

한미 콜라보 브루잉 프로젝트Ⅳ

Proudly brewed with U.S. ingredients







- 02** 인사말
Greetings
- 04** 2023 맥주시장 트렌드: 가볍게 즐기는 맥주 시장
2023 Beer Market Trend: The market for light beer
- 12** 한미동맹 70주년, 맥주로 표현하는 동맹의 가치
The 70th anniversary of the U.S.-ROK alliance,
the value of the alliance expressed through beer.
- 18** 프로젝트맥주
Project Beer
- 46** 부록 Appendices
 - 주관기관 Organizer
 - 프로젝트 협력업체 Project Collaborators

올해로 4년째를 맞이한 맥주 재료 홍보 프로젝트에 대해 주한미국대사관 농업무역관 여러분께 축하의 말씀을 드립니다. 축하나 휴식, 그리고 야구 경기를 관람할 때 양국 국민들 모두 맥주를 즐기는 오늘날 이러한 프로젝트를 한국 식음료 부문의 협력업체 여러분, 그리고 특히 국내의 성장 중인 크래프트 맥주 산업에 종사하는 분들께 소개하게 된 것을 기쁘게 생각합니다.

올해의 프로젝트는 한미 동맹 70주년을 기념하고 있습니다. 미국과 한국은 국방과 안보를 공유하는 최고의 동맹이며, 번영을 함께하는 절친한 친구이기도 합니다.

양국이 동맹을 체결하고 70주년을 맞이하였으나 실제 한미관계는 그보다 더욱 오래되었습니다. 그리고 이러한 시간 동안 미국과 한국의 국민들은 여러 산업, 시민 사회, 가족들 간에 방대한 네트워크를 구축하였습니다. 이는 양국이 서로 공유하는 관심, 열정, 그리고 친밀감에 의해 이루어진 관계입니다.

한미 동맹 70주년을 기념하며, 저희는 계속되는 저희 동맹의 견고함에 경탄하며 한국 국민들을 보호하고자 하는 저희의 노력을 다시 한번 강조하고자 합니다. 2023년은 양국 관계에 있어 즐겁고 중요한 시간으로, 저희는 안보의 공유를 모든 현존하는 과제들과 부상하는 위협들에 대응하는 포괄적인 글로벌 협력관계로 재정 의하고, 양국의 번영과 민주주의적 가치들을 증진하기 위한 새로운 기회를 창출하고 있습니다.

저는 한국에서 근무하며 안보, 정부, 교육, 그리고 그 외 너무나 많은 분야에서 공동 작업과 협력 관계가 이루어지는 것을 직접 보았으며, 식품과 농업 부문에서의 양국의 강한 유대 또한 확인하였습니다. 한국은 미국 농업의 선도 시장이며, 미국은 미국적 취향이 종종 반영된 한국 식음료 제품들의 중요한 시장이 되어가고 있습니다.

이러한 상황은 맥주 및 관련 제품들의 교역에도 점차 반영되고 있습니다. 양국 기관들 및 미국 공급업체와 한국 양조업체 간 협력의 이로운 부분들을 확인할 수 있어 기쁘게 생각합니다. 저희는 이와 같이 경제적 관계를 구축하고 문화적 유대를 증진하는 협력과 지식 교환을 더 많이 보고 싶습니다.

미국과 한국의 맥주 산업은 최적의 파트너입니다. 미국은 크래프트 맥주 산업을 선도하는 세계 최고의 양조 재료 생산 국가 중 하나이며, 한국은 새롭고 훌륭한 맥주를 빚고자 하는 재능 있는 양조장들을 포함한, 자체적으로 견고하고 혁신적인 크래프트 맥주 시장을 보유하고 있습니다. 또한 미국은 다양한 제품들과 시장을 확충하며 국내 소비자들의 만족도를 증가시키고자 노력하는 한국의 크래프트 맥주 산업을 지원할 수 있는 다양한 종류의 훌륭한 재료들을 보유한 것으로 인정받고 있습니다.

미국的高质量 재료들과 혁신적인 양조장들에 의해 일부 놀라운 맥주들이 한국에서 개발되었고 더욱 많은 수가 출시될 예정입니다. 70주년을 맞이한 양국의 지속적인 동맹을 기념하며 과거, 그리고 특히 올해 본 프로젝트를 위해 미국 농무부/해외농업청과 협력하여 주신 모든 분들께 감사의 말씀을 드립니다.

다음 페이지에 소개된, 한미 동맹에 영감을 받아 생산된 한정판 맥주들을 맛보고 즐겨주시기를 바랍니다!

Congratulations to U.S. Embassy Seoul's Agricultural Trade Office on its fourth year of the Beer Ingredients Promotion Project. Americans and Koreans share a love of beer, for celebrating, relaxing, and baseball games, so I'm excited to introduce this project to our partners in the Korean food and beverage sector, and especially to this country's growing craft beer industry.

This year's project theme celebrates the 70th year anniversary of the U.S.-ROK Alliance. The United States and Republic of Korea are the strongest of allies working together for our shared security and defense, and we are also partners in prosperity and the closest of friends. While we've been allies for 70 years, the U.S.-ROK relationship goes back even further. And in all that time, Koreans and Americans have been building a vast network across the business industry, civil society, and families, due to our shared interests, shared passions, and shared affinity for one another's countries.

As we mark the 70th year of the ROK-U.S. Alliance, we marvel at its enduring strength and reiterate our commitment to the defense of the Korean people. And 2023, is an exciting and pivotal time in our bilateral relationship, as we redefine shared security with a comprehensive global partnership that addresses the full spectrum of ongoing challenges and emerging threats, while creating new opportunities to promote prosperity and our democratic values.

During my time in Korea, I have seen firsthand the collaboration and partnerships in security, government, education, and so many other areas. I have also witnessed our strong ties in food and agriculture. Korea is a leading market for U.S. agriculture, and the United States is an increasingly important market for Korean food and beverages, often containing U.S. inputs.

That is becoming the case for our trade in beer and related products as well. I am pleased to see the benefits of collaboration among our offices, and between our U.S. suppliers and Korean breweries. These are the types of partnerships and knowledge exchange we want to see more of: building our economic relationship and furthering our cultural ties.

The U.S. and Korean beer industries are natural partners. The United States is a leader in craft beer and is one of the top producers of brewing ingredients in the world. Korea has a strong and innovative craft beer market of its own, with talented brew masters looking to create great new beers. The United States is recognized for having a diverse range of excellent ingredients to support the Korean craft beer industry as it expands the market and increases Korean consumers' appreciation for a growing range of products.

With high-quality U.S. ingredients and innovative brewers, some fantastic beers have been developed in Korea, and more are coming. So, I would like to express my appreciation to everyone that has partnered with USDA/FAS on this project, both in the past, but especially this year, as we celebrate the 70th anniversary of our enduring Alliance.

We hope you'll try and enjoy the new Alliance-inspired, limited-edition beers introduced in the pages that follow!



필립 S. 골드버그
주한미국대사

Philip S. Goldberg
U.S. Ambassador to the Republic of Korea



가볍게 즐기는 맥주 시장 The market for light beer

2022년말 기준 미국 전체 맥주 판매량은 2021년 대비 3.1% 감소하고, 수입은 2.8% 증가했다. 미국의 전체 크래프트 맥주 시장의 생산량은 0.1% 증가함으로써 미국내 상업맥주 생산 감소가 더욱 두드러졌다. 판매 규모의 관점에서 미국 전체 맥주 시장의 금액 규모 1,154억 달러 중 크래프트 맥주는 284억달러로 전년대비 6% 증가했다. 그리고 2022년말 기준 미국의 전체 브루어리의 수는 9,709개로 2021년말 대비 3.5% 증가했다. 이러한 가운데 두드러지는 점은 대형 또는 크래프트 브루어리가 아닌 상업맥주 양조장은 2021년말 174개에서 2022년말 157개로 17개가 감소했다는 점이다. 비율의 면에서는 9.8%가 감소했다.

At the end of 2022, total U.S. beer sales volume decreased by 3.1% compared to 2021, while imports increased by 2.8%. The decline in commercial beer production in the U.S. was compounded by a 0.1% increase in production in the overall craft beer market. In terms of sales volume, craft beer accounted for \$28.4 billion of the total U.S. beer market's \$115.4 billion in value, up 6% year-over-year. At the end of 2022, the total number of breweries in the U.S. was 9,709, up 3.5% from the end of 2021. Notably, the number of commercial breweries that are not large or craft breweries decreased by 17, from 174 at the end of 2021 to 157 at the end of 2022. As a percentage, this represents a 9.8% decline.

IPA의 인기는 여전하지만, 가볍게! 가볍게! IPA is still popular, but lightly! lightly!

크래프트 맥주 시장의 성장 및 확산과 함께한 IPA는 여전히 인기 있는 스타일이다. 맥아의 풍미와 홉의 쓴 맛을 특징으로 하던 웨스트 코스트 스타일의 IPA에서 홉 주스를 마시는 것과 같은 느낌을 주는 헤이지 IPA로 맛의 트렌드는 변화해 갔지만, IPA는 여전히 크래프트 맥주 시장의 중심이었다. IPA는 지금도 변화중이다. 전보다 더 가볍고, 홉의 쓴 맛이 적으면서도 홉의 향은 풍성하게 느낄 수 있게 변화하고 있다. 이전보다 음용성이 강조되면서 일어나고 있는 흐름이다. 한편으로, 이러한 흐름은 크래프트 맥주 시장에 라거의 바람을 일으키고 있다. 그간 크래프트 맥주 회사들은 라거보다는 IPA, 사워, 스타우트 등 풍미가 강한 맥주들에 더 많은 관심을 기울여왔다. 하지만 소비자들이 점차 더 가볍고 마시기 쉬운 크래프트 맥주에 대한 선호가 늘어나면서 크래프트 맥주 회사들도 라거에 점점 공을 들이고 있다.



U.S. BEER SALES VOLUME 2022

OVERALL BEER
-3.1%

182,052,632 BBLS

0.1%
CRAFT

24,273,285 BBLS

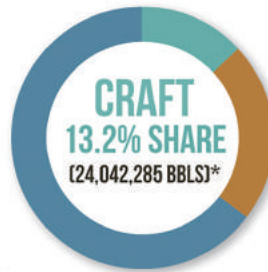
2.8%
IMPORT BEER

40,501,840 BBLS

OVERALL BEER MARKET
\$115.4 BILLION

CRAFT BEER MARKET
\$28.4 BILLION

6% DOLLAR GROWTH



IMPORT
22.2% SHARE
(40,501,840 BBLS)

OTHER DOMESTIC
64.5% SHARE
(117,508,632 BBLS)

*DOMESTIC PRODUCTION MINUS EXPORTS
SOURCE: BREWERS ASSOCIATION

Source: www.brewersassociation.org

With the growth and proliferation of the craft beer market, IPAs remain a popular style. While flavor trends have shifted from West Coast-style IPAs featuring malt flavors and hop bitterness to hazy IPAs that feel like drinking hop juice, IPAs have remained a mainstay of the craft beer market. IPAs are still changing, becoming lighter, less hop bitter, and more hop flavorful than ever before. This is happening as more drinkability is emphasized. This trend, on the other hand, is creating a lager wave in the craft beer market. Historically, craft brewers have focused more on flavorful beers like IPAs, sours, and stouts than lagers. But as consumers increasingly favor lighter, easier-drinking craft beers, craft brewers are increasingly focusing on lagers.

무알코올 맥주 시장

The non-alcoholic beer market

건강에 대한 관심의 증가, 운전, 업무 등 일상적 활동에 대한 인식의 변화는 무알코올 맥주의 시장을 성장시켰다. 단순히 '맥주를 마시지 못하는 상황에서 어쩔 수 없이 마시는 음료'에서 선택 가능한 맥주의 대체재로 다시 조명받고 있다. 무알코올 맥주 시장의 성장은 저칼로리 맥주, 저칼로리의 탄산음료 시장의 성장과 함께한다. 단순히 건강 관리를 위해 맥주를 마시지 않는 것이 아니라, 맥주가 가지고 있는 고유의 맛과 향은 살리되 알코올의 섭취만 제한함으로써 심리적 만족감을 획득할 수 있기 때문이다. 무알코올 맥주 시장은 몇 년 전부터 꾸준히 성장하고 있으며, 이러한 성장이 품질과 맛의 발전이라는 결과로 이어지며 시장의 성장이 가속화되고 있다.

Growing health concerns and changing perceptions of everyday activities such as driving and working have driven the market for non-alcoholic beers. It is being rebranded as a viable alternative to beer, rather than just a "drink of choice when you can't have beer". The growth of the non-alcoholic beer market has been accompanied by the growth of the low-calorie beer and hard seltzer market. People aren't just giving up beer for health reasons, they're also gaining psychological satisfaction by limiting their alcohol intake while still enjoying the unique flavors and aromas of beer. The market for non-alcoholic beer has been growing steadily for several years now, and this growth is being fueled by advances in quality and flavor.





캔 등 패키징 시장의 정착

Establishment of packaging markets such as cans.

팬데믹으로 인한 이동의 제한, 음식점에서의 취식금지와 같은 상황은 크래프트 맥주 양조장이 소형 패키징 장비를 갖추 수 밖에 없는 요인으로 작용했다. 케그에 담겨 유통되는 생맥주 시장이 고사하며 판로를 확보하기 위해 캔, 병과 같은 소용량 패키징 설비를 갖춰야 했기 때문이다. 특히 캔의 경우, 점차 사용하는 곳이 늘어나고 있었다. 병과는 달리 빛을 100% 차단함으로써 빛에 의한 이취의 발생을 원천적으로 차단할 수 있었기 때문이다. 게다가 유리병에 비해 무게가 월등히 가벼우며, 부피도 작아서 물류 비용의 관점에서도 상당히 유리한 위치를 차지할 수 있었다. 이러한 흐름은 팬데믹이 종료된 후에도 유지되고 있다. 캔 맥주의 유통을 통해 더 넓은 지역의 소비자에게 맥주를 전달할 수 있고, 음식점을 포함한 더 많은 형태의 주류 판매 소매업체에 보다 쉽고 적은 비용으로 맥주를 공급할 수 있어 생산자의 입장에서는 판매 채널의 다변화로 작용했기 때문이다. 여기에 팬데믹 시기 집에서 맥주를 즐기던 사람들이 여전히 집이나 개인적인 장소에서 맥주를 즐기므로 인해 꾸준한 수요가 발생하고 있다.

Circumstances such as pandemic restrictions on movement and bans on eating in restaurants have forced craft breweries to equip themselves with compact packaging equipment. This is because the market for draft beer in kegs has been declining, and breweries have had to equip themselves with small-scale packaging equipment such as cans and bottles to secure sales. In particular, cans were increasingly being used. This is because, unlike bottles, they can block 100% of the light, essentially eliminating light-induced off-flavors. In addition, they are much lighter in weight and smaller in volume than glass bottles, giving them a significant advantage in terms of logistics costs. This trend has continued even after the pandemic ended. For producers, the distribution of canned beer has allowed them to reach consumers in a wider geographic area, and for consumers, it has allowed them to supply more types of alcoholic beverage retailers, including restaurants, more easily and at a lower cost, thus diversifying their sales channels. Add to that the fact that people who were enjoying beer at home during the pandemic are still enjoying beer at home or in private, and you have a steady demand.



2023 홉 트렌드 Hop Trend in 2023

경작면적의 감소 Declining acreage

미국 북서부(Pacific Northwest: PNW)의 아이다호(Idaho) 주, 오리건(Oregon) 주, 워싱턴(Washington) 주는 미국 전체 홉 경작 면적의 거의 대부분을 차지하는 미국 홉의 주산지다. 이곳에서 재배되는 홉은 미국을 비롯해 전세계로 수출된다. 2023년 미국의 홉 경작 면적은 54,718에이커로 2022년 59,785에이커에 비해 약 8.5% 감소했다. 이는 2021년 60,872에이커에 비해 약 10% 감소한 수치다. 이와 같은 경작 면적의 감소는 미국내 전체 맥주 생산의 감소, 크래프트 맥주 시장 성장률의 둔화, 맥주 트렌드의 변화와 맞물려 있다.

The U.S. states of Idaho, Oregon, and Washington in the Pacific Northwest (PNW) are the leading producers of U.S. hops, accounting for nearly all of the nation's total hop acreage. Hops grown here are exported throughout the United States and around the world. In 2023, U.S. hop acreage was 54,718 acres, down about 8.5% from 59,785 acres in 2022. This is down about 10% from 60,872 acres in 2021. This decrease in acreage is in line with a decline in overall U.S. beer production, slowing craft beer market growth, and changing beer trends.

홉의 품종면에서 보면, 시트라 홉은 2018년부터 경작면적 및 생산량의 면에서 부동의 1위를 차지하고 있다. IPA의 인기, 특히 헤이지 스타일의 IPA에 대한 인기가 미국을 넘어 세계로 퍼지며 가장 사랑받는 홉으로 자리매김했기 때문이다. 전체 경작면적에서 시트라 홉이 차지하는 비중은 약 16%로 여전히 방대한 면적에서 재배되고 있으나, 전년도에 비해 전체 경작면적에서 차지하는 비율이 소폭 감소했다. 반면 비터링 홉으로 주로 사용되는 CTZ(콜럼버스, 토마호크, 제우스)는 2023년 전체 경작 면적 중 약 11.8%를 차지하며 그 비중을 늘렸다. 이와 함께 7위를 차지한 아마릴로, 10위를 차지한 윌라멧 등 맥주에 쓴맛을 부여하는 비터링 목적으로 주로 사용되는 홉의 경작면적 비중이 늘어났다는 점이 눈에 띈다.

In terms of hop varieties, Citra hops have been the number one hop variety in terms of acreage and production since 2018. This is due to the popularity of IPAs, especially the Hazy style of IPA, which has spread beyond the U.S. to become one of the most popular hops in the world. Citra hops account for about 16% of total acreage, and while still grown on a vast amount of land, their share of total acreage has decreased slightly from the previous year. On the other hand, CTZ (Columbus, Tomahawk, Zeus), which is primarily used as a bittering hop, has increased its share, accounting for about 11.8% of total acreage in 2023. Also notable were the increases in acreage for hops used primarily for bittering, which imparts bitterness to beer, such as Amarillo, which ranked seventh, and Willamette, which ranked 10th.

2016-2023 미국 북서부 홉 품종별 경작면적 순위 Top 10 PNW Hop Varieties by Acreage

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
1	Cascade	Cascade	Citra [®] , HBC 394	Citra [®] , HBC 394	Citra [®] , HBC 394	Citra [®] , HBC 394	Citra [®] , HBC 394	Citra [®] , HBC 394
2	Centennial	Centennial	CTZ	CTZ	CTZ	Mosaic [®] , HBC 369	Mosaic [®] , HBC 369	CTZ
3	CTZ	Citra [®] , HBC 394	Cascade	Cascade	Mosaic [®] , HBC 369	CTZ	Cascade	Mosaic [®] , HBC 369
4	Citra [®] , HBC 394	CTZ	Centennial	Simcoe [®] , YCR 14	Simcoe [®] , YCR 14	Cascade	CTZ	Simcoe [®] , YCR 14
5	Simcoe [®] , YCR 14	Simcoe [®] , YCR 14	Simcoe [®] , YCR 14	Mosaic [®] , HBC 369	Cascade	Simcoe [®] , YCR 14	CTZ	Centennial
6	Mosaic [®] , HBC 369	Mosaic [®] , HBC 369	Chinook	Centennial	Centennial	Centennial	Centennial	Pahto [®] , HBC 682
7	Chinook	Chinook	Mosaic [®] , HBC 369	Amarillo [®] , GXP01	Pahto [®] , HBC 682	Pahto [®] , HBC 682	Chinook	Amarillo [®] , VGXP01
8	Summit	Willamette	Amarillo [®] , GXP01	Chinook	Amarillo [®] , VGXP01	Amarillo [®] , VGXP01	Amarillo [®] , VGXP01	Chinook
9	Willamette	Summit	Pahto [®] , HBC 682	Pahto [®] , HBC 682	Chinook	Chinook	Pahto [®] , HBC 682	Cascade
10	Apollo [™]	Apollo [™]	Summit	Summit	El Dorado [®]	El Dorado [®]	El Dorado [®]	Willamette

Sources: USDA Crop Production (Released June 9, 2023) Hop Growers of America 2022 Statistical Report

맥주 트렌드와 홉 선호도의 변화

Changing beer trends and hop preferences

미국의 전체 맥주시장의 생산량은 추세적으로 하락 국면을 보이고 있다. 맥주를 마시던 소비자들이 맥주 외의 다른 주류의 소비를 늘리고, 크래프트 맥주 시장이 성장하며 시장을 빼앗기면서 대형 맥주 기업들의 생산이 줄어든 탓이다. 이러한 상황에서 미국의 크래프트 맥주의 시장 점유율이 0.1% 성장했다는 것은 크래프트 맥주 역시 2010년대까지 보여주었던 폭발적 성장이 아니라 시장이 성숙기로 점차 진입하면서 발생하는 성장율의 둔화 국면으로 접어들고 있음을 보여준다. 또한 2021년대비 줄어든 2022년의 맥주 생산량은 필연적으로 홉 재고의 증가를 가져오고, 이로 인해 2023년 경작 면적을 줄임으로써 재고 조정의 과정에 있다고 볼 수도 있다.

한 가지 주목할만한 점은, 최근 몇 년간 비터링 홉에 비해 단위 면적당 수확량이 적은 아로마 홉의 재배 면적이 증가한 점, 최근의 이상기후 등의 원인으로 인해 전체 홉의 단위면적당 수확량이 조금씩 하락하는 추세를 보여줬다는 점이다. 2023년에도 이러한 추세가 이루어진다면, 홉 사용량의 감소에도 불구하고 홉 가격은 유지될 수 있을 것으로 보인다.

The overall U.S. beer market production is trending downward. This is because beer drinkers have increased their consumption of non-beer alcoholic beverages, and the craft beer market is growing and taking market share away from the big commercial brewers. Against this backdrop, the 0.1% growth in U.S. craft beer market share suggests that craft beer is not experiencing the explosive growth it did in the 2010s, but rather a slowdown in growth as the market moves toward maturity. Furthermore, lower beer production in 2022 compared to 2021 will inevitably lead to higher hop inventories, which may be in the process of being adjusted by reducing acreage in 2023.

It is worth noting that the yield per unit area of all hops has been trending slightly downward in recent years due to factors such as an increase in the area planted to aroma hops, which have a lower yield per unit area than bittering hops, and recent extreme weather events. If this trend continues in 2023, it is likely that hop prices will remain stable despite the decrease in hop usage.

품종의 면에서는 지난 몇 년간 가장 인기 있었던 시트라, 모자이크 홉에 대한 수요가 분산될 조짐을 보인다는 점이다. 시트라 홉의 경작면적 비중은 감소하고 있으며, 모자이크 또한 2023년 경작면적 순위가 하락할 것으로 보인다. 과거에 비해 덜 쓰고 가벼운 맥주가 선호되는 경향이 강해지고, 라거 스타일에 대한 인기가 늘어나며 그간 '맛있는' IPA에 많은 양이 사용되던 홉의 선호도가 다소 약해지고 있기 때문인 것으로 해석할 수 있다. 변화하는 맥주시장의 환경 속에서 재미있고 맛있는 맥주가 우리의 미각을 즐겁게 해줄 수 있기를 기대해본다.

In terms of varieties, demand for Citra and Mosaic hops, which have been the most popular over the past few years, is showing signs of diversification. Citra hops are declining as a percentage of acreage, and Mosaic is also expected to decline in acreage in 2023. This is likely due to a stronger preference for less bitter and lighter beers than in the past, the growing popularity of the lager style, and a somewhat weaker preference for hops that have traditionally been used in large quantities in "delicious" IPAs. With the changing landscape of the beer market, we can only hope that fun and delicious beers will continue to delight our palates.



2023 한미 콜라보 브루잉 프로젝트
2023 Proudly Brewed with U.S. Ingredients

한미동맹 70주년, 맥주로 표현하는 동맹의 가치

The 70th anniversary of the U.S.-ROK alliance,
the value of the alliance expressed through beer.



한국과 미국의 동맹 관계가 70주년을 맞이했다. 「대한민국과 미합중국간의 상호방위조약」, 약칭 한미상호방위 조약은 1950년 6월부터 3년여간 이어진 한국전쟁의 휴전 후인 1953년 10월 1일 미국 워싱턴 D.C.에서 조인하여 1954년 11월 18일 발효됐다. 이 조약은 대한민국과 미국간의 군사동맹에 관한 조약으로 한반도뿐만 아니라 동북아 지역의 정세 안정에 기여를 하고 있다. 올해로 70주년을 맞은 한미동맹은 한국의 안보뿐만 아니라 경제발전을 이룩할 수 있는 여유를 제공했다. 군사동맹으로 시작했던 한미동맹은 시간이 지나며 정치·경제·사회·문화 등 다양한 분야를 포함하는 협력 관계로 발전했다.

The alliance between the United States and the Republic of Korea marks 70 years. The Mutual Defense Treaty between the Republic of Korea and the United States of America was signed in Washington, D.C., on October 1, 1953, following the cease-fire of the Korean War, which lasted more than three years from June 1950, and entered into force on November 18, 1954. The treaty establishes a military alliance between the Republic of Korea and the United States and contributes to the stability of the Korean Peninsula as well as the Northeast Asian region. Celebrating its 70th anniversary this year, the U.S.-ROK alliance has given South Korea the leeway to achieve economic development as well as security. What began as a military alliance has evolved over time into a cooperative relationship covering a wide range of areas, including politics, economics, society, and culture.

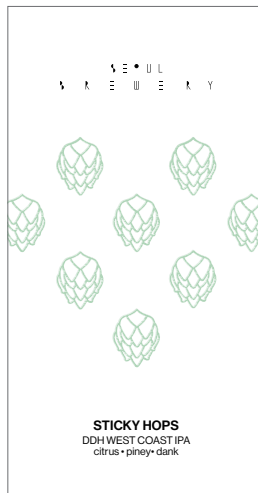
2020년 시작해 올해로 4회째를 맞는 ‘한미 콜라보레이션 브루잉 프로젝트’는 주한미국대사관 농업무역관이 주관하는 프로젝트로, 한국의 크래프트 양조장이 미국산 재료를 활용해 맥주를 양조해 선보이는 프로젝트다. 그동안 한국의 20여 개의 양조장과 함께 미국산 원재료를 활용한 맥주의 레시피를 30종 이상 개발하고 공유했다.

1980년 설립된 주한미국대사관 농업무역관(U.S. Agricultural Trade Office: ATO)은 미국의 우수한 농산물과 가공식품의 한국시장 진출을 돕기 위해 각종 정보와 서비스를 미국의 공급업체와 한국의 수입업체에 제공하고 있다. 2023년은 한국과 미국의 동맹이 70주년을 맞는 해다. 1953년 조인된 한미동맹의 시작이 군사 및 안보 동맹이었다면, 70년이 지난 2023년 현재의 한미 동맹은 정치, 경제, 문화까지 아우르는 더욱 포괄적인 의미의 동맹이 되었다. 이러한 의미로 ‘동맹’을

주제로 한국 및 미국의 원재료를 조화롭게 활용하여 한미 동맹을 표현하는 것에 의미를 두고 이번 프로젝트를 진행했다. 주한미국대사관 농업무역관의 주관으로 백상, 브루소스인터내셔널, 비전바이오캠이 맥주의 재료를 공급하고, 고릴라 브루잉, 맥파이 브루잉, 미스터리 브루잉, 비어바나 브루잉, 서울 브루어리, 안동 브루잉, 화이트크로우 브루잉 등 7개의 한국 크래프트 맥주회사에서 '동맹'을 자신만의 개성으로 풀어낸 맥주를 선보였다.

Since 2020, ATO Seoul has been organizing the Collaboration Brewing Project and is now in its fourth year. Korean breweries are recruited to brew beers using American ingredients. So far, more than 20 Korean breweries participated and developed over 30 recipes. The recipes have been shared with brewers across the country. Established in 1980, the U.S. Agricultural Trade Office (ATO) provides information and services to U.S. suppliers and Korean importers to help them access the Korean market for quality U.S. agricultural and processed foods. The year 2023 marks the 70th anniversary of the U.S.-ROK alliance. While the U.S.-ROK alliance, signed in 1953, began as a military and security alliance, 70 years later in 2023, it has become a more comprehensive alliance that encompasses politics, economics, and culture. In this sense, this project was designed to express the alliance by harmoniously utilizing Korean and American raw materials under the theme of 'alliance'. Organized by U.S. Agricultural Trade Office(ATO), Baeksang, Brew Source International, and Bision corporation supplied the ingredients for the beer, and seven Korean craft breweries - Gorilla Brewing, Magpie Brewing, MysterLee Brewing, Beervana Brewing, Seoul Brewery, Andong Brewing, and White Crow Brewing - presented beers with their own unique interpretations of the alliance.

브루어리명 Brewery	맥주명 Beer Name	스타일 Beer Style
고릴라 브루잉 컴퍼니 Gorilla Brewing Co.	임페리얼 고제 레인보우 Imperial Gose Rainbow	Fruited Gose
맥파이 브루잉 컴퍼니 Magpie Brewing Company	촌따이 Country Folk	Saison
미스터리 브루잉 컴퍼니 Mysterlee Brewing Co.	콜드 IPA COLD IPA	Cold IPA
비어바나 브루잉 Beervana Brewing Co.	동맹 페일 에일 Alliance Pale Ale	American Pale Ale
서울 브루어리 Seoul Brewery	스티키 홉스 IPA Sticky Hops IPA (DDH west coast IPA)	West Coast IPA
안동브루잉컴퍼니 Andong Brewing Co.	대마왕 DaeMaWang(Demon King)	Double IPA
화이트 크로우 브루잉 컴퍼니 White Crow Brewing Company	부스터 더블 IPA Booster Double IPA	Double IPA



이번 프로젝트에 참가한 양조장들은 동맹을 자신들만의 개성으로 해석해 맥주에 담았다. 한국과 미국의 재료를 함께 사용해 맥주를 양조하는 것을 통해 두 나라의 굳건한 관계를 담기도 했고, 조화와 화합의 의미와 이를 통한 새로운 가치의 창조, 70년간 이어진 끈끈한 결속력, 동행의 의미, 협력의 관계를 담았다. 각 브루어리가 자신만의 생각으로 동맹을 해석하고, 그에 맞게 한국과 미국의 재료를 사용해서 표현함으로써 다양한 맥주를 선보일 수 있었다.

The breweries that participated in this project put their own personal spin on the alliance in their beers. By brewing their beers with ingredients from the U.S. and Korea, they celebrated the strong relationship between the two countries, the meaning of harmony and unity and the creation of new values, the 70 years of unbreakable bond, the meaning of companionship, and the relationship of cooperation.



7개의 양조장은 아메리칸 페일 에일에서부터 IPA, 더블 IPA, 고제, 세중에 이르기까지 다양한 스타일의 맥주를 선보였다. 미국산 맥주 원재료 중 크래프트 맥주의 상징이자 가장 대표적인 재료가 홉인 만큼 홉의 풍미가 도드라지는 맥주 스타일이 주를 차지하고 있지만, 미국산 과일 꺾레와 국산 천일염을 사용한 고제를 선보인 양조장도 있다. 한국 재료로는 오미자, 헴프 씨드, 천일염, 쌀 등과 군산에서 생산된 군산 맥아를 사용한 양조장이 많았다. 군산맥아에서는 한국에서 재배된 보리를 이용하여 맥아를 생산하고 있다. 군산 맥아와 함께 양조장들이 주목한 한국의 재료는 쌀이다. 한국인들의 주식이기도 한 쌀을 이용해 맥주에 쌀 특유의 풍미를 담고 깔끔한 맛을 표현했다. 미국산 재료로는 홉이 절대적인 지지를 받았다. 미국산 홉 특유의 풍성하고 강렬한 풍미와 함께 다양한 품종의 홉이 있다는 점에서 맥주의 개성을 표현하기 좋기 때문이다. 특히, 크래프트 맥주의 성장과 함께해 온 미국 홉이야말로 미국을 대표하는 맥주 원재료다.

The seven breweries showcased a variety of beer styles, from American pale ales to IPA, double IPA, gose, and saison. As hops are the most iconic ingredient of craft beer, many of the beer styles were dominated by hoppy flavors, but some breweries showcased gose made with American fruit puree and Korean bay salt. Korean ingredients included omija, hemp seeds, bay salt, and rice, with many breweries using Gunsan malt from the city of Gunsan. Gunsan Malt produces malt using barley grown in Korea. Along with Gunsan malt, another Korean ingredient that brewers have taken notice of is rice. It's a staple food for Koreans, and they use it to give their beers a distinctive rice flavor and clean taste. When it came to American ingredients, hops were the clear favorite. This is because American hops have a rich and intense flavor that is unique and there are many varieties of hops that can express the personality of the beer. In particular, American hops, which have accompanied the growth of craft beer, are the most representative beer ingredient in the United States.

Alliance for the Future
한미동맹 70주년



한국과 미국이 공동의 목표를 달성하기 위해 오래 함께 해온 동맹의 역사와 같이 맥주의 재료들은 '맛있는 맥주'로 다시 태어나기 위해 함께하는 동반자와 같다. 그리고 새로운 맥주, 맛있는 맥주를 만들기 위해 양조자들은 재료를 조합하고 조율한다. 이번 한미 콜라보 브루잉 프로젝트에 참여한 브루어리들이 각자의 방식으로 동맹의 의미를 녹여낸 맥주는 그간의 동맹의 시간을 되새김과 동시에 함께할 미래의 동맹의 의미를 생각해보는 좋은 매개체다.

Like the long history of the alliance between Korea and the United States to achieve common goals, the ingredients of beer are like companions who work together to be reborn as 'delicious beer'. And to brew a new and delicious beer, brewers combine and coordinate ingredients. The beers created by participating breweries are a great way to reflect on the history of the alliance and the future of the alliance.

주한미국대사관 농업무역관에서는 “코로나 시기 처음 시작된 한미 콜라보 브루잉 프로젝트가 올해로 4년째를 맞이했습니다. 국내 양조장들의 많은 관심과 적극적인 참여 덕분에 프로젝트를 계속 이어갈 수 있었습니다. 주한미국대사관 농업 무역관에서는 앞으로도 미국 양조자 협회(BA)와 함께 미국 수제맥주 트렌드를 지속적으로 한국 수제맥주 업계에 업데이트하고, 국내 수입사와 함께 다양한 원재료를 업계에 소개하도록 노력할 것입니다. 국내 양조장에서도 미국 수제맥주 트렌드와 미국산 원재료에 앞으로 더 많은 관심을 가져주시길 부탁드립니다.” 는 말을 전했다.

The U.S. Agricultural Trade Office said, "The Collaboration Brewing Project, which was first launched during the coronavirus pandemic, is now in its fourth year, and thanks to the interest and active participation of Korean breweries, we have been able to continue the project. Together with the Brewers Association (BA), we will continue to update the Korean craft beer industry on U.S. craft beer trends and work with domestic importers to introduce various raw materials to the industry. We hope that Korean breweries will continue to pay more attention to U.S. craft beer trends and U.S. raw materials in the future."

고릴라 브루잉 컴퍼니

Gorilla Brewing Company



고릴라 브루잉 컴퍼니는 2015년 두 명의 영국인이 의기투합하여 설립되었다. 지역을 기반으로 부산을 대표하는 수제맥주 회사로 성장하여 국내외 수제맥주 어워즈에서 품질은 인정받고 있다. 또한 크래프트 정신을 기반으로 한 높은 수준의 수제맥주를 만들고 있으며, 한국에서 얻는 영감과 양조사들의 창의력이 더해져 이제껏 본 적 없는 다채로운 음을 선사하는 양조장이다.

Gorilla Brewing Company was founded in 2015 by two Englishmen. Gorilla Brewing Company has grown into a locally based craft beer company representing Busan and has been recognized for its quality at domestic and international craft beer awards. It is a brewery that produces high-quality craft beers based on the spirit of craft, and the inspiration of Korea and the creativity of the brewers are added to create a variety of beers that have never been seen before.

© @gorilla_brewing

f www.facebook.com/gorillabrewingcompany

🌐 www.gorillabrewingcompany.com



고릴라 브루잉 컴퍼니는 이번 프로젝트에서 '임페리얼 고제 레인보우'를 선보였다. 임페리얼 고제는 매년 과일을 바꿔서 출시하는 프루티드 고제 시리즈로, 이번 콜라보 브루잉 프로젝트 맥주에는 미국에서 온 7가지 과일을 사용한다는 점에서 레인보우라고 작명했다.

이번 콜라보레이션 프로젝트에서 고릴라 브루잉 컴퍼니는 미국 재료의 대담한 맛과 한국 맥주이 혁신적인 정신을 결합한다는 콘셉트로 두 문화의 전문 지식과 요소를 결합해 독특하고 매혹적인 맛의 경험을 선사하는 맥주를 만들었다.

이에 임페리얼 고제 레인보우는 고릴라 브루잉 컴퍼니가 자랑하는 두 단계의 발효로 만들어지는 고제를 베이스로 미국의 다양한 과일 퓨레를 더함으로써 한국 천일염과 미국 과일이 어우러지는 새콤 짭짤한 고제의 특성을 완성했다.



As part of the collaboration brewing project, Gorilla Brewing Company introduced Imperial Gose Rainbow. 'Imperial Gose' is our brewery's Fruited Gose series, which is released with different fruits each time. This Collaboration Project Beer was named Rainbow because it uses all 7 fruits from the United States.

Imperial Gose Rainbow takes Gorilla Brewing Company's signature two-step fermentation of gose and adds a variety of American fruit purees to complete the sweet and salty character of gose, a blend of Korean sea salt and American fruit.

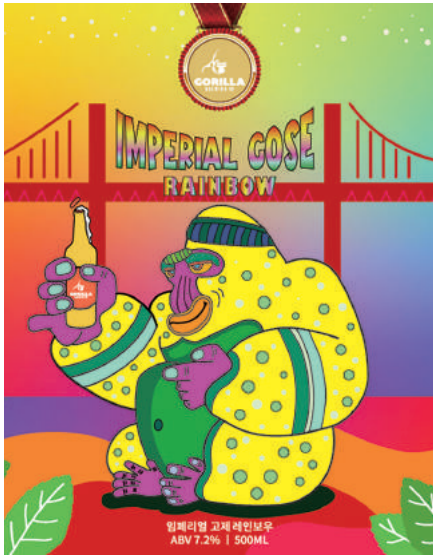
In this collaborative project, Gorilla Brewing Company took the concept of combining the bold flavors of American ingredients with the innovative spirit of Korean beer and combined the expertise and elements of both cultures to create a beer that offers a unique and captivating taste experience.

과거의 양조 경험을 통해 과일의 종류와 용량을 적절히 배합하여 최적의 밸런스를 찾는데 집중함으로써 파인애플, 구아바, 복숭아, 딸기, 망고, 체리, 패션프루츠라는 시트러스와 트로피컬이 적절히 배분된 조합이 탄생했다. 또한 고제의 킁인 감칠맛을 구현하기 위해 천일염을 사용했다. 이를 통해 맛을 좌우하는 아주 중요한 위치에 한국의 재료가 있다는 것을 마시는 분들이 자랑스럽게 느끼길 바랐다고 한다. 이를 통해 완성된 맥주에는 앞으로의 시리즈가 궁금한 맥주 앞으로의 행보가 기대되는 브루어리, 앞으로의 발전이 기대되는 산업이길 바라는 '기대감'을 담았다.

From that experience, they focused on finding the optimal balance by mixing the type and amount of fruit appropriately. The result is a well-balanced combination of citrus and tropical: pineapple, guava, peach, strawberry, mango, cherry, and passion fruit. The pinnacle of Gose's taste lies in its savory taste. It is in 'bay salt' that realizes that taste. Due to the nature of Gose beer, without the salt, it is just sour ale. They hoped that those who ate it would feel proud that Korean ingredients are in a very important position to influence the taste. The collaboration beer contained anticipation: a beer that is curious about the future series, a brewery that is looking forward to the future, and an industry that is expected to develop in the future.

임페리얼 고제 레인보우

Imperial Gose Rainbow



Style	Fruited Gose
ABV	7.20%
IBUs	1
SRM	None

Details

파인애플, 구아바, 복숭아, 딸기, 망고, 체리, 패션푸르츠 등 총 7가지 과일을 블렌딩하여, 다채로운 시트러스와 트로피컬, 달콤함을 추구했다. 7가지의 복합적인 과일의 맛과, 고제 특유의 감칠맛을 가지고 있다.

By blending a total of 7 fruits, including pineapple, guava, peach, strawberry, mango, cherry, and passion fruit, they pursued a variety of citrus, tropical, and sweetness.

The taste of 7 kinds of complex fruits and the unique savory taste of Gose.

Ingredients

Ingredients	Origin	Details
Malt	Australia, Germany	Pale, Wheat, Carapils
Hops	U.S.	Columbus(Boiling)
Yeast	Belgium	US-05
Sub-ingredients(KOR)	Korea	Bay Salt
Sub-ingredients(US)	U.S.	Pineapple Guava Peach Strawberry Mango Cherry Passionfruit

맥파이 브루잉 컴퍼니

Magpie Brewing Company



맥파이 브루잉 컴퍼니는 2011년 서울에서 네 친구에 의해 시작됐다. 맥파이는 좋은 소식을 전하는 까치처럼 좋은 맥주와 크래프트 맥주 문화를 전파하고 있다.

2012년 이태원의 경리단길에 맥파이의 첫번째 양조장이 문을 열었으며, 2016년 제주도에 빈 감귤 창고를 개조해 양조장을 설립했다. 맥파이는 탄탄한 코어 맥주와 함께 다양한 계절 맥주를 꾸준히 출시하고 있다.

Magpie Brewing Company was started by four friends in Seoul in 2011. Like a magpie spreading good news, Magpie Brewing Company has been spreading good beer and craft beer culture.

In 2012, the company's first brewery opened on Gyeongridan-gil in Itaewon, and in 2016, it opened a brewery in Jeju Island in a converted citrus warehouse. Along with its solid core beers, Magpie continues to release a variety of seasonal beers.

@magpiebrewing

www.facebook.com/magpiebrewing

www.magpiebrewing.com



맥파이 브루어리는 한국 오미자의 독특한 맛과 세종 효모의 소박하면서도 흙내음이 나는 발효 특성, 미국산 홉 아로마가 조화를 이루는 맥주를 만들고자 했다.

촌따이는 제주도 방언에서 차용한 말로, 시골이나 농촌에 사는 사람을 말한다. 벨기에와 프랑스 시골에서 전통적으로 양조되는 맥주 스타일인 세종과 특유의 소박한 풍미를 연상시키는데 이 이름이 적합하다고 생각했기 때문이다.

The general concept of this beer was to blend the unique taste of Korean omija, the rustic and earthy fermentation character of saison yeast, and the aroma of US hops.

Country Folk borrowed from Jeju dialect, refers to a person who lives in the countryside or a rural area. Magpie thought this works well to evoke the image of the beer style saison - traditionally brewed in the countryside of Belgium and France - and its typically rustic flavors.



특별하면서도 한국이 정신을 담아낼 수 있는 한국산 재료로 오미자를 선택하고, 이를 미국산 재료로 양조한 전통적 스타일의 맥주에 접목했다. 오미자는 다양한 풍미와 맛을 만들어내는 능력이 있다. 또한 미국 맥주는 홉을 많이 사용하는 것으로 유명하기 때문에 다른 풍미를 보완할 수 있는 특별한 품종의 홉을 사용하면 맥주의 아로마를 강조할 수 있을 것이라 생각했다.

맥파이는 한국산 오미자를 뜨겁게 추출했을 때와 차갑게 추출했을 때의 풍미 차이를 확인하기 위한 테스트를 진행했으며, 미국산 벨마 홉과 로랄 홉을 드라이호핑해 오미자의 향을 강조함과 동시에 효과를 극대화했다.

이렇게 완성된 맥주에는 벨기에와 프랑스에서 전통적으로 인기 있는 맥주 스타일일 뿐만 아니라 오늘날 미국에서도 인기가 있는 스타일의 맥주에 한국 고유의 재료와 풍미를 더한 맥주를 선보이고자 하는 바람을 담았다.

Magpie chose a Korean ingredient that was unique and captured the spirit of Korea and incorporated it into a traditional style of beer brewed with American ingredients.

Omija has the ability to produce a variety of flavors and tastes. And many US beers are famous for their liberal use of hops, so they thought including some special varieties of hops that will complement the other flavors will do well to highlight the aromatic side of our beer.

They tested the Korean omija to determine the differences in flavor between a hot or cold extraction. And they dry-hopped with the US Belma and Loral hops to emphasize their aroma and maximize their impact.

They hope the result will showcase a unique Korean ingredient / flavor within the horizon of what is a popular style of beer traditionally in Belgium and France, but also today in the US.

촌따이

Country Folk



Style	Saison
ABV	6.5%
IBUs	10
SRM	3

Details

오미자는 달콤하면서도 과일의 풍미, 신맛, 허브향 등의 복합적인 풍미를 준다. 이것은 후추, 향신료, 석류 열매의 포함된 세종 효모와 잘 어우러진다. 효모의 특성과 오미자의 맛 위에 벨마, 로랄 홉의 드라이호핑 아로마가 겹겹이 쌓여 과일, 꽃, 허브, 소량의 시트러스 향을 느낄 수 있다.

Omija gives a complex flavor that is at times sweet and fruity, tart and sour, spicy and herbal. This will blend well with the saison yeast which includes flavors of black pepper, spice, and pome fruit. Layered on top of the yeast character and omija taste is the aroma of the Belma and Loral dryhop. Belma gives notes of fruit like melon and strawberry, while the Loral is primarily floral and herbal, with a small amount of citrus.

Ingredients

Ingredients	Origin	Details
Malt	Denmark	Pilsner
	U.S.	Flaked Oats
	U.K.	Rye
Hops	U.S.	Magnum(Boiling)
		Belma(Dry hopping)
		Loral(Dry hopping)
Yeast	France, Korea	French Saison
Sub-ingredients(KOR)	Korea	Omija

미스터리 브루잉 컴퍼니

Mysterlee Brewing Co.



MYSTERLEE
BREWING CO.



미스터리 브루잉은 2017년에 설립된 브루펍으로서 '도심에서 가장 신선한 맥주를 즐길수 있는 곳'을 지향한다. 이탈리아 베이스의 맛있는 음식과 더불어 라거에서부터 홉 향 가득한 IPA, 사워 에일에 이르는 폭 넓은 스타일을 양조하고 있다.

Founded in 2017, Mysterlee Brewing is a brewpub that aims to be "the freshest place to enjoy beer in the city". They brew a wide range of styles, from lagers to hoppy IPAs and sour ales, along with delicious Italian-inspired food.

- © @mysterlee_brewing_company
- f www.facebook.com/MysterLeeBrewingCompany
- p mysterleebrewing.modoo.at



미스터리 브루잉은 미국산 홉의 풍미와 강렬함에 한국 쌀과 라거 발효, 라거링을 통해 깔끔함을 동시에 갖춘 콜드 IPA를 이번 콜라보레이션 브루잉 프로젝트 맥주로 양조했다. 콜드 IPA라는 이름 역시 맥아 외 곡물 부원료가 첨가되는 라거형 IPA를 연상시킬 수 있도록 의도했다.

동맹이란 서로의 가장 소중한 것을 지켜주는 관계라고 생각함과 동시에 ‘한국인은 밥심으로 산다’는 말이 있는 것처럼 쌀을 소중하게 생각하는 민족이라는 점에 착안해 우리의 가장 소중한 것을 오늘날 미국의 크래프트 맥주를 잇게 한 미국산 홉을 듬뿍 넣은 맥주와 접목했다. 이를 통해 맛은 좋으나 향이 강해 자칫 질릴 수 있는 IPA에 국산 쌀을 첨가함으로써 깔끔한 맛을 내는 맥주를 만들었다.

쌀을 소량의 물과 함께 충분히 끓여 죽을 만들어 사용함으로써 당화에 도움이 되도록 했으며, 홉의 충분한 풍미 발현과 더불어 깔끔하고 청량한 느낌을 구현함으로써 콜드 IPA 스타일이 지향하는 바를 충실히 구현하려 했다.



For this collaborative brewing project, Mysterlee Brewing brewed a Cold IPA that combines the flavor and intensity of American hops with a clean finish from Korean rice and lager fermentation and lagering. The name Cold IPA is meant to evoke a lager-style IPA with grain adjuncts other than malt.

They believed that an alliance is a relationship that protects what is most precious to each other, and as Koreans are a people who cherish rice, as the saying goes, "Koreans live on rice," so they combined what is most precious to us with the American hops that have made American craft beer what it is today. By adding Korean rice to an IPA that tastes great but can be overpowering in flavor, they created a beer with a refreshing taste.

By boiling the rice with a small amount of water to form a gruel, they were able to help with the saccharification, and they were able to achieve a clean, crisp feel with plenty of flavor from the hops, which is what the cold IPA style is all about.

콜드 IPA

COLD IPA



Style	Cold IPA
ABV	6.0%
IBUs	36.3
SRM	3.0

Details

투명한 필스너와 같은 밝은 외관에 열대과일, 자몽 등의 과일 풍미가 가득하고, 적절한 홉의 쓴 맛과 함께 드라이하고 깔끔한 피니시로 마무리된다.

This beer has a bright appearance like a transparent pilsner and is full of fruit flavors such as tropical fruits and grapefruit, with a dry and clean finish with appropriate hop bitterness.

Ingredients

Ingredients	Origin	Details
Malt	U.S.	Pilsen
		Citra(Boiling)
		Centennial(Boiling)
Hops	U.S.	Simcoe(Boiling)
		Citra(Boiling)
		Citra(Dry Hopping)
		Centennial(Dry Hopping)
Yeast	Belgium	W-34/70
Sub-ingredients(KOR)	Korea	Rice

비어바나 브루잉

Beervana Brewing Co.



비어바나는 모든 번뇌와 고뇌가 소멸한 상태를 뜻하는 열반(Nirvana)과 맥주(Beer)의 합성어다. 미국에선 포틀랜드를 두고 맥주의 천국이라 하여 Beervana라 부르기도 하는데, 비어바나는 우리나라 최초로 맥주 공장이 세워졌던 영등포에서 수제맥주로 진정한 비어바나를 이룩하기를 꿈꾸는 맥주 회사다. 클래식한 맥주를 존중하면서도 맥주의 최신 트렌드를 놓치지 않으며, 항상 최상의 품질의 맥주를 만들기 위해 최대한의 노력을 기울이고 있다. 또한 월드 비어컵, 유로피언 비어스타와 같은 세계 최고의 맥주대회에서의 수상을 비롯해 아시아 비어 챔피언십, 대한민국 국제 맥주대회 등 다수의 세계 맥주 대회에서 입상함으로써 품질과 맛을 인정받고 있다.

@beervana_brewery_seoul

www.facebook.com/beervanaseou



Beervana is a combination of the words Nirvana and Beer, meaning a state where all suffering and anguish have been extinguished. In the United States, Portland is called 'Beervana' because it is a beer paradise, and Beervana Brewing Co. is a beer company that dreams of creating a true Beervana with craft beer in Yeongdeungpo, where the first beer factory in Korea was built. While respecting classic beers, they also keep up with the latest trends in beer and always put in maximum effort to make the best quality beer.

They have been recognized for their quality and taste by winning awards at the world's top beer competitions such as the World Beer Cup and European Beer Stars, as well as placing in many world beer competitions such as the Asia Beer Championship and the Korea International Beer Award.



비어바나 브루어리는 한국 맥아와 미국 홉의 조화를 통해 두 국가 간의 조화와 화합, 이를 통한 새로운 가치의 창조를 모토로 동맹 페일 에일을 만들었다. 동맹 페일 에일은 맥주의 근간이 되는 두 재료로 한국에서 생산된 군산 맥아와 미국의 홉을 사용해 맥주를 표현함으로써 한미동맹이 단순한 군사적 상호 원조를 넘어 산업과 과학기술, 문화, 정보를 비롯한 여러 가치관을 조화롭게 공유하고 발전시켜나가는 관계라는 의미를 담았다. '동맹 페일 에일'이라는 맥주의 이름 역시 한미동맹 70주년을 기념하며 한국과 미국의 결합 그 자체를 직관적으로 표현한 이름이다. 맥주 양조에 있어서는 미국 홉의 개성이 맥아와 어울리는 적절한 수준으로 드러날 수 있도록 하는 것에 초점을 맞추어 홉의 사용에 있어 끓임 과정에서 사용하는 홉의 양을 제한하고, 발효 이후 드라이호핑 단계에서 대부분의 홉을 사용하는 극단적인 드라이 호핑 방식을 사용했다.

Beervana brewing co. created Alliance Pale Ale with the motto of harmonizing Korean malt and American hops to create harmony and unity between the two countries and create new values through it. By using Gunsan malt from Korea and hops from the United States as the beer's two main ingredients, Alliance Pale Ale signifies that the U.S.-ROK alliance is more than just military mutual aid, but a relationship that harmoniously shares and develops many values, including industry, science and technology, culture, and information. The beer's name, "Alliance Pale Ale," also commemorates the 70th anniversary of the U.S.-ROK alliance and is an intuitive representation of the union between Korea and the United States.

When it came to brewing the beer, they focused on allowing the character of the American hops to come through at the right level to match the malt, limiting the amount of hops used during the boil and using an extreme dry-hopping approach, using most of the hops during the dry-hopping phase after fermentation.

동맹 페일 에일

Alliance Pale Ale



Details

토스트, 식빵 껍질, 옅은 캐러멜과 약간의 견과류 느낌의 몰트 캐릭터와 뉴트럴한 효모 캐릭터에 자몽, 오렌지, 소나무 등의 화사한 미국 홉 향이 어우러지는 맥주다. 적당한 단맛과 적당한 쓴맛, 미디엄 라이트 바디에 미디엄 정도의 탄산을 지니고 있어 부담 없이 마시기 좋은 아메리칸 페일 에일이다.

The beer has a neutral yeast character with toast, bread crust, light caramel and a hint of nuttiness, and bright American hop flavors of grapefruit, orange and pine. Moderate sweetness, moderate bitterness, medium-light body, and medium carbonation make this an easy drinking American Pale Ale.

Style	American Pale Ale
ABV	5.0%
IBUs	25
SRM	6

Ingredients

Ingredients	Origin	Details
Malt	Korea	Gunsan Malt
Hops	U.K.	Hallertau Magnum(Boiling)
	U.S.	Mosaic(Dry Hopping)
Yeast	U.S.	WLP 007

서울 브루어리

Seoul Brewery



서울브루어리는 2017년 서울 마포구 합정동 당인리 발전소 인근의 오래된 주택을 개조해 처음 문을 열었다. 과거의 맥주 스타일에 얽매이지 않고, 새로운 맥주 스타일을 탐구하고, 전통적인 원재료인 맥아, 홉, 효모를 다양하게 사용할 뿐만 아니라 흥미로운 부재료를 통해 다양한 시도를 추구하는 크래프트 맥주 양조장이자 펍 레스토랑이다. 현재 서울 성동구 성수동에 양조장과 매장을 오픈해 운영중이다.

서울브루어리는 크래프트 맥주가 즐거운 경험과 문화로, 라이프 스타일의 일부로 자리 잡기 위해 다양한 노력하고 있다. 더 많은 사람들에게 단순히 맥주가 아닌 맥주 그 이상으로 다가갈 수 있도록 연구와 개발을 이어 나가고 있다.

@seoulbrewery

www.facebook.com/seoulbrewery

www.seoulbrewery.com



Seoul Brewery first opened in 2017 in a renovated old house near the Danginri Power Plant in Hapjeong-dong, Mapo-gu, Seoul. It is a craft brewery and pub restaurant that is not bound by the beer styles of the past, but seeks to explore new beer styles and experiment with the traditional ingredients of malt, hops, and yeast, as well as interesting adjuncts. It currently has a brewery and store in Seongsu-dong, Seongdong-gu, Seoul. Seoul Brewery is making various efforts to establish craft beer as an enjoyable experience, culture, and part of the lifestyle. The brewery continues to conduct research and development so that it can reach more people with more than just beer.



서울 브루어리가 선보인 맥주는 더블드라이호핑을 한 웨스트 코스트 스타일의 IPA인 스티키 홉스 IPA다. 가벼운 바디감으로 음용성이 좋으면서도 강렬한 홉의 캐릭터를 가지고 있는 맥주를 콘셉트로 했다.

70년간 이어진 한미동맹의 끈끈한 결속력을 보여주기 위해 양국의 특징적 재료를 사용해 끈끈하고 깔끔한 맥주를 만들기 위해 한국산 찹쌀과 미국산 홉을 사용해 홉의 풍부한 nuances를 강조했다. 한국이 전통주에서 사용하는 찹쌀을 사용해 바디감과 독특한 캐릭터를 부여하고, 미국산 홉은 더블 드라이호핑을 통해 캐릭터를 확실히 부여함으로써 홉의 풍미를 극대화했다. 풍부하고 강한 홉의 풍미를 강조하기 위해 7종의 미국산 홉을 양조에 사용했다. 이를 통해 한국 브루어리에서 만드는 맥주임을 강조함과 동시에 미국홉의 강렬한 캐릭터를 표현했다.

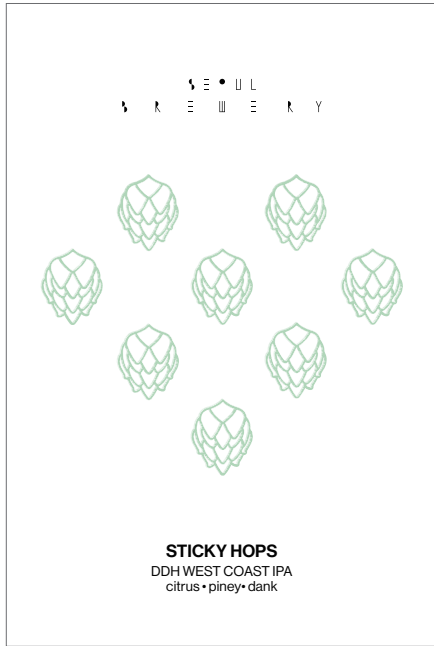
Seoul Brewery's beer is Sticky Hops IPA, a double-dry-hopped, West Coast-style IPA. The concept was to create a beer that is light-bodied and easy to drink, yet has a strong hop character.

To showcase the unbreakable bond of the 70-year U.S.-ROK alliance, they used characteristic ingredients from both countries to create a sticky, clean beer, emphasizing the rich nuances of the hops with Korean glutinous rice and American hops. They used sticky rice, which is used in traditional Korean liquors, to give the beer body and a unique character, while the American hops were double dry-hopped to maximize their flavor. Seven varieties of American hops were used in the brew to accentuate the rich and strong hop flavors. This emphasizes the fact that the beer is brewed by a Korean brewery while also expressing the strong character of American hops.



스티키 홉스 IPA

Sticky Hops IPA (DDH west coast IPA)



Style	West Coast IPA
ABV	7.1%
IBUs	30
SRM	3

Details

밝은 외관에 강렬한 홉의 아로마. 상대적으로 가벼운 바디감으로 마시기 편하지만 한편으로 이런 음용성에 비해 입안에서 느껴지는 홉의 진한 맛이 특징인 맥주다.

Bright appearance and intense hop aroma. The beer is relatively light-bodied and easy to drink, but it is also characterized by a strong hop flavor in the mouth for such an easy drinkability.

Ingredients

Ingredients	Origin	Details
Malt	Germany	Pilsner
		Carapils
	Korea	Wheat Malt
Hops	U.S.	Stichy rice
		Chinook(Whirlpool)
		Cascade Cryo(1st Dry Hopping)
		Centennial Cryo(1st Dry Hopping)
		Columbus(1st Dry Hopping)
		Simcoe Cryo(2nd Dry Hopping)
Yeast	France	Citra Cryo(2nd Dry Hopping)
		Idaho7 Cryo(2nd Dry Hopping)
		W37-70

안동브루잉컴퍼니

Andong Brewing Co.



안동 브루잉 컴퍼니는 전통적인 라거를 넘어 다양한 재료를 활용해 흥미로운 맥주를 만들기 위해 2016년 설립되었다. 씨서론 자격증 보유자이자 BJCP 심사위원인 안동 브루잉 컴퍼니의 이인식 대표는 안동이 전통주를 빛낸다는 이미지가 강해 맥주를 양조하기 적합한 곳이라고 판단해 안도에 브루어리를 설립했다. 현재 약 8종의 맥주를 양조하고 있으며, 앞으로도 다양한 맥주를 지속적으로 선보일 계획이다.

In 2016, Andong Brewing Company was established to brew interesting craft beer using a variety of ingredients beyond the traditional lager. Rhee Insik, CEO of Andong Brewing Company, is a Cicerone certificate holder and BJCP judge, decided that Andong was a suitable place to brew beer because it has a strong image of making traditional alcohol. Currently, they are brewing about eight types of beer and plan to continue introducing various beers in the future.

@andongbrewing

www.facebook.com/andongbrewing

www.andongbeer.com



안동 브루잉 컴퍼니는 동맹을 유명한 표어중에서 '동행'의 의미를 담은 "같이 갑시다"로 해석해 콘셉트를 정했다. 또한 두 나라에서 생산되는 상관관계가 없어 보이는 재료를 합쳐 가장 인기있는 스타일의 맥주를 만듦으로써 양국의 동맹이 굳건하다는 것을 보여주려고 했다. 이를 위해 한국에서 전통적인 도시 중 하나로 꼽히는 안동의 특산물인 '삼'의 씨앗인 헴프 씨드에 '동맹관계의 씨앗'이라는 의미를 부여했다. 또한 미국산 홉 중에서 클래식한 홉 중 하나로 꼽히는 콜럼버스 홉에 '동맹의 열매'라는 의미를 부여해 한국에서 시작한 동맹의 씨앗이 미국에서 열매를 맺었다는 의미를 맥주에 담았다.



The Andong Brewing Company conceptualized the alliance as "We go together," a play on the famous phrase, and wanted to show the strength of the alliance by combining seemingly unrelated ingredients from both countries to create the most popular styles of beer. To this end, they chose hemp seeds, a specialty of Andong, one of Korea's traditional cities, to represent the "seeds of alliance." In addition, Columbus hops, one of the classic hops from the United States, is given the meaning of "fruit of the alliance" to signify that the seeds of the alliance that began in Korea have come to fruition in the United States.

대마와 왕이라는 단어를 합성한 '대마왕'은 마왕을 의미할 수도 있다. 이 이름으로 녹진한(Dank) 더블 IPA의 강력한 이미지를 전달하기 위해 맥주의 이름을 대마왕으로 정했다. 실제 맥주를 양조함에 있어 헴프 씨드의 풍미와 콜럼버스 홉의 녹진함이 비슷한 속성을 이루어 조화로운 풍미를 나타낸다.

'Daema' refers to hemp, and 'Wang' means King. At the same time, 'DaeMaWang' also could mean 'Demon King'. Andong Brewing Company named the beer 'DaeMaWang' to convey the powerful image of the Dank Double IPA. In the actual brewing of the beer, the flavor of the hemp seeds and the crispness of the Columbus hops have similar properties, creating a harmonious flavor profile.

대마왕

DaeMaWang(Demon King)



Style	Double IPA
ABV	8.5%
IBUs	90
SRM	6

Details

밝은 외관에 강렬한 홉의 아로마. 상대적으로 가벼운 바디감으로 마시기 편하지만 한편으로 이런 음용성에 비해 입안에서 느껴지는 홉의 진한 맛이 특징이다.

Bright appearance and intense hop aroma. The relatively light body makes it easy to drink, but at the same time, it is characterized by a strong hop flavor in the mouth for such a drinkability.

Ingredients

Ingredients	Origin	Details
Malt	Denmark	Pilsner
Hops	U.S.	Columbus(Boiling)
		Columbus(Dryhopping)
Yeast	U.S.	US-05
Sub-ingredients(KOR)	Korea	Hemp Seed

화이트 크로우 브루잉 컴퍼니

White Crow Brewing Company



화이트 크로우 브루잉은 2019년 강원도 평창에 캐나다인 레스 팀머만스가 설립한 양조장이다. 아름다운 자연 속에 위치한 화이트 크로우 브루잉 컴퍼니는 평창 암반수와 지역 특산물을 이용하고 세계적으로 널리 알려진 고품질의 홉과 몰트, 그리고 이스트를 사용함으로써 어디에서도 경험해 보지 못한 다양한 맛과 향을 가진 맥주들을 생산하고 있다.

White Crow Brewing was founded in 2019 in Pyeongchang by Canadian Les Timmermans. White Crow Brewing Company is nestled in the beautiful mountains of Pyeongchang, Gangwon-do. Beers made at White Crow all start with water drawn from deep inside the mountain beneath the brewery. A wide range of flavorful, well-balanced, and approachable beers are produced by White Crow, combining local ingredients with quality hops, malt, and yeast sourced from around the world.

@whitecrowbrewing

www.facebook.com/whitecrowbrewingco

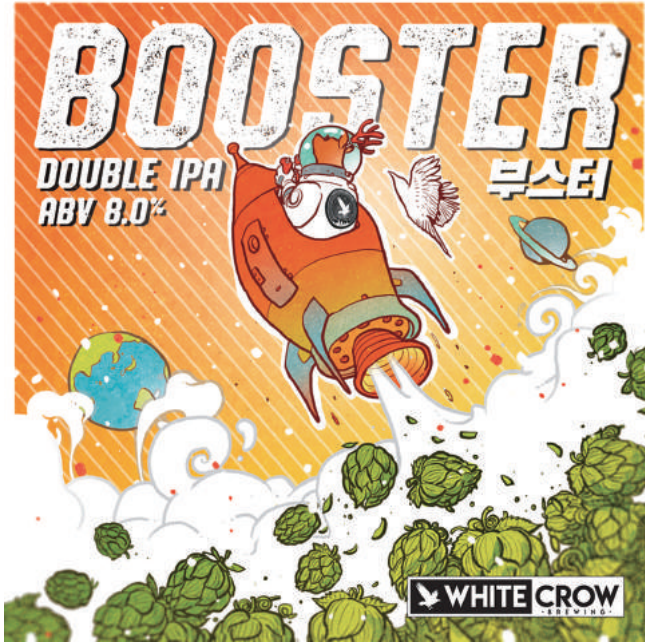
www.whitecrowbrewing.com



미국과 한국과 같은 강력한 동맹과 경제 협력은 안정적인 공급망과 세계 각국의 훌륭한 제품을 공급할 수 있는 길을 열어주고 있다. 그런 재료들을 신나고 맛있는 새로운 조합으로 선보이는 맥주가 부스터 더블 IPA다.

군산 맥아를 사용해 높은 알코올 도수(8%)가 특징인 더블 IPA의 뼈대를 만들었다. 발효성뿐만 아니라 기분 좋은 빵의 향기는 한국 맥아의 품질로부터 기인한다. 또한 화이트크로우 브루잉은 사용하는 홉의 양과 사용 시점에 세심한 주의를 기울였다. 월풀 과정에서 홉을 추가할 때 온도를 낮추고, 드라이홉을 최상의 홉 조합으로 풍미를 크게 높이지만 과도한 쓴 맛으로 이어지지 않게 함으로써 음용성과 밸런스가 저하되지 않게 했다.

Strong Alliance and economic cooperation between countries such as the US and Korea pave the way for stable supply chains, and availability of great products from around the world. White Crow Brewing has created the Booster Double IPA which showcases such ingredients in an exciting and delicious new combination.



Gunsan malt was used to give this beer its literal backbone, as elevated alcohol (8%) is a feature of double IPAs. Not only the fermentability but pleasant bready notes come from the quality of the malt, produced here in Korea.

They paid very careful attention to the timing and amounts of hops used; the decreased whirlpool addition temperature and the best combination of dry hops for a big hoppy boost, but not leading to excessive bitterness which would lower its drinkability and balance.

한국에서 생산되는 맥아의 뒷받침으로 균형을 이루는 이 맥주는 미국과 한국 재료의 훌륭한 조화를 보여주며, 이름의 부스터는 서포트의 의미를 가지고 있으며, 시트라, 사브로, 아마릴로 등 많은 홉과 함께 이클립스 홉으로 만들어진 스펙트럼 홉 농축액에 의해 '부스터'된 강력한 더블 IPA다. 또한 이 Double IPA는 즐거움을 더해줄 완벽한 맥주이기도 하다.

A strong but drinkable Double IPA powered by loads of hops: Citra, Sabro, Amarillo and BOOSTED by the innovative Spectrum hop concentrate, made with Eclipse hops. Balanced with a strong backbone of malt produced right here in Korea. This beer showcases an excellent combination of ingredients from the US and Korea. Boost has the meaning of support. And this Double IPA is the perfect beer to BOOST your fun.

부스터 더블 IPA

Booster Double IPA



Style	Double IPA
ABV	8.0%
IBUs	55
SRM	6

Details

부스터 더블 IPA는 대량의 홉이 첨가된 웨스트 코스트 스타일 기반의 IPA로 중립적인 성격의 효모와 강한 홉의 쓴 맛으로 양조되었다. 시트러스와 열대 과일의 강한 풍미를 느낄 수 있다.

Booster Double IPA is a heavily-hopped, West Coast-leaning IPA brewed with a neutral yeast and a firm bitterness. Strong aromas and flavors of citrus and tropical fruit.

Ingredients

Ingredients	Origin	Details
Malt	Korea	Gunsan Pale Malt,
	Denmark	Fugelsang Pale
	Australia	Vienna
Hops	U.S.	Magnum
	U.S.	Cryo Sabro
	Australia	Spectrum Eclipse
	U.S.	T-90 Citra
	U.S.	Cryo Amarillo
Yeast	FR	US-05

주한미국대사관 농업무역관

U.S. Agricultural Trade Office: ATO



웹사이트 www.atoseoul.com

담당자 연락처 chunhr@state.gov

주한미국대사관 농업무역관(Agricultural Trade Office:ATO) 서울사무소는 미국 농무부(United States Department of Agriculture: USDA) 산하의 해외농무청(Foreign Agricultural Service: FAS)에 소속된 기관이다. 1980년 설립된 이래 미국의 우수한 농산물과 가공식품이 원활하게 한국 시장에 진출할 수 있도록 각종 정보와 서비스를 미국의 공급업체와 한국의 수입 업체에 제공하는 교량 역할을 하고 있다. 2020년부터 한국이 크래프트 맥주 양조장과 협력하여 미국산 원재료를 이용한 맥주 양조 프로젝트를 진행하고 있다.



The U.S. Embassy's Agricultural Trade Office (ATO) Seoul office is part of the Foreign Agricultural Service (FAS) within the U.S. Department of Agriculture (USDA). Since its establishment in 1980, it has served as a bridge between U.S. suppliers and Korean importers, providing information and services to facilitate the entry of quality U.S. agricultural and processed food products into the Korean market. Since 2020, the organization has been working with Korean craft breweries on a project to brew beer using U.S. ingredients.

주요 서비스 Key Services

한국의 수입 업체나 협력 업체를 찾고 있는 미국의 공급 업체와 제품에 대한 정보를 한국의 업체들에게 제공한다. 또한 한국에 진출하지 않은 미국 업체와 신제품을 한국 시장에 소개하고, 파트너십을 맺을 수 있도록 구매 사절단을 파견하고, 미국 식품 박람회 방문단을 파견하기도 하며, 미국 업체의 한국 방문이나 세미나 개최 등에 대한 지원 활동을 하고 있다. 그리고 한국의 수입 업체가 찾고 있는 미국산 농산물 수출 업체를 찾아주고, 희망 제품을 미국 농업무역관 또는 미국 농무성 데이터베이스를 통해 찾아 주기도 한다.

ATO Seoul provides information on U.S. suppliers and products to Korean companies looking for importers or partners in Korea. We also introduce U.S. companies and new products to the Korean market that are not present in Korea, send buying missions to establish partnerships, organize visits to U.S. food fairs, and support U.S. companies' visits to Korea and seminars. It also helps Korean importers find exporters of U.S. agricultural products they are looking for, and matches them with desired products through the U.S. Commercial Service or U.S. Department of Agriculture databases.

백상

Baek Sang Logistics co., LKd.

웹사이트 bslogis.com
 담당자 연락처 tunna@bslogis.com



BSG CO.,LTD는 다년간 축적된 풍부한 경험과 지식을 바탕으로 고객을 위한 최상의 서비스를 제공하는 맥아 판매업체다.

2002년부터 맥아 사업을 시작하여 현재까지 고객 맞춤형 서비스 제공과 커뮤니케이션에 중점을 두어 고객의 물류 비용 절감과 높은 품질의 맥아 공급을 제공하고자 한다. 2002년부터 독일 WEYERMANN사의 맥아 판매를 시작했고, 2010-12년 네덜란드 SWAEN 사, 2012년 영국 CRISP 사와 한국 국내 에이전트 계약을 체결했다.

BSG CO.,LTD is a malt vendor that provides the best service for its customers based on years of accumulated experience and knowledge.

They started the malt business in 2002 and have focused on providing and communicating customized services to our customers. They would like to provide customers with lower logistics costs and high quality malt supply. They started selling malt from WEYERMANN in Germany in 2002. And in 2010-12, it signed a contract with SWAEN in the Netherlands and CRISP in the UK in 2012.

브루소스인터내셔널

Brew Source International

웹사이트 www.brewsourceintl.com
 인스타그램 [@brewsourceintl](https://www.instagram.com/brewsourceintl)
 담당자 연락처 jason@brewsourceintl.com



브루소스인터내셔널은 서울에 위치하고 있으며, 2016년부터 맥주 및 위스키 양조에 필요한 원재료인 맥아, 홉, 궤레와 더불어 일회용 케그, 캔입 장비, 병입 장비, 브루하우스 등 원스톱으로 브루잉 관련 제품들을 구입할 수 있도록 수입 및 유통하고 있는 회사다.

브루소스인터내셔널은 미국 Great Western Malting, Yakima Chief Hops, Oregon Fruit 제품 등 우수한 품질의 프리미엄 제품들을 전세계적으로 수입하고 있다. 고객사들이 최상의 퀄리티 원재료를 사용하여 최고의 제품을 만들 수 있도록 파트너로서 최선을 다하고 있다.

Brew Source International is a Seoul-based company that has been importing and distributing malt, hops, and puree, the raw materials needed to brew beer and whiskey, as well as disposable kegs, canning equipment, bottling equipment, and brewhouses since 2016, providing a one-stop shop for brewing-related products.

Brew Source International imports premium quality products from around the world, including Great Western Malting, Yakima Chief Hops, and Oregon Fruit products. They are committed to partnering with our customers to help them create the best products using the highest quality ingredients.

비전바이오켄

Bision Corporation

웹사이트 www.bision.co.kr
인스타그램 [@_bision_](https://www.instagram.com/_bision_)
담당자 연락처 bision@bision.co.kr



1988년 설립된 비전바이오켄은 맥아, 홉, 효모 등 맥주 원재료를 한국 시장에 공급하고 있는 대한민국 대표 맥주 원료 기업이다. 글로벌 홉 공급업체인 Yakima Chief Hops의 한국 대리점으로서, 높은 품질의 홉을 공급하고 있으며, Yakima Chief Hops와의 긴밀한 협력을 통해 브루어들이 특별한 맥주를 생산하는데 도움이 될 수 있는 기술적인 지원을 제공하고 있다. 이와 함께 효소, 효모추출물, 프로바이오틱스, 펩톤 등의 소재를 수입, 제조 판매하고 있는 비전바이오켄은 식품, 양조, 생물공학, 사료에 이르기까지 폭넓은 산업영역에서 활동하고 있는 Bio Ingredients Specialist다.

Founded in 1988, Vision Corporation is South Korea's leading supplier of beer ingredients, including malt, hops and yeast, to the Korean market. As the Korean distributor for global hop supplier Yakima Chief Hops, the company supplies high-quality hops and works closely with Yakima Chief Hops to provide technical support to help brewers produce unique beers. In addition, Vision Corporation, which imports, manufactures, and sells enzymes, yeast extracts, probiotics, and peptones, is a bio ingredients specialist with a wide range of industries ranging from food, brewing, biotechnology, and feed.

비어포스트

The Beerpost

웹사이트 beerpost.kr
인스타그램 [@beerpostofficial](https://www.instagram.com/beerpostofficial)
담당자 연락처 beerpost@naver.com



2015년 11월 창간해 총 51권 발행한 맥주 전문 매거진 「THE BEERPOST」를 시작으로 맥주축제 기획, 비즈니스 컨설팅, 콘퍼런스, 교육, 엑스포 등 다양한 영역에 걸친 맥주 문화 콘텐츠 회사다. 국내 크래프트 맥주 양조장을 소개하는 「크래프트 비어 코리아: 대한민국 수제맥주 가이드북」을 2018년과 2020년 발행했고, 맥주를 비롯한 음료의 이야기를 소개하는 「B'POST」를 발행한다. 독자들과 만날 수 있는 공간이자 맥주를 제대로 서브하기 위한 공간인 '비어포스트 바'를 서울 영등포구 문래동에서 운영하고 있다. 대한민국 최초로 '대한민국 맥주산업 박람회(KIBEX)'를 2019년부터 2022년까지 4년 연속 개최했고, 2020년에 최초로 대한민국 국제 맥주대회(KIBA)를 개최했다.

It is a beer culture content company covering various areas such as beer festival planning, business consulting, conferences, education, and expositions, starting with "THE BEERPOST," a specialized beer magazine that was founded in November 2015 and has published a total of 51 volumes. It has published "Craft Beer Korea: Korea Craft Beer Guidebook" in 2018 and 2020, and "B'POST," which introduces the stories of beer and other beverages. It operates the "Beer Post Bar" in Mullae-dong, Yeongdeungpo-gu, Seoul, a space for readers to meet and serve beer properly. It was the first organization in Korea to host the Korea International Beer Expo (KIBEX) for four consecutive years from 2019 to 2022, and the first to host the Korea International Beer Awards (KIBA) in 2020.



발행일 2023년 9월 19일 발행처 주한미국대사관 농업무역관 웹사이트 www.atoseoul.com
 출판 주식회사 비어포스트 사업자등록번호 745-87-00220 출판업등록번호 제2015-000246호
 이메일 beerpost@naver.com 웹사이트 beerpost.kr



U.S. Agricultural Trade Office

www.atoseoul.com

Email: atoseoul@state.gov