

潤滑油事業部行政組 祁義揚



打破框架，酒裏酒外的心，青筆言己

文・照片 祁義揚／潤滑油事業部

單純喜歡喝酒的我，以往只要超商有新進的啤酒，每每路過必定買回家嘗鮮。2016年，我踏進高雄卡夫特精釀啤酒專賣店，喝了人生第一杯 IPA（India Pale Ale，印度淡色愛爾啤酒），啤酒花鮮明果香與苦韻衝擊，讓我瞬間愛上這種由麥芽、酵母、水及啤酒花所釀造、強調風味展現的精釀啤酒（craft beer）。

麥芽、酵母、水與啤酒花的魔法

接觸到精釀啤酒後，我才知道原來世界上的啤酒風格高達 150 多種，超商能購買到的只占少少的 2 至 3 種。

每種啤酒風格幾乎只靠麥芽、酵母、水及啤酒花就能釀造，但只要小小改變其中一種原料或技法，就能表現出完全不同的風味。像是添加烘烤成焦黑的黑色麥芽（black malt），會帶來如黑巧克力、咖啡的強烈香氣；選用特色鮮明的美系啤酒花，則能散發出清新的葡萄柚、荔枝、百香果、紅心芭樂等水果風味；甚至撒上一小撮的鹽，都能改變啤酒在味蕾上的感受。

由於自己出身化學的背景，對這有如實驗的釀造過程非常有興趣，每次變動一個小小變因，就能品嚐到完全不同的風味表現。再加上精釀啤酒圈流行著一句話：「只要會煮水，就會釀啤酒。」手邊簡單的鍋碗瓢盆就能釀出瓊漿玉液。我開始有了自釀啤酒的



▲筆者於台北市信義區吸飲室前。



▲煮沸麥汁及啤酒花。



▲壓成錠狀的啤酒花。



▲自釀啤酒專用釀酒機。

念頭，而且即知即行，立刻就動手做。

探索各國風味手法，精釀出獨特美酒

其實釀啤酒非常簡單，每個步驟都能在廚房完成。將碾好的麥芽浸泡溫水糖化（mashing），接著過濾、煮沸麥汁及啤酒花，剩下就等酵母施展魔法，半個月後準備收成。等待發酵的時候，心裡滿滿的期待，每天回家都迫不及待地先關心發酵中的麥汁，看著嘩嘩啾啾地發酵排氣，想像著這次能喝到怎麼樣的味道。

想要釀出好的酒就如同廚師一樣，要喜歡品嚐美食與美酒，了解世界各地風味及手法，才能持續精進。品嚐時讓風味在口中停留，在香氛中尋找記憶中熟悉的味道，漸漸架構出自己喜好的滋味，為下一批次的釀造增添靈感。

目前我的品飲紀錄已經突破 4,000 款啤酒，但仍遠遠不及世界各地酒廠釀造的作品數量。很幸運的，在台灣能容易喝到世界各地知名酒廠的作品，不乏遠如丹麥、比利時、西雅圖、芝加哥及紐約。基本上身邊朋友出國，行李箱總是塞滿當地才能買得到的珍稀酒款，帶回台灣和我一起分享、討論。

作品獲獎連連，躋身自釀大賽評審

那幾年期間，我的釀酒作品分別獲得 2017 Show How 自釀賽 porter 組第三名；2018 台灣自釀大賽美式組第三名；2019 南台灣自釀大賽 porter / stout 組冠軍。



▶ 啤酒評審認證徽章。



▲ 啤酒廠內啤酒品評。

我的作品通過美國啤酒評審認證協會（Beer Judge Certification Program）的認證後，成為台灣少數合格的認可評審（certified judge），並擔任 2018 年與 2019 年南台灣自釀大賽、2018 年至 2022 年台灣自釀大賽評審。

我自我要求高，只有得獎過的作品才會分享給親朋好友，而大家的回饋評價都還不錯。

自釀啤酒 + 多元美食，快意幸福生活

調回高雄後，我也時常去鹽埕的麥酒專科喝上幾杯。只要情況許可，在用餐時小酌，藉由餐酒搭配讓不同的風味碰撞，像是風味醇厚的英式大麥酒（English Barleywine）與肥美秋蟹的東西結合堪稱經典。

打破框架，讓酒精飲品融入生活，我找到的最佳平衡點。也想跟進的人，可以參考《自釀啤酒完全指南》，書中詳細介紹從原料到酒譜，一步步指導釀酒步驟，建立釀酒概念，只要手邊有簡單的鍋碗瓢盆，就能釀出瓊漿玉液，享受下班後自釀啤酒的快意生活。（本文作者目前留職停薪）