

9A. Doppelbock

Impressioni generali: lager tedesca forte, ricca di gusti e molto maltata che può essere sia chiara che scura.

Le versioni più scure hanno gusti di malto più ricchi e intensi mentre le versioni più chiare sono un po' più luppolate e più secche.

Aroma: intenso aroma di malto. Le versioni più scure hanno significative quantità di prodotti di Maillard e spesso aroma tostato. Accettabile un leggero aroma da caramello. Le versioni più chiare hanno una forte presenza di malto con alcuni prodotti di Maillard e note tostate. Virtualmente nessun aroma di luppolo anche se è accettabile un limitato aroma di luppolo nobile nelle versioni chiare. Note moderatamente basse di fruttato derivato dai malti possono essere presenti (ma sono opzionali) nelle versioni scure. Nelle versioni più scure può essere presente un leggerissimo aroma di cioccolato senza però torrefatto o bruciato. Può pure essere presente un moderato aroma di alcol.

Aspetto: colore da dorato intenso a marrone scuro. Le versioni più scure hanno spesso riflessi rubino. La lagerizzazione dovrebbe impartire una buona limpidezza. Schiuma abbondante, cremosa e persistente (il colore varia con lo stile: bianca per le versioni chiare e crema per le varietà scure). Le versioni più forti possono avere un elevato decadimento della schiuma.

Gusto: molto ricco e maltato. Le versioni più scure avranno significativi prodotti di Maillard e spesso gusti tostate. Un leggerissimo cioccolato è opzionale nelle versioni più scure, ma non deve mai essere percepito come tostato o bruciato. Gusto pulito da lager. Alcuni fruttati derivati dai malti sono opzionali nelle versioni più scure. C'è invariabilmente una sensazione di alcolico, ma comunque dovrà essere vellutata e calda piuttosto che aspra o bruciante. Basso o nullo il gusto di luppolo (più accettabile nelle versioni chiare). L'amaro di luppolo varia da moderato a moderatamente basso ma deve sempre consentire al malto di dominare il gusto. Molte versioni sono particolarmente maltose e dolci, ma dovrebbero sempre dare la sensazione di birra ben attenuata. La dolcezza deriva da una bassa luppolatura e non da una imperfetta attenuazione del mosto. Le versioni più chiare hanno generalmente un finale più secco.

In bocca: corpo da medio pieno a pieno. Carbonazione da moderata a moderatamente bassa. Vellutata, senza ruvidità o astringenza. Si percepisce il calore dell'alcol ma non il bruciore.

Commenti: gran parte delle versioni sono scure e presentano caramellizzazione e melanoidi derivanti dalla decozione ma esistono anche eccellenti versioni chiare. Quelle chiare non hanno la stessa ricchezza e gusto di malti scuri delle versioni più scure e possono essere un po' più secche, più luppolate e più amare. Mentre gran parte degli esempi tradizionali ha valori minimi dei parametri citati, si può affermare che non ci sono limiti superiori riguardo alla gravità, alcol e amaro (inglobando quindi le lager molto forti).

Storia: specialità bavarese prodotta per la prima volta a Monaco dai monaci del monastero San Francesco da Paola. Le versioni storiche erano meno attenuate delle interpretazioni moderne, quindi erano più dolci e con meno alcol (per questo i monaci la chiamavano "pane liquido"). Il termine "Doppel (doppio) Bock" fu coniato dai consumatori bavaresi. Molte Doppelbock commerciali hanno il nome che termina in "-ator": come tributo al prototipo che si chiamava Salvator o per sfruttarne la popolarità della birra stessa. Tradizionalmente erano di colore marrone scuro, gli esempi più chiari sono di più recente produzione.

Ingredienti: malto Vienna e/o Pils per le versioni chiare (con un po' di Munich) e malti Munich e Vienna per quelle scure con talvolta una minima quantità di malti da colore come il Carafa. Luppoli tipo Saaz e lievito pulito da lager. Tradizionale è l'ammestamento per decozione.

Confronti di Stile: versione più forte, più ricca e con maggior corpo della Dunkles Bock o della Helles Bock. Le versioni chiare hanno una maggiore attenuazione e meno note di frutta scura rispetto alle versioni più scure.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare se il prodotto è una varietà "pale/chiaro" o "dark/scuro".

Numeri: OG: 1.072 – 1.112

IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 6 – 25 ABV: 7.0 – 10.0%

Esempi commerciali: versioni scure – Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihestephaner Korbinian; versioni chiare: Eggenberg Urbock 23°, EKV 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock