



Koźlak pszeniczny (weizenbock)

Autor: Magdalena Bergmann

Publ.: 28.02.2019, akt. 28.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 16-20°Blg

Ekstrakt końcowy: 3,5-5,5°Blg

Zawartość alkoholu: 6,5-8% obj.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 12-40 EBC



Mocne, pszeniczne ale o barwie od jasnobursztynowej do rubinowej. Jako reprezentant rodziny koźlaków i jednocześnie piw pszenicznych łączy w sobie charakterystyczne cechy tradycyjnych niemieckich stylów piwnych. W jego smaku i aromacie przeplatają się nuty słodowe o różnorodnym i bogatym charakterze, a także owocowe i przyprawowe.

Wyróżniki stylu: Weizenbock łączy charakterystyczne cechy koźlaka tradycyjnego (treściwość, głębia nut słodowych, akcenty suszonych owoców) oraz piw pszenicznych (owocowe estry i przyprawowe fenole). Mocniejszy i na ogół ciemniejszy od jasnego piwa pszenicznego (weissbier/hefe-weizen); wiele wersji jest bliższe barwą ciemnym bawarskim pszenicznikom (dunkles weissbier/dunkelweizen). W porównaniu z klasycznym, dolnofermentacyjnym koźlakiem posiada mniej neutralny profil fermentacyjny, a także mniej przejrzysty, opalizujący wygląd.

Historia: Pierwsze piwo w stylu weizenbock pojawiło się na rynku w 1907 r. za sprawą browaru Schneider Weisse G. Schneider & Sohn działającego w bawarskim mieście Kelheim. Było ono odpowiedzią na popularny wówczas mocniejszy wariant klasycznego koźlaka - doppelbock. Marka handlowa pierwszego weizenbocka, Aventinus, była hołdem złożonym renesansowemu humaniście i historykowi o tym samym nazwisku. Początkowo ciemny, mocny, ekstraktywny koźlak pszeniczny zaczął się różnicować, jeśli chodzi o moc i barwę, dziś mając wśród swoich przedstawicieli także piwa jaśniejsze i lżejsze.

Aromat: Główną rolę w aromacie odgrywają nuty słodowe na poziomie od średniowysokiego do wysokiego. W ciemniejszych przykładach stylu mają one charakter melanoidynowy: ciemne-

go pieczywa, przypiekany, a nawet subtelnie karmelowy, w jaśniejszych zaś - jasnego pieczywa, zbożowy, tostowy, delikatnie herbatnikowy. Pochodzące od specyficznych szczepów drożdży aromaty owocowych estrów (banan, gruszka) oraz fenoli (goździki, gałka muszkatołowa, wanilia) mają poziom od średnioniskiego do średniowysokiego. W ciemniejszych wersjach występują estrowe aromaty suszonych owoców (śliwki, rodzynki, figi) - a z biegiem czasu i utlenieniem także wiśni, porto, sherry - na poziomie średnioniskim do średniego. Aromaty chmielowe nieobecne. Zrównoważony balans pomiędzy słodowością, nutami estrowymi, fenolowymi i alkoholowością. Aromat alkoholowy nie powinien przekraczać niskiego poziomu i mieć ostrego, spirytusowego bądź rozpuszczalnikowego charakteru. Brak diacetylu i DMS.

Smak: Podobnie jak w aromacie, pierwszoplanowe w smaku są nuty słodowe na poziomie od średniowysokiego do wysokiego: melanoidynowe w wersjach ciemniejszych, zaś w jaśniejszych - zbożowe, tostowe, jasnego chleba. Niskie do niskośrednich nuty pochodzące od drożdży - owocowych estrów (banan, gruszka) i przyprawowych fenoli (goździki, wanilia). Wersje ciemniejsze mogą mieć średnioniskie do niskich smaki suszonych owoców: śliwek, rodzynek, fig. Kwaśność wynikająca z obecności słołu pszenicznego nie stanowi wady, o ile sytuuje się na poziomie niskim bądź średnioniskim. Z racji głównie słodowych i estrowych nut w smaku piwo jest w odbiorze słodkie, jednak jego finisz jest wytrawny, nierzadko delikatnie alkoholowy. Smaki chmielowe nieobecne. Niepożądane są posmaki palone. Brak diacetylu i DMS.

Goryczka: Niska do średniej, krótka, o ziołowo-kwiatowo-przyprawowym profilu. Nie powinna pozostawiać uczucia zalegania czy ostrości.

Wygląd: Barwa zróżnicowana, od jasnozłotej i bursztynowej w przypadku jaśniejszych wersji stylu aż po brązową z rubinowymi refleksami w wersjach ciemnych. Klarowność piwa jest na ogół średnia bądź średnioniska, zmętnienie spowodowane osadem drożdżowym i dużą zawartością białek w stodzie pszenicznym stanowi charakterystyczną cechę stylu. Wysoka, trwała, gęsta, drobnopełcherzykowa piana barwy od białej do beżowej.

Odczucie w ustach: W zależności od wersji pełnia może być średnia do średniowysokiej. Piwo jest w odczuciu gładkie, kremowe, krągłe, delikatnie rozgrzewające - nie powinno jednak cechować się wyklejaniem czy piekącym charakterem. Wysycenie średnie do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Zgodnie z obowiązującym w Niemczech prawem proporcja słołu pszenicznego w weizenbockach powinna wynosić minimum 50%, choć spotykane są wersje do 70%. Pozostałą część zasypu stanowią w wersjach jaśniejszych najczęściej słoł pilzneński, w ciemniejszych zaś - monachijski bądź wiedeński. Swoją barwę, pełnię i bogactwo nut melanoidynowych styl zawdzięcza dekokcyjnemu zacieraniu i wyłaniającym się w jego trakcie produktom reakcji Maillarda. Metodą alternatywną może być wprowadzenie do zasypu słołów specjalnych i karmelowych (carapils, parzony, caramunich, special B). Drożdże dedykowane do bawarskich piw pszenicznych nadają koźlakowi pszenicznemu charakterystycznego profilu estrowo-fenolowego. Fermentację rozpoczyna się zazwyczaj w dolnym zakresie temperatury pracy drożdży, pozwalając na jej stopniowe podnoszenie się. Dla wydobycia przyprawowej, goździkowej nuty stosowana jest też przerwa ferulikowa w trakcie zacierania. Delikatną goryczkę zapewnią szlachetne odmiany chmieli niemieckich.

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

Przykłady komercyjne: Schneider Weisse G. Schneider & Sohn - "Tap 6 Aventinus", Brauerei Aying - "Ayinger Weizenbock", Weihestephaner - "Vitus", Mahr's Bräu - "Der Weisse Bock", Kormoran - "Weizenbock" (seria "Podróże Kormorana"), Jan Olbracht Browar Rzemieślniczy - "Córa Koryntu", Amber - "Koźlak Pszeniczny" (seria "Po Godzinach")

Bibliografia:

Dorota Chrapek, "Produkty reakcji Maillarda w piwie", <http://blog.homebrewing.pl/produkty-reakcji-maillarda-w-piwie> / Jacek Materski, Krzysztof Lechowski i in., "Klasyfikacja stylów piwnych wg PSPD", Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych, Cieszyn 2013, s. 17-18 <https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/2015/07/style-pspd-2013.pdf> K. Florian Klemp, "Understanding the Weizenbock style", "All About Beer Magazine" - Vol. 35, Issue 1, 2014, <http://allaboutbeer.com/article/weizenbock-2/> Adam Szewczyk, "Weizenbock - opis stylu", <https://wkpd.waw.pl/weizenbock-opis-stylu/>

Tabela natężeń:

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