



Koźlak lodowy (eisbock)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 27.06.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-24°Blg

Ekstrakt końcowy: 3,5-5,5°Blg

Zawartość alkoholu: 9-14% obj.

Goryczka: 20-35 IBU

Barwa: 35-60 EBC



Bardzo mocne, gęste, zbliżone do likieru, piwo. Powstaje w wyniku zamrożenia piwa w stylu doppelbock i odsączenie ekstraktu. W efekcie wymrażania powstają najmocniejsze piwa na świecie o zawartości alkoholu znacznie przekraczającej przewidziane w tym opisie.

Wyróżniki stylu: Bardzo mocne, rozgrzewające, gęste, ciemne piwo pochodzące z Górnej Frankonii. Mniej słodkie, gęste, oleiste i złożone od wheat wine oraz rye wine. Mniej owocowe i chmielowe oraz gęstsze od barley wine. Niektóre dostępne na rynku eisbocki mogą mieć mniejszą zawartość alkoholu niż niektóre doppelbocki. Styl ten różni się bowiem metodą produkcji, a niekoniecznie najwyższą z możliwych zawartością alkoholu.

Historia: Legenda głosi, że piwo powstało przypadkiem w roku 1890, kiedy asystent piwowara browaru w Kulmbach zostawił na noc na zimnie beczki z koźlakiem. Piwo w beczkach zamarzło, a rozsierzony główny piwowar kazał asystentowi wypić ekstrakt, który nie zamarzał. Ku zaskoczeniu wszystkich okazał się on słodki, rozgrzewający i niezwykle smaczny. Jak było naprawdę, nie wiadomo - technologia produkcji wina lodowego była znana od czasów Pliniusza Starszego, a w Niemczech świadomie stosowana od XIX w. Pomimo tego, że produkcja wina lodowego oparta jest na innej technice (wymrażanie winogron, a nie gotowego trunku), to wydaje się prawdopodobne, że powstanie koźlaka lodowego nie było dziełem przypadku, a zamierzonym eksperymentem.

Aromat: Dominujący aromat ciemnych sładów połączony z wyraźnymi, średnioniskimi do średniowysokimi aromatami likieru, szlachetnego alkoholu. Aromaty alkoholowe nie powinny być jednak nieprzyjemne, palące lub rozpuszczalnikowe.

Najczęściej aromat wzbogacony jest owocowymi estrami na poziomie do średniego, o charakterze suszonych owoców, winiaku, śliwki. Brak aromatów chmielowych. Brak diacetylu i aromatów siarkowych.

Smak: Wysoki, złożony bukiet słodowy z nutami ciemnego chleba, pumpernika, skórki od chleba, świeżo upieczonego ciasta; może mieć niskie do średnioniskich nuty karmelowe i/lub czekoladowe. Średnioniska do średniowysokiej alkoholowości o szlachetnym charakterze, bez fuzlowych, rozpuszczalnikowych niuansów. Może posiadać średni charakter owocowy, przywodzący na myśl rodzynki, śliwki lub wiśnie w likierze, figi lub daktyle. Brak nut chmielowych. Brak diacetylu i nut siarkowych. Finisz półwytrawny do półsłodkiego, o długo utrzymującym się posmaku ciemnego chleba, likieru i suszonych owoców.

Goryczka: Średnioniska do średniej, alkoholowo-chmielowa. Pozwala dominować słodszy nutom, ale balansuje je na tyle, żeby piwo nie wydawało się za słodkie.

Wygląd: Ciemnomiedziane do ciemnobrązowego, z rubinowymi przeblaskami. Klarowne. Piana beżowa do jasnobrązowej, może być mało obfita i mało trwała, ale powinna być zwarta, drobnopełcherzykowa.

Odczucie w ustach: Pełnia wysoka, gładkie. Wysycenie niskie. Średnie do wysokiego rozgrzewanie alkoholowe, jednak bez nieprzyjemnego charakteru palącego, gryzącego, fuzlowego, rozpuszczalnikowego.

Surowce i technologia: Głównie **słód monachijski jasny** (nawet 100%), z możliwym dodatkiem jaśniejszych sładów bazowych, **sładów karmelowych** i/lub niewielkiej ilości **sładów czekoladowych**. Drożdże dolnej fermentacji. Długo leżakowane - niekiedy najlepsze walory osiąga nawet po ponad pięciu latach.

Przykłady komercyjne: Kulmbacher "Eisbock", Aventinus "Eisbock".

Temperatura serwowania: 9-11°C

Szkło: Snifter, tulip

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Estry owocowe	○	●	●	●	○	○
Fenole	○	○	○	○	○	○
Alkoholowość	○	○	●	●	●	○
Karmelowość	●	●	●	●	○	○

SMIAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Owocowe estry	○	●	●	●	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Kwaśność	●	○	○	○	○	○
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	○	○	○	○	○	●
Nasylenie	○	●	○	○	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	○	●	●	●	○

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