



Jasny koźlak (helles bock)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 17.08.2018, akt. 24.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 16-18°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg

Zawartość alkoholu: 6-8% obj.

Goryczka: 25-35 IBU

Barwa: 12-22 EBC



Mocne piwo dolnej fermentacji. Jasna odmiana koźlaka o uboższym profilu słodowym i większej pijalności. Występuje jako helles bock oraz sezonowe maibock (sprzedawane od połowy kwietnia do czerwca). Obie nazwy używane są zamiennie, chociaż niektóre browary produkują zarówno helles bocki, jak i maibocki.

Wyróżniki stylu: Jasne, mocne, pełne, słodowe piwo dolnej fermentacji. Mocniejsze i mniej chmielowe od festbier, a bardziej słodowe. Mniej pełne, mniej słodowe, bardziej chmielowe i bardziej wysycone niż tradycyjny koźlak.

Historia: Tradycyjnie mocne piwa warzone były późną jesienią na czas świąt, postu oraz zimnych miesięcy. Miało to związek w dużej mierze z długim czasem leżakowania, które wymagało niskich temperatur. Jasny koźlak został stworzony na początku XX wieku, jako odmiana mocnego piwa przeznaczona na miesiące wiosenne.

Aromat: Średni do średniowysokiego aromat słodowy o charakterze świeżego jasnego chleba z dopuszczalnymi niskimi nutami miodowymi i toffi. Aromat chmielowy na poziomie niskim do średnioniskiego, kwiatowy, owocowy (ale nie cytrusowy lub egzotyczny), korzenny, ziołowy. Balans zawsze po stronie słoju, ale chmiel odgrywa tu wyraźnie większą rolę niż w przypadku tradycyjnego koźlaka. Dopuszczalny niski poziom estrów owocowych, DMS i diacetylu.

Smak: Średni do średniowysokiego smak jasnego chleba z opcjonalnymi niskimi nutami miodowymi, tostowymi, toffi, kruchych ciasteczek. Niski do średnioniskiego smak chmielowy (kwiatowy, owocowy, korzenny, ziołowy). Balans słodowy. Dopuszczalny niski poziom estrów owocowych, DMS i di-

acetylu. Finisz wytrawny do półwytrawnego, chlebowo-ziołowy, średnio długi.

Goryczka: Średnia, chmielowa, tym wyższa im wyższy jest ekstrakt i aspekt słodowy piwa. Gładka, może być nieco zalegająca.

Wygląd: Ciemnozłote do pomarańczowobursztynowego. Klarowne. Piana biała, obfita, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średniowysoka, gładkie, bardziej pijalne i głębiej odfermentowane niż tradycyjny koźlak, ale wciąż dość sycące. Lekkie rozgrzewanie alkoholowe jest typowe. Wysycenie średnie do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Słody pilzneński i wiedeński, z niewielkim dodatkiem słoju monachijskiego i/lub jasnego karmelowego. Kontynentalny chmiel. Drożdże dolnej fermentacji. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie, ale z krótkim etapem gotowania dekoktu.

Przykłady komercyjne: Ayinger "Maibock", Einbecker "Mai-Urbock", Einbecker "Helles Bock", Hacker-Pschorr "Hubertus Bock", Mahr's "Bock"

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: Kufel

Tabela natężeń:

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