vinetur

Porter与Stout：两种深色啤酒，线索比你想象的更多

它们有着共同的历史和深色外观，但一些实用线索可以帮助你在挑选前了解这两个名称通常代表什么。

2026年11月10日星期二



porter和stout的外观可能十分相似。结合具体子风格、产品描述和酒精含量，有助于作出更明智的选择。 由人工智能生成的教学插图。

Porter和Stout有着共同的历史、深色外观，也有部分烘烤风味，因此很容易被混为一谈。关键不在于寻找绝对的分界线，而在于了解这两个名称通常意味着什么，以及挑选啤酒时哪些细节会影响风味、口感和酒精度（ABV）。

Porter与Stout：实用的名称，不是固定配方

实际要问的不是哪一种“更好”，而是每个名称让你对啤酒有什么预期。Porter和Stout是彼此相关、且有许多重叠之处的风格家族，但仍然可以作为初步线索：即使名称本身无法准确说明某款啤酒的具体风味，也能帮助你大致想象它的风格。风格指南也强调，这些指南描述的是常见特征，并非每位生产者都必须遵循的严格规范。

要比较两者而不陷入混淆，可以先区分几个概念。麦芽是经过发芽后再干燥的谷物。烘烤麦芽和其他谷物时会用到热，这会加深颜色，也可能带来令人联想到烤面包、咖啡或可可的香气与风味。酒体指

啤酒在口中的轻盈或厚重感；酒体可以较轻或较饱满，但不一定意味着酒精度高。“干”描述的是甜味较少的收尾。ABV则是酒精占酒液体积的百分比。因此，单说一款啤酒“强劲”并没有多少信息，除非你说明指的是酒精度、苦味、烘烤风味的强度，还是口中的厚重感。

也有必要放下一个容易误导人的预期：深色外观和风格名称，都不能保证你每次仅凭外观或盲品就能分辨出Porter和Stout。两者之间有足够多的重叠，因此这两个名称只能作为参考，不能当作万无一失的判断依据。

让比较更清晰的四个词

麦芽

经过发芽后再干燥的谷物，是许多啤酒风味的常见基础。

烘烤

加热麦芽或谷物，以加深颜色，并带来令人联想到烤面包、咖啡或可可的风味。

酒体

啤酒在口中的轻盈或厚重感；它与酒精度更高不是一回事。

ABV

某款具体啤酒中，酒精占液体体积的百分比。

共同的历史解释了它们为何相似

这种相似有其历史原因。Porter于18世纪在伦敦发展起来；随着时间推移，同一风格家族中更强劲的版本开始被称为Stout Porter。这种渊源有助于解释Porter和Stout为何在颜色、烘烤风味和结构上有许多共同之处。

重要的是，不要在今天过于机械地套用这种历史关系。Stout最初是更强劲的Porter，并不意味着如今每一款Stout的酒精度都高于每一款Porter。历史解释了这些名称的由来，却没有为现代啤酒设定普遍适用的高低等级。

你可能在杯中发现的差异

最清晰的比较起点是传统的English porter与干型Irish-style stout。它们是两个有参考价值的例子，并非对整个风格家族的强制定义。以此为参照，Porter的颜色通常从深棕色到极深的棕色不等，有时带红色调；而干型Stout的外观通常更接近黑色。即便如此，单凭颜色仍无法定论，因为两者在杯中看起来可能非常相似。

在香气和风味上，English porter通常让人联想到巧克力、焦糖、烤面包，有时还会有坚果气息。干型Irish-style stout的烘烤风味通常更突出，趋近许多人联想到咖啡的气息。比较时不必把一种看成温和、另一种看成强烈；更有用的区别是，Porter的烘烤风味往往更圆润或更显麦芽感，而干型Stout的风味可能更直接、轮廓也更鲜明。

收尾风味还能体现更多细微差别。Porter的收尾可能相当干爽，也可能留下略甜的印象；干型Stout则以甜味较少的收尾为特点。但这并不意味着可以把现实简单归纳为“Porter偏甜、Stout偏苦”。有些Porter也很干爽，有些Stout则与这一风格特征相去甚远。合理的做法是了解常见倾向，同时为差异留出空间。

苦味也有类似的情况。在干型Stout中，苦味可能显得更突出，因为它与鲜明的烘烤风味和干爽的收尾相互衬托。在Porter中，苦味可能与深色麦芽、可可或焦糖风味融合得更好。但仅凭风格家族名称，无法判断两瓶具体啤酒哪一瓶更苦，因为苦味平衡会随子风格和配方而有很大变化。

特征	English porter	Irish Stout
典型颜色	颜色极深，有时带棕色或红色调	颜色极深，通常更接近黑色
常见香气	巧克力、焦糖、烤面包、坚果	烘烤风味更直接，常让人联想到咖啡
收尾	可能干爽，也可能留有更多甜味	通常追求甜味较少的收尾
苦味	与深色麦芽的融合度更高	可能显得更突出
参考界限	仅凭颜色和名称无法识别每一款啤酒	子风格和产品描述能更有效地明确预期

烘烤风味能解释风味特征，不等于添加原料清单

这些差异很大程度上来自烘烤麦芽和谷物的使用。Porter和Stout都可以使用深色原料来带来颜色和烘烤风味。因此，“Porter用麦芽、Stout用未发芽大麦”这种简单分界并不成立。实际上，这两个风格家族都允许使用不同的原料组合，没有一种秘诀能始终把两者区分开来。

这也澄清了另一个常见误解：尝到咖啡、可可或巧克力的风味，并不意味着啤酒中添加了这些原料。这些感受可能自然来自烘烤麦芽。例如，所谓的巧克力麦芽，名称正是对其香气和风味特征的描述，并不表示成品啤酒中添加了巧克力。

如果你想知道某款具体啤酒是否添加了咖啡、可可、香草或其他原料，单凭风味并不可靠。最好查看配料表或生产者提供的信息。感官特征可以提供线索，但不能取代产品详情。

酒精、甜度和酒体：子风格带来的变化

一个常见误区是认为深色啤酒的酒精度一定高。事实并非如此。作为参考，BJCP指南将Irish Stout的参考酒精度范围列为3.8–5% ABV，而Baltic Porter为6.5–9.5%。这些范围并非市场上的普遍限制，但足以打破“Stout的酒精度总是高于Porter”这一想法。如果酒精度会影响你的选择，真正需要关注的是那款具体啤酒的ABV数值。

酒体也不能由风格名称决定。一款深色啤酒的酒体可能相对轻盈，另一款则可能显得浓厚、饱满。有些Porter的酒体很饱满；许多人联想到某些Stout的奶油般口感，也不一定全由配方决定：氮气龙头

的出酒方式同样可能起作用。因此，口感、酒精度和颜色最好作为彼此独立的线索来判断，而不是视为一个整体。

子风格有助于解释最值得注意的例外。Sweet Stout，以及许多Milk Stout，都打破了“Stout总是干爽”的印象，因为它们的甜味更明显；许多Milk Stout还含有乳糖，也就是牛奶中的糖。这一细节适用于该子风格，并不适用于所有Stout。

Oatmeal Stout通常借助燕麦带来更丝滑的口感，但这并不保证甜度固定：有些版本更干爽，有些则更柔和。如果有人认为Porter较清淡、Stout更强劲，也要记得两个风格家族中都有风味强劲的例子。Baltic Porter和Imperial Stout说明，深色啤酒的风格分布跨度很大，并非被装进两个互不相通的盒子里。

两个数字，足以打破一个简单假设

3.8 - 5%

BJCP指南中Irish Stout的参考范围。

适合作为风格参考，并非市场上的普遍限制。

6.5 - 9.5%

BJCP指南中Baltic Porter的参考范围。

足以说明Porter的酒精度不一定低于Stout。

根据当下想喝的风格来挑选

如果你想从烘烤风味适中、并带有巧克力、焦糖或烤面包气息的啤酒入门，传统的English porter可以是不错的起点。它通常具有鲜明的深色风格，却不会让烘烤风味过于突出。

如果你偏好甜味较少的收尾和更鲜明的烘烤风味，干型Stout是更直接的参考。dry stout这样的名称通常符合这类预期，不过仍建议查看产品描述，不要想当然地认为每款Stout的表现都一样。

如果你更感兴趣的是探索具体的细微差异，子风格比宽泛的风格家族名称更有帮助。如果你想要更甜的印象，Sweet Stout或Milk Stout可能更适合你。如果你喜欢更丝滑的口感，Oatmeal Stout可以作为一个有用的线索。这些名称都不能保证你一定会喜欢，但能更准确地帮助你建立预期。

最实用的挑选方式，是综合查看三项信息：子风格、产品描述和ABV。Porter或Stout能提供初步方向；产品描述有助于预判烘烤风味、甜度、苦味和口感；酒精百分比则告诉你酒精度。这个方法无法消除所有意外，但能避免两个常见误区：以为Porter和Stout完全一样，以及认为标签上的一个词就能说明一切。

挑选前要查看什么

- 先看子风格：Irish Stout、Sweet Stout、Milk Stout、Oatmeal Stout、Baltic Porter或Imperial Stout，都可能大幅改变你的预期。
- 阅读产品描述，了解烘烤风味、收尾甜度、苦味和口感。
- 如果酒精度会影响你的选择，请查看ABV。
- 如果你想知道是否添加了咖啡、可可或乳糖，请查看配料表或生产者提供的信息。