



Koźlak wiosenny holenderski (lentebok)

Autor: Piotr Kucharski

Publ.: 15.10.2018, akt. 4.07.2020, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 15,5-18°Blg

Ekstrakt końcowy: 4,0-6,0°Blg

Zawartość alkoholu: 5,0-7,5% obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 20-30 EBC



Holenderski sezonowy styl zwykle górnej fermentacji, wypuszczany na rynek każdej wiosny w okresie od 21 marca do maksymalnie 21 czerwca. Spotyka się piwownię lentebok i lentebock, alternatywnie meibok/meibock.

Wyróżniki stylu: Herfstbok jest piwem jasnym, słodowym, estrowym, wykazującym sporo podobieństw z innymi stylami. Stanowi w zasadzie górnofermentacyjną wersję koźlaka majowego w stylu niemieckim, ponadto bardzo płynna jest granica między nim a Belgian Strong Pale Ales. Powstał jako jasna wersja popularniejszego holenderskiego ciemnego koźlaka jesiennego, nazywanego herfstbok.

Historia: W przypadku tego stylu trudno mówić o jakiejś dłuższej historii, ponieważ powstał jako jasna odmiana ciemnych jesiennych koźlaków holenderskich i popularność zyskał w podobnym okresie, czyli od lat 90. Można pokusić się o stwierdzenie, że stworzono go po to, żeby Holendrzy mogli szczyścić się kolejnym stylem, ale wiosną pełni podobną rolę co herfstboki pod koniec roku - większość browarów stara się wówczas wypuścić na rynek swoje piwa w tym stylu, organizuje się festiwale i premiery piwne w lokalach.

Aromat: Aromaty słodowe na poziomie średnim lub średniowysokim, obejmujące nuty chlebowe. Dopuszczalne nuty tostowe na poziomie do średnioniskiego. Estry kwiatowo-owocowe na poziomie od średnioniskiego do średniego. Aromaty chmielowe na poziomie najwyżej niskim. Dopuszczalne aromaty alkoholowe na poziomie niskim. Nuty niedopuszczalne: diacetyl, DMS.

Smak: Dominują smaki słodowe na poziomie wysokim. Słodycz słodowa dopuszczalna na poziomie od niskiego do średnioniskiego. Estry o takim samym charakterze jak w aromacie od średnioniskiego do średniego. Nuty karmelowe dopuszczalne najwyżej na poziomie niskim.

Goryczka: Od niskiej do średniej, krótka, łagodna, pochodząca z europejskich odmian chmielu. Powinna być zdominowana przez aromaty słodowe.

Wygląd: Barwa od złocistej do miedzianej. Zazwyczaj klarowne, choć dopuszczalne jest lekkie zmętnienie. Piana od bieli do złamanej bieli, średniej obfitości i średniej trwałości.

Odczucie w ustach: Piwo o pełni średniej do średniowysokiej, treściwe lecz o niskiej lepkości, gładkie, może być delikatnie rozgrzewające. Wysycenie od średnioniskiego do średniowysokiego. Alkohol dopuszczalny na poziomie do średniego.

Surowce i technologia: W zasypie przeważają słody jasne, uzupełnione słodem monachijskim i/lub wiedeńskim zwiększającymi. Niemieckie odmiany chmielu na łagodną goryczkę, Minimalne chmielenie na aromat. Lenteboki z browarów koncernowych są często dolnej fermentacji, te z mniejszych - górnej. W przypadku górnej fermentacji zalecane są szczepy neutralne, o niskim profilu estrowym i fenolowym. Holenderska organizacja piwna PINT nie dopuszcza wykorzystywania przypraw, choć nieliczni producenci nie stosują się do tej reguły i zdarza się im dodawać je do piwa (skórka z owoców cytrusowych, kolendra).

Przykłady komercyjne: De Molen Lentehop, Hertog Jan Lentebock, Emelisse Lentebock, Grolsch Lentebok, De Natte Gijt Gihtebok, Browar Okrętowy Bryg, Browar Port Gdynia Lentebock

Temperatura serwowania: 8-14°C

Szkło: pokal, tulip, goblet

Bibliografia:

<https://www.pint.nl/speerpunten/definitie-bokbier/>

Tabela natężeń:

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

Słodowość	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Owocowe estry	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Trwałość piany	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poziom zmętnienia	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Nateżenie	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nasylenie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rozgrzewanie alkoholowe	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

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