

影響啤酒口感和營養價值的最主要是原料和工藝。目前的啤酒主要分為三種：一種是傳統的啤酒，以大麥芽為主要原料，添加酒花，經酵母發酵釀製而成；第二種是在原有成分基礎上，加入適當比例的大米混合釀造；第三種是用小麥完全替代大麥釀造而成，這種稱之為全小麥啤酒。

別小看這些簡單成分，它們配置出了千變萬化的風味。大麥和小麥這兩種不同的原料形成的口味特點是非常明顯的。用大麥釀造的啤酒苦味重、口味厚重、顏色深；用小麥釀造的啤酒其特點為：泡沫豐富、細膩、潔白，啤酒顏色淺，口味上有鮮、淨、爽的特點。

泡沫性能是否良好，這是品酒師很看重的一項指標，因此，許多市民喝啤酒時，也以此為鑒定品質的標準。一般而言，啤酒倒入杯中，應泛起潔白細膩的泡沫，並保持一段時間。無論何種啤酒，看起來都應澄清、有光澤、無混濁、無沉澱；品嚐起來，感覺爽口，味道醇正、柔和。

「小麥啤酒」是啤酒型式（Style）和種類中極具特色和魅力的產品，主要產地集中在德國南部，奧地利和比利時，採用「上層發酵法」（Top Fermentation），原料為大麥麥芽和50%以上的小麥麥芽，啤酒花，酵母和水。「小麥啤酒」的德文是Weizenbier，英文為Wheat Beer的意思，所以中文稱為「小麥啤酒」。這個說法起源自德國西南部Schwaben（英文為Swabia）的地區，「小麥啤酒」還有另外一個名稱叫「白啤酒」，取自德文的Weissbier，英文則稱為White Beer。「白啤酒」最知名的代表為產自柏林地區的「柏林人白啤酒」（Berliner Weissbier）。除了Weizenbier和Weissbier這二種一般性的稱呼以外，不經「過濾」（Filtration）而看得到酵母沉澱的「小麥啤酒」，在標籤上通常會標示為” mit Hefe”，也就是「含有酵母」（with yeast）的意思。這種型式的「小麥啤酒」又會標示出Hefe-Weizen或Hefe-Weiss等字樣。

### 【小麥啤酒的型式和種類】

1. Pale Hefe-Weizen：其特徵是淡淡的橘色，具有碳酸（Phenol）和醋酯（Ester Fruity）的風味和香味，在巴伐利亞地區特別受到推崇。
2. Dunkel Weizen：黑色的小麥啤酒，和Pale Hefe-Weizen很像，黑色的麥汁，具果實香味，酒精濃度較低。
3. Weizen-Bock：屬於比重較高的小麥啤酒，酒精度數在7%到8%之間，顏色較Pale Hefe-Weizen深，具有濃厚的麥香和啤酒花的香味。

4. Kristall Weizen：經過濾後呈現清澈的色彩，是一種淡味小麥啤酒，德國以外的地區，以奧地利生產的「小白花」（Edelweiss）小麥啤酒最具知名度。
5. Leichtes Weizen：屬於熱量和酒精度都較低，口味也較淡的小麥啤酒，苦味不強，整體感覺是清淡爽口的口感。
6. Berliner Weissbier：以德國首都柏林為中心生產出來的小麥啤酒，都掛上這個名號，輕微的乳酸發酵，有一點酸味，酒精度在2.5%到3.8%之間，在低溫下可以長期保存。

### 【小麥啤酒的飲用要領】

1. 瓶裝的Weizen碳酸氣的壓力很高，倒的時候要注意泡沫。使用的杯子必須非常乾淨。飲用Weizen前要冷藏到8°C到10°C之間，風味才會完全發揮。
2. Hefe-Weizen有沉澱的酵母，倒酒時先倒出2/3，輕微搖動後再全部倒入杯中。
3. 喝Weizen時不可一口喝完，這是喝Weizen特有的習慣和文化表現。乾杯時從杯子下方碰一下，讓酵母浮起，放回桌面，淺嚐一口，讓舌頭的味蕾充分感受Weizen特有的風味。
4. Weizen跟各種料理都很搭配，尤其適合當開胃酒。

### 【結語】

小麥啤酒是很受德國人，奧地利人以及比利時人歡迎的特色啤酒之一，由於小麥啤酒的酵母含有對人體有益的多種維他命，蛋白質和鐵質等成份，對皮膚保養具有明顯的效用。風味迷人，祇要喝個500CC就能攝取人體一天所需的營養素。所以，對大多數喜歡小麥啤酒Weizen的人而言，從小麥啤酒得到的滿足感是其他型式的啤酒無法企及的。