

延伸閱讀：賴奕杰如何準備考試的？

一、閱讀資料：

我在考前的備考讀物有

1. John Palmer 所著的〈How to Brew〉
2. 2015 BJCP Style Guideline
3. 王鵬所著的〈世界啤酒品飲大全〉

另外推薦的補充讀物還有

1. 宋培弘所著的〈自釀啤酒完全指南〉
2. BJCP Study Guide
3. Gordon Strong 所著的〈Brewing Better Beer〉等書。

以上所有資料都能在網路上找到，取得難度並不高。其中 1.4.5.6 是屬於原料與釀造流程的教材，而 2.3 是啤酒風格的介紹。

二、準備考試

如果讀熟以上資料，相信就能順利地通過線上測驗，但是對於第二階段的準備仍然有所不足。在第二階段，考生需要能把書面上的各種風味特徵都辨認出來，也需要能系統性地分析並記錄一款酒，所以唯有累積更多的飲酒經驗才能通過考試。我在這提供幾個累積經驗的方式：

1. 尋找教科書級酒款：在每個風格介紹中都會有推薦的經典酒款，喝酒時從這些受推薦的教課書等級酒款開始練習，認識風格指南中的各個描述，進而建立正確的風味認知。如果找不到列出來的酒款，則可以到 [RateBeer](#) 網站上找風格分數超過 90 的優秀酒款。
2. 練習寫酒評：每款酒的品飲考試時間只有 15 分鐘，幾乎所有考生都會面臨考試時間不足的問題。最好的解決方案就是多加練習，熟悉自己的回答模組、給分標準，到考場時才不會驚慌失措。寫酒評練習的時候，除了觀察並記錄風味外，也可以試著解析那款酒的釀造素材及釀造流程，不斷提出新的可能並找到解答，融會貫通釀造與品飲的知識。
3. 參與釀造實作：參觀酒廠或是到其它家釀愛好者家中，親自投入在全部的釀造流程之中，並在過程不斷驗證學過的理論或是提出討論，這都可以對釀造

流程產生更深刻的印象。最好動手親自釀幾鍋啤酒，沒有設備的話可以跟有設備的朋友商借一下。

三、考試小要訣：

1. 線上入門考試可以參閱各種資料，建議將風格指南的電子檔案開啟，考試時可以快速查詢，而不用花太多時間翻書。
2. 開始準備線上入門考試前，可以購買三次 20 美金的方案，先試考一次，掌握自己有哪裡不足，再針對不足之處開始閱讀資料。
3. 品飲考試的考官會宣布考題風格，考生只需要依照主考官說出的風格進行寫作就好，不需要多費心思在風格盲測上，專注於記憶每個風格的要求比較重要。
4. 品飲考試時並不會出現太多不良風味，但是對於一般啤酒風味的描述較為重視，所以除非本身對於這類不良風味特別有興趣，或有朋友一起合資購買，否則不太有需要花大錢購買不良風味劑做練習。
5. 有機會的話多練習品嚐啤酒以外的酒類，在其中尋找共同特徵，這會是快速且有趣的學習方式。