旅遊
慢遊唐代園林 鑽石山半日遊

城中熱話
互聯網情緒變現 嘲諷經濟來襲

編輯：孫君犖 設計：崔竣明
文：嚴鍇華 圖：郭木又

為釀製港味啤酒，包力嘉（左）和郭永樂（右）帶領團隊走進工廠大廈，用無數個日與夜成功打造「少爺啤」。

堅持本土製造 兩男拍住上 釀製港產啤酒

港產啤酒釀酒流程

每座城市都有屬於她的獨特味道，為釀製港味啤酒，包力嘉和郭永樂帶領團隊走進工廠大廈，用無數個日與夜成功打造「少爺啤」。然而，港人的味蕾從來都是多變，喜歡獵奇嘗試不同口味，故迄今仍未有一個本土啤酒品牌能真正「代表香港」，就是這種不服氣令團隊在這條路上孜孜不倦，「希望有朝一天，當人們想喝香港製造的啤酒時，自然便想起我們這款承載香港文化、香港味道、香港風格。」

少爺啤酒廠營運總監包力嘉及商務總監郭永樂形容，13年釀製港味啤酒之路跌跌碰碰，他們堅持香港製造，代價就是成本居高不下，租金、人工、原材料，無一不是重擔。「我們大部分原材料由外地進口，其中麥芽採購自澳洲、歐洲，部分來自內地；啤酒花主要從美國、澳洲、新西蘭引進；酵母則源自歐洲，全是頂級之選。」

郭永樂補充，每種原料自帶不同風味，其中啤酒花會受產地氣候影響，風味年年有別，故需不時更換品種，釀酒師也會盡力維持口味穩定。「其實每次釀酒，都是一次優化的流程，口味若未如理想，我們也會即時調整，並跟隨消費者喜好與市場潮流變化而不斷改良優化。」

酒廠靈活調釀不同風格

該酒廠五臟雖小，但包力嘉認為，正正因為啤酒廠規模不大、營運模式比較靈活，能夠同時研發多款不同風格的啤酒，不斷調配釀造「香港口味」，「很多款式都是反覆試釀出來，若某款味道突出，我們會保留其特點再研發新產品，同時也會收集顧客反饋，反應平淡的便會減產或調整口味，讓大家更容易接受。」

罐裝梳打酒就在這種背景下迅速發展，包力嘉說，「消費者總想嘗試從未喝過的新奇配方，有段時間我們每月要推出4款全新口味梳打酒，研發壓力很大。」目前，他們與各大連鎖便利店合作，為其量身打造專屬口味，便利店也會根據顧客意見即時微調。他認為，這既是挑戰，亦是優勢，「我們酒廠和調酒師就在香港，今日不喜歡這種口味，明天就能改良調整，國際酒廠體系龐大，根本無法如此迅速應變。」

郭永樂笑說，消費者確實鍾情「貪新忘舊」。「13年前我們剛推出精釀啤酒時，消費者熱衷於新奇口味，每有新口味上市便搶購一空；但經過一段時間探索後，大家大致清楚自己喜歡的口味，不外乎都是這4款經典啤酒。」罐裝梳打酒亦不例外，「可能上月這4款賣斷貨，下月消費者又想要其他新口味，有時研發靈感枯竭，團隊只能頭腦風暴，邊開會邊試釀。」

牌照所限訪客無法「嘗鮮」

味道是很玄的，從來不是數學公程式，無法確準預測製成品的風味，只有嘗過、嗅過才知道哪些味道屬於自己那杯茶，但香港精釀酒廠受到地契用途及相關牌照規管，最大限制在於「只能釀酒，不能賣酒」，訪客們無法即場品嘗新鮮出廠的啤酒。郭永樂感嘆，美國、日本等地的酒廠都可在內部設置小型酒吧，讓參觀者即席試飲，「這種體驗感非常棒，但香港現行法例不容許這樣做，這也限制了我們的營運模式。」

「很多遊客及訪客專程到訪，卻只能參觀不能試飲，總覺得意猶未盡。」包力嘉說，香港眾多啤酒廠均認為，現有法例對酒廠構成很大約束，若能開放試酒，相信能夠增加酒廠收入，減輕租金及薪酬的成本壓力。他建議特區政府為啤酒廠制定專屬牌照，「很多消費者都希望在安全、規範的環境下品酒，我們願意同特區政府合作，例如限制參觀人數、規定開放時間、按照特區政府要求改造廠房設施等。」

工業旅遊蔚然成風，包力嘉希望遊客和本地居民都應該有一個體驗香港製造的地方，既能增強對香港品牌的自豪感，也能彰顯香港產品的優良質素。

名字靈感源自粵語長片

過去十多年，香港精釀啤酒熱潮迅速升溫，形成獨特的本地酒類文化。說起業界領頭羊，人氣最旺的必然是少爺啤酒廠。少爺啤酒廠商務總監郭永樂透露，「少爺啤」從創立伊始便滿載香港懷舊情懷，其名字靈感更來自一套上世紀六十年代的粵語長片《工廠少爺》，主角是工廠裏的貪玩太子爺，他雖然玩世不恭喜歡玩樂，卻仍勤奮打理父親工廠。他覺得「少爺啤」的品牌理念和電影角色的精神相近，「少爺這個名字對廣東話客人來說很有趣，英文名『Young Master』，對外國人來說亦易記和吸引，故取名『少爺啤』。」

營運總監包力嘉笑說，當年不少港人對精釀啤酒一知半解，酒廠也沒有資金投放大型廣告，只能不斷舉辦小型推廣活動，讓更多人試飲。「每次市集活動，我們都會設攤位試飲，向市民介紹精釀啤酒，只為讓更多人認識我們的品牌。」其後，他們亦開設酒吧，並與其他酒吧合作，增加試飲機會。「隨着啤酒品質提升與口碑發酵，我們的品牌知名度才逐漸打開。」

輥磨機
先將麥芽放入輥磨機磨碎。

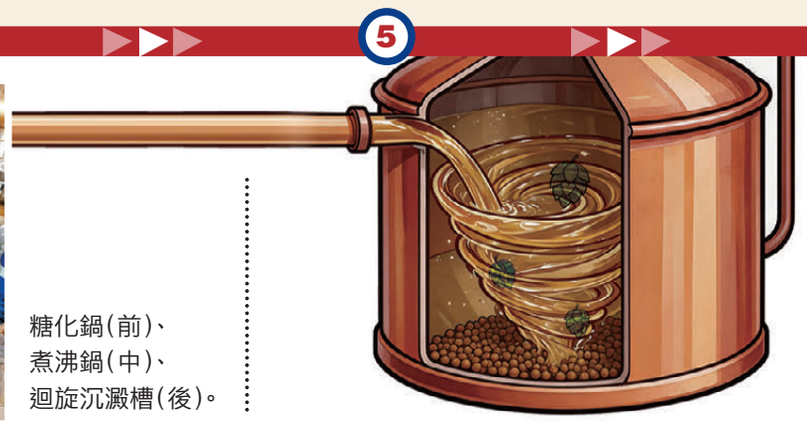
糖化鍋
再將磨碎的麥芽加水進行糖化。

過濾煮沸鍋

過濾煮沸鍋

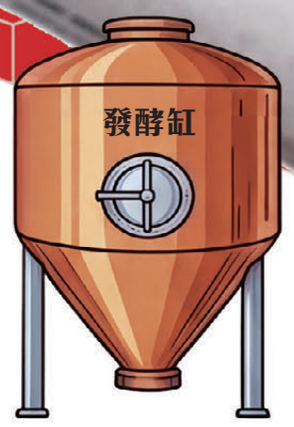
糖化後經過濾槽過濾，麥汁在煮沸鍋加熱和投放啤酒花。

糖化鍋（前）、煮沸鍋（中）、迴旋沉澱槽（後）。

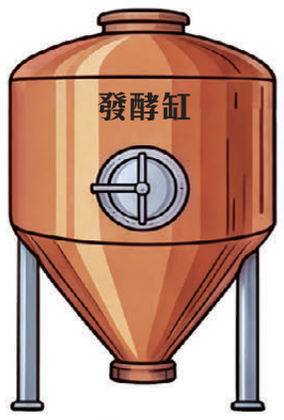


迴旋沉澱槽
把熱凝固物、啤酒花渣及其他懸浮固體高速旋轉沉澱，再投放啤酒花增強香味。

成品
港人口味出名貪新鮮，故酒廠不斷推出新口味。



發酵缸
熟成後，在0度至2度冷卻沉降。



發酵缸
發酵後熟成一兩周。

發酵缸
視乎啤酒種類，在8度至20度下發酵。

板式換熱器
透過板式換熱器快速降溫至8度至20度。