蒸馏啤酒会发生什么？为何成品的变化远不止表面所见

酒精从何而来，哪些香气可能保留下来？甜度、酒体、颜色、气泡和泡沫又为何无法原样保留？

2026年11月26日星期四



蒸馏啤酒会得到另一种饮品：这一过程分离不同成分，并不会完整保留原啤酒的颜色、泡沫及全部风味特征。 由人工智能生成的教学插图。

是的，啤酒可以用来酿制蒸馏酒。但成品并不是酒精度更高的原啤酒。蒸馏会分离其中的一些成分，浓缩原本就存在的酒精，并改变哪些香气和感受最终进入杯中。

可以，但成品已不再是原来的啤酒

啤酒经过蒸馏后，所得饮品最好称为啤酒蒸馏酒，或者啤酒烈酒。有些人可能会随口称它为利口酒，但最好不要因此认定成品会是甜的：蒸馏不会添加糖，也不会自动把饮品变成甜味利口酒。

关键一点很简单：啤酒确实可以作为蒸馏酒的原料，但蒸馏酒不会原样保留原来的饮品。蒸馏可以提高最终液体中的酒精比例，但不会产生新的酒精，也不会让啤酒的所有成分都以相同的数量一并进入成品。

关键要点

蒸馏啤酒得到的是啤酒蒸馏酒，而不是酒精度更高的同一种饮品。

蒸馏可以提高酒精度，但不会添加糖，也不会产生新的酒精。

发酵产生酒精，蒸馏将其分离

发酵是酵母将糖转化为酒精的过程。啤酒中的乙醇正是由此产生的。蒸馏则发生在之后，是另一种过程：让部分液体变成蒸气，再将其冷凝。蒸馏不会产生更多乙醇，而是以不同的成分比例回收原液的一部分。

这一点很重要，因为有时人们会以为蒸馏时先出来的是纯酒精，之后才是纯水，但实际并非如此。回收的液体仍是混合物：其中含有乙醇、水，以及在工艺条件下也会进入蒸气的其他物质。变化确实发生了，但这既不是彻底纯化，也不是把啤酒原样浓缩。

这里会用到一个有帮助的词：挥发性。挥发性物质是指在工艺条件下能够进入蒸气的物质。啤酒中的一些成分比另一些更容易挥发。这种差异有助于解释为何某些香气能进入蒸馏酒，而原饮品中的其他成分则留了下来。

理解本文时有用的三个词

发酵

酵母将糖转化为酒精。

啤酒中的乙醇正是由此产生的。

蒸馏

通过汽化和冷凝进行分离。

回收的液体仍是混合物，并非纯酒精。

挥发性

在工艺条件下能够进入蒸气。

因此，一些香气比糖和蛋白质更容易随酒精进入蒸馏酒。

哪些香气可能保留？啤酒花又不能说明什么？

啤酒含有许多芳香物质，包括酯类、醇类和萜类化合物。由于其中一些化合物具有挥发性，啤酒的部分香气特征可以进入蒸馏酒。但进入成品并不代表香气原样保留：各成分的比例会发生变化，有些化

合物比其他化合物更容易进入蒸馏酒，因此成品的气味和味道都不会与原啤酒完全相同。

这也解释了为什么原料啤酒很重要。关于啤酒蒸馏酒的研究表明，酿造和发酵会影响成品；生产者的实践经验也印证了这一点：不同的啤酒不一定会酿出相似的蒸馏酒。即便如此，这种影响仍不足以保证某种具体的品鉴特征，也不能据此断言某种啤酒风格经过蒸馏后总能保留某些风味。

谈到啤酒花时，最好把两个常被混为一谈的概念分开。一个是香气：啤酒含有来自啤酒花的挥发性芳香化合物。另一个是苦味。存在源自啤酒花的芳香化合物，本身并不能让人预测蒸馏酒会有多苦。没有可靠依据可以断言，啤酒越苦，蒸馏酒就一定会按相同比例变得更苦，反过来也是如此。

因此，最好不要把成品称为威士忌，仿佛两者必然等同。确实有些蒸馏酒以类似啤酒的发酵基酒制成，有时甚至使用不含啤酒花的酿造基酒，但这只能说明两种工艺有相似之处。对一般读者来说，最清楚的称呼仍是啤酒蒸馏酒，不必把一种有用的比较说成普遍适用的名称。

甜度、酒体、颜色和泡沫都无法原样保留

啤酒中并非所有熟悉的特征都能以同样的方式进入蒸馏酒。糖和蛋白质属于非挥发性成分，无法像乙醇和一些芳香化合物那样进入蒸气。因此，不应期待蒸馏酒完整重现原啤酒的甜度或酒体。

颜色也是如此。深色啤酒并不意味着蒸馏酒也会同样深色，因为许多呈色物质属于非挥发性部分。当然，装瓶前的成品可能经过其他处理，例如陈酿或后续调整，但那就不再是单纯蒸馏原啤酒所带来的结果。

泡沫和气泡也会改变。啤酒的饮用体验在很大程度上取决于溶解的气体，以及它与液体中其他成分的相互作用。关于啤酒蒸馏酒的资料将二氧化碳视为工艺过程中需要处理的因素，而不是能够保留下来、用以重现原饮品相同感受的特征。因此，不应把成品想象成一杯缩小版、酒精度更高、但泡沫依旧的啤酒。

哪些成分可能进入蒸馏酒，哪些不会以同样的方式保留

可能随蒸气进入成品

水、乙醇，以及部分挥发性芳香化合物。

啤酒的印记可能保留，但只是部分保留，而且形式有所改变。

不会以同样的方式转移

糖和蛋白质不会像挥发性成分那样进入成品。

因此，甜度、酒体、颜色、气泡和泡沫都无法原样重现。

酒精浓度提高，不代表产生了更多酒精

酒精度是饮品中酒精所占的体积比例。啤酒经过蒸馏后，这一比例可能升高，因为原本存在的部分酒精被分离并浓缩了。但酒精度更高并不意味着凭空出现了新的酒精。乙醇早在发酵时就已产生；蒸馏只是改变了它在回收液体中的分布方式。

蒸馏后能得到多少液体、最终酒精度是多少，并没有一个通用数值。这取决于原料啤酒、分离方式，以及之后是否用水调整等决定。给出固定的百分比或标准出酒量，会把因情况而异的结果说成普遍规律。

常见问题

酒精度会升高吗？

可能会，因为啤酒中原本存在的部分酒精会被浓缩。

会产生更多酒精吗？

不会。乙醇早在发酵时就已产生；蒸馏只是将其分离并重新分布。

能给出一个通用数值吗？

不能。最终酒精度和所得液体的数量取决于啤酒、分离方式以及之后是否进行调整。

这是另一种饮品，不是厨房实验

对开篇问题的简短回答是：啤酒确实可以通过蒸馏制成另一种酒精饮品，但成品不是原样保留、只是酒精度更高的啤酒。它可能仍保留部分原有特征，尤其是香气方面；但甜度、酒体、颜色、气泡或泡沫等其他显著特征，无法以同样的方式保留下来。成品取决于选择性分离，而不是把瓶中所有成分简单地一并增强。

还应牢记一项基本的安全注意事项：乙醇蒸气易燃。本文旨在帮助理解饮品会发生怎样的变化，而不是教人如何在厨房重现这一过程，也不应让人以为家用装置就是安全的。了解啤酒蒸馏时会发生什么，并不意味着把它变成适合在家进行的实验。