



Koźlak (bock)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 10.10.2022, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 16-18°Blg

Ekstrakt końcowy: 3,5-5,5°Blg

Zawartość alkoholu: 6,5-7,5% obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 28-56 EBC



Bogate, półciemne lub ciemne, mocne tradycyjne niemieckie piwo. Sycące, ale nie słodkie. Zdominowane przez słodowe nuty razowego chleba.

Wyróżniki stylu: Złożone, słodowe, mocne, ciemne, sycące, pełne, niemieckie piwo dolnej fermentacji. Mocniejsze i pełniejsze niż **marcowe** i **dunkles**. Ciemniejsze i mniej chmielowe niż maibock. Mniej intensywne i słabsze niż doppelbock lub **eisbock**.

Historia: Korzenie tego stylu sięgają 1240 r. i lokacji hanzeatyckiego miasta Einbeck w Dolnej Saksonii. Akt lokacyjny nadawał wszystkim mieszkańcom przywilej warzenia piwa, które - ze względu na położenie miasta na skrzyżowaniu ważnych dróg handlowych i kontakty z innymi miastami hanzeatyckimi - było szeroko eksportowane. Wymuszało to warzenie bardziej trwałego piwa o większej mocy. *Ainpöckisches Bier* (piwo z Einbeck), pierwszy raz wzmiankowane jest w zamówieniu z roku 1378 złożonym przez miasto Celle. Szybko stało się towarem luksusowym, na który stać było nielicznych. Od 1555 było sprowadzane na dwór bawarskiego księżęcego rodu Wittelsbachów, ale jego wysoka cena (koszty kontrreformacji pochłaniały gros budżetu Bawarii i oszczędności szukano wszędzie - także na piwie!) skłoniła księcia Albrechta V do otwarcia pierwszego bawarskiego browaru księżęcego (Hofbräuhaus) początkowo na zamku Trausnitz w Landshut (1573). Po śmierci Albrechta V dwór bawarski przeniósł się do Monachium (1589) a wraz z nim browar księżęcy ("Braune Hofbräuhaus" - znany do dzisiaj pod nazwą Hofbräuhaus am Platzl). Piwo produkowane w księżęcych browarach ustępowało jednak piwom importowanym z Einbeck, w związku z czym, w roku 1614 książę Maksymilian I sprowadził do Monachium piwowara z browaru produkującego oryginalne *Ainpöckisches Bier*, który połączył swoją wiedzę z bawarską technologią dolnej fermentacji, tworząc dzisiejszy wzór koźlaka. Do roku 1818 wyszynk

bocka - jak to piwo skrótowo nazywali Bawarczycy - był przywilejem browarów księżęcych i istotnym źródłem dochodów dworu (przywilej warzenia bocka miał jeszcze klasztor minimistów (Paulaner), nie miał jednak prawa go sprzedawać). Polska nazwa koźlak jest z kolei tłumaczeniem niemieckiego słowa bock, oznaczającego kozła.

Aromat: Średni lub średniowysoki aromat słodowy z nutami razowego chleba, skórki ciemnego chleba, orzechów laskowych i włoskich, dopuszczalne średnioniskie aromaty karmelowe. Ciemne słody w dużym stężeniu mogą produkować aromaty kojarzone z ciemnymi owocami, jak wiśnie, śliwki, czerwone winogrona, rodzynki. Aromaty te będą wyczuwalne szczególnie w mocniejszych i starszych piwach i nie są wadą, jeśli pozostają w tle. Dopuszczalny jest niski poziom wyczuwalnego alkoholu i/lub estrów owocowych. Brak aromatów chmielowych, **diacetylu**, nut siarkowych.

Smak: Średniowysoki, bogaty, złożony smak słodowy o charakterze razowego chleba z nutami skórki ciemnego chleba, pumpernikla, tostowymi. Dopuszczalna jest średnioniska karmelowość związana z długim gotowaniem i niewielkim dodatkiem słodów karmelowych. Dopuszczalny posmak ciemnych owoców pochodzący ze słodów i utlenienia, które może być na poziomie najwyżej niskim i nie może mieć kartonowego charakteru. Dopuszczalny niski poziom alkoholu i/lub estrów w smaku. Poza tym profil czysty bez aromatów siarkowych i **diacetylu**. Niskie nuty szlachetnego niemieckiego chmielu o charakterze ziołowym lub korzennym nie są wadą, ale najczęściej nie występują. Ze względu na niską goryczkę, piwo może sprawiać z początku wrażenie słodkiego, finisz powinien być jednak półwytrawny, słodowy, z nutami chleba długo utrzymującymi się w posmaku.

Goryczka: Średnio niska, zdominowana przez słodowość, alkoholowo-chmielowa, krótka.

Wygląd: Barwa ciemnobursztynowa do ciemnobrązowej, klarowne. Piana beżowa do jasnobrązowej, obfita, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średniowysoka. Aksamitna, kremowa tekstura. Sycące, lekko rozgrzewające. Dopuszczalna niska lepkość w ustach od alkoholu, dekstryn i związków Mailarda. Wysycenie średnio niskie do średniego.

Surowce i technologia: Słody monachijskie, Red Active, red ale (parzone, melanoidynowe), niewielkie ilości słodów karmelowych, ewentualnie drobny dodatek słodów

barwiących. Niemiecki chmiel. Czyste, drożdże dolnej fermentacji pozwalające piwu zachować słodowy charakter. Zacierane dekokcyjnie oraz długo gotowane w celu uzyskania dużych ilości związków Maillarda. Fermentowane i leżakowane w możliwie niskich temperaturach.

Przykłady komercyjne: Einbecker "Ur-Bock Dunkel", Aufseßer "Bock Bier", Klosterbräu Schwärzla "Bock", Weltenburger Kloster Asam "Bock", Piwoteka "Tadek", Amber "Kozłak", Tenczynek "Bock", Trzech Kumpli "Bock", Bytów "Kozłak"

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: Kufel lub pokal

Tabela natężeń:

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