

knowledge

水果啤酒Kriek beer

比利時啤酒—Kriek（克里克啤酒）。正宗的Kriek是用一種小顆粒、深色的櫻桃（並非濃縮果醬）與放入木桶陳年的Lambic一起發酵，除了增添果香之外，還能讓啤酒發酵得更完整。除了櫻桃之外，也有Kriek使用黑醋栗、木莓、桃、草莓等莓類家族水果釀製。

上好的Kriek顏色鮮艷誘人、口感酸甜適中，被比利時人稱為“粉紅香檳”。這種啤酒在比利時相當受歡迎，喜愛酸甜口味的女性尤其鐘愛。除了櫻桃之外，也有Kriek使用黑醋栗、覆盆子等莓類家族水果釀製，上好的Kriek不應該過甜，適度的酸與苦味平衡是必須的。