

Chapter 2 Beer

Chapter 2 Beer

Chapter 2 Beer

Chapter 2: Beer styles

了解啤酒和拉格啤酒的区别。

了解麦芽啤酒和拉格啤酒的相似之处。

了解啤酒风格必须在规定的质量参数范围内。

啤酒通常分为两类：爱尔啤酒和拉格啤酒。不过，每种啤酒中又有许多细分类别，但更多的是麦芽啤酒。

今天的啤酒与几千年前的啤酒风格迥异，但自从引入啤酒花、了解酵母负责生产酒精以及发明冷藏设备后，我们既能生产风格一致的啤酒，也能有意创造新的啤酒风格。

爱尔啤酒和拉格啤酒都是由四种主要原料酿造而成--原料种类、酿造过程和发酵条件以及饮用温度的不同帮助我们定义爱尔啤酒和拉格啤酒。

不同啤酒和拉格啤酒的简介如下：

传统上，**艾尔啤酒是用经过改良的麦芽酿造的，麦芽在高温下烘干，颜色和味道更丰富。**在煮沸时，啤酒花的添加量更高，而且更频繁，以增加苦味。**艾尔啤酒在较高温度（15°C–25°C； 59°F–77°F）下由酵母发酵，我们称之为顶部发酵，即酵母絮凝并上升到发酵啤酒的顶部。**它们传统上是在敞口容器中生产的，从中收获絮凝的酵母。**在发酵过程中或去除酵母后可以添加更多的啤酒花，以恢复一些理想的啤酒花香气。最后，艾尔啤酒在“室温”下饮用，温度可能在 10°C 到 20°C 之间。**

拉格啤酒由改良程度相对较低、烘干程度较轻的麦芽制成，颜色较浅。酿造过程延续了麦芽在糖化过程中对胚乳的一些改造，以继续产生发酵所需的更多糖和氨基酸。拉格啤酒历来酒花较少，酿造出的啤酒酒花味较淡，**但可以在煮沸结束时或在漩涡中添加酒花，以恢复一些后期酒花香气。**拉格啤酒在稍低的温度下发酵**（6°C–15°C； 43°F–59°F），**使用底部发酵酵母**，这些酵母絮凝并沉淀在发酵容器底部，可以收获。**这些风格传统上被称为“啤酒”，但在相当长的储存期（拉格啤酒）后才使用拉格啤酒这个名字。**这些啤酒会冷藏，即通常在 10°C 以下。**

由于人们对在每一种艾尔啤酒或拉格啤酒类别中创造新风格感兴趣，因此已经创造了一些交叉风格，其中使用艾尔啤酒酵母但在较低温度下发酵或相反，使用拉格啤酒酵母但在较高温度下发酵。

如果我们考虑用传统原料酿造的啤酒，这种啤酒在英国和欧洲已经流行了 1000 多年，那么我们可能会在啤酒风格上达到一些极限。但如果我们考虑前殖民时代，那里的人们会使用更多的当地谷物和植物来增加

风味或其他效果，那么我们可以继续突破界限。我们可以喝不加啤酒花的拉格啤酒，但可以加杜松子。我们可以使用北美本土的南瓜植物之一，也就是南瓜，制作南瓜啤酒（然后是南瓜拿铁和一块南瓜派）。

但无论是遵循传统风格指南来酿造最好的皮尔森啤酒，还是一些有线雾度印度淡色艾尔啤酒 (IPA)，专业啤酒评审机构都设定了一些界限，**具体围绕颜色、比重和最终酒精含量**。图 1 给出了不同啤酒风格中预期的啤酒特征范围的示例。

这张图中有几个值得注意的地方。但首先，让我们先看看显而易见的东西，即所有啤酒的外观或不同颜色。在大型艾尔啤酒家族和拉格啤酒家族之间，似乎没有任何真正对比鲜明的颜色。而且正如之前提到的，**你不能总是根据颜色从拉格啤酒中挑选出艾尔啤酒**。

下一个要考虑的点是图表左下角提供的图例。首先是风格的明确名称，在这个图例中是美国小麦艾尔啤酒。接下来是风格编号，这与啤酒评审认证计划有点不一致，该计划有 34 个类别（稍后讨论）。**风格 7 是棕色艾尔啤酒类别，但代表啤酒的颜色似乎并不那么“棕色”**。要了解这种颜色，您可以查看图例的右下角，使用标准参考方法，它的数字范围是 2 到 8。如果您回头查看第 5 章，您将看到一个显示啤酒标准参考方法 (SRM) 色标的图。现在，SRM 为 2 非常浅，但 SRM 为 8 则变得相当琥珀色。颜色范围如此之广似乎是一致的。SRM =2 和 * 之间的区别是额外的特种（有色）麦芽，它会带来更多的颜色，但也会带来更多的麦芽味。

但这种一维颜色测量存在一个潜在的问题，即我们只考虑当单一波长（430 nm）穿过啤酒样品时吸收的光量。理想情况下，**三维颜色测量将提供差异色调和色度（红绿和黄蓝标度）的附加值**。无论如何，我离主题太远了。**颜色是一种难以通过人眼一致评估的特性**，我们使用分析仪器来给出定量的 SRM 值。

在右上角，我们看到两组数字，**一组是原始比重 (OG)，第二组是最终比重 (FG)**。这些数字与发酵开始时麦芽汁的浓度 (OG) 和发酵后麦芽汁的浓度 (FG) 有关。当我们使用折射仪或密度计测量麦芽汁时，这些数字以单位表示。我们会将它们转换为柏拉图度，但在此示例中，这些值保留为比重单位。OG 值为酿酒商提供了糖浓度的起始目标。更高的值使他们有更大的余地来生产酒精含量更高的啤酒。显示的 OG 范围是 1.035 到 1.055 或 8.75 到 13.75°P——比重范围相当大。从较低的比重值开始，酿酒商将目标定为 1.5°P 左右的 FG，这意味着他们在发酵过程中会损失大约 7 个柏拉图单位，根据经验法则，**每 °P 会损失 0.4 个酒精单位**，那么我们将得到酒精含量较低的啤酒。我们看到 FG 范围为 1.008 至 1.018 或 2°P 至 4.6°P。在 FG 范围内，最终口感会有相当大的差异，非常低的比重会造成清淡的口感。但这也与酒精含量有关。

酒精含量范围（酒精体积 [ABV] %）显示在左下角。这种啤酒风格的可接受 ABV 范围是 3.5% 至 5%。这也是一个相当大的范围，**当我们吞下啤酒时，您会从酒精在后腭产生的温暖感中察觉到这一点**，但与其他一些啤酒风格相比，酒精含量总体上仍然很低。

最后要考虑的数字是苦味。**关键的数字是国际苦味单位 (IBU)**。对于这种啤酒风格，范围是 5 IBU 到 20 IBU，这又是一个相当大的范围。在 IBU 的较低端，你不会感觉到任何苦味，而接近 20 时，你会感觉到一些苦味。参见图 2，了解不同啤酒风格之间的不同苦味水平。但请注意，图中没有提供单位，因为任何啤酒风格中可接受的苦味程度都有所不同。

这涵盖了啤酒类型的预期数值参数。但还有很多其他因素需要考虑，**例如香气、味道和口感**。对于所有当前的啤酒类别，BJCP 指南都值得探索。但为了举一个例子，与图 1 中所示的啤酒相关，让我们看看 BJCP 是怎么说的。

19A. American Amber Ale

总体印象：琥珀色、啤酒花味、中等浓度的美国精酿啤酒，带有麦芽焦糖味。平衡度可能有很大差异，有些版本麦芽味相当浓，而有些版本啤酒花味浓郁。**啤酒花和苦味版本的味道不应与焦糖麦芽味相冲突。**

香气：**低至中等啤酒花香气**，体现了美国或新世界啤酒花品种（柑橘、花香、松树、树脂、香料、热带水果、核果、浆果或甜瓜）。柑橘味啤酒花特征很常见，但不是必需的。中低至中高麦芽味，通常带有中等焦糖味，可以支持、平衡或有时掩盖啤酒花的味道。酯类含量从中等到无不等。

外观：颜色为深琥珀色至铜棕色，有时带有红色色调。中等大小的灰白色泡沫具有良好的持久性。通常相当清澈。

味道：中度至高度啤酒花味道，与香气相似。麦芽味道中度至强烈，**通常最初呈现麦芽甜味，随后呈现中度焦糖味**，有时呈现较少量的烤面包或饼干麦芽味。没有深色或烤麦芽味。苦味中度至中度。平衡度从有点麦芽味到有点苦味不等。**果味酯味可以是中度至无。焦糖甜味、啤酒花味和苦味可以持续到中度至饱满但干涩的余味中。**

口感：中度至中度饱满酒体。中度至高度碳酸化。整体顺滑余味，无涩味。更浓的版本可能有轻微的酒精温暖。

评论：颜色可以与深色美国淡色艾尔重叠，但麦芽味和平衡度不同。这种风格的平衡度范围很广，从平衡和麦芽味到更浓烈的啤酒花味。

您会发现指南中目前列出的许多啤酒风格都有类似的描述，因此这可能是您尝试过的一些啤酒风格的机会（当然，前提是达到法定饮酒年龄）。

但我将在这里介绍一些主要的啤酒风格类别。在酒吧品尝啤酒时，要遵循的几个经验法则是颜色从浅到深，酒精度从低到高。深色啤酒会对味蕾产生太大影响，而高酒精度的啤酒会持续很长时间，限制您品尝低酒精啤酒的体验以及随之而来的平衡口味。所以，在讨论几种麦芽啤酒和拉格啤酒时，让我们遵循这些规则。

Ales

从图 1 中可以看出，**麦芽啤酒在总体风格表中占据主导地位。使用不同的麦芽、在酿造和发酵过程中使用更多的啤酒花以及更多不同的酿酒酵母菌株意味着颜色更丰富、苦味更重、酵母特性更丰富，从而产生更多的口感和香气特征。**

传统上，所有啤酒都装在木桶中（因为啤酒是在木桶中发酵的；图 3）。**如今的啤酒通常在不锈钢罐中发酵，然后加入木桶中**，可能还会添加一些额外的**糖或啤酒花**来增强风味。

啤酒中含有一些二氧化碳，木桶通常会承受一些压力，但不像不锈钢桶那样。啤酒通常是在重力作用下倒出的，或者有一个把手可以将啤酒抽出来。

在英国，这仍然是去酒吧体验的重要组成部分。午餐时间我总是会去酒吧吃炸鱼薯条，喝一品脱桶装的纯麦芽啤酒。

在英国和其他英国定居国家（如澳大利亚），当麦芽啤酒以桶装（生啤）形式供应时，有时它们会被称为“苦啤酒”或“最佳苦啤酒”，**麦芽啤酒的酒精含量范围在 3% 到 7.5% 之间（ABV）**。苦啤酒指的是麦芽啤酒略微苦涩的味道。尽管有些麦芽啤酒的苦味比一些拉格啤酒要低。

作为淡啤酒，这些啤酒是苦的，有时被称为“苦啤酒”。在澳大利亚，我们有一个著名的品牌，叫做 Castlemaine FourX (XXXX)“苦啤酒”。酿造 XXXX 啤酒的酿酒厂将一批啤酒放在一起，在布里斯班的一家酒吧进行桶装分配（图 4）。午餐时间，您可以去这家酒吧享用炸鱼薯条或大牛排，再喝上一品脱啤酒。

Amber and cream ales

这些名字有助于描述您希望体验到的这些风格的味道。**琥珀色啤酒的颜色为淡黄色至琥珀色，带有浓郁的麦芽味（甜味）**。这些啤酒的苦味很低，但与甜味相得益彰。

English mild ales

淡啤酒是经典的英式“酒吧风格”啤酒。这种啤酒往往比淡色艾尔啤酒更甜，颜色也略深。甜味和颜色来自额外的特种麦芽，如水晶麦芽或焦糖麦芽。这种啤酒的味道是太妃糖或焦糖味，而且相当柔和。酒精含量范围较低，约为 3%，苦味范围为 10 至 20 IBU。颜色为浅琥珀色至深琥珀色。还有颜色较深的淡啤酒，颜色从红色到深棕色。这种啤酒的酒精含量略高，最高可达 4% 左右。但苦味程度仍然大致相同。

Scotch (Scottish) ales

我们有三种不同的苏格兰艾尔啤酒，分别是苏格兰淡啤酒、苏格兰重啤酒和苏格兰出口啤酒。它们之间关系非常密切，但酒精含量不同，从淡啤酒的 3% 左右到出口啤酒的 6% 不等。虽然苏格兰的淡啤酒和重啤酒可能更常见，**但苏格兰出口啤酒可能在世界各地酿造**。这些啤酒的酒精含量可能高达 8%。由于使用了深色特种麦芽，苏格兰艾尔啤酒往往更甜、麦芽味更浓、颜色更深。它们也没有英国淡啤酒那么苦。一种有趣的味道是二乙酰（奶油糖/黄油爆米花），这种味道在大多数啤酒中通常是不可接受的，但在艾尔啤酒中，只要含量非常低，就可以接受。酵母酯也可能存在，带来额外的香气。

Irish ales

越过爱尔兰海进入爱尔兰，你会发现爱尔兰啤酒，最常见的可能是爱尔兰红啤酒。这些啤酒呈红色，颜色来自特种麦芽。爱尔兰啤酒的酒精含量约为 4%，苦味略高于苏格兰啤酒。还会有酵母味，如水果味。这些啤酒还会因使用的麦芽而带有一些额外的酒体。

爱尔兰人还以在他们著名的烈性黑啤酒中使用烤大麦和麦芽而闻名，但这些将在以下部分中介绍深色啤酒风格。

German ales

很多人可能认为德国人只酿造拉格啤酒和皮尔森啤酒，事实也确实如此，而且酿造的啤酒品质非常好。但是德国啤酒种类繁多。**我们用德语名称来表示特定的啤酒风格，这些名称可能描述了啤酒的起源和颜色。**

让我们从科隆啤酒开始，科隆啤酒起源于德国科隆市 (Köln)，这是一座美丽的历史名城。科隆啤酒风格在啤酒温度下用顶部发酵的啤酒酵母发酵，但经过冷发酵完成发酵。因此，它可以被认为是一种混合风格**（啤酒和拉格啤酒，最后进行冷发酵）**。科隆啤酒的酒精含量应约为 5%，国际苦味单位为 25 至 30。**啤酒的颜色应为稻草色至金黄色。**

在啤酒入门课上，一个常见的问题是“什么是小麦啤酒？”酿酒师只使用小麦吗？小麦啤酒是一种经典的德国啤酒风格。小麦啤酒 (weizenbier) 通常使用大麦麦芽作为 50% 的麦芽粉，但随后也会添加小麦麦芽。大多数小麦啤酒在成品啤酒中都会因酵母而略显浑浊。别担心，一切都很好。酵母是一种营养丰富的食物。酵母会影响果味，甚至丁香、辛辣味，经典的黑麦啤酒需要丁香辛辣味（“hefe”表示酵母，“weizen”表示小麦），因此是一种酵母味小麦啤酒。这也是我最喜欢的啤酒类型之一，尤其是在德国，早餐时搭配一些德国白香肠和椒盐卷饼饮用。黑麦啤酒的酒花味很淡，约为 10 IBU，酒精含量约为 5%，但碳酸化程度相当高。

传统小麦啤酒的清澈或明亮版本称为 Kristallweizen，其中酵母在包装前已被过滤掉。啤酒通常使用较少量的小麦麦芽，酒精含量也较低（约 3%）。您可能会看到这些啤酒被称为 Weissbiers 或小麦啤酒。

其他一些著名的德国啤酒将是酸啤酒，包括 Berliner-Weiss 和 Gose 风格。Berliner-Weiss 略带浑浊（朦胧），带有酵母的果味。但您也可能品尝到一些与 Brettanomyces 相关的谷仓味。Gose 风格略有不同，通常更清澈或带有轻微的酵母浑浊。它会带有更咸的味道和芫荽味。这两种风格的苦味都很低，即约 3 至 15 IBU，而 Berliner-Weiss 约为 5 IBU。两种风格的酒精含量约为 3% 至 5%。

The diverse Belgium ales

在过去的 200 年里，比利时可能是啤酒风格多样性最丰富的国家。对于业内人士来说，我们很欣赏修道院僧侣传统酿造的啤酒。这些啤酒被称为特拉普风格，因为它们是由僧侣酿造的，只有僧侣酿造的啤酒才能被称为特拉普风格。不要将其与修道院风格混淆，修道院风格的啤酒是在修道院酿造的，而不是由神职人员酿造的。修女也被允许酿造啤酒，但如今活着的酿酒师僧侣或修女很少。特拉普风格是高酒精度与酵母的一些野生风味以及可能添加的水果的完美结合。

Gueuze 是一种独特的比利时风格。这是一种带有酸味和水果味的野生发酵啤酒。Gueuze 是较老和新鲜的野生发酵风格（兰比克）的混合。它们还可以带有来自布雷特酵母的一些谷仓味。

India pale ale

与 IPA 风格相比，淡色艾尔、英式淡啤酒、苏格兰艾尔和爱尔兰艾尔的苦味都较淡。虽然有一种原始的艾尔风格，但 IPA 风格的演变带来了种类繁多的啤酒，从极度苦味到极度酒精含量。但我们先从原始的 IPA 开始吧。我要补充的是，这是我最喜欢的风格之一。

最初的 IPA 最初是为了增加啤酒的保鲜期而酿造的。添加额外的啤酒花和一些野生酵母增加了酒桶中的酒精含量。啤酒历史学家最近的讨论说，IPA 是在英国人长途航行到印度之前酿造的（因此得名印度淡色艾尔）。但这种风格对于那些长途航行的水手以及船只抵达时的英国殖民者和军队来说肯定是必需的。

IPA 啤酒的酿造沸腾时间更长，蒸发了更多的水，导致糖分浓度更高，酒精含量也更高。第一款 IPA 啤酒由乔治·霍奇森于 1752 年酿造。由于保质期延长，他可以将 IPA 啤酒储存更长时间，因此可以在酿造几个月后出售啤酒，并可以利用其他啤酒风格可能出现短缺的机会。19 世纪，Allsopp 和 Bass 等大型酿酒商也开始酿造 IPA，这帮助英国人实现了“统治浪潮”并殖民了 80 多个国家。

从早期的英式 IPA 开始，我们现在拥有多种 IPA 风格，这些风格基本上始于 20 世纪 80 年代的美国。详细描述这些风格需要很多页，但一般来说，IPA 风格的实际名称可以提供很多信息。以下是我目前知道的 IPA 风格列表：

黑 IPA
黑麦 IPA
白 IPA
酸 IPA
奶昔 IPA
比利时 IPA

一些值得注意的 IPA 风格会引起一些偏见。让我们从美国东海岸和美国西海岸酿造的 IPA 之间的区别开始。**东海岸的 IPA 被称为新英格兰 IPA (NEIPA)。这些 IPA 非常浑浊，这种浑浊是经过精心设计的。**几个世纪以来，酿酒师一直试图酿造清澈的啤酒，或者我们所说的“明亮”。但这种“对浑浊度的狂热”对传统酿酒师来说是一个新的挑战。**NEIPA 啤酒与大多数 IPA 啤酒一样，苦味更重，酒精含量略高。对于其中一些风格，可以添加水果使其更加多汁，带来水果的甜味并帮助平衡口味。**

西海岸的酿酒师并不真正喜欢这种额外的浑浊度，但喜欢额外的苦味和酒精含量。****西海岸 IPA 啤酒的浑浊度会更低，您仍然可以了解啤酒的颜色。*有些消费者喜欢非常浑浊的 NEIPA 啤酒，而有些消费者则非常不喜欢这种风格。**

接下来要讨论的 IPA 是双倍 IPA，**它的苦味和酒精含量更高。这些 IPA 啤酒的酒精含量在 7% 到 10% 之间，苦味在 60 到 80 IBU 之间。为了平衡较高的苦味和酒精度，将使用带点甜味的特级麦芽，因此这些啤酒的颜色会略深。****当然，酿酒师喜欢创新，所以下一步就是看看苦味和酒精度能达到多高，同时还能酿造出可饮用的啤酒。所以我们有三倍和四倍 IPA。我喝过一些三倍 IPA，苦味度约为 100 IBU，酒精含量约为 12%，但啤酒的平衡性很好。这些啤酒将位于图 3A 的最右上方。**

另一种季节啤酒是新鲜啤酒花 IPA，这是一种非常特别的 IPA。夏末，当啤酒花收获时，酿酒师会将新鲜啤酒花添加到啤酒中。通常，啤酒花会被晒干，以便可以安全储存到下个夏天的下一次收获。但在收获期间，特别是在太平洋西北地区，人们会急于将一批批新鲜啤酒花运回美国各地的酿酒师那里，用于酿造新鲜啤酒花。我经历了一年中这个令人难以置信的时刻，酿酒师和啤酒花供应商之间的情谊非常特别。

Barley and wheat wines

学生们经常问的另一个问题是“什么是大麦酒？”**这些是啤酒而不是葡萄酒，而是特别浓烈的麦芽酒，酒精含量高达 10% 到 12%。大麦酒是一种传统的英式酒。*这两种酒的颜色都呈深色，带有铜色，味道可以有麦芽味（甜味）。它们也会有适量的苦味（约 40 IBU），但这与麦芽的甜味相平衡。

小麦酒是一种美式酒，可能有一些面包味。在酒精含量相似的情况下，它们可能比大麦酒更苦。

Porters and stouts

一个常见的误解是只有艾尔啤酒颜色是深色的。其实，这可能是由于几种非常特殊的啤酒风格，即波特啤酒和世涛啤酒。由于啤酒中添加了更多的烤麦芽或烤大麦，所以它们的颜色较深。这些风格中最著名的可能是健力士世涛啤酒，它于 18 世纪中期首次在爱尔兰都柏林酿造。世涛啤酒的酒精含量范围从 4% 到 5% 的中等水平，但由于添加了额外的糖，有时还会在桶中陈酿，酒精含量也会高达 10% 到 12% 左右。这些风格的啤酒不会过于苦涩，但由于添加了烤麦芽或烤大麦，可能会更涩或更辛辣。世涛啤酒有不同的风格，如帝国世涛、牛奶世涛、燕麦世涛或糕点世涛。所有世涛啤酒都具有独特的特征，具体取决于酒精含量或添加的其他原料，例如牛奶世涛中添加的乳糖或在麦芽浆中添加的面包或类似产品。

Lager styles

拉格啤酒没有麦芽啤酒那么多的风格，但拉格啤酒仍然是世界上消费量最大的啤酒。您可能会认为印度淡色艾尔啤酒会是拉格啤酒的代表，在美国可能也是如此，但拉格啤酒，尤其是皮尔森啤酒可能会卷土重来（并不是说它们曾经离开过）。

世界上最大的啤酒公司（百威英博）拥有全球约 30% 的啤酒市场份额，其产品组合中最大的啤酒是百威啤酒（由于冠名权，捷克共和国以外）和百威淡啤。

拉格啤酒的苦味通常较低，但酒精含量仍然会很高。而且您也不能根据颜色来判断啤酒，因为许多拉格啤酒的颜色都相当深。**此外，一些拉格啤酒还会有硫磺味，这是在麦芽制造过程中产生的二甲基硫醚，但在煮沸过程中不会消失。**

对于酿酒师来说，酿造技能的考验就是成为一名优秀的拉格啤酒（皮尔森啤酒）酿酒师。这是了解啤酒酿造科学和艺术的衡量标准。拉格啤酒不会隐藏任何错误。你可以看到、尝到甚至闻到细微的不合规格的啤酒。

Pilsner style

这是一种易饮、碳酸丰富的拉格啤酒。它可以带有一些啤酒花香气。这种啤酒因原产地皮尔森（现捷克共和国，前身是 19 世纪 50 年代的波西米亚）而闻名。皮尔森河的水质非常好，而且非常“柔软”，因此传统的皮尔森啤酒酿造商更倾向于使用柔软的水质。皮尔森啤酒颜色浅，呈淡稻草色，但酒精含量仍在 5% 左右。

Helles

赫勒斯风格啤酒也是一种淡色风格的拉格啤酒，因为“赫勒斯”这个词在德语中意为淡色。这是一种麦芽味啤酒，但不会过甜。德国慕尼黑是赫勒斯啤酒著名的历史故乡，就像许多啤酒一样，赫勒斯啤酒的原产地在德国。从第 1 章开始，您就会读到著名的十月节，它也起源于慕尼黑。

Märzen

Marzen 也是一种德国风格，最初在三月酿造，夏季冷藏储存，用于夏季庆祝活动结束时使用。作为最大的庆祝活动之一，第一届十月节始于 1812 年。这种风格的颜色为红色至棕色，使用彩色麦芽来营造麦芽味。酒精含量在 5% 到 6% 之间，酒花味很淡，约为 20 IBU。

Dunkel

Dunkel 风格是一种颜色更深的大啤酒（dunkel 在德语中是“深色”的意思）。这种啤酒也起源于慕尼黑地区。这种风格添加了一些深色特种麦芽，带来了更多的麦芽味。Dunkel 风格的酒精含量约为 4%，苦味较低。麦芽味占主导地位，酵母香气较少。

Bocks and doppelbocks

随着博克风格的出现，我们开始转向酒精含量更高的拉格啤酒。博克啤酒起源于德国的艾因贝克。“博克”一词的意思是“山羊”。这也是一种颜色较深的拉格啤酒，带有麦芽的甜味。但大多数博克啤酒的酒精含量约为 6% 到 7%，苦味极低，在 15 到 30 IBU 之间。您可能会发现这种风格的啤酒带有一些酵母果味。

双倍博克啤酒的酒精含量更高，约为 10% 至 12%，通常具有与博克啤酒相似的苦味和颜色。所用的麦芽类型增加了麦芽的甜味。

Schwarzbier

Schwarzbier 是一种德国黑啤酒。这种啤酒的酒精含量通常较低，在 4% 到 5% 之间。但这种黑啤酒的烘烤味比涩味更浓，涩味在一些烈性黑啤酒中可以检测到。

Rauchbier

这款拉格啤酒之所以受到关注，是因为它具有独特的烟熏味。这款啤酒中使用的一种麦芽是在烘干过程中用烟熏山毛榉木制成的。这种烟熏味赋予了酚类香气，类似于泥煤威士忌。这种风格的颜色从淡色到金色。

Steam beer

再来介绍一种“混合型”拉格啤酒（如科隆啤酒），**这种啤酒是作为拉格啤酒酿造的，使用拉格酵母，但在较高的温度下发酵。**许多达到开始喝啤酒的重要年龄的加利福尼亚人会喝加州普通啤酒。这种风格很可能始于 19 世纪末的加州淘金热时期。

啤酒主要有两种类型：麦芽啤酒和拉格啤酒。

每种风格都包含许多类别，由于原料不同、酿造和发酵条件不同，带来不同层次的味道、香气和颜色。

麦芽啤酒和拉格啤酒的颜色范围都很广，所以不能根据颜色来判断啤酒。

麦芽啤酒和拉格啤酒的酒精含量范围很广，因此无法通过酒精含量来判断大多数啤酒。

有些麦芽啤酒的苦味会比拉格啤酒明显更重。