Koźlak dubeltowy (doppelbock)

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 3.01.2019, akt. 27.02.2019, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 18-22°Blg
Ekstrakt końcowy: 3,5-5,5°Blg
Zawartość alkoholu: 7-10% obj.
Goryczka: 25-35 IBU
Barwa: 14-54 EBC

Mocniejsza wersja koźlaka (bocka, maibocka lub festbocka). Ekstremalnie słodowe piwo, nazywane czasem płynnym chlebem.

Wyróżniki stylu: Bardzo pełne i sycące, ekstremalnie słodowe niemieckie piwo dolnej fermentacji. Od porteru bałtyckiego różni się jaśniejszą barwą i brakiem nut czekoladowych. Pod względem intensywności smaku, pełni i zawartości alkoholu znajduje się pomiędzy najmocniejszym eisbockiem, a standardowymi koźlakami.

Historia: W ramach kontrreformacji, w roku 1627 książę Bawarii Maksymilian I sprowadził do Monachium włoski zakon paulinów. Ten miał bardzo surowe zasady dotyczące postu, które pozwalały na spożycie wyłącznie płynnego pożywienia. W stosunkowo chłodnym klimacie Bawarii włoscy mnisi potrzebowali czegoś naprawdę pożywnego. Z początku potrzebę tę zaspokajał koźlak z Browaru Książecego (Hofbräuhaus), ale w roku 1629 udało się paulinom wyprosić u księcia przywilej warzenia własnego piwa. Warto zaznaczyć, że przywilej warzenia nie dawał mnichom prawa wyszynku, jednak paulini lekceważyli ten "szczegół". Aby uczynić piwo jeszcze bardziej pożywnym, mnisi warzyli koźlaka o jeszcze większym ekstrakcie i mocy. Z początku piwo nazywało się *Herrenbier, des heiligen Franz Öl* (Piwo mocne, olej świętego Franciszka) lub *Sankt--Vaters-Bier* (Piwo Ojca Świętego), później przyjęła się nazwa *Salvator* (Zbawiciel). Od 1840 roku wiele monachijskich browarów (a później także browary spoza Monachium) warzyło mocne piwo o nazwie "Salvator". Główny piwowar zsekularyzowanego już wówczas browaru Paulaner wygrał jednak proces i wyrokiem sądu uznano, że "Salvator" to nie nazwa stylu, ale marka piwa. Był to prawdopodobnie pierwszy przypadek takiego procesu w historii piwowarstwa. Od tego czasu piwu warzonemu w na wzór paulińskiego piwa mocnego w innych browarach nadawano nazwy kończące się na -ator. Dla stylu przyjęła się natomiast nazwa doppelbock.

Aromat: Średniowysoka do wysokiej słodowość o złożonym charakterze chleba razowego z nutami skórki chleba, tostowymi i opcjonalnie niską karmelowością. Ciemniejsze wersje mogą mieć jeszcze bardziej złożony aromat, do którego dochodzą nuty suszonych owoców, wiśni, śliwki lub winogron na poziomie do średnioniskiego. W każdym wypadku dominować musi jednak aromat chlebowy. Aromat kontynentalnych chmieli na poziomie najwyżej średnioniskim, dopuszczalny wyłącznie w jasnych wersjach. Alkohol wyczuwalny na poziomie do średnioniskiego, o charakterze likieru. Estry owocowe na poziomie najwyżej niskim. Poza tym czyste, bez diacetylu i nut siarkowych.

Smak: Piwo powinno smakować jak płynny chleb. Dominować więc musi razowa słodowość z nutami skórki lub okruszków chleba, tostowymi, ewentualnie lekko karmelowymi. Ciemniejsze interpretacje mogą mieć dodatkowe aromaty suszonych owoców, wiśni, śliwki lub winogron na poziomie do średnio niskiego. Chmiel wyczuwalny wyłącznie w jasnych wersjach, na poziomie do średnioniskiego, o ziołowym, kwiatowym, korzennym charakterze. Likierowy alkohol wyczuwalny na poziomie do średnioniskiego, opcjonalnie niski poziom estrów. Brak diacetylu i nut siarkowych. Finisz od półwytrawnego do półsłodkiego. Słodycz powinna pochodzić z alkoholu, melanoidyn lub karmelu, nie z niskiego odfermentowania, a wersje jasne powinny być półwytrawne. Słodowość powinna dominować, a goryczka tylko nadawać kontrast, tak by piwo nie wydawało się zbyt słodkie i męczące. Długo utrzymujący się w ustach chlebowy, likierowy posmak; w wersjach jasnych z nutami chmielu w tle.

Goryczka: Średnioniska w ciemnych wersjach do średniej w wersjach jasnych. Chmielowo-alkoholowa. Nie zalegająca i gładka.

Wygląd: Barwa od ciemnozłotej do ciemnobrązowej. Klarowne. Piana od białej do beżowej, obfita, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia wysoka, ale piwo nie może sprawiać wrażenia niedofermentowanego. Gładka, choć nieco lepka od alkoholu, tekstura. Wysycenie średnioniskie do średniego. Większość piw w tym stylu będzie nawet wyraźnie rozgrzewająca i nie jest to wadą dopóki alkohol nie jest przeszkadzający, ostry, rozpuszczalnikowy lub dominujący.

Surowce i technologia: Wersje jasne opierają się na słodzie pilzneńskim i wiedeńskim, ciemniejsze na monachijskim i wiedeńskim. Niewielki dodatek słodów karmelowych jest dopuszczalny w obu wersjach. Do zasypu ciemnych doppelbocków można dodać odrobiny słodu czekoladowego. Chmiele kontynentalne. Czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji podkreślające aspekt słodowy piwa. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie oraz długo gotowane.

Przykłady komercyjne: Paulaner "Salvator", Ayinger "Celebrator", Spaten "Optimator", Tröegs "Troegenator", Weihenstephaner "Korbinian", Eggenberg "Urbock 23º".

Temperatura serwowania: 8-12°C

Szkło: Snifter, tulip

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	●
Estry owocowe	●	●	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Owocowe estry	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	●	●	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	○	○	●
Nasycenie	○	○	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	●	●	●	○	○

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)