



Belgian dubbel

Autor: Dorota Chrapek

Publ.: 26.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 15-18°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 6-8% obj.

Goryczka: 12-29 IBU

Barwa: 20-49 EBC



Belgian dubbel to mocne piwo o niezwykle złożonym bukiecie smakowo-zapachowym, będącym doskonałym połączeniem słodowości, aromatu ciemnych, suszonych owoców, przyprawowych fenoli oraz delikatnie perfumowych nut alkoholowych.

Wyróżniki stylu: Piwo o podobnej mocy i zbliżonym profilu do **belgian blond ale**, jednak o ciemniejszym kolorze i intensywniejszym bukiecie słodowo-estrowym. Od **belgian dark strong ale** odróżnia je niższa moc i intensywność aromatu. Od **koźlaka** odróżnia go bardziej złożony profil owocowo-przyprawowy i niższa słodowość.

Historia: Piwami dubeltowymi lub podwójnymi nazywano w średniowiecznej Europie piwa o większej mocy niż te powszechnie warzone. Belgijskiego dubbla, w obecnym wydaniu, zawdzięczamy braciom z browaru Westmalle, który powstał w opactwie w 1836 r. Od początku warzone było w nim jasne, dość słodkie piwo o niskiej zawartości alkoholu, zapewne przypominające dzisiejsze **witbiery**, a od 1856 roku także ciemne, nieco mocniejsze piwo, którego receptura, po modyfikacji w 1926 r. (polegającej między innymi na zwiększeniu mocy), dała początek współczesnym dubblom. Bardzo szybko podobne piwa zaczęły być warzone w innych browarach przyklasztornych, a także przez browary świeckie najpierw w Belgii, a później coraz częściej przez browary zarówno w Europie jak i w Stanach Zjednoczonych.

Aromat: Aromat jest niezwykle złożony, jest to połączenie słodowości o charakterze tostowym, chlebowym, karmelowym, biszkoptowym, czekoladowym z owocowością o charakterze ciemnych i/lub suszonych owoców (rodzynki, śliwki, wiśnie, daktyl, figi). Oba aromaty występują na poziomie średnim do średniowysokiego. O owocowość może być uzupełniona estrami o zapachu banana, gruszek lub jabłka. Nuty przyprawowe, pieprzowe, goździkowe występują na poziomie niskim do śred-

nioniskiego. Różane, perfumowe, likierowe aromaty alkoholowe są obecne na niskim poziomie. Nigdy nie powinny one przybierać ostrego, rozpuszczalnikowego charakteru. Aromat chmielowy zazwyczaj jest nieobecny, jeśli występuje to jest na niskim poziomie i ma cechy ziołowe, korzenne. Balans przesunięty jest w stronę aromatów słodowych i owocowych uzupełnionych o lekkie nuty alkoholowe i przyprawowe.

Smak: W smaku, podobnie jak w aromacie, dominuje połączenie nut słodowych i owocowych o średniej do średniowysokiej intensywności i charakterze takim samym jak w przypadku aromatu (tostowy, karmelowy, chlebowy, czekoladowy, rodzynekowy, śliwkowy...). Przyprawowe fenole, oraz nuty szlachetnych alkoholi, uzupełniają profil. Goryczka średnioniska, smak szlachetnych chmieli zazwyczaj nie występuje lub jest na niskim poziomie. Finisz powinien być wytrawny. Balans przesunięty w stronę słodowości, ale piwo nie powinno być zbyt słodkie, za to dobrze odfermentowane.

Goryczka: Goryczka średnioniska, krótka, chmielowo-alkoholowa.

Wygląd: Barwa ciemnoczerwona do brązowej z rubinowymi refleksami. Piwo powinno być klarowne. Piana w kolorze złamanej bieli, *écru*. Wysoka, gęsta, kremowa, długo utrzymująca się.

Odczucie w ustach: Piwo powinno mieć aksamitną, kremową teksturę. Pełnia średnia do średniowysokiej. Nie może być ciężkie, ulepkowate. Nasycenie średniowysokie, przez co piwo wydaje się lżejsze, bardziej pijalne. Może pojawiać się alkoholowe rozgrzewanie o niskiej intensywności, nie może być jednak ostre, gryzące.

Surowce i technologia: Zasymparty jest na **słodzie pilzneńskim**, z niewielkim dodatkiem słodów karmelowych, **cookie** i/lub **czekoladowych**. Należy jednak stosować je z umiarem, gdyż częstą wadą dubbli jest właśnie przeładowanie słodami specjalnymi. Kluczowym dodatkiem jest cukier lub jego pochodne, stosowane zazwyczaj w ilości 10-20% surowców fermentowalnych. Europejskie chmiele szlachetne - Saaz, Styrian Goldings, Fuggles. Belgijskie szczepy drożdży produkujące duże ilości owocowych estrów i przyprawowych fenoli. Należy zadbać o możliwie wysokie odfermentowanie piwa.

Przykłady komercyjne: Westmalle "Dubbel", Westvleteren "Westvleteren 8", Chimay "Red", de Koningshoeven "La Trappe Dubbel", St. Bernardus "Pater 6", Kronenbourg "Grimbergen Double", Affligem "Dubbel".

Temperatura serwowania: 8-14°C

Szkło: goblet

Tabela natężeń:

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

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