



啤酒狂想曲

圖文/吳政修、林帛震

楔子

1944年6月6日，為了解放納粹德國控制下的歐洲，美、英、加等國集結了多達288萬人、近9000艘船艦及1.37萬架飛機，展開了大規模的軍事反攻，代號為「君主行動(Operation Overlord)」，此史無前例的陸、海、空三軍大規模聯合作戰，史稱「諾曼地登陸(Battle of Normandy)」。

零晨1時30分左右，美國第82、第101空降師與英國第6空降師，共1.7萬人作為前鋒部隊，乘坐1200架運輸機，分別在諾曼地的科唐坦半島南端和奧恩河口附近率先傘降著陸。隨後，盟軍於6時25分，以海軍猛烈的海空炮火掩護，支援陸軍部隊的兩棲作戰行動，於五個地點登陸法國西北部海岸「諾曼地」。並企圖藉由先前暗

中空降於敵陣後方的空降部隊，進行前後包抄式的攻擊。

其中，6英哩寬的奧馬哈海灘(Omaha)，是所有登陸地點中面積最大的搶灘地點，也是德軍防守最嚴密的據點。不但海中和岸上地雷滿佈，有高30公尺的峭壁盤踞，更由作戰經驗豐富的德軍第352步兵師把守。負責率先搶攻奧馬哈海灘的第1步兵師，一開始29輛水陸戰車中便有27輛遭擊沈，而當資深官兵踏上這片沙灘時，不是當場陣亡就是身負重傷。倖存的殘餘部隊只好再重新集結，繼續苦戰……

搶灘攻守歷程，煙硝瀰漫，槍砲聲不絕於耳。隨處只見飛沙走石，斷肢殘臂。正當兩方戰況陷入膠著之際，不覺天上出現大量氣球密佈，頓時只聞海風徐徐，四周鴉雀無聲。隨著氣球漸落，定睛一看，上頭綁著的竟是各國的啤酒，眾人無不驚奇異常。突然間，攻守雙方便開始相互瞄準、掃射敵方的啤酒。一陣瘋狂後，人的臉上卻無不露出惋惜的面孔……

還在「戰」嗎？「戰」停一下，先來瓶沁涼的啤酒吧！



啤酒的成分

啤酒的成分再簡單不過了，它包含了四種基本成分：麥芽、啤酒花、酵母、水。歐洲大部分產啤酒的國家如：德國、英國、荷蘭都強調只使用這四種傳統的原料。其中，德國甚至在1516年就頒佈了「德國純品啤酒法(German beer purity law)」，規定只能使用這四種原料，由此可以看出德人對啤酒傳統的堅持。隨著歷史的演進，啤酒常常在戰爭中被帶到世界的各個角落，而啤酒廠也因此在各地萌芽。而許多當地的特產植物也被當作副原料加入啤酒中，亞洲如台灣、日本加入了生活中的主食米、大米，而美國則加入美洲的特產玉米，其他常見副原料還有蔗糖、小麥、澱粉等。

「麥芽」提供了酵母發酵的糖類來源，產物是酒精和二氧化碳，故而為啤酒帶來獨特的泡沫和清涼感。麥的種類甚多，也為啤酒帶來不同的顏色，如黑啤酒就可能是以黑麥芽或是烘焙過的大麥當作原料。

「啤酒花」是一種蔓藤性植物，其成分中的植物精油可為啤酒帶來特別的風味和香味，而 α 酸則有滋苦和延緩變質的功用。

「酵母」是大自然帶給人類的最佳禮物，而啤酒的釀製中則常使用兩大類的酵

母。由於兩類酵母的特性不同而有不同的發酵方式，也因此產生了最基本的啤酒分類：拉格(Lager)及艾爾(Ale)。

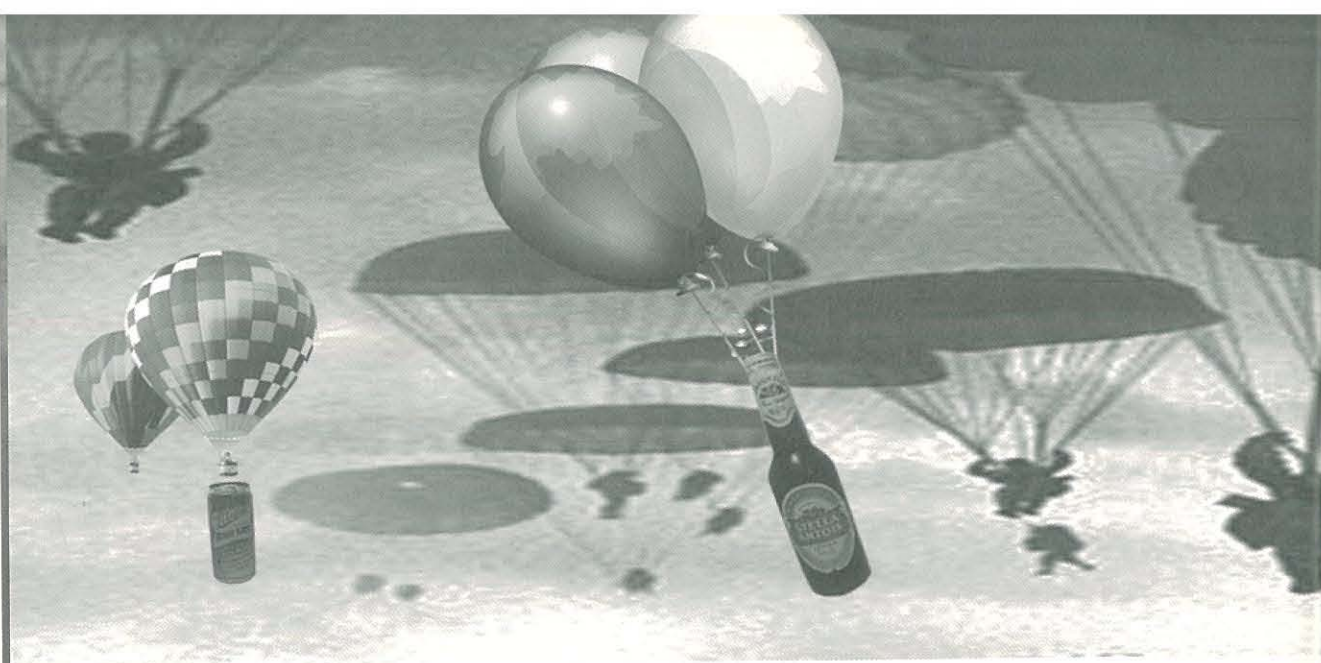
「水」佔了啤酒的95%，遂而影響啤酒的品味和釀造過程。尤其，釀造師會特別關注水中的離子含量比例。其中，碳酸氫鹽的含量是最重要的考慮因素。含量過低會使麥芽汁偏酸，過高則又會使糖化困難。總之，水質影響了所有發酵過程中的化學變化。

啤酒的種類

啤酒由於使用不同的酵母菌發酵方法，主要分為二大主流風格。

『艾爾(Ale)(頂層發酵)型』，通常使用大麥芽，主要分有Pale ale、Brown ale、Dark ale等具英國風味的啤酒。其中，Brown ale大多都在英國釀造，其代表品牌為Newcastle。其他艾爾型啤酒還有Belgian ales、German ales、Cream ales等。

『拉格(Lager)(底層發酵)型』則是目前在市面上販賣較為普遍的，主要分有Bock/Doppelbock (strong lager)、Dortmund (pale lager)、Dunkel/Helles (dark/pale lager from Munich)、Pilsner (pale lager)等類，具德國風味。其中以Pilsner較為溫和，為全世界風行的啤酒。代表品牌有Heineken(荷蘭)、Budweiser(美國)等。台灣啤酒也屬此



類。其他拉格型啤酒還有 Muezen、Oktoberfest、Schwarzbier、Vienna 等。

一般所謂的黑啤酒，乃指成色較深的啤酒，有英國的黑啤酒 Stout (Dark ale 的一種)——使用深焙過的大麥芽為原料，有濃烈的焦味，但泡沫柔細，飲後甘醇，深受一些行家喜愛，較著名品牌為 Guinness。而德國黑啤酒則大多是指 Dunkel，乃源自慕尼黑 (Munich)，使用黑麥芽或經焙烤的淡色麥芽等深色麥芽釀造而成，口味較重、亦較香甜。國內市場中 Michelob (美國)、Beck's (德國)、Erdinger (德國) (註) 為較暢銷的名牌。

(註) Erdinger 的黑啤酒事實上為一種小麥啤酒 (wheat beer) (德語稱作 Weissbier) 乃用小麥芽釀成，並使用特殊的頂層發酵酵母，屬於艾爾型啤酒 (German ale)。

啤酒製程

製麥

將洗淨的大麥浸入麥桶槽內，在嚴密的溫度、溼度控制下，讓大麥適度發芽 (綠麥芽) 後，再用熱風乾燥。

糖化

將搗碎的乾燥麥芽加入熱水 (或加水後再加熱) (有時也會再添加一些穀類，如米或玉米等副原料一併糖化，以調整麥汁，增添

啤酒風味)，使澱粉糖化變成糖化液。

過濾

糖化液經由過濾機萃取一道道麥汁。例如 KIRIN 啤酒所謂的一番榨，即指啤酒製程中，糖化完成的麥糊，不再經壓榨而自然過濾流出的第一道麥汁。

煮沸

加入啤酒花後再加熱，帶出啤酒獨特的苦味與香味。

發酵

經過冷卻後添加酵母至發酵桶進行主發酵，使麥汁中的糖分轉化成酒精與二氧化碳。變成尚未熟成的半成品。此外，頂層發酵的溫度需比底層發酵的溫度高。

熟成

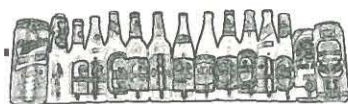
經過數個月的低溫儲藏，讓啤酒中殘餘的糖分完全發酵熟成，以產生更為飽和的二氧化碳，釀成具有成熟風味的啤酒。

再過濾

熟成後的啤酒以過濾機進行一至二次的過濾程序，以過濾掉多餘的酵母及蛋白質等微粒，使啤酒澄清透明。

裝瓶

裝入經洗淨殺菌的包裝瓶或鋁罐，並加以封裝。



乾杯 呼乾啦 かんぱい



這次介紹的15種啤酒中「艾爾型」只有來自英國的Boddingtons伯丁罕啤酒(屬於pale ale)以及德國的Erdinger艾丁格小麥啤酒(Weissbier)(屬於German ale);其餘則皆為「拉格型」之皮爾森型(Pilsner)啤酒(屬於pale lager)。

此外,各啤酒釀造廠為適應不同國家消費者的口味,常藉著添加不同的副原料,以及所添加副原料的比例,以調整麥汁濃度,提升自家啤酒風味的獨特性。例如:台啤與金啤就添加了台灣特產的蓬萊米,龍泉及青島也都加入了大米,Stella artois與Miller則是添加玉米等穀類作為副原料。當然,也有為數不少的啤酒廠堅持不加副原料,強調用100%純麥釀製啤酒,以保持啤酒最原始的風味,例如Erdinger、Grolsch、Heineken等知名大廠。

綜合評比

1. 台灣啤酒

「啥米尚青,台灣啤酒尚青。」打從1920年第一批台灣啤酒上市以來,它獨特的粗曠口感就一直陪伴台灣人走過無數歲月。台啤外觀呈金黃色,淺啜一口,嘴裡一股淡淡麥香便擴散開來。隨著黃湯下肚,漸而香味轉為苦澀略酸。回味時,脣齒間甘甜的米飯香,是蓬萊米所帶來的味

道,同時也是台啤的一大特色。

2. 金牌台灣啤酒

有別於台啤的苦澀,淡金黃色的金啤,清香撲鼻,口味清爽且入口甘順,較少苦味,是佐餐的良伴,其中規中矩的表現,適合女性飲用,唯獨米香不如台啤濃郁。

3. 龍泉啤酒

「若有飲到龍泉,溫心心情就快活,順啦。」龍泉啤酒同樣是淡金黃色,泡沫不多,喝起來清淡如水,入喉極為順暢,不僅沒有酸澀的感覺,嘴中還散出麥香及果香。回味時米香也跟著飄散出來,就好像躺在遊艇上,曬著太陽,徜徉於大海的感覺,是一種無人紛擾且怡然自得的享受。

4. 青島啤酒

台灣青島啤酒與龍泉啤酒同為屏東龍泉啤酒廠釀造,酒液亦呈淡金黃色,入口柔和清順,微酸,不苦不澀,飄散著花香。口中殘留淡淡的米麥香。

5. KIRIN 麒麟 一番榨 生啤酒

本著日本麒麟啤酒一番榨的初衷,台灣麒麟啤酒自1995年由引進以來,藉著侯孝賢與吳念真兩位知名導演的「呼乾啦」系列廣告,算是在台灣建立了不錯的品牌印象。啤酒外觀呈金黃色,泡沫不多,順口,略苦澀,米麥香濃厚,入喉清爽,隨





即香味漸淡。好比迎風漫步在麥田之中，清雅宜人。

6. Asahi 朝日啤酒

Asahi是日本最大的啤酒供應商，它以追求dry的口感而知名於世界。(dry是指發酵的麥汁完整的發酵而不殘留糖分。)這次品嚐的並非其最著名的產品Asahi Super Dry，而是來自中國的瓶裝Asahi，為深圳青島啤朝日有限公司所製造。原本以為這又是大企業到大陸量產的低品質商品，但在喝過之後卻出乎意料地發現它入口甘甜，然對舌尖有特殊辛辣般的刺激。一般稱為「辛口」，而這也是Asahi啤酒的一大特色。隨之則是淡淡的蘋果香，且入喉順暢。回味時有很濃的麥香，久而不散，整個品酒的過程就好像在下著小雨打著小雷的田園中散步。

7. Erdinger Dunkel

艾丁格小麥啤酒 黑麥

深色麥芽釀造，而使酒液呈深褐色。泡沫多且綿密，香氣濃郁撲鼻，入口有一股特殊的麥味。口感獨特，整個舌頭略刺略麻。細緻的啤酒花亦促使酒體渾厚而略顯苦澀，帶給人一種沉穩而內斂的木質感，深具行家品味。入喉冷峻，回味卻很清淡平順。就好像突然遇到狂風暴雨，全身溼透，猛打寒顫，後來回家生火取暖才趨於和緩。適合失戀的人喝。

8. Erdinger Kristallklar

艾丁格小麥啤酒 純麥

經過長時間純淨過濾，酒液晶明透亮 (crystal clear)，呈金黃色。氣泡明顯，泡沫極多。入口甘甜，飄散著淡淡的杏桃香。舌頭微麻，漸而先濕後苦。入喉清冷，苦而回甘，令人火氣全消，是絕佳的消暑聖品。更好比情侶為了小事鬥嘴，爭執不下，而後互相退讓，合好如初。適合鬧彗扭的情侶喝。

9. Erdinger Mit feiner Hefe

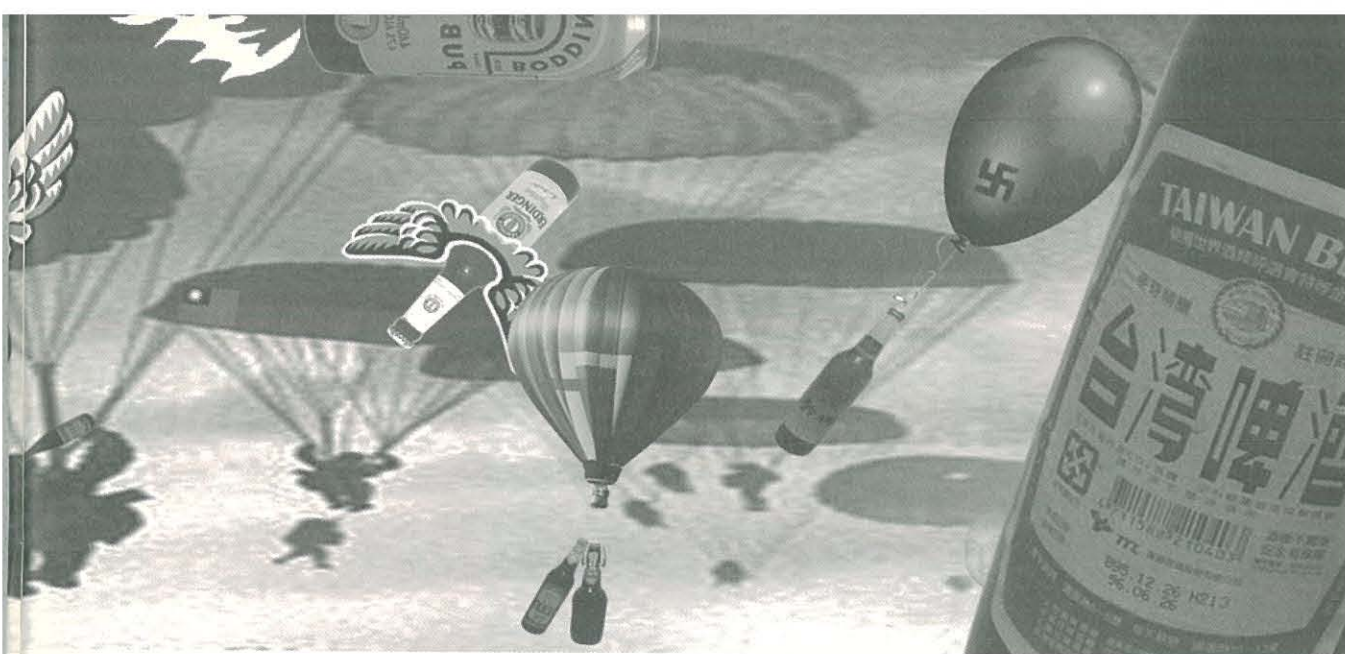
艾丁格小麥啤酒(含精緻酵母)

釀造過程乃嚴格依據巴伐利亞純淨法 (Bayerischen Reinheitsgebot)，而遵循傳統配方及釀法所製成，保留了酵母原始風味，不僅為艾丁格啤酒的經典，更是小麥啤酒中優質傑出之作。其成色深金黃，入口滑順，不苦、不澀、也不酸，且微帶有甘甜香草氣味，回味自然。就好像老夫老妻，偶爾牽牽手散散步，滿足於生活中的小樂趣。推薦給喜於平淡生活中製造小小浪漫的戀人喝。

10. Oettinger 歐廷格啤酒

來自於德國的Oettinger顏色呈金黃色，泡沫量中等，入喉時順口，然對舌頭微刺激。帶有花果清香，入喉清爽舒暢，就好像走在棕櫚樹間的感覺。





11. Grolsch Premium Lager

荷蘭葛洛斯啤酒廠(Grolsch Brewery)於1615年創立，至今已約四個世紀。其以釀製酒精濃度5%的pale lager而著名。並強調除了基本的麥芽、啤酒花、水，絕不添加任何其他副原料，以保持傳統的自然風味。酒液呈金黃色，入口甘醇，帶有清淡果香。其麥香不濃，回味略澀微苦，但仍不失平和。像在蘋果園中散步一般。此外，自1897年以來，其特殊的瓶蓋設計更堪稱是當代的經典。

12. Heineken 海尼根啤酒

海尼根是世界上最知名的啤酒品牌之一，前一陣子有一個特別的廣告，有一個年輕人不小心穿越時空回到海尼根剛創造的十九世紀中，喝了一口啤酒，發現口味和現在的仍然一樣。這個百年的老品牌，能卓壯到現在除了行銷策略成功之外，口味也始終堅持原味。這是Lager型的啤酒，顏色呈淡金黃，入口十分香甜，麥香濃郁而混有淡雅果香，不苦不澀，入喉時也是十分的順暢，十分適合各種派對的場合。

13. Stella artois

來自於擁有400多種不同品牌的啤酒王國—比利時。本是冬季啤酒，並以耶誕節象徵物「星星」的拉丁文“stella”命名。而隨著空調技術的進步，則已

然躍升為常態性主力啤酒。為擠身於以Belgian Ale聞名於世的比利時啤酒中，少數的Lager型啤酒。Stella artois外觀呈現誘人的淡金黃色澤。其麥香一流的口感，更歸功於比利時自豪的釀造技術。而由於添加適量玉米等穀物，故雖略為酸澀但仍算順口。口中苦味逐漸出現但不強烈，入喉後苦味仍然存在而且持久。終而回甘，讓人放鬆。適合作為餐前開胃酒。

14. Boddingtons 伯丁罕啤酒

為pale ale型，顏色呈淡褐色，最特別的地方是罐內有氣悶，會在開瓶後使氣泡變得格外細緻。外觀上呈現像是鮮奶油的泡沫，具有濃濃奶油香氣。入口時十分清爽甘醇，漸漸變苦，而後回甘，並顯現淡淡果香。無怪乎瓶子的介紹以「Creamy head, and smooth body」來形容。像是辛苦付出的人，儘管經歷艱辛，但成果是豐碩的。

15. Miller 美樂啤酒

美樂啤酒為全美十大品牌之一，目前更已晉升為全球第二大啤酒廠。酒液呈淡金黃色，氣泡鬆鬆的就像棉花糖一樣，但一下子就消失了。入口有甜甜的玉米香且頗為順口。無明顯麥香，也不苦不澀。回味時美國甜玉米的香味仍使唇齒留香。女性適合。Sense

