

✦
酿酒师不用刻意迎合任何一个人，只要他酿出的酒，有一个人喜欢，他都会觉得这款酒是成功的。

“我对没喝过的酒抱有好奇”

酿制精酿啤酒的步骤很简单，用林林的话来说，现在许多女生喜欢的烘焙比酿啤酒复杂得多。原料只需要麦芽、啤酒花、水和酵母，然后将麦芽磨碎，泡在热水里，等待一个半小时之后，麦芽糖便融入到了这锅麦汁里。随后，在麦汁里加上啤酒花，再煮上一个半小时，用冰块降温，直到合适的温度，投入酵母，放入合适的容器里。容器的开口处，需要插上小水封，避免让还没有酿好的酒接触到空气，感染了空气里的细菌：“如果非要文艺地说，那就是好的酿酒师会为酵母准备一锅完美的麦汁。其实，只要你把一切都准备好，自然会酿成一杯好酒。”

虽然要酿成啤酒并不复杂，但是，酿好啤酒却并不容易，尤其对精酿啤酒来说，要达到玩儿出花样的程度，就更需要一些功底：“酿啤酒最重要的三点，就是安全、品质、风味，为保证这三点，要对原料和工艺知其所以然。但是啤酒本身是非常丰富多彩的，精酿啤酒的理念，最重要的是对文化的包容。”林林去过不少地方，也喝过不少“脑洞大开”的啤酒，稍微正常些的，比如咖喱味的、孜然味的、咖啡味的。在德国喝到的用烟熏麦芽酿成的啤酒，入口就有一股浓浓的培根香气，“一喝就很有食欲，但是喝完后会觉得很失落。”

而有一些风味更是想象不到，做精酿啤酒就是这样，考验的是酿酒师的脑洞，讲究的是强烈的性格。“酿酒师不用刻意迎合任何一个人，只要他酿出的酒，有一个人喜欢，他都会觉得这款酒是成功的。”这或许就是精酿啤酒不断吸引着年轻人的魅力所在，也是林林自愿让精酿啤酒填满他生活的原因，“虽然，从事这份职业之后，少不了也要面对工作带来的质疑和困惑。但是，至少我还能喝，并仍然对没喝过的酒抱有极大的兴趣。” ●



生活周刊 × 林林



精酿啤酒师

Q: 你觉得精酿啤酒所代表的生活方式是什么？

A: 啤酒其实非常具有亲和力，没有门槛，非常亲民，是多数人都能接受的一种饮料，它天然具有社交的属性。精酿啤酒几乎可以适应任何场合、任何气氛，它好喝、解渴，同时又具有风味，非常接地气。精酿啤酒本身的文化是非常丰富多彩的，它讲究的就是对多元的包容，它的多样性，使它能适应不同人的味蕾。精酿啤酒是具有包容性的饮料，没有人会给你框架，规定好坏，它考验的是酿酒师的脑洞，讲究强烈的个性，这就是精酿啤酒特别受到年轻人欢迎的原因。

Q: 去过那么多不同的酒厂，有没有哪个酒厂让你印象很深刻的？

A: 太多了。比如，在比利时的时候，去的一家酒厂，他们的酿酒方式和传统酿酒非常不同。我们酿酒的时候，煮沸后的每一个步骤，都会尽量避免和空气接触，以免感染到细菌，让酒变质。但是他们恰恰相反，他们会把麦汁加酵母放在浅浅的容器里发酵，让它尽量接触空气，所以这个酒厂酿成的酒是以酸味为主，因为酒里有非常多的微生物。你会发现，这个酒厂脚下的地砖都已经碎了，但是酒厂的老板告诉我，这是不能装修的，因为一旦破坏了酒厂原有的微生物环境，就再也酿不出这种酒的感觉了。

Q: 看到你的办公室里摆满了和酒有关的周边，有没有什么特别的可以介绍一下？

A: 像我们这种“极客”，普通的开瓶器是绝对不会用的。平时在包里，也会放一把海马刀，用来开木塞。桌上你看到的放在架子上的杯子，它不是醒酒器，原型是拿破仑时期的号角。原来它有一米多高，比利时的马车夫很喜欢，但是喝起酒来不方便，而且摆放起来容易倒，后来就配了架子。我看到啤酒的周边就非常想要，如果在国外发售，就会让朋友带回来，或者去旅游时买回来。去比利时的时候，我带了两个箱子，其中有一个装满了酒厂的周边酒杯，这些东西，别人可能会觉得不值钱，但我自己觉得很珍贵。

不是啤酒



生活家 *Ulife*

2017.8.8. 正式上线

Life
《生活周刊》
weekly

青意社 / 天马行空的创意营，原创设计师产品集合地。

风尚志 / 时尚搭配资讯全搜罗，世界文艺去处新导航。

达人 / 生活达人的型趣召集令，新鲜值 MAX 的趣味活动都在这里！

最生活 / 分享生活美学，打造“最生活”优选榜单。

创意美学
生活空间