

夜上海

新民晚报
15
2021年
7月16日
星期五

买手

- 流连
- 格调
- 影音
- 味道
- 潮店
- 悦动



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计：戚黎明
本版编辑：王蕾

赤耳绿豆啤酒



夏天，当然是与啤酒、球赛、小龙虾、烧烤最配。刚刚过去的欧洲杯，即将到来的东京奥运会，电视机前的你是不是已经呼朋唤友，喝着啤酒，看着比赛？

不管是在烟火气浓厚的夜市、大排档，还是充满小资情调的小酒馆、夜店，抑或是KTV、酒吧，啤酒是当之无愧的餐饮之

王。三五好友撸串、吃小龙虾看球赛，一定少不了啤酒。

据说爱喝啤酒的人朋友多。因为它不像白酒那么浓烈，一瓶两瓶下肚，也不耽误和朋友们天南地北地聊天。一群人借一点点酒意敞开了心扉，在啤酒淡淡的苦味中见证彼此的岁月。

炎炎夏日配啤酒 一杯爽快好心情

◆ 张钰芸



泰山原酿啤酒

迷失海岸花生酱巧克力牛奶世涛



图 IC

申之魅

啤酒是以大麦芽、酒花、水为主要原料，经过酵母发酵而酿制成的。有着“液体面包”之称的它富含多种营养，在夏季适量饮用啤酒还能起到防暑降温作用。这两年，随着精酿啤酒的兴起，越来越多口味的啤酒出现在市场上，带来新奇又丰富的口感。不过啤酒也是酒，多喝并不利于身体的健康，适量适度很有必要哦！

新鲜更好喝

说到喝啤酒，最有名的城市就是青岛。每到夏天，街边啤酒屋都可以“零拷”鲜啤，用塑料袋拎回家。不必羡慕，在上海也能买到新鲜的啤酒。

盒马精酿原浆啤酒的保质期只有28天，不稀释，不过滤，保留鲜活酵母口感和天然水果香气。它分为德式小麦白和印度淡色艾尔两种风格，都采用上层发酵法酿造，让大麦芽和小麦芽相互融合，鲜活酵母均匀悬浮在酒液中。前者入口有香蕉和丁香的清新，后者则拥有饼干和蜂蜜风味，带出柑橘类水果苦味的清爽。今年夏天，这两款冷链到家的鲜啤，拉动盒马鲜啤销售增长了6倍。

法酷原酿鲜啤则用“活啤”来形容自己的品质。它采用德国进口品牌麦芽，加上比利时进口酵母和美国进口啤酒花酿造而成，无过滤、无瞬杀、无离心，通过全程冷链锁住活性酵母。活性酵母可以释放出大量二氧化碳，使泡沫细腻丰富，同时最大程度发挥麦芽香气，让啤酒的麦香更加浓郁。

泰山原酿则是老品牌了，其7天啤酒也是主打新鲜概念。尽管不像上述两款啤酒要求冷链运输，却打出了“7天短保，先下单再生产”的概念。这款啤酒同样没有经过过滤，自然浑浊，口感醇厚。全麦芽酿造，开盖还有丁香花香扑鼻而来，市场反响很不错。

精酿增长快

在啤酒桌上流传着这样一句戏言：一入精酿深似海，从此“水啤”是路人！用有点夸张的词语，来形容地描绘出精酿啤酒的味道之好。近年来，精酿啤酒在国内发展迅速，市场上也见到了众多国内外相关品牌。

2013年创立的熊猫精酿，是最早一批做精酿啤酒的中国品牌，它的几款瓶装酒都融入了特征鲜明的中国风味。比如在“蜂蜜艾尔”啤酒中添加了特有的蜜蜂——中华田园蜂采集的“百花蜜”；在“苦丁淡艾”啤酒中则添加了产自福建的苦丁茶，喝起来先苦后甘，略带清香；杀马特陈皮小麦啤酒则加入了陈皮、香菜籽，能够品尝出复杂草本辛香和陈皮带来的柑橘味。

盒马还有一款精酿啤酒分享装，一盒6瓶中包括雨橙小麦、IPA和焦糖海盐世涛3种口味。雨橙小麦加入了红橙果酱，具有饱满的花香和橙味，可搭配海鲜和蔬果；IPA具有啤酒花和热带水果的香气，适合搭配厚重的肉类菜肴；焦糖海盐世涛选取了5款优质麦芽，具有咖啡、可可和烘烤坚果风味，焦糖海盐口味的加入让这款酒更有甜点风味，适合搭配扇贝、牛排和烟熏类食物，也可以搭配坚果、芝士和冰淇淋。

打卡新奇特

相比千篇一律的工业啤酒，精酿啤酒有着不少实验性的创新口味，打卡这些新奇特的风味，就好像一趟冒险之旅。

赤耳绿豆啤酒喝起来就像是一支液体的绿豆棒冰，豆香和麦芽香气混合在一起，是适合夏天的清爽口感。酿酒师说，为了保证绿豆的完整风味，熬煮后的绿豆在啤酒酿制过程中分阶段添加，再借助离心过滤，留下富含豆香清澈酒液。该品牌的东方茉莉比利时小麦白啤则在酿造过程中投入了茉莉花、橙皮混合着花香，入口芬芳缥缈。

美国迷失海岸花生酱巧克力牛奶世涛，则是该品牌的网红啤酒之一。迷失海岸酒厂是美国为数不多的女性创始人酒厂之一，她从不墨守成规，因此带来了许多创新口味。花生酱巧克力牛奶世涛刚倒出来就能闻到香香的花生酱味，入口后巧克力味道十足，咽下去以后嘴里还是巧克力味。有人形容：就好像液体布朗尼融化在了酒体中，每一口都是满满的花生酱与烘焙咖啡豆的香气。

同样是巧克力啤酒，比利时卡尔斯特黑咖啡巧克力四料啤酒的口感就更加浓郁，它的酒精度达到了11°，但在黑巧克力和咖啡的苦香，还有焦糖甜味的诱惑下，很好地掩盖了酒精的气息，喝不出酒精的浓烈，口感绵密顺滑。

达人说

怎么喝啤酒更健康更美味？

夏天暑热来袭，啤酒成为人们消暑的佳饮。但夏季喝啤酒也不能贪杯，在追求冰爽刺激的同时，也应该知晓喝啤酒的注意事项。例如，喝啤酒的时候不宜光膀子或开空调，不然患感冒的几率会倍增。剧烈运动后也忌喝啤酒，容易导致痛风。

应该怎么喝啤酒呢？

一是温度要适宜。喝啤酒的温度应控制在12℃至15℃之间，这时味蕾初打开，正好能体会到啤酒的醇香与爽口，而又不会太显苦。

二是带泡沫喝。泡沫不但让啤酒喝起来清凉爽口，二氧化碳进入胃中，遇热膨胀后通过打嗝排出体外，带走热量，还有清热解暑的功效。

三是要大口快速喝。啤酒不宜细饮慢品，应该大口快速地喝，建议一口至少要喝到15毫升以上。首先啤酒的醇香和麦芽香刚刚倒入杯中时很浓郁，很诱人，若时间放长，香气就会被挥发掉。其次啤酒刚倒入杯中时，有细腻洁白的泡沫，它能减少啤酒花的苦味，减轻酒精对人的刺激。

耀耀



熊猫精酿啤酒

盒马精酿原浆鲜啤酒

法酷原酿鲜啤酒



盒马精酿啤酒分享装



本版图片除署名外均来自采访对象



卡尔斯特黑咖啡巧克力四料啤酒