺色的基礎麥芽，其他的穀物使用包含了小麥、燕麥、古小麥（Spelt）或裸麥。可以使用糖類的輔料。歐陸型啤酒花品種。富有香料與水果風味的比利時季節啤酒酵母。香料和草本不常被使用，如果有的話不能佔據主導地位。

類型比較：淺色、標準強度的版本類似於比利時淺色愛爾（Belgian Pale Ale），但發酵程度更高，酵母風味更強烈。淺色版本具有更多的穀物表現，以及更多的香料酵母特性的可能。高強度的淺色版本類似於比利時三倍啤酒（Belgian Tripel），但具有更穀物與農村的特色和更多香料酵母特性的可能。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-35
酒度（SRM）：5-14（淺色） / 15-22（深色）
初始糖度（OG）：1.048-1.065（表準強度）
最終糖度（FG）：1.002-1.008（表準強度）
酒精濃度（ABV）：3.5 - 5.0% (低強度) / 5.0 - 7.0% (表準強度) / 7.0 - 9.5% (高強度)

經典酒款：Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

25C. 比利時金黃烈愛爾 (Belgian Golden Strong Ale)

整體表現：一款非常淺色、高度發酵、風味強勁的比利時愛爾。比起香料風味的表現，更多是水果和啤酒花的風味。優雅且複雜的表現，乾爽的尾韻、輕盈的酒體和高度的碳酸感突顯了酵母和啤酒花的特色。高度的氣泡感形成厚大的白色泡沫。

香氣：豐富有層次的氣味表現，包括水果酯類、草本的啤酒花、微辣的酒精與中性的麥芽。中至高度的酯類香氣，通常帶有梨果與核果的特性，尤其是梨果為重要類型特色。低至中等的啤酒花香氣，通常帶有草本、花香或香料的特性。輕至中等的酒精和酚類氣味，通常帶有微辛辣或香水般的特性。酒精表現不應該過於辛辣或出現有機溶劑的氣味。中性的麥芽可能帶出穀物般的甜氣味。

外觀：酒體呈淺黃色至金色。澄清度良好。酒帽呈乳白色，厚大且持久的泡沫。呈現泡沫蕾絲痕（Belgian Lace）。

風味：風味的描述與強度與氣味中的描述類似，包含酯類、啤酒花、麥芽、酚類和酒精的特性。梨果的酯類風味、微辛辣的酒精風味、啤酒花的草本風味與柔和的麥芽風味貫穿整個風味表現，一直持續到乾爽的尾韻。中至高度的苦味，也因著乾爽的尾韻與高度的碳酸感，一直延續到尾韻。

口感：非常高度的碳酸感，豐富的氣泡口感。輕至中等的酒體，感受程度比最終糖度表示的數字的還低。碳酸感有助於酒體的輕盈。明顯但柔和的酒精溫熱感，不該刺鼻或出現溶劑般的感受。

備註：許多商業範例的酒款名稱中都有魔鬼的元素，這些指的是高度的酒精含量，也是對原始的酒款Duvel獻上致敬。傳統的釀造會使用到瓶內的二次發酵。

歷史：在一戰之後，Moortgat 酒廠開發了這個啤酒類型，回應比利時市場中皮爾森銷售的成長。最初是一款較深色的啤酒，到了1970年代才發展為現今的形式。

原物料：皮爾森麥芽搭配大量的糖類輔料。歐陸型的啤酒花品種，具有水果酯類的比利時酵母。水質較軟的釀造水。不使用香料。

類型比較：相比比利時三倍啤酒（Belgian Tripel）非常相似且容易混淆，但通常顏色更淺，酒體更輕盈，更乾爽與清爽。酵母的選擇也傾向酯類風味多於酚類風味，並且有更多的啤酒花風味。

類型規範：
苦度（IBUs）：22-35
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.070-1.095
最終糖度（FG）：1.005-1.016
酒精濃度（ABV）：7.5%-10.5%

經典酒款：Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

26. 比利時修道院啤酒 (Monastic Ale)

比利時的宗教機構擁有悠久的釀酒歷史，雖然經常因為戰爭而中斷了釀造，例如拿破崙戰爭和第一次世界大戰。如今，依然在釀造啤酒的宗教機構已寥寥無幾，多數機構已授權其名號給商業啤酒廠了。這類別的啤酒雖然生產量少，但這些傳統啤酒的影響力卻是大的，甚至影響至比利時以外的地方。

這些啤酒類型的名稱非常多種，但多數其實是受到規範保護的。這些名字不只是類型而已，更顯示了他們的源頭。這些修道院會釀造許多的傳統類型，本指南在類別中只描述了與傳統最相關的類型們。

這個類別被獨立出來，是因為它們都是被宗教機構的釀造所啟發的，但這些類型也同時擁有一些釀造上共通特點。它們都是發酵程度高的愛爾啤酒，透過瓶內的二次發酵產生高度的碳酸感。具有獨特、複雜和強烈的比利時酵母特性。其中許多的酒精濃度都比較高。

26A. 比利時修士啤酒 (Belgian Single)

整體表現：這是一款淺金色、苦味型、豐富果香、極為乾爽且高碳酸感的餐桌啤酒（Table Beer）。強烈果香和香料的比利時酵母特性以及高度的苦味，在整體平衡中佔主導地位，搭配柔和的穀物甜味和花香的啤酒花特性

香氣：中低至中高度的比利時酵母特性，呈現出果香和香料的香氣。中低至中度的花香或香料啤酒花香氣，如果有香草類的原料添加，可能香氣會再更強。低至中低的麥芽香氣，帶有麵包、餅乾、穀物或淡淡的蜂蜜特性。水果可以有很多種表現，可以是蘋果、梨果、葡萄柚、檸檬、橘子、桃果或杏桃。酚類表現通常是黑胡椒或丁香，不應該有泡泡糖的氣味。

外觀：酒體呈淺黃色至金色，澄清度良好。酒帽呈白色，中等大小的緊實泡沫。會出現泡沫蕾絲痕（Lacing）。

風味：入口的麥芽風味是輕盈的，帶有蜂蜜、麵包或餅乾的特性。乾爽、爽口並帶有苦味的尾韻。中等的花香或香料啤酒風味。中等的水果酯類物質，特性與香氣中的相同。中等的香料酚類物質，特性與香氣中的相同。中至高度的苦度，會因為乾爽而顯得更強烈。酵母風味和啤酒花風味持續到殘留風味中。

口感：中輕至中等的酒體。滑順的口感。中高至高度的碳酸感，可能帶出稍微刺激的口感。不應有明顯的酒精溫熱感。

備註：通常不會在修道院之外的地方出現或供應，畢竟不是個很常被釀造的類型。類型也會被稱做修道士啤酒（Monk's Beer）、弟兄啤酒（Brother's Beer）或甚至簡單稱之為金啤酒（Blond）。通常發酵度很高，可達到85%或更高。

歷史：修道院酒廠一直以來都有釀造低酒精度啤酒的傳統，為了是要給修道士作為日常營養補充。Westmalle修道院就是在1922年時開始釀造的，而Westvleteren修道院則是在1999年首次釀造。此類型在描述中的苦味與淺色外觀，其實是到近期才開始有的轉變，也是因應近代的口味喜好。

原物料：皮爾森麥芽。比利時的酵母。歐陸型的啤酒花品種。

版權所有 © 啤酒霞

類型比較：類似於愛爾與比利時版本的德式皮爾森（German Pils），同樣為淺色、顯著啤酒花風味、高度發酵。但相比之下是帶有比利時酵母的特性。相比比利時金色愛爾（Belgian Blond Ale），甜味更低，發酵度更高，特殊麥芽風味較少，而是更著重於啤酒花。相比比利時三倍啤酒（Belgian Tripel），酒精濃度更低，啤酒花表現更多，其餘表現類似。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-45
酒度（SRM）：3-5
初始糖度（OG）：1.044-1.054
最終糖度（FG）：1.003-1.010
酒精濃度（ABV）：4.8%-6.0%

經典酒款：Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

26B. 比利時雙倍啤酒 (Belgian Dubbel)

整體表現：深紅銅色、酒精度中等、麥芽味複雜的比利時愛爾。豐富的麥芽風味帶出深色水果或乾果的香氣，以及淡淡的酒精味。整體呈現出濃郁的麥芽風味，但尾韻卻相對乾爽的酒款。

香氣：中至中強的濃厚麥芽香氣，帶有巧克力、焦糖或烤麵包的特性。不會有焦烤或燒焦的氣味。中等的水果酯類香氣，帶有深色水果或乾果的特性，常見的有葡萄乾和李子，有時也會有梨果或香蕉。低至中等的香料、胡椒的酚類香氣。通常沒有啤酒花的香氣，有的話會有些微的香料、草本或花香的特性。香氣平衡中以麥芽為主，水果酯類和香料酚類為風味增添複雜度。輕微的酒精香氣可有可無。

外觀：酒體呈深琥珀色至紅銅色，會帶有紅寶石般的色澤。澄清度通常很好。酒帽呈乳白色，厚大、濃密且持久的泡沫。

風味：麥芽、酯類、酚類、酒精和啤酒花的風味與強度描述，與香氣中的描述相似。中低至中等的苦味，但風味平衡始終是麥芽最突出。酯類和酚類為麥芽添加了複雜度，酒精通常不容易被察覺。豐富的麥芽有時會帶點甜味，但尾韻依然是中度的乾爽程度。殘留風味中繼續維持麥芽、酯類和酚類的風味。

口感: 中至中高度的酒體。中至中高度的碳酸感，可能會降低酒體的感受。低度的酒精溫熱感可有可無，但不應有嗆辣或出現溶劑般的感受。

備註：大多數商業版本的酒精濃度約在6.5%至7%之間。由於苦味相對較低而感受得到甜味，但實際上這類型是相當乾爽的。

歷史：在比利時雙倍啤酒（Belgian Dubbel）出現之前，其實已經有其他高強度的深色啤酒在釀造了。現代的比利時雙倍可以追溯到1922年，在一戰後重新建立的Westmalle修道院，首次生產的酒款Double Brown。其他例子則是在二戰之後才陸續出現。

原物料：具有香料酚類和水果酯類特性的比利時酵母。麥芽的配方大多非常單純，即便表現上會讓人有複雜配方的感覺。焦糖糖漿或非精製糖類的使用，也會幫助酵母提供更多複雜的風味。歐陸型啤酒花品種。典型版本不會加入其他的香料，如果有的話只能有委婉的表現。

類型比較：相比深色烈拉格（Dunkles Bock），非常類似，但具有比利時酵母的特性。相比比利時金色愛爾（Belgian Blond Ale），在強度和風味平衡上類似，但具有更豐富的麥芽和酯類特性。相比比利時金黃烈愛爾（Belgian Golden Strong Ale），風味強度和酒精濃度都比較低。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-25
酒度（SRM）：10-17
初始糖度（OG）：1.062-1.075
最終糖度（FG）：1.008-1.018
酒精濃度（ABV）：6.0%-7.6%

經典酒款：Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

26C. 比利時三倍啤酒 (Belgian Tripel)

整體表現：這是一款強勁的淺色比利時愛爾，具有宜人、圓潤的麥芽風味表現，扎實的苦味以及乾爽的尾韻。具有濃郁的香料香、果香和輕微的酒精氣息，並結合清新的麥芽特性。使其成為一款出乎意料之外易飲的高酒精啤酒。

香氣：整體香氣表現複雜度高。中等至突出的香料特性，中等的果香酯類香氣，低度的酒精香氣，低度的啤酒花和淺色麥芽香氣。大量的香料、胡椒或有時丁香的酚類香氣。酯類通常讓人聯想到柑橘、橘子或檸檬，有時也會有輕微的熟香蕉特性。低度但獨特的香料、花香啤酒花特性。輕微的酒精氣味，帶有一點辛辣感。麥芽帶有柔和的穀物甜味或些微的蜂蜜特性。

外觀：酒體呈深黃色至淺琥珀色。澄清度良好。多氣泡的。酒帽呈白色，厚大、綿密且持久的泡沫。會出現泡沫蕾絲痕（Lacing）。

風味：麥芽、酯類、酚類、酒精和啤酒花的風味描述，與香氣中的描述類似。輕到中等的酯類風味、輕至中等的酚類風味、輕至中等的啤酒花風味、輕度的酒精風味，這些元素都很圓融地結合在一起，呈現出一致的整體風味表現。中至高度的苦味，以及乾爽的尾韻。殘留風味中帶有中等的苦味，與顯著的香料和果香特性。不應該有明顯的甜味。

口感：中低至中等的酒體，感受上會比實際的糖度還輕。高度的碳酸感。幾乎沒有酒精的溫暖感。不應該有過於沉重的口感。

備註：雖然是個酒精含量較高的類型，但好的例子應該要隱藏好高酒精的存在。高度的碳酸感和高度的發酵度有助於凸顯許多風味，並增加尾韻乾爽的感受。大多數傳統版本苦度至少有30 IBU，也是有助於乾燥的原因之一。

歷史：1934年時，Westmalle修道院首次釀造。

原物料：皮爾森麥芽，通常使用淺色的糖類作為輔料。歐陸型啤酒花品種。帶有香料酚類與水果酯類的比利時酵母。通常傳統的不會添加香料，如果有的話只能有委婉的表現。相對較軟的水質。

類型比較：相比比利時金黃烈愛爾（Belgian Golden Strong Ale），非常接近，但顏色略深一些，體感略為飽滿，並且強調酚類而非酯類，啤酒花香氣也較少。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-40
酒度（SRM）：4.5-7
初始糖度（OG）：1.075-1.085
最終糖度（FG）：1.008-1.014
酒精濃度（ABV）：7.5%-9.5%

經典酒款：himay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

26D. 比利時深色烈愛爾 (Belgian Dark Strong Ale)

整體表現：一款深色、複雜、高強度且非常濃郁的比利時愛爾，具有豐富的麥芽風味、深色水果風味和香料特性融合在一起。複雜、豐富、順滑的美味高酒精啤酒，讓人容易一不小心就喝醉。

香氣：麥芽香氣和深色水果香氣的結合複雜而強烈，並由香料酚類和酒精加強香氣濃郁感。中至高度的麥芽香氣，帶有烤麵包和吐司以及深色焦糖的特性，但沒有深色或焦烤麥芽的表現。中低至濃郁的酯類風味，帶有葡萄乾、李子、櫻桃乾、無花果、椰棗或李子的特性。低至中等的酚類香氣會帶有黑胡椒或香草，而不是丁香的特性。輕至中等香水或玫瑰般的酒精氣味，但不能辛辣或帶有溶劑般的氣味。啤酒花通常不明顯，如果有的話可已增添一些香料、花香或草本的特性。

外觀：酒體呈深琥珀色至深棕色。類型名稱中的深色指的是比金色深的顏色，而不是黑色。澄清度良好。酒帽呈乳白色至淺棕色。巨大、濃密、奶般的持久泡沫。

風味：麥芽風味豐富且複雜，但在尾韻不會顯得過重。風味的特性與香氣中的描述相似，包含麥芽、酯類、酚類、酒精和啤酒花。苦味較低的版本，會因著麥芽表現而顯得帶有甜味。中度至乾爽的尾韻，也可能有些版本略帶甜味。中低至中等的苦味，更多是酒精平衡了麥芽風味。整體風味平衡中通常偏向麥芽，但也可以均衡或略偏苦味。複雜有層次的風味應該平滑且和諧地融合，經過陳年可以有更好的效果。尾韻不應過於沉重或膩口。

口感：高度的碳酸化感，但感受上不會刺激。明顯的酒精溫熱感，但感受上是滑順的。中等輕到中等濃郁的酒體，可能帶有奶油般的口感。

備註：在比利時以外的地方，此類型也會被稱為比利時四倍（Belgian Quadrupel）。相對於許多其他比利時類型來說，此類型可以表現的範圍更廣。傳統版本比現代多數的商業版本更乾爽。許多例子會以酒精濃度或顏色來命名，有些甚至以品質來命名，例如為特級的（Grand Cru）。

歷史：Westvleteren修道院於第二次世界大戰前，開始釀造了第一個類型酒款。而Chimay和Rochefort修道院則在這之後才開始釀造。其他修道院啤酒廠在1900年代末才開始釀造此類型，非修道院的酒廠則是到了1960年才開始生產類似的啤酒。

原物料：具有香料酚類與水果酯類的比利時酵母。麥芽的配方大多非常單純，即便表現上會讓人有複雜配方的感覺。焦糖糖漿或非精製糖類的使用，也會幫助酵母提供更多複雜的風味。歐陸型的啤酒花品種。典型版本不會加入其他的香料，如果有的話只能有委婉的表現。

類型比較：相比比利時雙倍啤酒（Belgian Dubbel），非常類似但整體更強烈，酒體和麥芽風味都更豐富。相比比利時三倍啤酒（Belgian Tripel），強度類似，但苦味與啤酒花風味更低。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-35
酒度（SRM）：12-22
初始糖度（OG）：1.075-1.110
最終糖度（FG）：1.010-1.024
酒精濃度（ABV）：8.0%-12.0%

經典酒款：Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

版權所有 © 啤酒霞

27. 歷史傳統類型 (Historical Beer)

歷史啤酒類別包括那些在現代幾乎消失的類型。或許它們在過去曾經受市場歡迎，但現在僅能透過酒廠偶爾的復刻釀造而被知曉了。這個類別也可用於特定國家的文化中，重要的傳統或當地啤酒。被歸在歷史類別的類型，並不代表當前不再生產，只是意指它們是非常次要的類型，或者正處在被酒廠重新認識的過程。

有些歷史上的啤酒類型，不論現今商業上是否有在生產，會因著本為小眾而未被指南歸為在經典類型（Classic Style）中。有可能只是因為BJCP從未聽說過，或者在競賽中從未出現過，或者是缺乏足夠文獻來制定合理的評判標準。如果是一個實際存在或曾經被使用的名稱，那麼它們就會被歸屬在這個類別。實驗性與添加特殊原料的經典類型，不適用在這個啤酒類別中。

此類別列出的任何歷史類型，包含在臨時類型（Provisional Style）列表中的，都會被視為經典類型（Classic Style），並且適用於添加特殊原料的特殊類型類別中。換句話說，歷史類型啤酒可以作為特殊類型的基礎類型，而不會被歸類在實驗性的類別。

BJCP歡迎大家提案任何經過深入研究的歷史類型，這些類型有機會適合列入網站上的臨時風格（Provisional Style）列表，或在將來被歸入指南中。

參賽者必須選擇歷史類別中的一個類型，或一種未出現在指南的其他歷史類型。對於多年來不斷出現重大變化的類型，例如波特啤酒（Porter）或司陶特啤酒（Stout）。參賽者可以指定類型與特定年代。例如：參加英式波特（English Porter）類型中的1820年代版本。如果參賽者指定沒有在經典類型（Classic Style）或臨時類型（Provisional Style）中的其他歷史類型，必須提供詳細的類型描述以供評審做評判。否則只有類型名稱評審是很難理解以及評判該啤酒的。

27. 歷史傳統類型 (Historical Beer) ： 德式未過濾拉格 (Kellerbier)

德式未過濾拉格（Kellerbier）是一種來自德國弗朗肯地區（Franconia）的三月啤酒（Märzen）的不同版本。但也有其他類型可以做傳統的未過濾版本，像是慕尼黑淺色拉格（Munich Helles）與深慕尼黑深色拉格（Munich Dunkel）。德式皮爾森（German Pils）的未過濾版本是比較現代才出現的，目前在國際上很受歡迎且頻繁被酒廠生產。

整體表現：一款未過濾、未殺菌的德國拉格啤酒，傳統上會從桶槽直接出酒提供。可能會比過濾版本的風味更豐富、更強烈，並帶有一些鄉村風格。這種類型應該要新鮮飲用，但不能有過於年輕產生的發酵缺陷。

香氣：反映類型的過濾版本表現，可能帶有麵包般的酵母氣味。淺色版本可能會有比較豐富的啤酒花香氣，深色版本可能會有比較豐富的麥芽香氣。

外觀：反映類型的過濾版本表現。可以稍微混濁，但不能混濁至完全不透光。外觀可能比過濾版本再稍微深一些。

風味：反映類型的過濾版本表現。可能帶有麵包般的酵母風味。淺色版本可能會有比較豐富的啤酒花風味。深色版本可能會有比較豐富的麥芽風味，但不能帶有焦烤的風味。可能稍微比過濾版本更苦一些，並持續到尾韻。發酵度高且發酵特性乾淨，不應該有蛋味、奶油味或蘋果味的缺陷。

口感：反映類型的過濾版本表現。但可能會有更高的酒體與更滑順的口感。碳酸感反映原類型，但也可能較低。

備註：德式未過濾拉格是一種傳統供酒的方式，而不僅僅是一種啤酒類型。然而，未過濾版本確實還是與原類型有感官方面的差異。評審在評判時，應該當作一種特殊型啤酒來看待就好，尤其是因為淺色拉格、三月啤酒與深色拉格的表現是連續的範圍。因此不必執著於酒款為何種特定拉格，給釀酒師有更多彈性來發揮。
Kellerbier 一詞是地窖啤酒的意思，表示對新鮮的德國拉格以最自然的方式供應給消費者。類似英式苦愛爾（English Bitter），理想上是當地飲用，而非購買瓶裝導致新鮮度不佳。

歷史：此類啤酒最初是指熟成在酒廠地窖的拉格啤酒，並且供應時會直接從地窖取出。最初是法蘭肯地區（Franconia）以這樣的形式銷售琥珀色拉格，後來成為了慕尼黑的作法。直到近期，國際上也將未過濾的概念應用到了皮爾森類型啤酒上。依照最傳統的說法，這是巴伐利亞（Bavaria）在夏天會服務市場的一種類型，現在廣泛地變成未過濾拉格的市場用語。

原物料：與類型的過濾版本相同，傳統上是自然碳酸化的。一些現代的淺色版本會進行啤酒花乾投，即使這不是德國的傳統釀造法。傳統上，這類型會經過低溫熟成且不會過濾，因為他們是為了當地飲用而釀造，不是為了對外銷售。

類型比較：相比類型的過濾版本，風味更豐富、更強烈，酒體和口感可能稍微更多，外觀可能稍微混濁。

類型規範：與類型的過濾版本相同。

經典酒款：
三月啤酒版本（Märzen） - Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier
深色拉格版本（Dunkel） - Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb
淺色拉格版本（Helles） - ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original
皮爾森版本（Pilsner） - Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：肯德基州特色愛爾（Kentucky Common）

整體表現：乾淨、乾爽、爽口並略帶麥芽風味的深色啤酒，高度的碳酸感。風味溫和且帶有淡淡的烤麵包和焦糖風味。適合新鮮時飲用，也適合當做酒吧的第一杯輕鬆酒款。

香氣：低至中等的穀物、玉米或甜麥芽香氣，伴隨低度的吐司、餅乾、麵包或焦糖麥芽的特性。中至中低度的啤酒花香氣，會帶有花香或香料的特性。乾淨的發酵特點，也可帶點輕微的莓果類水果酯香氣。低度的DMS可有可無，不應該有酸味。麥芽風味應在香氣平衡中主導。

外觀：酒體呈琥珀色至棕色，通常澄清度好，但可能有輕微的混濁。酒帽呈白色至米白色，持久度可能不好。

風味：中等的穀物甜味，帶有低至中低度的焦糖、太妃糖、麵包或餅乾的風味。輔料會帶出低度的穀物、玉米般的甜味，並讓整體風味更輕盈。中至低度的花香或香笑啤酒花風味。中至低度的苦味，不會出現刺激的殘留苦味。可能帶有淡淡的水果酯風味。尾韻的平衡傾向麥芽表現，可能帶有輕微的硫酸鹽、礦物風味，尾韻相當乾燥，不應該有酸味存在。

口感：中至中等輕的酒體，相對柔和、如奶油般的口感。高度的碳酸感。

備註：現代對這種類型的描述中，常提及麥汁自然酸化法（Sour Mashing）與乳酸風味。但在1900年代，大型酒廠的釀造記錄中並沒有提到酸化休止、麥汁自然酸化法（Sour Mashing）或長時間的陳年。這些可能都是現代自家釀造者編出來的故事，畢竟麥汁酸化法是當地波本威士忌酒廠常使用的方法，自然而然認為啤酒也該如此釀造。沒有任何文獻有記錄啤酒是呈現酸的風味。相反的，它是一款便宜、即時消費、新鮮飲用的愛爾啤酒。如果有酸味版本，應該要歸在「28B. 混合發酵酸啤酒（Mixed-Fermentation Sour Beer）」。

歷史：此類型是一個美國的原創類型，在內戰後一直到禁酒令時期，都只有在肯塔基州（Kentucky）的路易斯維爾地區（Louisville）釀造和銷售。這種類型能快速生產、又可以低價銷售。做法類似英式傳統愛爾，在發酵尚未完全結束之前，裝罐並陳放至酒窖自然碳酸化。在這種類型消失之前，在路易斯維爾地區佔有了75%的銷售量。有人認為他是奶油混合愛爾（Cream Ale）的深色版本，由德國的移民釀酒師所釀造的。他們加入更多深色的麥芽以調節當地高碳酸鹽的水質。

原物料：六稜大麥麥芽、玉米粉、焦糖麥芽和黑麥芽。美國啤酒花用於增添苦味，進口的歐陸型啤酒花用於增添香氣。高度碳酸鹽的水，愛爾酵母。

類型比較：相比奶油混合愛爾（Cream Ale）類型相似，但顏色更深，並強調玉米與一些淺色麥芽特性。麥芽表現與風味平衡類似國際深色拉格（International Dark Lager）、國際琥珀拉格（International Amber Lager）、愛爾蘭紅愛爾（Irish Red Ale）或比利時淺色愛爾（Belgian Pale Ale）。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-30
酒度（SRM）：11-20
初始糖度（OG）：1.044-1.055
最終糖度（FG）：1.010-1.018
酒精濃度（ABV）：4.0%-5.5%

經典酒款：Apocalypse Brew Works 1912

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：圖林根傳統小麥（Lichtenhainer）

整體表現：這是一款帶有酸味、煙燻風味、酒精濃度較低的中歐小麥啤酒。高度的發酵度和碳酸感，低度的苦味和中等的酸度，使得風味複雜但爽口。

香氣：中度的明亮煙燻香氣。帶點微微的酸味。中低度的果香酯類香氣，可能帶有蘋果或檸檬的特性。中等麵包與穀物的麥芽相味。煙燻的表現會比麥芽更為濃烈，且煙燻的特性是乾爽如同燃燒中的氣味，而不是燃燒盡的油膩感。沒有啤酒花香氣。

外觀：酒體呈黃色至金色，澄清度普通，可能稍微混濁，酒帽呈白色，高大綿密且持久的泡沫。

風味：中度的濃烈水果風味，可能有檸檬或蘋果的特性。中度的乾淨乳酸風味，中度的煙燻風味，特性描述與香氣中的描述相似。乾爽的尾韻，並殘留酸和煙燻的風味，先是如同檸檬或青蘋果的酸味，然後才是煙燻。低度的苦味，由酸味取而代之的平衡了整體風味。整體風味表現乾淨、新鮮，殘留酸味帶點微微的刺喉感。相較煙燻和酸味，小麥的表現在平衡中更低。沒有啤酒花的風味。

版權所有 © 啤酒霞

口感：微微刺喉的酸感，高度的碳酸感，中至中低度的酒體。

備註：這種啤酒應趁新鮮時飲用。煙燻和酸味不是常見的風味配搭，初次飲用可能會不習慣。

歷史：起源於德國中部的圖林根州（Th ü ringen）。這種類型在19世紀末時曾達到巔峰，在圖林根州廣泛的流行起來。類似1840年之前的柏林小麥（Berliner Weisse）。

原物料：煙燻麥芽與小麥麥芽，小麥通常占30-50%，但也可以全部大麥麥芽釀造。乳酸菌與愛爾酵母。

類型比較：與萊比錫小麥（Gose）、波蘭傳統小麥（Piwo Grodziskie）和柏林小麥（Berliner Weisse）同為中歐地區的低酒精小麥啤酒家族，有一些相似的元素但也有屬於自己的特色。酸和煙燻的搭配即為此類型的獨特風格。相比柏林小麥（Berliner Weisse）酸度較低。相比萊比錫小麥（Gose）多了煙燻、但少了鹽與芫荽的特性。

類型規範：
苦度（IBUs）：5-12
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.032-1.040
最終糖度（FG）：1.004-1.008
酒精濃度（ABV）：3.5%-4.7%

經典酒款：Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：倫敦棕色愛爾（London Brown Ale)

整體表現：這是一種風味豐富、甜美的低酒精棕色愛爾啤酒，具有焦糖和太妃糖的複雜風味與甜美的尾韻。

香氣：中度的甜麥芽香氣，通常帶有豐富的焦糖或太妃糖特性。低至中等的水果酯類香氣，通常帶有李子般的深色水果特性。非常少的土壤或花香啤酒花香氣可有可無。

外觀：酒體呈中至非常深的棕色，甚至可以接近黑色。如果酒體透光的話，澄清度應該要是好的。酒帽呈淺灰色至棕色，低至中等的泡沫。

風味：深厚焦糖與太妃糖的麥芽風味，通常帶有餅乾和咖啡的特性，風味持續到尾韻。可以有一些深色水果的酯類風味，是比其他英式愛爾的發酵特徵還來得乾淨。低度的苦味、低度的土壤或花香啤酒花風味可有可無，大部分例子都沒有。中低度的焦烤或黑麥芽風味可有可無。中度的甜美麥芽殘留到最後。可能會有糖蜜般的風味。

口感：中等的酒體，殘留的甜味可能讓酒體顯得更沉重。中低至中度的碳酸感，相當滑順與綿密的口感。

備註：這種啤酒類型越來越少見。Mann's酒廠在英國有超過90%的市占率，但盈利部分依然微不足道。市面上的產品都是瓶裝的。在酒吧銷售時，經常作為調和淡愛爾（Mild）和苦愛爾（Bitter）的甜味來源。商業版本可以透過加糖之後殺菌，來達到更高的甜味。

歷史：1902年時，Mann's酒廠開發了這款瓶裝產品，當時宣稱是倫敦最甜的啤酒。第一次世界大戰前的版本酒精度約為5%，並擁有相同的風味平衡。直在20世紀末，此類型的流行度下降，直到現今幾乎絕種了。

原物料：英國的淺色愛爾麥芽，以及高比例的深色焦糖麥芽，還會有一些黑色麥芽和小麥麥芽（此部分是依據Mann's酒廠的傳統配方，也可以透過深色糖來增加顏色和風味）。中至高度碳酸鹽含量的水質。英國的啤酒花品種。發酵後使用乳糖或人工甜味劑，若是使用蔗糖增加甜味則需要經過巴氏殺菌。

類型比較：相比甜味型司陶特（Sweet Stout），沒那麼多焦糖的風味，酒精度也較低。相比深色淡愛爾（Dark Mild）甜味更高。

類型規範：
苦度（IBUs）：15-20
酒度（SRM）：22-35
初始糖度（OG）：1.033-1.038
最終糖度（FG）：1.012-1.015
酒精濃度（ABV）：2.8%-3.6%

經典酒款：Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：波蘭傳統小麥（Piwo Grodziskie)

整體表現：這是一種苦味、煙燻、低酒精濃度的中歐傳統小麥啤酒，具有乾淨的發酵特性，不帶酸味。高度的碳酸感，乾爽、爽口。

香氣：低至中度的橡木煙燻是最突出的香氣，但有些版本也可能些微至難以察覺。通常有低度的香料、草本或花香啤酒花香氣，應低於或等於煙燻氣味的強度。最佳例子中還會帶一些小麥的穀物香氣。大多的發酵是乾淨的，少數會帶有淡淡的水果酯類香氣，有如成熟的紅蘋果或梨果。不帶酸味。輕微硫化物氣味可有可無。

外觀：酒體呈淺黃色至金色，澄清度非常的好，若是混濁會被視為一種缺陷。酒帽呈白色，高大、鬆蓬、綿密的泡沫，持久度非常的好。

風味：中低至中度的橡木煙燻風味，一入口就持續到尾韻。風味中的煙燻特性比香氣中的感受還更強烈，但應該要溫和不刺鼻，並能帶來甜味般的感受。中等至強烈的苦味，並在殘留風味中持續存在。整體風味平衡偏向苦味。低度的香料、草本或花香啤酒花風味。背景中帶有低度的小麥穀物風味。可能存在淡淡的水果酯類風味，有如紅蘋果或梨果。乾爽、爽口的尾韻。不帶酸味。

口感：輕盈的酒體。非常高度的碳酸感，甚至會帶點輕微的刺激感。沒有酒精的溫熱感。

備註：「Piwo」在波蘭文即為啤酒的意思。有時在德語國家或文獻中也會被稱為「Grätzer」。傳統上使用多重溫度糖化（Step Mash），並在煮沸過程長達約2小時，以及使用多種愛爾酵母進行混合發酵（Mixed-Fermentation）。這種類型的啤酒是不過濾的，但裝瓶前會使用魚膠進行澄清。傳統上的侍酒容器是在圓錐形的高腳玻璃杯，以展示那豐富的泡沫。

歷史：數個世紀以前，波蘭的格羅濟斯克市（Grodzisk）所發展出來一種獨特的類型。19世紀末，它的聲譽迅速擴展到世界各地。二戰後商業酒款的生產開始減少，並於1990年代停產。此類型的描述是針對最流行期間的傳統版本。

原物料：橡木所煙燻的小麥麥芽，風味不會像德國的煙燻麥芽（Rauchmalz）那般強烈，風味上也更加清爽、乾淨，而不會有培根或火腿的特性。傳統的波蘭、捷克或德國啤酒花品種。中等硬度的硫酸鹽水質。發酵度高且乾淨的愛爾酵母，德式小麥的酵母品種不適用。

類型比較：相比柏林小麥（Berliner Weisse），酒精濃度接近，但不帶酸味且苦味更多。相比煙燻啤酒（Rauchbier），煙燻風味沒有那麼濃烈。相比圖林根傳統小麥（Lichtenhainer），酒精濃度更低，但風味更苦且不帶酸味。相比萊比錫小麥（Gose），風味更苦，但不添加鹽和香料。

類型規範：
苦度（IBUs）20-35
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.028-1.032
最終糖度（FG）：1.006-1.012
酒精濃度（ABV）：2.5%-3.3%

經典酒款：Live Oak Grodziskie

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：禁酒令前期型拉格（Pre-Prohibition Lager）

整體表現：這是一款具有苦味和啤酒花豐富的淺色美國小麥啤酒，通常具有豐富的玉米風味，有些版本表現得更爽口、風味更中性。

香氣：低至中度的穀物麥芽香氣。低至中度的玉米甜味可有可無。中至中高度的鄉村、花香、草本或香料的啤酒花香氣，不會是現代品種的水果、柑橘特性。乾淨的發酵特性，但也可以帶一點現代美式拉格的特性。低度的二甲基硫化物（DMS ）是可接受的。

外觀：酒體呈淺黃至深金色。明亮的澄清度。酒帽呈白色，大而持久的泡沫。

風味：中至中高度的穀物麥芽風味。玉米般的甜味可有可無。扎實的啤酒花苦味平衡了麥芽表現，並持續到乾爽的尾韻中。中至中高度的鄉村、花香、草本或香料啤酒花風味。中至中高度的苦味，乾淨而不刺激。沒有殘留的強烈風味。通常是乾淨、中性的發酵特性，但一點現代美式拉格的特性也是可以接受的。

口感：中至中等飽滿的酒體，豐滿且滑順的口感。中至中高度的碳酸感。

備註：有時被稱為美式皮爾森（American Pilsner）。以米作為為基礎原料的版本表現得更爽口、更中性，且不帶有玉米般的風味。

歷史：19世紀中期，移民至美國的德國釀酒師釀造了歐陸拉格的改編版本。到了1870年代，它在美國成為最流行的類型，直到禁酒時期之後，幾乎被標準的美式拉格給取代了。1990年代中期，才再次被自家釀造者重新挖掘，但商業酒款可以看到的數量依然稀少。

原物料：六稜大麥。玉米或米作為輔料，最多可達30%的用量。傳統的美國或歐陸型啤酒花品種，現代美國啤酒花品種是不合適的。拉格酵母。

類型比較：相比捷克特級淺色拉格（Czech Premium Pale Lager），在苦味和風味平衡上非常相似，但更多是美國傳統穀物和啤酒花品種。相比美式拉格（American Lager），風味更強烈、更苦，酒精濃度通常也更高。

類型規範：
苦度（IBUs）：25-40
酒度（SRM）：3-6
初始糖度（OG）：1.044-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.015
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.0%

經典酒款：Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

版權所有 © 啤酒霞

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：禁酒令前期型波特（Pre-Prohibition Porter）

整體表現：這是德國移民使用美國原物料，對英式波特啤酒（English Porter）所釀造的美式版本。

香氣：穀物般的麥芽香氣，低度的巧克力、焦糖、餅乾、燒糖、甘草或焦烤麥芽的特性。低度的啤酒花香氣。低至中度玉米般的二甲基硫化物（DMS）是可接受的。不明顯至非常低度的水果酯類氣味。無至低度的雙乙醯（Diacetyl）。乾淨的拉格發酵特性是可接受的。

外觀：酒體呈棕色至深棕色，有些版本可能幾乎是黑色，並帶有紅寶石的色澤。澄清度好。酒帽呈淺棕色，低至中度的持久泡沫。

風味：中度的穀物麵包麥芽風味，帶有低度的巧克力、焦烤麥芽、燒糖、焦糖、餅乾、甘草、糖蜜或烤麵包的風味。低至中度玉米般的二甲基硫化物（DMS）是可接受的。中低至中度的苦味。低度的花香、香料或土壤啤酒花風味可有可無。平衡通常是均衡的，並帶有中度乾爽的尾韻。乾淨的發酵特性，但輕微的酯類風味是可接受的。

口感：中至中低度的酒體。中度的碳酸感。低至中度的奶油綿密口感。輕微的深色麥芽澀感是可以的。

備註：有時也會被稱為賓夕凡尼亞波特（Pennsylvania Porter）或東岸波特（East Coast Porter）。此類型的描述不適用於殖民時代的版本。

歷史：在美國獨立革命時期，在費城（Philadelphia）的商業酒廠所釀造的變種英式啤酒。隨後19世紀下半，德國移民應用了拉格的釀造法而使其繼續演變。直到禁酒時期，除了東北部和中大西洋地區，美國幾乎沒有再生產波特啤酒。

原物料：兩稜或六稜大麥。少量的深色麥芽，可以是黑麥芽、巧克力麥芽和棕色麥芽，通常不會是焦烤大麥。可以使用輔料，包括玉米、甘草、糖蜜與黑糖漿。更古早的版本可能會使用高達20%的輔料。拉格或愛爾酵母。傳統的美國啤酒花作為苦味增添，美國或德國啤酒花作為作為香氣增添。

類型比較：相比美式波特（American Porter），口感更綿滑且苦味較低。相比英式波特（English Porter），更少焦糖風味，更多輔料或拉格的特性。相比國際深色拉格（International Dark Lager），更多苦味與烘烤風味。

類型規範：
苦度（IBUs）：20-30
酒度（SRM）：20-30
初始糖度（OG）：1.046-1.060
最終糖度（FG）：1.010-1.016
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.0%

經典酒款：Stegmaier Porter, Yuengling Porter

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：德式深色裸麥啤酒（Roggenbier）

整體表現：一種使用裸麥而不是小麥的深色德式小麥啤酒，具有較豐滿的酒體和輕微的啤酒花香氣。裸麥賦予了這種類型麵包和胡椒般的風味、奶油般的質感，以及乾爽、豐富穀物的尾韻，與獨特的香蕉、丁香小麥酵母特性合而為一。

香氣：輕至中度黑胡椒般的辛香料裸麥香氣，與輕至中度丁香、香蕉般的小麥酵母香氣相互交織。輕度的香料、花香或草本的啤酒花香氣可有可無。

外觀：酒體呈淺紅銅至深棕色。混濁、澄清度差。酒帽呈米色至棕色，大而濃密的泡沫，通常持久度好。

風味：豐富的穀物風味，中低至中強度的胡椒香料風味，通常帶有濃厚的裸麥或裸麥麵包特性。中至中低度的苦味。剛入口的麥芽甜味，在酵母和裸麥風味之前出現是可以的。低至中度的香蕉和丁香小麥酵母風味，儘管版本間風味平衡可以不同。中度乾燥並帶豐富穀物風味的尾韻，以及輕微的裸麥苦味。輕至中度的香料、草本或花香啤酒花風味是可以的，並可以持續到殘留的風味中。

口感：中至中等飽滿的酒體。高度的碳酸感。中等的奶油綿密口感。

備註：裸麥是一種無殼的穀物，常常會使得糖化的麥芽粥過於黏稠、難以過濾。裸麥被認為是所有穀物中，風味最為明顯的。有些美國釀酒師會在此類型中加入葛縷子，但傳統中這樣是不合適的，辛香料的風味應該只來自裸麥。

歷史：一種的德國的裸麥啤酒。最初於1988年，由Schierlinger酒廠在巴伐利亞的雷根斯堡（Regensburg）所釀造。最終酒廠被Paulaner酒廠收購之後，該類型已經被定位為一個地區性的酒款，因此很難在其他國家地區找到。

原物料：裸麥麥芽最多可使用到60%。淺色麥芽和小麥麥芽。可以使用焦糖麥芽和不帶苦味的焦烤麥芽。德式小麥的特色酵母。德國或捷克啤酒花品種。使用帶有專利的特殊熬煮糖化法（Decoction）。

類型比較：相比德式深色小麥(Dunkles Weissbier)，使用了裸麥芽而不是小麥芽。相比美式裸麥啤酒（American Rye Beer），具有德式小麥酵母的特性，較少的啤酒花風味。

類型規範：
苦度（IBUs）：10-20
酒度（SRM）：14-19
初始糖度（OG）：1.046-1.056
最終糖度（FG）：1.010-1.014
酒精濃度（ABV）：4.5%-6.0%

經典酒款：Thurn Und Taxis Roggen

27. 歷史傳統類型（Historical Beer）：芬蘭農莊啤酒（Sahti）

整體表現：一種甜美、濃郁、強烈的傳統芬蘭農莊啤酒。通常含有裸麥和杜松子，以及德式小麥酵母的特性。

香氣：帶有甜美、麥汁般的氣味。麥芽、焦糖和裸麥的背景。輕微的酒精香氣。高度的香蕉酯類香氣，與中至中高度的丁香酚類香氣。可能具有低至中度的杜松子、木質特性。沒什麼酸味。沒有啤酒花香氣。

外觀：酒體呈黃色到深棕色，大多數是棕色到深棕色。通常相當混濁、澄清度差。碳酸感低導致較少的泡沫。

風味：相當甜美，通常帶有麥汁的麥芽風味，以及一些焦糖和太妃糖的特性。低度的苦味。沒有啤酒花的風味。輕微的木質或松針特性是可接受的。中等至濃厚的香蕉水果酯風味。中等的丁香香料酚風味。相當甜的尾韻。適合新鮮飲用，不帶酸味。

口感：濃稠、厚重，帶有未煮沸麥汁的蛋白質。幾乎沒有碳酸感，類似英國的傳統愛爾（Cask Ale）。高酒精濃度與為陳年的特性，帶來些許的酒精溫熱感，但通常會被甜味所掩蓋。

備註：使用裸麥不意味著會帶有裸麥麵包的葛縷子風味。杜松子在風味平衡中扮演了類似啤酒花的角色，去支撐麥芽的甜味。杜松子所帶出來的風味多來自針葉的部分，常出現的是松針、木質的特性，而不是像琴酒的杜松子風味更多來自毬果部分。

歷史：這是芬蘭當地的傳統類型，至少有500年的農家傳統歷史。通常都是為了特殊的節慶釀造，例如夏季中舉辦的婚禮，並在釀造後一兩週內飲用完畢。

原物料：大麥麥芽。裸麥的使用很常見。如果有使用啤酒花的話，用量很少。杜松子的樹枝用於麥汁的過濾（Lautering）。使用芬蘭麵包酵母進行快速的高溫發酵，德式小麥酵母是個適合的替代品。使用長時間的多重溫度糖化（Step Mash）。麥汁不會經過煮沸過程。

類型比較：相比德式烈小麥啤酒（Weizenbock），有些相似但更加甜與濃厚，並且帶有裸麥和杜松子的風味。

類型規範：
苦度（IBUs）：0-15
酒度（SRM）：4-22
初始糖度（OG）：1.076-1.120
最終糖度（FG）：1.016-1.038
酒精濃度（ABV）：7.0%-11.0%

經典酒款：現今多數的芬蘭酒廠都會有的常態酒款。

版權所有 © 啤酒霞