

# 한미 콜라보 브루잉 프로젝트 V

Proudly brewed with U.S. ingredients



미국농업무역관



발행일 2024년 7월 31일 발행처 주한미국대사관 농업무역관 웹사이트 [www.atoseoul.com](http://www.atoseoul.com)

출판 주식회사 비어포스트 사업자등록번호 745-87-00220 출판업등록번호 제2015-000246호

이메일 [beerpost@naver.com](mailto:beerpost@naver.com) 웹사이트 [beerpost.kr](http://beerpost.kr)

02	인사말 Greetings
04	Beer Market Trend 2024 : 다양성과 가벼움, 지속 가능한 맥주시장을 향해 Towards Diversity, Lightness, and A Sustainable Beer Market
14	같은 홉으로 표현하는 다양한 맛의 맥주, 양조자의 개성을 담다 Showcasing Diverse Flavors with the Same Hops, Reflecting the Brewer's Unique Style
18	프로젝트 홉 프로파일 Project Hop Profiles
22	프로젝트맥주 Project Beer
46	부록 Appendices - 주관기관 Organizer - 프로젝트 협력업체 Project Collaborators

홉은 양조에 있어서 중요한 요소 중 하나입니다. 맥주의 맛, 아로마, 쓴 맛 등에 복합적으로 작용합니다. 올해 주한미국대사관 농업무역관에서는 미국의 홉 생산자 협회와 협업하여 네 가지 홉을 조명해보기로 했습니다. 올해 프로젝트에 참여하는 여섯 개의 양조장들은 브라보, 센테니얼, 탈러스, 캐스케이드 홉만을 활용하여 양조를 했습니다. 이 네가지 홉에 집중함으로써 양조 및 수제맥주 커뮤니티는 각 양조사가 어떻게 홉을 활용했는지 직접 보고 맛보고 비교할 수 있을 것입니다. 이를 통해 네가지 홉이 어떻게 활용될 수 있는지 잘 보여줄 것이라 믿습니다.

우리는 한미 양국에서 수제맥주 업계의 성장을 지속적으로 보고 있습니다. 한국에서는 소비자 취향의 변화와 더 높은 품질의 제품에 대한 수요가 수제맥주 업계의 성장을 견인하고 있습니다. SNS와 소비자 수요가 진화함에 따라 수제맥주 업계도 지속적으로 성장해야 합니다. SNS의 영향력과 소비자들이 원하는 바를 고려했을 때 지속적으로 새롭고 고품질의 재료를 찾고 제품에 대한 스토리텔링을 할 수 있는 방법을 모색하는 것은 중요합니다.

한국과 미국의 수제맥주 업계의 관계를 더욱 발전시키기 위해, 주한미국대사관 농업무역관은 한국의 양조사들과 함께 미국에 가서 미국의 수제맥주 문화를 경험하고 홉 수확을 직접 보고 현지에서 홉과 양조에 대해 배우고 올 예정입니다.

우리는 한국 수제 맥주 업계와 지속적으로 협력할 수 있어서 감사하게 생각하고 있습니다. 또한 올해 한국 수제맥주협회에서 본 프로젝트에 도움을 주셔서 감사합니다. 한국 양조사들의 노력과 미국산 고품질의 재료로 훌륭한 맥주가 양조되었습니다. 앞으로도 미국산 홉이 널리 알려지고 더욱 활용되기를 기원하고, 올해도 성공적으로 이벤트가 개최되었으면 합니다.

Hops are a main component in the brewing of beer. They contribute to beer's flavor, aroma, bitterness and more. This year, The Agricultural Trade Office (ATO) at U.S. Embassy Seoul partnered with the Hop Growers of America (HGA) to highlight 4 types of hops. These hops include Bravo, Centennial, Talus, and Cascade, and the six participating breweries will use only these 4 types of hops. By focusing on these hop varieties, the brewing community, and beer enthusiasts, will be able to see, taste, and compare how each of the brewers used the hops. This will showcase the variety of ways these hops can be used.

We continue to see growth in the craft beer movement both in the United States and Korea. In Korea, we have seen shifting consumer preferences, and an appreciation for quality products, which has contributed to the rise of craft breweries. Given the constant evolution of social media and consumer demands, it is important for the craft beer industry to constantly evolve. It is important to continuously identify new, and high-quality, ingredients and find ways to tell the story of the product, especially given the importance of social media and the connection that consumers are looking for.

To enhance the connection between the United States and the Korean craft beer industry, ATO Seoul will further develop this activity by taking a group of Korean brewers to the United States to experience U.S. craft beer culture, see the hop harvest, and learn even more about U.S. hops and brewing.

We are pleased to continue our collaboration with the Korean Craft Beer industry and thank the Korean Craft Brewers Association for their support on this project. With the innovation of the Korean brewers, and the high-quality U.S. ingredients, we know that some amazing beers have been developed. We look forward to an increased awareness and usage of U.S. hops and to a successful event.



*Lisa Allen*

주한미국농업무역관장 리사 앨런

Lisa Allen,  
Director, U.S. Agricultural Trade Office





# 다양성과 가벼움, 지속 가능한 맥주시장을 향해

## Towards Diversity, Lightness, and A Sustainable Beer Market

길었던 코로나로 인한 팬데믹 기간 주류 소비는 이전보다 다양해졌다. 주류 소비공간의 측면에서 펍, 레스토랑에서 소비되는 맥주가 줄어들었고, 집과 같은 개인적인 공간에서의 주류 소비가 늘어나면서 다양한 주류를 동시에 구입해 소비할 수 있게 됐다. 이와 함께 건강에 대한 관심이 높아지며 높은 알코올 도수의 주류 소비는 점차 낮은 도수의 알코올 도수의 소비로 변하고 있으며, 칼로리의 면에서도 상대적으로 낮은 칼로리의 주류 소비가 늘어나고 있다.

During the extended period of the COVID-19 pandemic, changes in the consumption of alcoholic beverages in the United States have diversified compared to previous trends. There has been a decrease in beer consumption at pubs and restaurants, while consumption in personal spaces such as homes has increased. This shift has allowed for the simultaneous purchase and consumption of a variety of beverages. Additionally, heightened health consciousness has led to a trend of shifting from higher to lower alcohol content beverages, as well as an increase in the consumption of beverages with relatively lower calorie counts.

## 맥주시장 현황

### Beer Market Status

2023년말 기준 미국 전체 맥주 판매량은 2022년대비 5.1% 감소했다. 상대적으로 크래프트 맥주와 수입 맥주는 각각 1.0% 감소하는데 그치면서 상업맥주의 생산 감소가 더 크게 나타나고 있다. 반면, 판매 금액의 면에서 미국 전체 맥주시장은 1,169억 달러로 2022년대비 15억 달러 증가하며 약 1.3% 성장했다. 크래프트 맥주 시장은 289억달러로 전년대비 1.7% 증가해 전체 맥주시장의 판매금액 증가를 앞질렀다. 생산량 감소에도 불구하고, 팬데믹 이후의 인플레이션으로 인한 판매 금액이 증가한 영향이 가장 크다.

2023년말 기준 미국의 크래프트 브루어리는 9,761개로 2022년 9,675개 대비 0.9% 증가했다. 전체양조장 중 상업 양조장은 2022년 대비 12개 줄어든 145개로, 감소추세가 나타나며, 맥주시장 내에서도 소비의 다양성이 증가하고 있음을 알 수 있다. 이와 같이 규모의 면에서 성장이 둔화되고, 경쟁이 치열해지는 등 크래프트 맥주 시장도 성장기를 지나 점차 시장 성숙의 단계로 진입하고 있다.

2023년말 기준 한국의 맥주 양조장은 196개로, 그 중 소규모맥주제조자 면허는 182개다. 2022년말 177개 대비 5개 증가한 것으로 팬데믹 이후의 경기침체로 인한 소비위축 등의 상황으로 인한 영향으로 성장율이 둔화되었다.

As of late 2023, total beer sales in the United States decreased by 5.1% compared to the 2022 figures. Craft beer and imported beer saw declines of 1.0% each, indicating a larger decrease in commercial beer production. In contrast, the overall beer market sales amounted to \$116.9 billion, marking an increase of \$1.5 billion or approximately 1.3% compared to 2022. The craft beer market reached \$28.9 billion, showing a 1.7% increase from the previous year and driving overall market sales growth. Despite reduced production levels due to inflation post-pandemic, the increase in sales figures has had the most significant impact.

As of late 2023, the number of craft breweries in the United States rose by 0.9% to 9,761 from 9,675 in 2022. Meanwhile, commercial breweries decreased by 12 to 145, indicating a declining trend and reflecting increased diversity in beer consumption within the market. Consequently, the craft beer market, despite experiencing a slowdown in growth and intensifying competition, is gradually transitioning into a stage of market maturity.

By the end of 2023, there were 196 beer breweries in Korea, with 182 of them holding small-scale brewing licenses. This marks an increase of 5 breweries from the 177 recorded at the end of 2022, despite a slowdown in growth influenced by economic downturns and reduced consumption following the pandemic.





## 지역사회와 밀착성 강화 Enhanced Community Engagement



미국 전체 맥주시장의 규모는 점차 줄어들고 있지만, 지역의 로컬 양조장은 여전히 인기를 누리고 있다. 소비자는 독특한 맛, 신선한 재료 등 다양한 선택을 원하고, 시장은 경쟁이 치열해지며 양조장들은 자신만의 개성을 갖출 필요성이 높아지고 있다. 이러한 상황에서 지역의 양조장들은 지역의 다양한 재료를 활용한 맥주를 개발함으로써 양조장의 지역적 특성을 강화하고, 이를 통해 개성을 갖추기 위해 더욱 노력하고 있다. 또한 농산물을 소비하고 고용을 창출해주는 역할을 하는 함으로써 지역 경제와 보다 밀착되어 가고 있다. 이러한 노력은 로컬 브루어리의 지속가능성에 큰 역할을 하고 있으며, 이러한 현상의 결과는 지역사회와 연결점이 많은 탕룸과 브루펍(생산한 맥주의 25% 이상을 현장 판매하는 것으로 정의)의 선전으로 나타나고 있다.

한국에서도 크래프트 맥주는 자신만의 지역적인 색깔을 드러내고, 지역 사회와 연결되기 위해 끊임 없이 노력하고 있으며, 지역의 재료를 이용한 맥주의 출시가 점차 증가하는 경향을 보이고 있다.

While the overall beer market size in the United States is gradually shrinking, local breweries continue to thrive. Consumers increasingly seek unique flavors and fresh ingredients, intensifying competition in the market and prompting breweries to develop distinctive characteristics. In response, local breweries are strengthening their regional identities by using diverse local ingredients to create beers that reflect their locality. These efforts not only enhance individuality but also foster closer ties with the local economy by consuming agricultural products and creating employment opportunities. Such endeavors significantly contribute to the sustainability of local breweries, evident in the proliferation of taprooms and brewpubs (defined as establishments selling over 25% of beer brewed on-site).

In Korea as well, craft breweries are actively showcasing their regional flavors and striving to connect with local communities, with an increasing trend in launching beers using local ingredients.

## 라거의 확산과 낮은 알코올의 맥주

### The Spread of Lagers and Low-Alcohol Beers



과거 크래프트 맥주 시장을 이끌던 스타일은 홉의 풍미가 드러나는 맥주, 그 중에서도 IPA였다. 크래프트 맥주 소비자들은 홉의 풍미에 열광했고, 다양한 홉의 풍미를 개성 있게 드러내는 맥주가 큰 인기를 끌었으며, 크래프트 맥주 시장의 중심에 있었다. IPA는 다양한 홉 품종들의 풍미와 함께 다양한 스타일의 변형을 거치며 여전히 크래프트 맥주 시장에서 사랑 받는 존재다.

다만, 초기 크래프트 맥주 시장에서 크게 주목 받지 못했던 라거가 약진하고 있다. 크래프트 맥주 양조장에서 생산하는 라거 스타일의 맥주가 점차 증가하고 있다. 몇 년 전만 해도 라거를 생산하지 않는 크래프트 맥주 양조장들도 이제는 점차 라거 스타일을 갖춰가고 있다. 소비자들이 과거보다 가벼운 맥주를 찾는 경향성을 보이면서 라거의 중요성이 커지고 있기 때문이다. 이러한 경향과 함께 성장하고 있는 것이 저알코올과 무알코올 맥주 시장이다. 저알코올 맥주와 무알코올 맥주시장의 성장은 건강을 중요하게 생각하는 트렌드와 함께 음주 후 활동에 대한 인식변화 함께하고 있다. 알코올의 섭취를 줄임으로써 주취로 인해 발생할 수 있는 부정적인 영향을 줄이고, 칼로리 섭취를 줄이는 등 건강의 유지를 위한 노력에 관심이 늘어나고 있다. 또한 음주 후 활동에 대한 인식이 과거보다 엄격해지면서 운전 등의 활동이 필요할 때 음주를 하지 않게 되어가고 있다. 이로 인해 저알코올 또는 무알코올 맥주 시장이 성장하고 있으며, 맥주의 맛과 향은 유지하되 알코올 함량을 줄이거나 제거함으로써 맛있는 음료로써 자리를 잡아가고 있기도 하다.

In the past, the leading style in the craft beer market was hop-forward beers, particularly IPAs, cherished for their hop flavors. Craft beer consumers were enthusiastic about the diverse hop profiles, making these beers highly popular and central to the craft beer market. IPAs continue to thrive with various styles and hop varieties appealing to consumers. However, lagers, which did not initially garner significant attention in the early craft beer market, are now gaining momentum. Craft breweries are increasingly producing lager-style beers, even those that previously did not brew lagers. This shift is driven by consumer preferences shifting towards lighter beers compared to the past. Alongside this trend, the low-alcohol and non-alcoholic beer markets are growing. This growth aligns with trends emphasizing health, reducing alcohol intake to mitigate negative effects, and lowering calorie consumption. Furthermore, stricter perceptions regarding activities post-drinking, such as driving, contribute to the expansion of the low-alcohol and non-alcoholic beer market. Breweries are maintaining taste and aroma while reducing or eliminating alcohol content, establishing these beverages as enjoyable options in their own right.

# 2024 HOP TRENDS



# 경작면적의 감소, 그러나 생산량은 증가

## Decrease in Cultivation Area, Increase in Production

**WORLD HOP PRODUCTION & PERCENT SHARE  
(POUNDS X 1,000)**

COUNTRY	2019	2020	2021	2022	2023
USA	113,041 39%	104,810 39%	116,531 41%	102,756 44%	104,943 40%
Germany	106,861 37%	103,347 38%	105,517 37%	75,851 32%	90,904 35%
Czech Rep.	15,752 5%	13,062 5%	18,311 6%	9,815 4%	15,873 6%
China	15,529 5%	15,529 6%	13,889 5%	13,258 6%	14,330 5%
Poland	8,300 3%	8,018 3%	6,852 2%	7,549 3%	7,844 3%
Europe (rest)	16,550 6%	15,280 6%	14,264 5%	12,626 5%	14,004 5%
World (rest)	10,725 4%	11,175 4%	11,054 4%	13,195 6%	13,737 5%
World Totals	286,759	271,222	286,417	235,050	261,635

Europe (rest): Austria, Belgium, Bulgaria, France, Great Britain, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Ukraine.  
World (rest): Argentina, Australia, Brazil, Canada, Japan, New Zealand, Russia, South Africa.  
SOURCE: IHGC Economic Commission November 2020-2023 reports. US hop acreage is updated to reflect the USDA-NASS 2023 National Hop Report.

출처: 2023 Statistical Report, HOP GROWERS OF AMERICA

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. 또한 미국은 2023년 기준 세계 홉 생산량의 40%를 생산하는 세계 최대의 홉 생산국가다.

2023년 미국의 홉 경장 면적은 54,318에이커로 2022년 59,785에이커에 비해 약 9.1% 감소했다. 이는 2021년 60,872에이커에 비해 약 10.8% 감소한 수치다. 이와 같은 경작 면적의 감소는 미국내 전체 맥주 생산의 감소, 크래프트 맥주 시장 성장률의 둔화, 맥주 트렌드의 변화와 맞물려 있다.

경작 면적이 약 9.1% 감소했음에도 불구하고 2023년 미국의 홉 생산량은 1억 492만 파운드로 2022년 1억 276만 파운드에 비해 약 2.13% 증가했다. 이러한 증가를 2022년대비 높은 수확량이 뒷받침하고 있다. 2023년 미국 북서부 지역의 에이커당 홉 수확량은 1,915파운드로, 2022년 1,694파운드에 비해 약 13% 증가했다. 이러한 높은 증가율로 인해 경작 면적이 감소했음에도 불구하고 많은 수확량을 기록할 수 있었다.

The Pacific Northwest region of the United States, encompassing states like Idaho, Oregon, and Washington, accounts for nearly all of the hops cultivated in the country, making it the largest hop-producing region globally. In 2023, the hop cultivation area in the United States decreased to 54,318 acres from 59,785 acres in 2022, a decline of



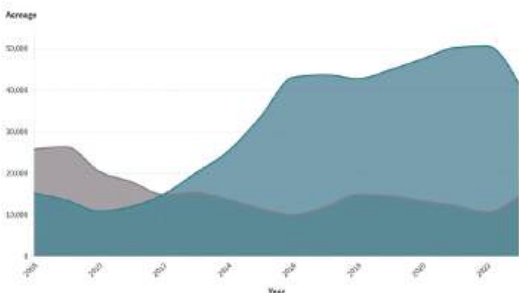
approximately 9.1%. This follows a similar decrease from 60,872 acres in 2021, down by about 10.8%. This reduction in cultivation area correlates with the overall decline in beer production in the U.S., a slowdown in the craft beer market growth rate, and changes in beer trends.

Despite the 9.1% decrease in cultivation area, hop production in the United States increased to 149.2 million pounds in 2023 from 127.6 million pounds in 2022, marking a rise of approximately 2.13%. This increase was supported by high yields compared to the previous year. In the Pacific Northwest region alone, the yield per acre reached 1,915 pounds in 2023, up by about 13% from 1,694 pounds in 2022. This substantial increase in yield contributed to achieving high production levels despite the reduced cultivation area.

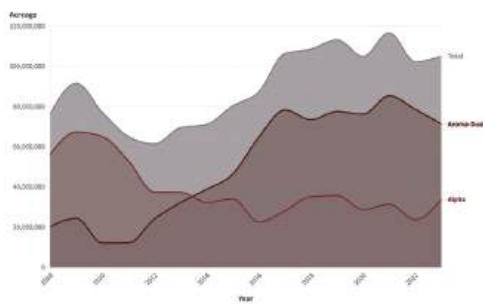
# 알파의 증가, 아로마의 감소

## Increasing Alpha Production, Decreasing Aroma/Dual Purpose

**U.S. HOP ACREAGE – AROMA/DUAL PURPOSE VS. ALPHA**



**U.S. HOP PRODUCTION – ALPHA VS. AROMA POUNDS OF PRODUCTION**



출처: 2023 Statistical Report, HOP GROWERS OF AMERICA

미국 북서부 지역에서 단위면적당 홉 수확량이 증가할 수 있었던 결정적인 요인은 알파 홉 경작 비중의 증가다. 홉은 사용 목적에 따라 맥주에 홉의 향과 풍미를 부여하는데 주로 사용하는 아로마 홉, 쓴 맛을 부여하는데 주로 사용하는 비터링 홉(알파 홉), 두 가지 목적 모두에 사용하는 홉(Dual Purpose)으로 구분할 수 있다. 이 중에서 알파홉은 단위면적당 수확량이 높은데 반해 아로마 홉 등은 단위면적당 수확량이 상대적으로 낮은 편이다. 2023년 홉 품종별 상위 10개를 살펴보면 이 중 높은 알파산 수치를 나타내는 홉들이 차지하고 있다. 이 중에서도 CTZ, HBC 682(파토), 치녹 등 전통적으로 비터링에 많이 사용되는 홉들과 함께 헬리오스와 같은 높은 알파산 수치를 가진 신품종의 홉이 차지하는 등 높은 수확량을 기대할 수 있는 품종이 상위에 차지하고 있다.

The most decisive factor enabling an increase in hop yield per unit area in the Northwestern United States has been the increased cultivation of alpha hops. Depending on their purpose, hops can be categorized into aroma hops, which are primarily used to impart aroma and flavor to beer, bittering hops (alpha hops), which are mainly used to impart bitterness, and dual-purpose hops, which serve both functions. Among these, alpha hops have a higher yield per unit area, while aroma hops have a relatively lower yield. Examining the top 10 hop varieties by type in 2023, it is clear that varieties with high alpha acid levels dominate the list. These include traditionally bittering hops such as CTZ, HBC 682 (Pahto), and Chinook, along with new varieties like Helios, which also have high alpha acid levels and are expected to have high yields.

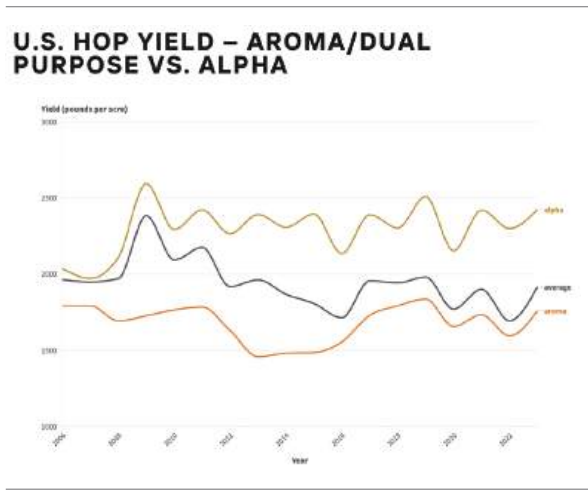
2018 - 2023 Top 10 PNW Hop Varieties

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
1	Citra <sup>®</sup> , HBC 394	Citra <sup>®</sup> , HBC 394	Citra <sup>®</sup> , HBC 394	Citra <sup>®</sup> , HBC 394	Citra <sup>®</sup> , HBC 394	Citra <sup>®</sup> , HBC 394
2	CTZ	CTZ	CTZ	Mosaic <sup>®</sup> , HBC 369	Mosaic <sup>®</sup> , HBC 369	CTZ
3	Cascade	Cascade	Mosaic <sup>®</sup> , HBC 369	CTZ	Cascade	Mosaic <sup>®</sup> , HBC 369
4	Centennial	Simcoe <sup>®</sup> , YCR 14	Simcoe <sup>®</sup> , YCR 14	Cascade	CTZ	Cascade
5	Simcoe <sup>®</sup> , YCR 14	Mosaic <sup>®</sup> , HBC 369	Cascade	Simcoe <sup>®</sup> , YCR 14	Simcoe <sup>®</sup> , YCR 14	Simcoe <sup>®</sup> , YCR 14
6	Chinook	Centennial	Centennial	Centennial	Centennial	Centennial
7	Mosaic <sup>®</sup> , HBC 369	Amarillo <sup>®</sup> , GXP01	HBC 682	HBC 682	Chinook	Pahto <sup>®</sup> , HBC 682
8	Amarillo <sup>®</sup> , GXP01	Chinook	Amarillo <sup>®</sup> , VGXP01	Amarillo <sup>®</sup> , VGXP01	Amarillo <sup>®</sup> , VGXP01	Amarillo <sup>®</sup> , VGXP01
9	HBC 682	HBC 682	Chinook	Chinook	HBC 682	Chinook
10	Summit	Summit	El Dorado <sup>®</sup>	El Dorado <sup>®</sup>	El Dorado <sup>®</sup>	Helios <sup>™</sup> , HS15619

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

2018년 이후 매년 1위를 차지하는 시트라와 함께 상위를 차지하고 있는 모자이크 홉의 여전한 인기는 크래프트 맥주 시장이 여전히 홉의 풍미를 중요하게 생각하는 맥주들에 강점이 있음을 보여준다. 반면 비터링에 주로 사용되는 홉의 인기가 지속된다는 점과, 시장의 다양성이 증가한다는 점, 크래프트 라거의 인기가 높아지고 있다는 점들을 고려하면 홉향 가득한 맥주 외에도 다양한 스타일의 맥주가 양조되고 있음을 유추할 수도 있다.

The continued popularity of Mosaic hops, along with Citra, which has been the top variety since 2018, indicates that the craft beer market still values beers with rich hop flavors. However, the sustained popularity of hops primarily used for bittering, the increasing diversity of the market, and the rising popularity of craft lagers suggest that a variety of beer styles are being brewed beyond just hop-forward beers.



출처: 2023 Statistical Report, HOP GROWERS OF AMERICA

다양성을 상징하는 크래프트 맥주 시장의 흐름이 바뀌고 있다. 지금까지의 크래프트 맥주는 시장이 폭발적으로 성장하는 상황에서 양조자들의 개성과 창의성이 중요하게 생각되었다. 양조장의 수가 지속적으로 증가하더라도 시장은 꾸준히 높은 성장세를 보이며 시장 경쟁의 강도가 낮았다. 하지만 팬데믹, 인플레이션과 같은 외부 요인과 함께 크래프트 맥주 시장이 성숙단계로 들어서며 성장을 둔화가 나타나고 있다. 자연스럽게 시장에서의 경쟁강도가 높아지면서 시장의 주도권이 공급자에서 소비자로 옮겨가고 있다. 크래프트 맥주를 만드는 입장에서는 소비자의 요구에 대응하며 상호작용을 할 필요성이 중요해지고 있다. 그리고 그 결과로 홉 품종별 재배 면적의 변화, 트렌드를 이끌어가는 맥주 스타일의 변화와 분화 또는 새로운 스타일의 출현으로 나타나는 것이다.

The trends in the craft beer market, which symbolize diversity, are changing. Up until now, the craft beer market has been characterized by explosive growth, with brewers' identity and creativity being highly valued. Even with the continuous increase in the number of breweries, the market has consistently shown high growth rates, with relatively low competition intensity. However, with external factors such as the pandemic and inflation, coupled with the craft beer market entering a mature stage, growth rates are slowing down. Naturally, as competition in the market intensifies, the market leadership is shifting from suppliers to consumers. For craft brewers, responding to and interacting with consumer demands is becoming increasingly important. This results in changes in the cultivation area by hop variety, shifts in leading beer styles, and the emergence of new styles.



# 2024 한미 콜라보 브루잉 프로젝트

Proudly Brewed with U.S. Ingredients 2024





## 같은 홉으로 표현하는 다양한 맛의 맥주, 양조자의 개성을 담다

### Showcasing Diverse Flavors with the Same Hops, Reflecting the Brewer's Unique Style



한미 콜라보 브루잉 프로젝트가 올해로 5회째를 맞았다. 2020년 시작된 한미 콜라보 브루잉 프로젝트는 한국의 크래프트 맥주 양조장이 미국산 재료를 활용해 맥주를 선보이는 프로젝트로, 주한미국대사관 농업무역관이 주관하는 프로젝트다. 주한미국대사관 농업무역관(U.S. Agricultural Trade Office: ATO)은 1980년 설립되어 미국의 우수한 농산물과 가공식품의 한국시장 진출을 돕기 위해 각종 정보와 서비스를 미국의 공급업체와 한국의 수입업체에 제공하고 있다.

5회째를 맞은 이번 프로젝트는 주한미국대사관 농업무역관이 주관하고, 미국 홉 생산자 협회에서 제공한 홉을 비전바이오켄이 공급했으며, 한국수제맥주협회(Korea Craft Brewers Association: KCBA) 소속 맥파이 브루잉, 비어바나 브루잉, 아트몬스터 브루어리, 와일드웨이브 브루잉, JH 브루잉, 화이트크로우 브루잉 컴퍼니 등 6개의 양조장이 참가했다. 2020년 처음 시작된 이 프로젝트를 통해 40여 개의 양조장과 협업하여 40여 개의 맥주를 소개해 왔다. 한미 콜라보 브루잉 프로젝트를 통해 미국산 원재료의 품질이 우수하다는 점을 알림으로써 최고의 원재료를 생산한다는 위상을 지켜오고 있다. 이번 프로젝트는 처음으로 미국 홉생산자 협회(Hop Growers of America: HGA)의 홉 지원을 받아 진행됐다. HGA가 홍보하고자 하는 4종의 홉을 지원 받아 프로젝트 참여 양조장은 이 네 가지 홉을 사용해 맥주를 양조했다. 모든 양조장이 같은 재료를 사용했다는 점에서 재료의 활용을 지켜보는 것이 흥미롭다.

The US-ROK Collaboration Brewing Project has reached its 5th year. Initiated in 2020, this project involves Korean craft breweries brewing beers using American ingredients, under the auspices of the U.S. Agricultural Trade Office (ATO) in Seoul. The ATO, established in 1980, provides information and services to help U.S. suppliers and Korean importers bring high-quality American agricultural products and processed foods to the Korean market.

Celebrating its fifth anniversary, this year's project is organized by the ATO in Seoul, with hops supplied by Vision Biochem from Hop Growers of America(HGA). Participating breweries from the Korea Craft Brewers Association (KCBA) include Magpie Brewing, Beervana Brewing, Artmonster Brewery, Wild Wave Brewing, JH Brewing, and White Crow Brewing Company. Since its inception in 2020, the project has collaborated with over 40 breweries, introducing more than 40 beers, thereby highlighting the superior quality of American ingredients. This year's project, for the first time, received support from the Hop Growers of America (HGA), which provided four types of hops that the participating breweries used to brew their beers. Observing how each brewery utilized the same materials makes for an intriguing study in resource application.

참여한 양조장은 공통으로 제공되는 4종의 홉을 이용하여 각자의 레시피를 통해 다른 맛과 스타일을 가진 맥주를 양조했다. 이번 프로젝트에 사용된 홉은 브라보, 캐스케이드, 센테니얼, 탈루스 등 4종으로 크래프트 맥주 산업에서 전통적으로 많이 쓰여왔던 홉과 함께 비교적 최근에 출시되어 독특한 특성을 자랑하는 홉으로 구성되었다. 각 양조장은 주어진 홉 품종의 투입 양과 시기, 사용방법 등을 달리하고, 나머지 맥주의 재료들과 조합해 홉의 매력을 표현할 수 있는 다양한 맛과 스타일의 맥주를 선보였다.

The participating breweries each brewed different flavors and styles of beer using the four hops provided: Bravo, Cascade, Centennial, and Talus. These hops range from those traditionally used in the craft beer industry to more recently released varieties with unique characteristics. Each brewery varied the amount, timing, and method of hop usage and combined them with other beer ingredients to showcase the diverse flavors and styles possible with these hops.

브루어리명 Brewery	맥주명 Beer Name	맥주 스타일 Style
<b>맥파이 브루잉</b> Magpie Brewing Co.	땡땡 Stinger	Sour IPA with Passionfruit, Strawberry, and Mango
<b>비어바나 브루잉</b> Beervana Brewing Co.	홉런 IPA Hop Run IPA	American IPA
<b>아트몬스터 브루어리</b> Artmonster	Art Monster Good Double IPA A.M.G Double IPA	Double IPA
<b>와일드웨이브 브루잉</b> Wild Wave Brewing Co	이세계 썸머 Summer in Another World	Triple IPA
<b>JH 브루잉</b> JH Brewing	더블 드라이 호핑 콜드 IPA DDH Cold IPA	Cold IPA
<b>하이트크로우 브루잉 컴퍼니</b> White Crow Brewing	60 마지기 평창 페일 에일 60 Mazigi – Pyeongchang Pale Ale	Modern American Pale Ale

이번 프로젝트에 참가한 여섯 개의 양조장은 미국식 페일 에일과 IPA에서부터 더 강한 홉의 풍미와 알코올을 가지고 있는 더블 IPA와 트리플 IPA를 비롯해 국내산 쌀을 첨가한 Cold IPA, 다양한 과일과 신 맛에 홉의 풍미를 곁들인 Sour IPA까지 다양한 맥주를 양조했다. 같은 홉을 사용하면서도 홉을 양조과정 중 어떤 타이밍에 쓸 것인지, 얼마큼의 양을 쓸 것인지를 설계했다. 또한 홉을 제외한 다른 맥주 재료와의 조합, 배합 비율 등에 차이를 두면서 단순히 같은 종류의 홉 풍미를 다르게 표현한 것을 넘어 다른 스타일의 맥주를 만들어냄으로써 맥주의 재료인 홉이 가진 무한한 변신의 가능성을 보여주었다.

In this year's project, the six participating breweries brewed a wide variety of beers ranging from American-style Pale Ale and IPA to Double IPA and Triple IPA, which boast stronger hop flavors and higher alcohol content. They also created Cold IPA incorporating domestic rice, and Sour IPA that combine fruity and sour flavors with the hop profile. Each brewery carefully designed their use of hops, deciding the timing and amount of hop addition during the brewing process. By varying the combinations and ratios of other beer ingredients alongside the hops, they not only expressed the hop flavors differently but also created distinct beer styles, showcasing the endless potential of hops.

이번 프로젝트를 통해 양조된 맥주는 세미나를 통해 선보인다. 이전 프로젝트에서는 양조 이후 프로젝트 맥주의 시음을 위한 이벤트를 개최했다. 하지만 이번 프로젝트 맥주는 8월 1일 서울의 비어포스트바, 8월 8일 부산의 사우어영도에서 프로젝트 세미나를 개최한다. 맥주를 직접 양조한 양조사들이 맥주 레시피의 의도, 맥주의 특징, 양조과정, 홉을 어떤 방식으로 활용했는지를 설명함으로써 양조의 경험을 공유하고, 맥주를 더 자세히 이해할 수 있는 시간이 될 것이다. 이러한 경험의 공유는 단순한 결과물의 발표가 아닌 양조 지식을 공유함으로써 한국 수제맥주 양조 수준을 높이는 데도 기여할 것이다.

크래프트 맥주의 꽃인 홉을 주제로 같은 재료로 다른 맛을 선보이는 이번 프로젝트를 통해 맥주 재료의 무한한 가능성과 함께 미국산 홉의 뛰어난 풍미를 함께 즐겨보자.

The beers brewed for this project will be introduced at seminars. In previous projects, tasting events were held post-brewing for sampling the project beers. However, this year's project will host seminars on August 1st at Beerpost Bar in Seoul and on August 8th at Sour YOUNGDO in Busan. At these seminars, the brewers who brewed the beers will discuss their recipe intentions, the characteristics of the beers, the brewing processes, and how they utilized the hops. This sharing of brewing experiences will offer a deeper understanding of the beers and contribute to enhancing the level of craft beer brewing in Korea by exchanging brewing knowledge.

This project, centered around hops—the heart of the craft beer—demonstrates the infinite possibilities of beer ingredients and the exceptional flavors of American hops. Enjoy the diverse tastes created with the same ingredients, celebrating the rich potential of beer brewing.





## Bravo™

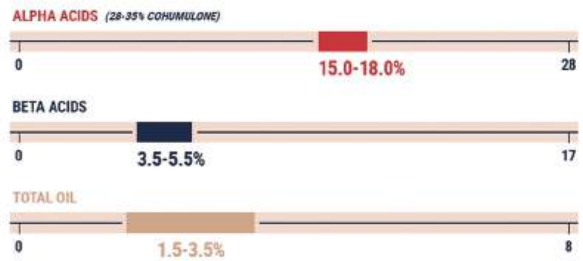
### Alpha Acids: 15-18%

홉스타이너 육종 프로그램에서 개발하여 2006년에 출시된 브라보™는 2세대 슈퍼 알파 품종입니다. 쓴맛이 뛰어나며 일부 용도에 따라 기분 좋은 과일 향과 달콤한 꽃향기 특성을 제공할 수 있는 품종입니다.

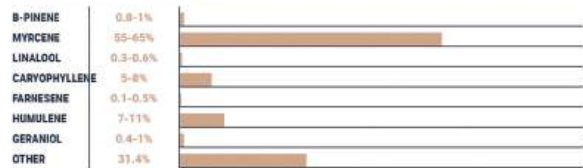
Developed by Hopsteiner Breeding Program and released in 2006, Bravo™ is a second generation super-alpha variety. It is an excellent bittering variety and can provide pleasant fruit and sweet floral aroma characteristics in some applications.

**AROMA PROFILE:** CITRUS, FLORAL, SWEET AROMATIC, TROPICAL, WOODY

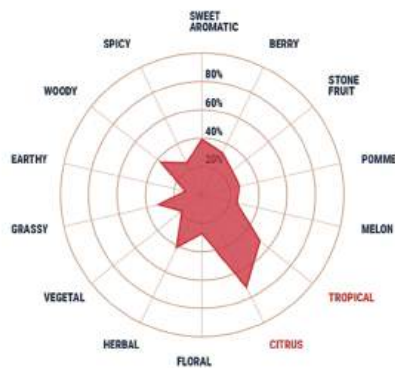
### TYPICAL BREWING VALUES ?



### TOTAL OIL BREAKDOWN (% OF TOTAL OIL)



### SENSORY ANALYSIS ?







## Cascade

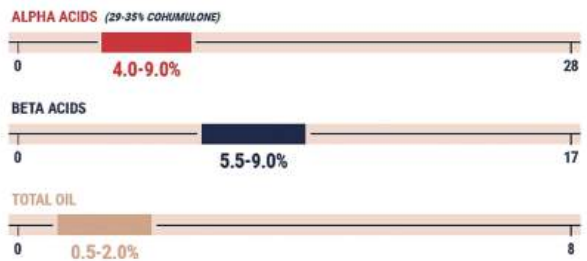
### Alpha Acids: 4-9%

USDA-ARA 육종 프로그램에서 시작된 캐스케이드는 1956년에 육종되어 1972년에 출시된 아로마형 품종입니다. 퍼글 묘목의 개방 수분을 통해 개발되었습니다. 캐스케이드는 크래프트 브루잉에서 가장 인기 있는 품종으로 독특한 꽃향기, 스파이시, 시트러스 향과 균형 잡힌 쓴맛을 지닌 것으로 유명합니다.

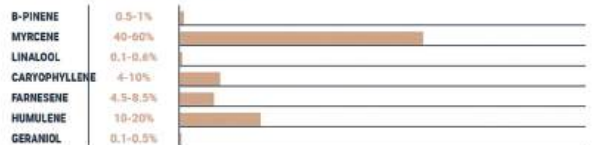
Originating from the USDA-ARA breeding program, Cascade is an aroma-type cultivar bred in 1956 and released in 1972. It was developed by open pollination of a Fuggle seedling. Cascade is the most popular variety in craft brewing and is known for having a unique floral, spicy and citrus character with balanced bittering potential.

**AROMA PROFILE:** FLORAL, GRAPEFRUIT, GRASSY, HERBAL, PINE

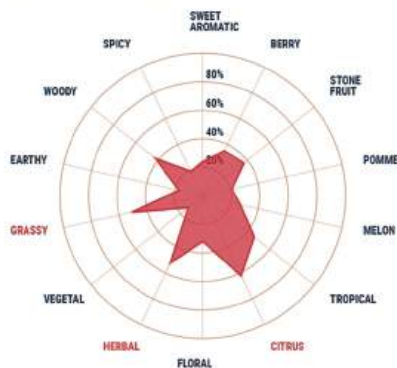
### TYPICAL BREWING VALUES ?



### TOTAL OIL BREAKDOWN (% OF TOTAL OIL)



### SENSORY ANALYSIS ?





## Centennial

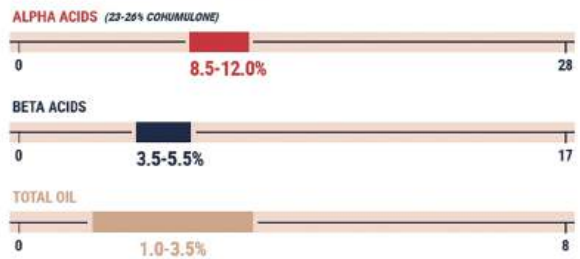
### Alpha Acids: 8.5-12%

1974년에 육종되어 1990년 워싱턴 주립대학교에서 출시된 센테니얼은 아로마 타입의 품종으로, 수제 맥주 양조에서 가장 인기 있는 품종 중 하나로 사랑받고 있습니다. 슈퍼 캐스케이드(알파 함량이 거의 두 배에 달하는)라고도 불리며 비터링 용도로도 사용할 수 있습니다. 센테니얼은 Brewer's Gold와 USDA male 사이의 이배체 교배종입니다.

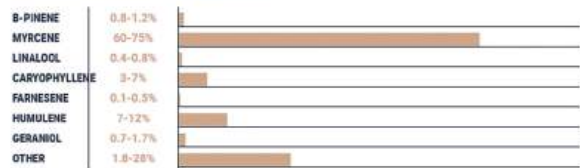
Bred in 1974 and released by Washington State University in 1990, Centennial is an aroma-type cultivar that has found favor as one of the most popular varieties in craft brewing. It is often referred to as a super-Cascade (containing nearly double the alpha content) and can be used for bittering purposes. Centennial is a diploid cross between Brewer's Gold and a USDA male.

**AROMA PROFILE: FLORAL, LEMON, ORANGE, TROPICAL, WOODY**

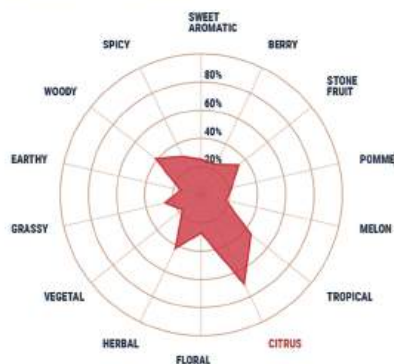
### TYPICAL BREWING VALUES <sup>?</sup>



### TOTAL OIL BREAKDOWN (% OF TOTAL OIL)



### SENSORY ANALYSIS <sup>?</sup>





## Talus® Brand

### Alpha Acids: 7-10%

Talus®는 핑크 자몽, 감귤 껍질, 말린 장미, 소나무 수지, 열대 과일, 세이지의 강렬한 향을 선사합니다. 이러한 독특하고 강렬한 향은 양조 과정 내내 유지됩니다. Talus와 함께라면 발에서 맡는 향을 잔에 그대로 담을 수 있습니다.

Talus® delivers big aromas of pink grapefruit, citrus rinds, dried roses, pine resin, tropical fruits and sage. These unique and impactful aromas remain throughout the brewing process. With Talus, what you smell in the field is what you'll get in your glass.

**AROMA PROFILE:** GRAPEFRUIT, HERBAL, PINE, ROSE, TROPICAL

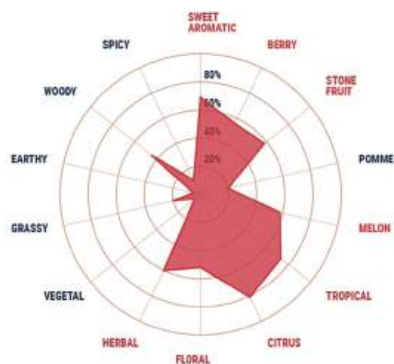
### TYPICAL BREWING VALUES ?



### TOTAL OIL BREAKDOWN (% OF TOTAL OIL)



### SENSORY ANALYSIS ?



# 맥파이 브루잉 컴퍼니

Magpie Brewing Company



MAGPIE  
BREWING  
CO.



© @magpiebrewing

www.facebook.com/magpiebrewing

www.magpiebrewing.com



맥파이 브루잉 컴퍼니는 2011년 시작되어 2012년 이태원의 경리단길에 맥파이의 첫번째 양조장이 문을 열었고, 2016년 제주도에 빈 감귤 창고를 개조해 양조장을 설립했다. 맥파이는 탄탄한 코어 맥주와 함께 다양한 계절 맥주를 꾸준히 출시하고 있으며, 좋은 소식을 전하는 까치처럼 좋은 맥주와 크래프트 맥주 문화를 전파하고 있다.

Magpie Brewing Company was started in 2011. 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. And like a magpie spreading good news, Magpie Brewing Company has been spreading good beer and craft beer culture.



# 땡뵀 Stinger

땡뵀는 맥주의 산미가 벌처럼 '쏘는' 느낌을 주는 것을 장난스럽게 표현한 말이다. 맥파이 브루잉은 과일과 홉의 풍미가 어우러진 맥주를 만들고 싶었다. 이를 위해 신맛이 나는 맥주가 이러한 풍미를 가장 잘 전달할 수 있는 선택이라고 판단했다. 다양한 옵션 중에서 패션프루트, 딸기, 망고의 과일 조합과 센테니얼과 탈루스의 홉 조합을 사용하기로 했다.

맥주의 원하는 향과 풍미를 고려해 홉을 가장 잘 사용할 방법을 결정했다. 센테니얼 홉은 월풀 과정에서 첨가할 때 풍미를 가장 잘 유지할 수 있다고 생각했고, 센테니얼과 탈루스를 조합해 드라이 호핑에 연속적으로 첨가했다. 이와 같이 맥주에 많은 양의 과일과 홉을 첨가하는 것은 항상 재미 있는 과정이다.

맥파이 브루잉은 이 맥주를 양조할 때 목표한 산도(pH)에 도달하기 위해 사워 프로세스에 집중하고, 그 다음으로 맥주의 풍미를 극대화 하기 위해 과일과 홉을 가장 잘 활용하는 방법에 중점을 두고 양조했다.

Stinger is a playful way to refer to the way the acidity of this beer might “sting” like a bee.

Magpie wanted to make a beer that blended the flavors of fruit and hops together. And to do this they decided that a sour beer would be a natural choice to best carry these flavors. From the options available to them they decided on using a fruit combination of passionfruit, strawberry, and mango, and a hop combination of Centennial and Talus.

They tried to take into consideration the desired aroma and flavor from their hops when deciding how to best use them in their beer. Magpie thought the Centennial hops would best retain flavor from a whirlpool addition. And then they added successive dry-hops of a combination of Centennial and Talus. Adding a large amount of fruit and hops to any beer is always a fun process!

For brewing this beer they first focused on the souring process to hit their target level of acidity. From there they put emphasis on how they can best use the fruit and hops to maximize their flavor contributions to the beer.

## Beer Recipe

Ingredients		Origin
Malt / Grain		Pilsner
		Wheat
		Oats
		Lactose
Yeast		Hornindal Kveik
Hops	Hot Side(Boil)	Columbus
	Whirlpool	Centennial
	Dry Hop	Talus(1st and 2nd dry hop)
		Centennial(1st and 2nd dry hop)
Special Ingredients		Passionfruit
		Strawberry
		Mango



## Beer Description

Style	Sour IPA with Passionfruit, Strawberry, and Mango
ABV	7%
IBUs	10
SRM	5
Appearance	탁하고 진한 오렌지색 Hazy, deep orange color.
Flavor & Aroma	달콤한 베이스에 날카로운 산미가 균형을 이루며, 과일과 홉의 조합으로 강한 열대과 일 및 시트러스 풍미 Sweet base that is balanced by a sharp acidity. Strong tropical and citrus flavors from the combination of fruits and hops.
Characteristics	풀 바디와 중간 정도의 탄산 Full bodied and medium carbonation.
Special point, etc.	바디감과 단맛을 강조하기 위해 유당이 함유되어 있다. Includes milk sugar for emphasis on body and sweetness

# 비어바나 브루잉

Beervana Brewing Co.



@beervana\_brewery\_seoul

www.facebook.com//beervanaseoul



Beervana는 맥주(Beer)와 모든 번뇌와 고뇌가 소멸한 상태를 뜻하는 열반(nirvana)의 합성어로 '맥주천국'을 의미한다. 미국에선 포틀랜드를 두고 맥주를 좋아하는 사람들의 천국이라 하여 Beervana city라 부른다.

일제 강점기인 1933년 우리나라 최초로 맥주 공장이 세워졌던 서울의 영등포에서 수제맥주로 맥주천국을 만들기 위해서 수제맥주 양조장을 만들고 비어바나로 명명했다. 클래식한 맥주를 존중함과 동시에 맥주의 최신 트렌드를 놓치지 않으며, 혁신적인 맥주를 만들기 위한 도전을 멈추지 않고, 항상 최상의 품질의 맥주를 만들기 위해 노력을 기울이고 있다.

맥주올림픽이라 불리는 월드비어컵을 대한민국 최초로 2년 연속 수상하고, 유로피언 비어스타 금,은,동을 수상하는 등 세계 최고의 맥주대회에서 수상함으로써 품질과 맛을 인정받고 있다.

Beervana is a combination of beer and nirvana, a state of mind in which all troubles and suffering have ceased, and means "beer paradise". In the United States, Portland is called 'Beervana city' because it is a beer lover's paradise.

In Yeongdeungpo, Seoul, where Korea's first beer factory was built in 1933 during the Japanese occupation, a craft beer brewery was established and named Beervana to create a beer paradise with craft beer. While honoring classic beers, the brewery keeps up with the latest trends in beer, never stops challenging itself to create innovative beers, and always strives to produce the best quality beer.

It has been recognized for its quality and taste by winning awards at the world's top beer competitions, including being the first Korean to win the World Beer Cup, known as the Beer Olympics, two years in a row, and winning gold, silver, and bronze at the European Beer Star.



# 홉런 IPA

## Hop Run IPA

홉런 IPA는 야구에서 홈런이 주는 황홀하고 통쾌한 인상과 입 안에서 터지는 홉의 풍미가 비슷한 점에 착안하여 지어진 이름이다. 클래식한 아메리칸 IPA로 미국과 한국의 많은 양조장에서 오랜 시간 동안 사랑 받아 온 스타일의 맥주로 브라보, 캐스케이드, 센테니얼 홉을 기반으로 양조했다. 또한 비교적 최근에 출시된 탈루스 홉을 사용하여 새로움을 더했다. 다양한 홉에서 기인하는 다채로운 풍미를 맥아의 단맛이 뒷받침함으로써 밸런스 있는 편안한 음용성을 준다.

야구에서 홈런을 쳤을 때 4개의 베이스를 도는 것처럼, 홉런 IPA도 4가지 홉의 맛을 단계별로 느낄 수 있다. 브라보 홉이 주는 씹쓸한 맛으로 시작해 캐스케이드와 센테니얼 홉의 풍미로 이어지며, 마지막으로 탈루스 홉이 마무리함으로써 홉이 주는 다채로운 풍미와 편안한 음용성은 홉런의 황홀함과 통쾌함을 입안에 선사한다. 탈루스 홉은 맥주의 풍미를 극대화하기 위해 콜드 사이드 공정에 주로 활용했다. 더블 드라이 호핑 기법을 사용하여 탈루스 홉의 풍미를 메인으로 잡고, 이를 브라보, 캐스케이드, 센테니얼 홉이 뒷받침할 수 있도록 홉 스케줄을 짰다. 특히 편안한 음용성을 위해 윌풀 기법을 활용해 홉의 쓴맛보다는 풍미 추출에 중점을 둬으로써 홉의 레이어뿐만 아니라 맥아의 구성 비율도 함께 고민하여 단맛과 쓴맛의 조화를 추구했다.

Hop Run IPA is named for the similarity between the ecstatic, exhilarating feeling of a home run in baseball and the flavor of hops that explodes in your mouth. Hop Run IPA is a classic American IPA that has stood the test of time at many breweries in the US and Korea. It's brewed with Bravo, Cascade, and Centennial hops to create a classic style of old school West Coast IPA. Beervana Brewing also added a fresh twist with the relatively new Talus hop, and the complex flavors from the various hops are backed by the sweetness of the malt for a balanced, comfortable drinkability.

Just as a home run in baseball circles the bases, Hop Run IPA has a total of four different hops that deliver flavor in stages. It starts with the initial bitterness of Bravo hops, followed by the flavors of Cascade and Centennial hops, and finally finishes with Talus hops. The complexity of flavors and comforting drinkability of the hops make for a home run of a brew. Talus hops were primarily utilized in the cold side process to maximize the flavor of the beer. They used a double dry hopping technique to create a hop schedule that allowed the Talus hop flavor to dominate and be supported by Bravo, Cascade, and Centennial hops. For ease of drinking, they focused on flavor extraction rather than hop bitterness by using the whirlpool technique, which allowed them to think about not only the layers of hops, but also the malt bill to achieve a balance of sweetness and bitterness.

### Beer Recipe

Ingredients	Origin	Ingredients	Origin
Malt / Grain	Extra Pale Ale 90%	Hops	Bravo
	Premium English Caramalt 4%		Hot Side(Boil) Centennial
	Aromatic Malt 4%		Cascade
	Crystal Medium 2%		Whirlpool Talus Centennial
Yeast	WLP 007	Dry Hop	Talus
			Centennial





Beer Description

Style	American IPA
ABV	6%
IBUs	38
SRM	8.5
Appearance	밝은 호박색과 좋은 헤드 Light amber. Good head foam
Flavor & Aroma	높은 홉 풍미와 중간 정도의 쓴맛, 몰트 단맛 High hop flavor. medium bitterness, Malty sweetness.
Characteristics	소나무, 플로럴한 향이 살아있는 클래식 웨스트 코스트 IPA의 특징 Pine, Floral, Classical West coast IPA
Special point, etc.	메인 홉은 탈루스, 서브 홉은 브라보, 캐스케이드, 센테니얼로 홉 풍미는 맥아 단맛과 균형을 이루고 있어 음용성이 좋다. Main hop is Talus. sub hop is Bravo, Cascade, Centennial. Hop flavor is balanced with malt sweetness. it makes drinkability

**아트몬스터 브루어리**  
Artmonster

**Artmonster**  
월드챔피언수제맥주



© @artmonsterbrewery

artmonster.co.kr



2012년 서울 주재 영국 이코노미스트 기자가 “한국 맥주는 북한의 대동강 맥주보다 맛이 없다.”고 비꼰 것에 자극을 받은 창업자는 미국에서 5년간 양조기술을 배우며 500여 회의 테스트 배치를 양조했다. 2017년 한국으로 돌아와 양조를 설립하기 전 “맥주는 예술이다”라는 생각을 하게 되었고, 양조장의 이름을 아트몬스터로 정했다. 아트몬스터는 국내 수제맥주 업계에서 무시할 수 없는 괴물 같은 존재라는 뜻이다. 아트몬스터는 맛이 예술인 맥주를 만들기 위해 끊임없이 노력하고, 멋이 있는 힙한 맥주를 만들겠다고 말한다.

In 2012, a British reporter for the Economist based in Seoul sarcastically remarked that “Korean domestic beer tastes worse than North Korea’s Daedong River beer.” Motivated by this, our founder spent five years in the United States learning brewing technology, whilst simultaneously brewing around 500 test batches, before returning to Korea to establish the brewery. In 2017, whereupon he decided that if “Beer is Art.” They will name their brewery Artmonster! Artmonster as in a monstrous force to be reckoned with in the local craft beer industry.

Artmonster will constantly strive to brew beer that tastes like art, they make cool and hip beer for customers who we believe are all special. When they drink Artmonster’s beer, Artmonster wants them to think of it as artful boutique beer.

# A.M.G Double IPA

## Art Monster Good Double IPA

A.M.G Double IPA는 'Art Monster Good Double IPA'라는 의미로 아트몬스터 브루어리는 웨스트 코스트 스타일에 많이 사용되는 캐스케이드와 센테니얼 홉이 Talus 홉의 트로피컬 하고 달달한 캐릭터가 어우러지면 Hazy IPA 스타일로 재미있는 맥주를 만들 수 있을 것이라고 생각했다.

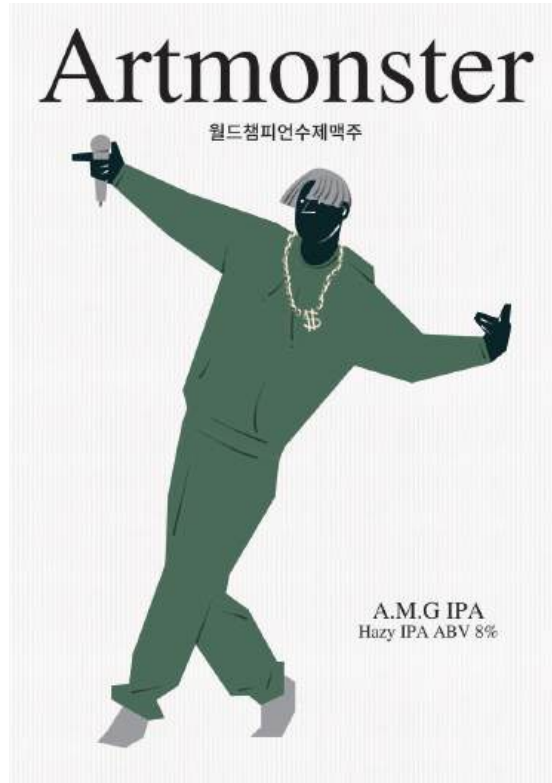
양조중 월풀 과정에서 탈루스와 센테니얼 홉을 첨가하였을 때 두 캐릭터의 밸런스가 잘 어울렸다. 하지만 발효가 거의 끝날 무렵 비슷한 양의 캐스케이드, 센테니얼, 탈루스 홉으로 1차 드라이 호핑을 하였는데, 두 C홉의 강한 시트러스향이 탈루스의 달달한 캐릭터와 잘 어우러지지 않았다. 그래서 레시피를 약간 수정하여 2차 드라이호핑 과정에서 Talus의 양을 늘려 호핑을 하였더니 세가지 홉의 조화가 잘 이루어져 달달하면서 시트러스한 음용성 좋은 맥주가 완성되었다.

A.M.G Double IPA means "Art Monster Good Double IPA". Artmonster Brewing thought that the Cascade and Centennial hops, which are popular in the West Coast style, combined with the tropical and sweet character of Talus hops would make for an interesting beer in the Hazy style.

During the brewing process, adding Talus and Centennial hops in the whirlpool stage resulted in a well-balanced character. However, when they performed the first dry hopping towards the end of fermentation with equal amounts of Cascade, Centennial, and Talus hops, the strong citrus notes of the two C hops did not blend well with the sweetness of Talus. By slightly adjusting the recipe and increasing the amount of Talus hops for the second dry hopping, they achieved a harmonious balance among the three hops, resulting in a sweet and citrusy beer with excellent drinkability.

### Beer Recipe

Ingredients		Origin
Malt / Grain		Pale Malt 59.6%
		Wheat Malt 17%
		Oats17%
		Acidulated 2%
		Lactose 4.3%
Yeast		Verdant IPA
Hops	Hot Side(Boil)	Bravo
	Whirlpool	Centennial
		Talus
	Dry Hop	Cascade (7days)
		Centennial (7days)
		Talus (7days)
		Centennial (2days)
Talus (2days)		



## Beer Description

Style	Double IPA
ABV	8%
IBUs	78
SRM	3
Appearance	밝고 탁한 외관 Pale Hazy
Flavor & Aroma	멜론, 시트러스, 베리류 Melon , Citrus, Berry
Characteristics	단 맛과 시트러스가 좋은 균형감을 가지고 있다. Sweet and Citrus well Balanced
Special point, etc.	높은 알코올 감과 매우 조화로운 홉의 조화 High alcohol feeling and well harmonized hops



# 와일드웨이브 브루잉

Wild Wave Brewing Co

**WILD WAVE  
BREWING  
CO.**



© @wildwave.brew

🌐 wildwavebrew.com



와일드 웨이브 브루잉은 국내 최초 사워, 와일드 맥주 전문 브루어리다. 2015년 부산 광안리에 자리 잡고 맥주를 집시브루잉 프로젝트로 위탁생산을 통해 시작된 와일드웨이브 브루잉은 2017년 부산 해운대구 송정에 자체 양조장을 완성했으며, 현재에는 부산 기장군 정관읍으로 이전하여 맥주를 생산하고 있다.

"한국을 표현할 수 있는 맥주를 어떻게 만들 것인가?"

하나의 질문에서 시작된 와일드 웨이브는 자연 속 효모를 담은 와일드비어로 답을 찾았다.

와일드웨이브는 맥주의 구성 요소 중 로컬의 색채를 가장 잘 나타낼 수 있는 것이 효모라고 생각했다. 특히 한국에서 효모는 전통 음식인 김치부

터 각종 장, 전통주까지 다양한 형태의 발효 음식으로 우리의 삶과 함께 해왔다는 점에서 우리 삶의 일부인 효모를 사용하여 기존 맥주와 차별화된, 동시에 로컬이 가진 다양한 개성과 특징을 맥주에 담아 내기 위해 노력하고 있다. 또한 와일드 웨이브는 맥주를 만들기 위해 들어간 많은 이들의 정성과 노력을 기억하기에 이를 콘텐츠와 문화에 담아 전달하고, 우리 삶의 다양성을 기여하고자 한다.

Wild Wave Brewing is Korea's first brewery specializing in sour and wild beers.

Founded in 2015 in Gwanganri, Busan, and started by outsourcing beer production as a gypsy brewing project, Wild Wave Brewing completed its own brewery in Songjeong, Haeundae-gu, Busan in 2017, and has now moved to Jeonggan-eup, Gijang-gun, Busan.

"How do we brew the beer that can express Korea?"

It started with a question, and Wild Wave found the answer with Wild Beer, a beer that contains yeast from nature.

The brewery felt that yeast was the component of beer that could best represent the local color.

In Korea, in particular, yeast has been a part of our lives in various forms of fermented food, from kimchi, a traditional food, to various types of fermented paste, to traditional liquors, so Wild Wave strives to use yeast, which is a part of our lives, to create a beer that is different from conventional beers, and at the same time, to capture the various personalities and characteristics of the locals.

Wild Wave also remembers the hard work and effort that many people put into making beer, so we want to convey this through content and culture and contribute to the diversity of our lives.

# 이세계 썸머

## Summer in Another World

이세계 썸머는 트리플 IPA로 여름 시즌과 잘 어울리는 아메리칸 페일 에일 스타일인 '여름아 부탁해'의 강화 버전이다. 와일드웨이브는 페일 에일과 IPA를 양조하면서 다양한 홉으로 강한 IPA를 만드는 것이 도움이 될 것으로 생각해 이 맥주를 기획하게 되었다.

이번 프로젝트 참여는 와일드 웨이브에게 매우 중요하고 특별한 의미가 있다. 이번 기회를 통해 자신들이 생각했던 것 보다 호피한 맥주 양조에 대해 더 좋은 경험을 할 수 있었기 때문이다. 와일드웨이브는 보통 와일드 맥주 스타일에 집중하기 때문에 호피한 맥주를 만든다는 것은 새로운 도전이었다. 그리고 와일드웨이브는 이 맥주를 브랜드 아이덴티티를 구축하기 위한 좋은 기회로 삼고자 했다. 올 봄에 페일 에일 '여름아 부탁해'를 출시했는데, 이 프로젝트에 대해 들었을 때 더 강한 맥주를 만들어보자는 아이디어가 떠올라 기획하게 되었다.

와일드웨이브에는 드라이 호핑에 비스타 홉을 사용했는데 그간 비스타를 사용한 맥주가 없었기 때문에 이 홉을 사용하게 되어 매우 기뻐하며, 좋은 결과를 위해 신께 기도 했다고 전했다.

"Summer in Another World" is a triple IPA, an enhanced version of the American pale ale style "Please Summer!," which is perfect for the summer season. The idea for this beer came about because Wild Wave brews both pale ales and IPAs and thought it would be beneficial to create a strong IPA with a variety of hops.

Joining this project was a very important and special opportunity to Wild Wave because they typically focus on wild beer style, so making a hoppy beer was a new challenge to them. By diversifying beers produced, they were able to further build their brand identity. They launched their pale ale "Please Summer!" this past spring and when they heard about this project, they had the idea to brew a stronger version of that beer.

Wild Wave has not previously used Talus hops and they were excited for the opportunity to do so. They used it for dry hopping and hope that everyone will enjoy the results.

### Beer Recipe

Ingredients		Origin
Malt / Grain		Pale Ale 89.3%
		Caramel Malt 3.6%
		Sucrose 7.1%
Yeast		US-05
Hops	Hot Side(Boil)	Bravo
		Centennial
	Whirlpool	Cascade
	Dry Hop	Talus



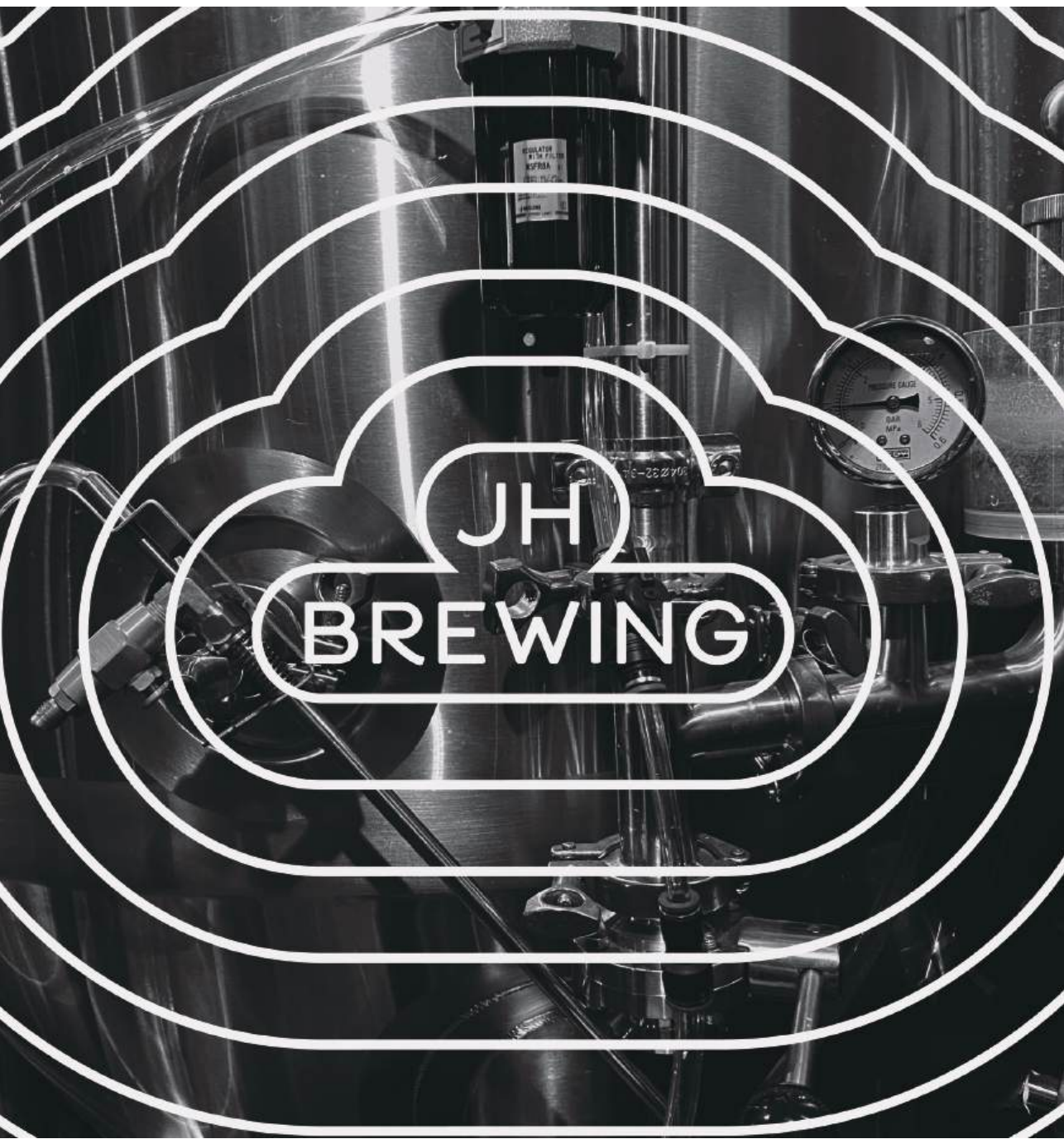
## Beer Description

Style	Triple IPA
ABV	9.50%
IBUs	64
SRM	8
Appearance	밝은 오렌지색 Pale orange
Flavor & Aroma	시트러스, 열대과일, 강한 쓴맛 Citrus, tropical, strong bitterness
Characteristics	높은 알코올과 잘 어울리는 시트러스 & 열대 과일의 캐릭터 Citrus & Tropical fruit character well matched with high alcohol
Special point, etc.	스트롱 IPA 스타일의 맥주 Beer style - strong IPA



**JH 브루잉**

JH Brewing





© @jhbrewing



제이에이치브루잉은 경기도 하남시에 위치한 마이크로 브루어리로, 고품질의 맥주에 집중하여 다양한 스타일의 크래프트 맥주를 만들고 있다. 독일 뮌헨 생활 중 독일 맥주에 대한 애정에서 시작해 미국의 홈브루잉 문화를 접한 것이 지금의 국내 크래프트 맥주 양조장으로 이어져 자리 잡게 되었다.

양조장 오픈 이후 20개 이상의 제품을 출시했으며, 5개의 국제 맥주 대회에서 수상했다. 제이에이치브루잉은 앞으로도 좋은 맥주를 만들며 한국의 좋은 수제맥주 문화와 함께 성장해 나갈 계획이다.

JH Brewing is a micro brewery in Hanam City, Gyeonggi-do, South Korea, making various style of craft beer in focusing on high quality of beer. It started from love of German beers during the life in Munich Germany and got into American home brewing culture which got into the current craft beer brewery status in Korea.

Since the opening of brewery it has released over 20 products and has won 5 international beer awards. JH Brewing plan to keep making good beer and look forward to grow together with good Korean craft beer culture.

# 더블 드라이 호핑 콜드 IPA

## DDH Cold IPA

DDH Cold IPA는 우리나라의 쌀을 부분적으로 사용한 미국식 콜드 IPA로 프로젝트 맥주 이름은 DDH Cold IPA로 맥주 스타일(Cold IPA)과 사용된 더블 드라이 호핑(DDH) 방식에서 따온 것이다. 양조장에 밥솥이 따로 설치되어 있어서 생 쌀을 맥주 양조에 사용할 수 있다는 특징을 이용해 약 20%의 백미를 사용해 시리얼 매시를 만들고 라거 효모 균주로 발효시킨 콜드 IPA를 만들었다.

홉의 아로마를 최대한 살리는 것이 목표였기 때문에 평소보다 많은 양의 홉을 투입했고, 모든 호핑 단계에서 아로마를 최대한 살리기 위해 노력했다. 끓이는 과정에서 후기에 홉을 첨가하고, 윗풀, 첫번째 드라이 호핑, 두번째 드라이 호핑 등 과정마다 맥주 컨디셔닝 온도를 조절하여 사용된 홉의 좋은 향을 최대한 끌어내기 위해 노력했다. 대개 쌀맥주는 알코올도수 5% 정도로 양조하는데 7%를 만들려면 쌀의 양을 두 배로 늘려야했기 때문에 쌀을 익히는 과정이 힘들었다고 했다. 쌀을 사용하는 만큼 밥 짓는 과정이 양조 과정의 첫 번째 단계였기 때문에 당연히 잘 진행되도록 해야 했다. 임종협 대표는 이 프로젝트 맥주가 기억에 남는 이유는 모든 부분에서 JH 브루잉의 한계를 뛰어넘을 수 있었기 때문이다.

“이런 종류의 도전은 가장 좋아하는 일로 레시피 디자인부터 드라이 호핑에 사용되는 홉의 양에 이르기까지 양조장의 새로운 측면에 도전하고 배울 수 있었다. 제가 맥주를 만드는 즐거움만큼 여러분도 이 맥주를 즐기셨으면 좋겠습니다!”

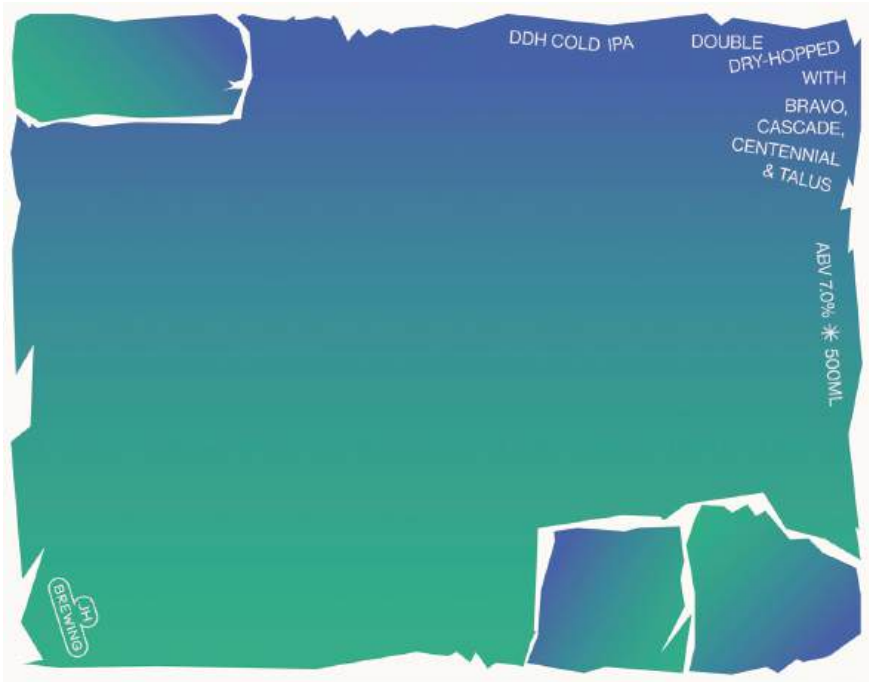
DDH Cold IPA is an American-style Cold IPA that incorporates Korean rice and is named after the beer style (Cold IPA) and the double dry hopping (DDH) method used in its brew. JH Brewing took advantage of the fact that the brewery has a separate rice cooker, which allowed them to use raw rice for brewing beer, so they made a cereal mash using about 20% white rice and fermented it with a lager yeast strain to create a cold IPA. The goal was to maximize the aroma of the hops, so JH Brewing added more hops than usual and worked to maximize the aroma at every stage of hopping: adding hops late in the boil, adjusting the beer conditioning temperature during the whirlpool, first dry hopping, and second dry hopping to bring out the best aromas of the hops used.

Typically, rice beer is brewed at around 5% ABV, but JH Brewing had to double the amount of rice to get to 7% ABV, so the process of cooking the rice was a challenge for them. JH Brewing head brewer Lim says the project beer was memorable because it allowed him to push JH Brewing's boundaries in every way.

“This kind of challenge is my favorite, and it allowed me to challenge and learn new aspects of the brewery, from recipe design to the amount of hops used in dry hopping. I hope you enjoy these beers as much as I enjoyed making them!”

### Beer Recipe

Ingredients	Origin	Ingredients	Origin
Malt / Grain	Pilsen Malt 2-Row 73.4%	Hops	Hot Side(Boil) Bravo
	Acidulated 3%		Whirlpool Cascade
			Rice 23.7%
Yeast	WLP 830	Dry Hop	Cascade 1st Dry Hop (5days)
			Centenial 1st Dry Hop (5days)
			Talus 2nd Dry Hop (5days)



## Beer Description

Style	Cold IPA
ABV	7%
IBUs	60
SRM	2.8
Appearance	투명한 황금빛 노란색 Clear golden yellow
Flavor & Aroma	과일 & 소나무(호피) Fruity & piney(hoppy)
Characteristics	깨끗하고, 산뜻하며, 쌉쌀하고, 드라이함 Clean, Crisp, Bitter, Dry
Special point, etc.	지역의 백미를 사용한 시리얼 매시 Cereal mash using local white rice



# 화이트크로우 브루잉 컴퍼니

White Crow Brewing



© @whitecrowbrewing

🌐 www.whitecrowbrewing.com

화이트크로우 브루잉 컴퍼니는 좋은 장소에서 좋은 사람들을 위한 좋은 맥주를 만들며, 이러한 요소들을 모아 특별한 경험을 선사하고 있다. 화이트크로우는 2018년 동계올림픽이 개최된 평창의 아름다운 산골짜기에 위치해 있다. 화이트크로우는 이름도 평창의 옛 지명인 '백오현'에서 따온 것으로, 한국에서 단 하나뿐인 특별한 브루어리라는 자부심을 가지고 있다.

화이트크로우의 모든 맥주는 깊은 산 속의 신선한 지하수라는 가장 필수적이면서도 지역적인 재료에서 시작된다. 이를 바탕으로 2019년부터 국제 맥주대회에서의 수상 경력을 자랑하는 맥주를 만들어오고 있다.

화이트크로우는 수제맥주, 자연, 동물, 어드벤처 스포츠를 사람들이 모여 마라톤, 사이클, 하이킹, 패러글라이딩 등과 같은 흥미로운 이벤트를 매년 주최하고 참여한다.

White Crow Brewing Company makes Good Beer for Good People in Good Places. We create special experiences by bringing these elements together. The brewery and tap house are located in a spectacular mountain valley in Pyeongchang, home of the 2018 Winter Olympics. The company name White Crow comes from the ancient name of the Pyeongchang region (백오현) and just like the bird, the company prides itself on its unique nature - a one-of-a-kind destination brewery in Korea.

Every beer from White Crow starts from the most essential and local ingredient - brilliantly clear and fresh ground water drawn from deep within the mountain. From this foundation we have crafted internationally award-winning beers since 2019.

The company brings together people who love handcrafted beer, nature, animals, and adventure sports; hosting and joining exciting annual events including marathon running, cycling, hiking, and even paragliding.





# 60 마지기 평창 페일 에일

## 60 Mazigi – Pyeongchang Pale Ale

60 마지기는 멀리 바다의 파도처럼 펼쳐진 산봉우리를 볼 수 있는 평창의 특별한 장소다. 이 맥주는 평창을 찾는 방문객을 환영하는 맥주로, 멋진 산의 풍경과 함께 마시기 딱 좋은 맥주이기도 하다.

60 마지기는 평창의 지역 업체들과 협력하여 여름철 목마른 방문객들에게 선보이는 맥주다. 가벼운 바디감으로 마시기 편하면서도 클래식 홉의 시트러스와 소나무 향을 강조함으로써 가장 상쾌하고 맛있는 맥주를 만들었다. 약간의 쓴맛이 균형을 이루며 클래식 아메리칸 페일 에일을 현대적으로 재해석했다.

홉의 향과 풍미를 최대한 살리기 위해 맥즙을 끓이는 후반기, 윌풀, 드라이 홉 과정에서 홉을 첨가하는 것에 중점을 뒀다. 윌풀에 첨가하기 전에 맥즙을 80℃로 냉각하여 이성질화의 양을 줄이고(쓴맛 감소) 아로마 홉 오일을 그대로 유지했다. 센테니얼 홉은 높은 '생존성'으로 유명하다. 즉, 이 홉의 맛과 향이 끓임과 발효 과정에서도 살아남는 경향이 있어 탈루스 드라이 호핑과 어우러져 이 맥주에 매우 기분 좋은 홉의 특성을 부여한다.

60 Mazigi is a special place in Pyeongchang. From there you can see mountain tops stretching into the distance like waves in the sea. This beer will help welcome visitors to Pyeongchang, a perfect drink with a stunning mountain view.

White Crow Brewing has teamed up with local businesses in Pyeongchang to share this beer with thirsty summertime visitors. They crafted this beer to be the most refreshing and delicious beer they have ever had - light-bodied and easy drinking, and highlighting the citrus and pine qualities of classic hops, with just a touch of balancing bitterness. A modern take on a classic American Pale Ale.

To get the most aroma and flavor from these hops, they have focused on late boil, whirlpool, and dry hop additions. Before adding to the whirlpool, wort is cooled to 80C, which reduces the amount of isomerization (reducing bitterness) and keeps the aromatic hop oils intact. Centennial hops are noted for their high 'survivability' - that is, the flavor and aroma of these hops tends to survive through the boiling and fermentation processes, which, in addition to Talus dry-hopping, will lend this beer a very pleasant hop character.

### Beer Recipe

Ingredients		Origin
Malt / Grain		Pilsner 73.7%
		Vienna 21.1%
		Caramalt 5.3%
Yeast		US-05
Hops	Hot Side(Boil)	Bravo
		Centennial
	Whirlpool	Centennial
	Dry Hop	Centennial
		Talus



## Beer Description

Style	Modern American Pale Ale
ABV	4.60%
IBUs	30
SRM	4
Appearance	약간의 탁함이 있는 밝은 황금색, 흰색 거품으로 덮여 있음 Light gold with a slight haze, capped by white foam
Flavor & Aroma	홉 풍미가 전면에 나타나며, 시트러스와 소나무, 가벼운 빵용 맥아의 풍미가 있음 Hop-forward, citrus and pine, with light bready maltiness.
Characteristics	맛있고 알코올 도수가 낮아 편히 마시기 좋습니다. Delicious and sessionable.
Special point, etc.	쓴맛과 낮은 단맛의 균형. Balancing bitterness and low sweetness.

## 주한미국대사관 농업무역관

U.S. Agricultural Trade Office: ATO



웹사이트 [www.atoseoul.com](http://www.atoseoul.com)

담당자 연락처 [chunhr@state.gov](mailto: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, ATO Seoul has been collaborating with Korean craft breweries to promote 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 박람회에 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. The ATO also introduces new U.S. companies and products to the Korean market that are not present in Korea, support Korean buyers' buying missions to U.S. trade shows, and support U.S. companies' visits to Korea. Additionally, the ATO also help Korean importers find U.S. suppliers or match them with desired products through the U.S. Commercial Service or U.S. Department of Agriculture databases.

## 미국 홉 재배자 협회

Hop Growers of America(HGA)

웹사이트 [www.usahops.org](http://www.usahops.org)

페이스북 [www.facebook.com/usahops](https://www.facebook.com/usahops)



미국 홉 재배자 협회(HGA)는 재배자 지원, 통계 및 무역 진흥, 교육에 중점을 둔 무역 단체로 HGA의 프로그램은 미국 홉 재배자 협의회, IPM 현장 가이드, 자체 인증 모범 사례 프로그램, 통계, 식물 보호 요구 사항, 규제 표준의 국제 조화 등과 같은 국가적 차원의 지원을 강조한다.

HGA는 미국농무부(USDA)와 국제 홉 재배자 협의회(International Hop Growers Convention: IHGC)의 통계 및 업데이트에 연계된 발표 일정을 통해 각 작물의 상황과 전체 홉 시장에 대한 업데이트를 제공한다.

Hop Growers of America is a trade organization with primary focus on grower support, statistics, trade promotion, and education. HGA's programs emphasize nationally-focused support such as the American Hop Growers Convention, IPM Field Guide, Self-Certified Best Practices programs, Statistics, Plant Protection needs, International Harmonization of Regulatory Standards.

HGA provides updates on the progress of each crop year and overall hop market through a schedule of releases tied to statistics and updates from the USDA and the International Hop Growers Convention (IHGC).

## 야키마 치프 홉스

Yakima Chief Hops

웹사이트 [www.yakimachief.com](http://www.yakimachief.com)

인스타그램 [@yakimachief](https://www.instagram.com/yakimachief)



야키마 치프 홉스는 100% 홉 농장 소유인 미국의 홉 공급 회사로, 100년이 넘는 전통을 자랑한다. 미국 북서부를 기반으로 고품질의 홉을 생산하는 재배자들과 양조장들 사이에 강한 관계를 구축하는 네트워크 조직이기도 하다.

야키마 홉 농장 네트워크의 가장 큰 장점 중 하나는 정보, 전문지식의 공유 및 협력을 통해 진정한 지속가능성과 안전성을 달성한다는 것이다. 대표적인 제품의 종류로는 홉 펠릿, 아메리칸 노블 홉, 크라이오 홉 등이 있다.

American hops continue to be popular in Korea because of its strong and rich flavor. Yakima Chief Hops is an American hop supplier and 100% grower-owned network of family hop farms based in the Pacific Northwest. With over 100 years of tradition, it also builds strong relationships between growers that produce high-quality hops and breweries.

One of the greatest advantages of Yakima Farm Network is that it achieves true sustainability and safety through sharing and cooperation in information and expertise. Its main products include hop pellets, American Noble hops, and Cryo Hops etc.

## 비전바이오켐

Bision Corporation

웹사이트

[www.bision.co.kr](http://www.bision.co.kr)

인스타그램

@\_bision\_

담당자 연락처

[bision@bision.co.kr](mailto:bision@bision.co.kr)

 **비전바이오켐**

1988년 설립된 비전바이오켐은 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 비전바이오켐은 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.

## 사단법인 한국수제맥주협회

Korea Craft Brewers Association

웹사이트

[www.craftbrewers.or.kr](http://www.craftbrewers.or.kr)

인스타그램

@kbeerfest



사단법인 한국수제맥주협회(Korea Craft Brewers Association)는 2003년부터 국세청 산하에 등록된 단체로, 대한민국 수제맥주 산업을 대표하고 있다. "Drink Local" 캠페인을 통해 한국에서 생산된 수제맥주를 홍보하고 소비를 촉진함으로써 한국 수제맥주의 확산을 위해 노력하고 있다.

국내에서 다양한 맥주가 생산되고, 소비자들과 연결됨으로써 더욱 건강한 맥주산업 생태계를 만들어가고자 하며, 회원사의 권익 증진과 수제맥주 산업의 성장 및 수제맥주 문화의 확산을 도모한다.

The Korea Craft Brewers Association (KCBA) has been a registered organization under the National Tax Service since 2003, representing the craft beer industry in Korea. Through the "Drink Local" campaign, the KCBA strives to promote and increase the consumption of craft beers brewed in Korea, thereby fostering the spread of Korean craft beer.

The association aims to create a healthier beer industry by producing various types of beer domestically and connecting them with consumers. It works to enhance the rights and interests of its members, promote the growth of the craft beer industry, spread craft beer culture.



## 비어포스트

The Beerpost

웹사이트 beerpost.kr  
인스타그램 @beerpostofficial  
담당자 연락처 beerpost@naver.com



2015년 11월 창간해 총 52권 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. 독자들하고 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 52 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 Mulla-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.



MAGPIE  
BREWING  
CO.

Artmonster  
월드챔피언수제맥주



WILD WAVE  
BREWING  
CO.



bision 비전바이오켐





U.S. Agricultural Trade Office

[www.atoseoul.com](http://www.atoseoul.com)

Email: [atoseoul@state.gov](mailto:atoseoul@state.gov)