



## Wędzony koźlak (rauchbock)

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 26.02.2019, ściągnięto 7.05.2026

### 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



Wędzona wersja tradycyjnego (ciemnego) koźlaka. Mocne, sycające piwo słodowo-wędzone.

**Wyróżniki stylu:** Złożone, wędzone, słodowe, mocne, ciemne, sycające, pełne, niemieckie piwo dolnej fermentacji. Pełniejsze i mocniejsze niż **rauchmaerzen**.

**Historia:** Tradycyjny styl wywodzący się z Frankonii. Znany także w innych częściach Bawarii oraz w Czechach, chociaż mniej popularny niż piwa wędzone o niższym ekstrakcie. Warzone raczej sezonowo lub na specjalne okazje.

**Aromat:** Średnioniski do średniowysokiego aromat wędzony, kojarzący się z wędlinami lub oscypkiem. Średnio wysoka słodowość 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, takimi jak wiśnie, śliwki, czerwone winogrona, rodzynki. Aromaty te będą wyczuwalne szczególnie w mocniejszych i starszych piwach i nie są wadą, jeśli pozostają w tle. W połączeniu z aromatami wędzonymi wspomniane nuty owocowe mogą wzbogacić bukiet o sugestię wędzonych śliwek. W takim wypadku należy uznać to za cechę pożądaną, czyniącą piwo jeszcze bardziej złożonym. 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, pumpernika, tostowymi, połączony ze średnioniskimi do średniowysokich nutami dymu wędzarniczego. Dopuszczalna jest średnio niska karmelowość związana z długim go-

towaniem i niewielkim dodatkiem słodów karmelowych. Niski posmak ciemnych owoców, w szczególności wędzonych śliwek, pochodzący ze słodów i niskiej zawartości estrów, jest pożądanym. 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 i wysoką słodowość, piwo może sprawiać wrażenie słodkiego. Finisz półwytrawny, złożony, słodowy, z nutami ciemnego chleba i wędzonki długo utrzymującymi się w posmaku.

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

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

**Odczucie w ustach:** Pełnia średniowysoka. Aksamitna, kremowa tekstura, oleista od wędzonki. Sycające, lekko rozgrzewające. Dopuszczalna niska lepkość w ustach od alkoholu i dekstryn. Wyciszenie średnioniskie do średniego.

**Surowce i technologia:** **Słody monachijskie, red ale**, niewielkie ilości słodów karmelowych, ewentualnie drobny dodatek słodów barwiących. Wędzony sól może stanowić 20-100% zasypu. Niemiecki chmiel. Czyste, drożdże dolnej fermentacji pozwalające piwu zachować słodowy charakter. Zacierane dekokcyjnie oraz długie gotowane w celu uzyskania dużych ilości związków Maillarda.

**Przykłady komercyjne:** Aecht Schlenkerla "Rauchbier Urbock", Weiherer "Rauchbock", Drei Kronen "Haluator", Rittmayer "Smoky George", Mazaný Lišák "Bůček", Chotoviny Dno Pytle "Nostradamus MDLXVI", De Molen/Sound "Ball & Chain", Solipiwo "1978", PINTA "Jak w Dym", Browar Kormoran "Podróże Kormorana Rauchbock"

**Temperatura serwowania:** 7-9°C

**Szkło:** Szklanka, kufel lub pokal

### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Chmielowość</b>	●	○	○	○	○	○
<b>Słodowość</b>	○	○	○	○	●	○
<b>Estry owocowe</b>	●	●	○	○	○	○
<b>Wędzonka</b>	○	○	●	●	●	○
<b>Alkoholowość</b>	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Chmielowość</b>	●	○	○	○	○	○
<b>Słodowość</b>	○	○	○	○	○	○
<b>Owocowe estry</b>	●	●	○	○	○	○
<b>Wędzonka</b>	○	○	●	●	●	○

<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	●	○	○	○	○
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	○	●	○
Nasylenie	○	○	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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