

# 精酿啤酒小百科



[精酿啤酒小百科\\_下载链接1](#)

著者:[英] 梅丽莎·科尔 著

出版者:浦睿文化·湖南科学技术出版社

出版时间:2020-5

装帧:精装

isbn:9787571005214

集金牌酿酒师、国际啤酒比赛评审、啤酒畅销书作家于一身，被誉为“英国啤酒女王”的梅丽莎·科尔的工作就是喝酒。她品尝过全世界几乎所有精酿，拥有无与伦比的啤酒感知力。《精酿啤酒小百科》是她专为啤酒小白所写的入门指南，语言浅白幽默，出版以来已帮助百万读者学会如何挑选精酿。

◆  
在书中，梅丽莎带领读者了解不同地区精酿的特色、历史、酿酒师创意，辨识比利时风格、德国风格、美式、日式不同之处，最终帮助读者找到适合自己的风格！超50幅扁平化风格的啤酒插图，带来独具一格的阅读感受！100余款五星级精酿的品鉴指南：皮尔森之源、罗斯福10号、鹅岛波旁郡世涛、磨栏风车天气与大风……每一款都让人回味无穷！

◆  
每款啤酒标明酒精度、产地、口味等信息，并附上超100道适合搭配的美食：小麦啤酒适合搭配寿司，英国苦啤适合搭配烤牛肉三明治……以及多道啤酒美食的简易制作方法：啤酒天妇罗、啤酒荷兰酱调芦笋，橙味啤酒冰激凌等，满足读者对美食的欲望！

◆  
有趣有料的啤酒冷知识：被称为“邪恶且致命的杂草”的酒花；石南花艾尔的古老秘方；经历两次世界大战，屹立不倒的比利时勒费布尔酿酒厂……为你和朋友畅饮时提供话题！

◆  
什么啤酒让作者在酒吧里摇头晃脑到凌晨4点，让她家先生满大街找她？什么啤酒让作者想当成香水涂在耳后？什么啤酒有暴君的感觉，深得金属乐迷宠爱？《精酿啤酒小百科》富含英式幽默，具有妙不可言的阅读感受！

作者介绍:

梅丽莎·科尔

Mellisa Cole

金牌酿酒师、世界级啤酒比赛评委、著名啤酒作家、美食家，被誉为“英国啤酒女王”。奥德尔（Odell）、鹅岛（Goose Island）、富勒（Fuller's）等知名啤酒厂的特约酿酒师，在新西兰、美国、巴西和欧洲等地的世界级啤酒比赛中担任评委，为圣约翰（St John）等米其林餐厅设计精酿酒单，著有《啤酒厨房》、Let Me Tell You about Beer等国际畅销书，以专业的知识、率性的文风获得全球读者喜爱。

目录: 序言

前言

原料

谷物

水

酒花

酵母和怪咖

啤酒与美食

第一章 拉格啤酒

克劳彻新西兰皮尔森

拉昆布雷

迷失和扎根凯乐皮尔斯

皮尔森之源

卡力特黑啤

火石行者花香皮尔森

奥古斯汀黑啤

啤酒天妇罗

啤酒龙舌兰日出  
第二章 社交啤酒  
四纯社交IPA  
拉古尼塔斯全天艾尔  
杜格尔942  
车库计划酒花迷离  
白色女巫鹿宝社交IPA  
啤酒荷兰酱调芦笋  
“短暂社交”鸡尾酒  
第三章 小麦啤酒  
勒费布尔布鲁塞尔小麦白啤  
卡姆登镇绅士智慧  
常陆野猫头鹰白啤  
施耐德5号我们的酒花小麦啤酒  
纳帕比尔酵母小麦啤酒  
圣弗洛伊德胶头  
道路白啤  
橙味啤酒冰激凌  
狡猾的金酒  
第四章 酒花啤酒  
内华达山脉鱼雷IPA  
大理石毁灭计划  
暴风雨长白云  
绿色闪电怪人  
石与木太平洋艾尔  
比佛顿伽马射线  
双鸟矮脚鸡IPA  
魔岩吸入  
IPA西柚沙拉调味汁  
第五章 红棕啤酒  
.....  
第六章 香料啤酒  
.....  
第七章 果味啤酒  
.....  
第八章 农舍啤酒  
.....  
第九章 野生啤酒  
.....  
第十章 浓色啤酒  
.....  
第十一章 烈性啤酒  
.....  
第十二章 无醇、低醇和无麸质啤酒  
.....  
作者简介  
致谢  
• • • • • ([收起](#))

[精酿啤酒小百科\\_下载链接1](#)

## 标签

精酿啤酒

啤酒

饮食

精酿

生活

科普

英国

美食

## 评论

印刷精良的小开本，从里到外都趣味性颇高，不谈历史不谈酿造方式，而从更简单的“口味”角度切入，顺势展开意在唤起大众对于精酿的一些些兴趣，只是萌新千万不要借此来装逼因为背后的历史写得太少，容易翻车。另外，大概是地域差异，所列举酒款大多国内不太好买，却让人充满兴趣，要列进待喝清单。（全书对我来说最有趣的部分其实在于菜谱）PS. 封面和插图一定是Procreate画的，甚至看到了许多熟悉的笔刷。

-----  
一部极具个人品味的精酿啤酒科普，其中的大部分可能圈外人都没有喝过，会有点馋。好酒需要合适的环境，更需要合适的人，这就看运气了吧。

-----  
最有趣的部分其实是各种奇葩啤酒菜谱和鸡尾酒配方。

-----  
身边喜欢精酿的朋友对本书的普遍反馈是，这个这个这个，连我都没喝过，怎么可以说是给小白的入门指南！我猜或许指南的意义不在于能喝到多少，而在于通过一些小趣小事小方法，告诉你啤酒可以是牛奶咖啡味的，可以满是热带花香气息的，可以按心情搭配鸡尾酒，也可以稍微用一点点就让食物增色，让原本对啤酒本来不那么感兴趣的人爱上啤酒，让原本对啤酒有所了解的人喝出更多新意。唯一小遗憾的是，如果可以每种酒都配上图片就更好了，因为酒标实在是我买酒的一大动力！

-----  
因为对啤酒（或者说所有酒类）提不上兴趣，所以看起来很吃力。不过喜欢喝酒并且渴望对啤酒进行科普的伙伴可以仔细读一下。

-----  
其中大部分都没喝过，任重而道远呀。叫小百科不是非常符合这本书的内容。非常钦佩作者对于各个啤酒风格的语言描述，非常的生动。不愧是评委，学习了。

-----  
吃吃喝喝快快活活

-----  
书如其名小百科，几款推荐的啤酒食谱让人太心动了

-----  
很可爱、有趣的一本书，很喜欢书里作者的疯狂吐槽

-----  
读起来略尴尬，所谓写成入门，大概率门槛高到了我的脖子。以为能打开新世界大门，大概够不到门钉。书里头大部分的品类，都不是普通人触碰得到的

-----  
对于酒鬼来说，可！

-----  
[精酿啤酒小百科\\_下载链接1](#)

-----  
[精酿啤酒小百科\\_下载链接1](#)