



Festbock

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 17.08.2018, akt. 27.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 16-18°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg

Zawartość alkoholu: 6-7% obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 12-40 EBC



Świąteczna odmiana **koźlaka**. Piwo popularne głównie w Austrii, najczęściej złotej barwy, rzadko ciemniejsze. Warzone na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc, często z użyciem bardziej egzotycznych chmieli i metod chmielenia.

Wyróżniki stylu: Świąteczne, mocne, słodowo-chmielowe piwo dolnej fermentacji. Bardziej chmielowe niż maibock lub tradycyjny koźlak, najczęściej też dłużej leżakowane. Mocniejsze, pełniejsze i o bardziej eksperymentalnym charakterze niż **festbier**.

Historia: Styl narodził się w Austrii, jako jaśniejsza, bardziej chmielona, dłużej leżakowana wersja **koźlaka**, warzona na czas świąt Bożego Narodzenia. Przyjął się także w niektórych częściach Niemiec, a obecnie warzony jest także na Wielkanoc. Dla browarów styl ten jest okazją aby wykazać się i w konserwatywnych piwnie Niemczech eksperymentować z mniej popularnymi odmianami chmielu i siodu oraz nowatorskimi procesami technologicznymi. Pomimo tego, festbocka wciąż możemy określić jako tradycyjne środkowoeuropejskie piwo dolnej fermentacji.

Aromat: Podobnie jak w przypadku innych koźlaków dominuje złożona słodowość na poziomie średnim do średniowysokiego. Najczęściej będzie miała czysty charakter jasnego chleba, z dopuszczalnymi niskimi nutami miodowymi, orzechowymi, tostowymi, ciasteczkowymi, karmelowymi. Ciemniejsze wersje mogą mieć bardziej tostowy, razowy charakter z mocniejszymi nutami karmelowymi. Festbocka wyróżnia wyraźny profil chmielowy, który może występować na poziomie od średniego do średniowysokiego i, chociaż balans wciąż jest po stronie siodu, to nie zawsze jest to wyraźna dominacja. Chmielowość może mieć charakter dowolnych chmieli uprawianych na kontynencie, łącznie z nowofalowymi odmianami jak np. Mandarina Bavaria. Unikać należy jednak nadmiernie egzotycznych

aromatów, piwo ma zachować "europejski" tradycyjny charakter. Dopuszczalny niski poziom estrów owocowych i **DMS**. Poza tym profil czysty bez innych aromatów siarkowych i **diacetylu**.

Smak: Średniowysoka słodowość najczęściej będzie miała czysty charakter jasnego chleba z dopuszczalnymi niskimi nutami miodowymi, orzechowymi, tostowymi, ciasteczkowymi, karmelowymi. Ciemniejsze wersje mogą mieć bardziej tostowy, razowy charakter z mocniejszymi nutami karmelowymi. Średnie do średniowysokich nuty chmielowe o charakterze kontynentalnym współgrają ze słodami, tworząc zbalansowany, złożony smak. Dopuszczalny niski poziom estrów owocowych i **DMS**. Poza tym profil czysty bez innych aromatów siarkowych i **diacetylu**. Finisz wytrawny do półwytrawnego, chmielowo-słodowy posmak długo utrzymuje się w ustach.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, chmielowo-alkoholowa. Dobrze kontruje wysoką słodowość. Może być zalegająca, ale nigdy szorstka.

Wygląd: Barwa najczęściej ciemnozłota do miedzianej, może być jednak nawet jasnobrązowe. Klarowne do lekko mętnego. Piana biała do beżowej, zwarta, obfita, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średniowysoka, gładkie, bardziej orzeźwiająca niż inne koźlaki ze względu na wyższy poziom nachmienia, wysokie odfermentowanie i dłuższe leżakowanie. Wysycenie średniowysokie. Może być lekko rozgrzewająca.

Surowce i technologia: Głównie **słód wiedeński** uzupełniony **piłżeńskim** i/lub **monachijskim**, niewielka ilość słodów karmelowych. Kontynentalne chmiel o różnorodnym profilu. Czyste drożdże dolnej fermentacji. Zacieranie dekokcyjne. Dopuszczalne chmielenie na zimno, powinno być jednak ostrożne i niezbyt obfite, aby nie nadać trawiastych aromatów. Długie (ok. 6 miesięcy) leżakowanie w celu ułożenia się mocnych smaków słodowych i chmielowych w gładki, złożony bukiet.

Przykłady komercyjne: Zwettler Kuenringer "Festbock", Schleppe "Bockbier", Apoldaer "Festbock", Stiefel Bräu "Festbock".

Komentarz: Jest to przede wszystkim bardziej chmielona i najczęściej ciemnozłota wersja jasnego koźlaka warzona głównie w Austrii na siodzie **wiedeńskim**. Pomimo swego "eksperymentalnego" charakteru (niektóre browary warzą innego Festbocka na każde święto), jest to wciąż piwo o wyraźnie tradycyjnym, "staroeuropejskim" profilu. Przechmielone,

"amerykańskie" interpretacje nie są zgodne ze stylem.

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: Kufel

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	●	●	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
DMS	●	●	○	○	○	○
SMIAK	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	○	○	○	○	●	○
Nasylenie	○	○	○	○	●	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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