Koźlak jesienny holenderski (herfstbok)

Autor: Piotr Kucharski
Publ.: 4.10.2018, akt. 4.07.2020, ściągnięto 25.04.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 15,5-18°Blg
Ekstrakt końcowy: 4,0-6,0°Blg
Zawartość alkoholu: 5,0-7,5% obj.
Goryczka: 20-30 IBU
Barwa: 40-90 EBC

Holenderski sezonowy styl zwykle górnej fermentacji, wypuszczany na rynek każdej jesieni w okresie od 21 września do 21 grudnia i sprzedawany zwykle do lutego. Stosowane są różne pisownie - herfstbok i herfstbock, ewentualnie po prostu bok i bock.

Wyróżniki stylu: Herfstbok jest piwem ciemnym, słodowym, estrowym, pełnym, wykazującym sporo podobieństw z innymi stylami. Stanowi w zasadzie ciemną, górnofermentacyjną wersję koźlaka w stylu niemieckim, ponadto bardzo płynna jest granica między nim a belgian strong dark ales. Warzy się również jego jasną, wiosenną wersję, nazywaną lentebok.

Historia: Styl wywodzi się z ziem niemieckich i tamtejszych koźlaków, które przeszły ewolucję na gruncie holenderskim. W pierwszej połowie XIX w. importowano je z Niemiec, jednak - po wprowadzeniu wysokich ceł importowych w połowie wieku - zdecydowanie zwiększyła się miejscowa produkcja piwa przy użyciu tradycyjniejszej dla regionu metody górnej fermentacji. Pod koniec stulecia coraz częściej stosowano dolną fermentację, która stała się prostsza w użyciu dzięki rozpowszechnianiu sprzętu chłodniczego. Za pierwszego holenderskiego koźlaka dolnej fermentacji uważa się Winterbier z browaru Amstel, wypuszczonego w 1872 r. Produkcję piw w tym stylu przerwała II WŚ i wznowiono ją dopiero w 1950 r., ale piwa w tym stylu nie budziły zianteresowania. Gdy w 1978 w pubie Gollem piwni pasjonaci zorganizowali konkurs jesiennych koźlaków, zebrali ich zaledwie trzy! Dopiero w 1982 browar Arcense Bierbrouwerij (obecnie Hertog Jan Brouwerij, wchodzący w skład koncernu Anheuser-Busch InBev), zdecydował się na uwarzenie wersji górnej fermentacji. Kolejni producenci poszli za jego przykładem i zaczęli wypuszczać piwa przypominające nieco belgijsko/holenderskie dubble, choć wówczas wyłącznie w wersji butelkowej. Pierwszym beczkowym koźlakiem jesiennym był koncernowy Amstel Bokbier z 1983, choć jego popularność rozpoczęła się tak naprawdę od lat 90. W XXI w. mniejsze browary zaczęły eksperymentować z surowcami, takimi jak słód wędzony czy przyprawy i obecnie sezon jesienny stanowi dla nich świetną okazję, aby zaprezentować wyjątkowe, wyróżniające się wersje stylu, choć w swoim portfolio mają go również koncerny piwne. Najlepszym sposobem na degustację wielu herfstboków w jednym miejscu są festiwale (w tym największy w Holandii PINT Bokbierfestival) oraz tematyczne wydarzenia w pubach.

Poza Holandią styl jest bardzo mało znany i rzadko podejmuje się próby jego warzenia. Gdy amerykańska organizacja sędziowska BJCP odmówiła uznania herfstboków za odrębny styl, wywołało to w holenderskich piwnych kręgach spore oburzenie.

Aromat: Niskie aromaty karmelowe, aromaty słodowe na poziomie średnim lub średniowysokim, obejmujące nuty ciemnego pieczywa, tostów, orzechów i ciasteczek. Estry na poziomie od średnioniskiego do średniego, o charakterze rodzynek, suszonych śliwek, fig i daktyli. Podobne nuty suszonych i ciemnych owoców na poziomie od średnioniskiego do średniego mogą także pochodzić częściowo od zastosowanych ciemnych słodów. Aromaty chmielowe na poziomie najwyżej niskim. Dopuszczalne aromaty alkoholowe na poziomie niskim, zwłaszcza w wersji podwójnej. Nuty niedopuszczalne: diacetyl, DMS, palone.

Smak: Dominują nuty słodowe na poziomie wysokim, w tym przede wszystkim nuty przypieczonej skórki chleba, tostowe lub orzechowe. Karmel dopuszczalny tylko na niskim poziomie. Estry o takim samym charakterze jak w aromacie, na poziomie od średnioniskiego do średniego. Dopuszczalna słodycz na poziomie do średniej, szybko ustępująca jednak słodowemu finiszowi.

Goryczka: Od niskiej do średniej, krótka, łagodna, pochodząca z europejskich odmian chmielu. Powinna być zdominowana przez aromaty słodowe.

Wygląd: Barwa od ciemnomiedzianej do ciemnobrązowej. Zazwyczaj klarowne, choć dopuszczalne jest lekkie zmętnienie. Piana od złamanej bieli do beżowej, średniej obfitości i średniej trwałości. Herfstboki tradycyjnie podaje się w "tulipanowym" szkle zwężającym się ku górze.

Odczucie w ustach: Piwo o pełni średniej do średniowysokiej, treściwe lecz o niskiej lepkości, gładkie, może być delikatnie rozgrzewające. Wysycenie od średnioniskiego do średniowysokiego. Alkohol dopuszczalny na poziomie do średniego w wersji standardowej, do średniowysokiego w wersji podwójnej.

Surowce i technologia: W zasypie głównie słody monachijski, wiedeński i pilzneński. Dopuszczalne niewielkie ilości słodów karmelowych. Aromaty melanoidynowe uzyskuje się za pomocą długiego gotowania brzeczki, zacierania dekokcyjnego lub ewentualnie poprzez niewielki dodatek słodu melanoidynowego. Niemieckie odmiany chmielu na łagodną goryczkę, minimalne chmielenie na aromat.

Herfstboki z browarów koncernowych są często dolnej fermentacji, te z mniejszych - górnej. W przypadku górnej fermentacji zalecane są szczepy neutralne, o niskim profilu estrowym i fenolowym.

Holenderska organizacja piwna PINT nie dopuszcza wykorzystywania przypraw, choć nieliczni producenci nie stosują się do tej reguły i zdarza się im dodawać je do piwa.

Przykłady komercyjne: Grolsch "Herfstbok", Gulpener "HerfstBock", Emelisse 'Herfstbock", La Trappe "Bockbier", Van Steenberge Leute "Bokbier", Nepomucen "Koźlak Jesienny".

Komentarz: Znacznie rzadziej zdarzają się mocniejsze wersje podwójne, określane mianem dubbelbok, o ekstrakcie 18-22°Blg i barwie 40-100°EBC.

Temperatura serwowania: 8-14°C

Szkło: pokal, tulip, goblet

Bibliografia:
- https://www.pint.nl/speerpunten/definitie-bokbier/
- Opis stylu 4 Flisackiego KPD

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	○	●	○	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Owocowe estry	○	○	●	●	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
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)