
OP EEN DAG
DRINK JE GEEN
BIER MEER,
MAAR DRINK JE
GROLSCH.
Grolsch
VAN GERST TOT GROLSCH.

VAN GERST TOT GROLSCH.



HET BEGIN VAN EEN LANGDURIG BROUWPROCES.

Zonder enige twijfel mogen we bier tot de oudste dranken van de wereld rekenen. Volgens de historici brouwden en dronken de Babyloniërs het zesduizend jaar geleden al.

De oude Egyptenaren keken hen de kunst af en gaven vervolgens de geheimen van het bierbrouwen prijs aan de oude Romeinen. Ook van de Germanen weten we dat het grote bierdrinkers waren.

Aan het eind van de Middeleeuwen was bier in deze streken dè volksdrank. Het brouwen ervan was aanvankelijk huisvrouwenwerk, maar geleidelijk werd dat overgenomen door ambachtelijke brouwerijtjes.

Vooral in de zeventiende eeuw, de Gouden Eeuw met zijn gilden, stond de ambachtelijke 'beroepsbrouwer' in hoog aanzien.

Een van hen was Gildemeester Peter Cuyper uit het Gelderse plaatsje Grol, tegenwoordig beter bekend als Groenlo.

Peter Cuyper is de oudst bekende eigenaar van de Grolsche Bierbrouwerij.

Hij was de man die zorgde voor een veredeling van de natuurlijke brouwwijze, waarvan het principe vandaag, drie eeuwen later, nog altijd door Grolsch wordt toegepast.

Uiteraard heeft de tijd niet stil gestaan. Nieuwe technieken maken het nu mogelijk de ambachtelijke brouwwijze van Peter Cuyper op grote schaal in de praktijk te brengen.

Zodat het Vakmanschap en het Meesterschap van Grolsch geproefd kunnen worden door miljoenen liefhebbers over de hele wereld.

HET BROUWPROCES.

Als het gezegde 'haastige spoed is zelden goed' èrgens van toepassing is, dan is dat bij het brouwen van Grolsch-bier.

Bierbrouwen is een opeenvolging van natuurlijke processen, die zich niet laten opjagen of bekorten. Het totale proces, van gerst tot Grolsch, vergt ruim vijf maanden. Het ontstaan van bier is een wonderlijk biologisch gebeuren, waarbij enzymen uit onoplosbaar zetmeel oplosbare moutsuikers maken. Gistcellen zorgen vervolgens dat uit die moutsuikers alcohol en koolzuur ontstaan.



DE HOOFDGISTING VINDT PLAATS IN DEZE GROTE KUIPEN.

Die natuurlijke brouwwijze wordt bij Grolsch strikt in ere gehouden. Al meer dan drie eeuwen lang.

VAN GERST TOT MOUT.

Zoals de bijnaam 'gerstenat' al zegt, is gerst een van de vitale grondstoffen voor het bereiden van bier.

Speciaal voor Grolsch geselecteerde gerst wordt eerst gewassen en geweekt en vervolgens tot ontkiemen gebracht. Dat gebeurt in de vochtige en zuurstofrijke ruimten van een mouterij.



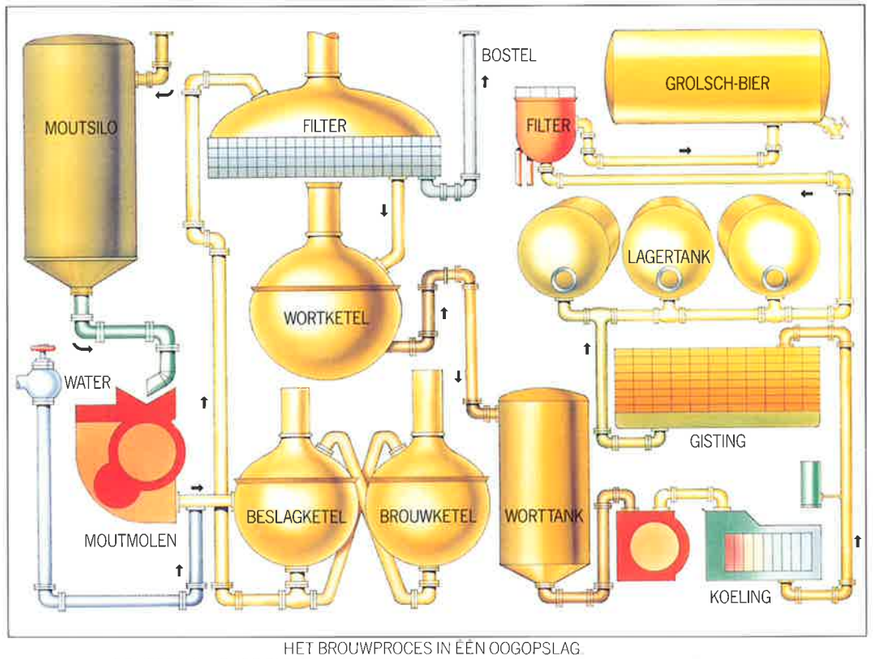
KIEMENDE GERST

Tijdens het ontkiemen ontstaan in de gerst enzymen, die later in het brouwproces zo'n belangrijke rol zullen spelen.

Na een kleine week wordt het kiemen abrupt tot stilstand gebracht door toediening van hete lucht (ruim 80°C). Dat noemen we het eesten; hierbij worden tevens de kleur- en smaakstoffen gevormd. En de ontkiemde gerst draagt vanaf dat moment een andere naam: mout.



TIJDENS HET VERWARMEN VAN HET MOUTBESLAG IN DE BROUWKETEL ZETTEN DE ENZYMEN HET MOUDZETMEEL OM IN MOUTSUIKERS.|DIT PROCES WORDT STOPGEZET WANNEER DE HOP IS TOEGEVOEGD EN HET WORT AAN DE KOOK WORDT GEBRACHT.



HET BROUWPROCES IN ÉÉN OOGOPSLAG.
DE VERSCHILLENDE FASEN VAN HET BROUWPROCES WORDEN IN DE TEKST TOEGELICHT.

VAN MOUT TOT WORT.

Het mout wordt in grote silo's bewaard tot de brouwer het nodig heeft. Dan wordt het geplet tot schroot, zeg maar moutmeel.

Van dat moutmeel wordt in een kuip, met kristalhelder bronwater, een beslag gemaakt. Volgens een nauwkeurig omschreven methode, waarbij de dosering, tijd en temperatuur zeer nauw luisteren, wordt dit beslag beetje bij beetje verwarmd tot een temperatuur van 75°C.

Door deze geleidelijke en gelijkmatige verwarming worden de enzymen in het moutmeel geactiveerd, waarbij ze het zetmeel omzetten in moutsuikers, die op hun beurt oplossen in het water, samen met de eiwitten. Tot slot wordt dit mengsel gefiltreerd, zodat een heldere, zoete vloeistof overblijft, die we wort noemen.



HET WORT LOOPT UIT DE FILTERS.

VAN WORT TOT JONGBIER.

Het wort moet nu enkele uren intensief gekookt worden. Maar eerst wordt er hop aan toegevoegd.

Deze hop bevat hopbitterstoffen, die Grolsch-bier uiteindelijk z'n typische bittere smaak en geur geven. Ook de natuurlijke houdbaarheid wordt hierdoor bevorderd.

Na het koken houden we een gehopt moutextract over met een hoog gehalte aan moutsuikers. Dit wordt vervolgens snel gekoeld

tot een temperatuur van 6°C. Na deze afkoeling worden de overtollige eiwitten op natuurlijke wijze verwijderd.

Het gezuiverde brouwsel is nu klaar voor de volgende brouwfase: het gisten. In grote, witte, koele ruimten krijgt de biergist tien tot veertien dagen de tijd om een uniek natuurlijk proces op gang te brengen: het omzetten van moutsuikers in alcohol en koolzuur.

Voor 't eerst kunnen we nu spreken van bier.
Maar volwassen is dat bier nog allerminst. Daarom noemen we het heel toepasselijk jongbier.

VAN JONGBIER TOT GROLSCH-BIER.

Gedurende de laatste, langste en wellicht ook belangrijkste fase van het brouwproces is elke menselijke bemoeienis uit den boze. Het bier moet zes tot acht weken lang in alle rust blijven nagisten en rijpen in de lagerkelders, waar de temperatuur iets onder het vriespunt ligt. Tijdens deze lagerperiode worden ook de laatste restanten moutsuikers door de gistcellen omgezet in koolzuur en alcohol.



IN DE LAGERTANKS LIGT HET JONGBIER VOLWASSEN TE WORDEN. DAAR GAAN ZES TOT ACHT WEKEN OVERHEEN.

Doordat het koolzuur grotendeels binnen in de lagertank blijft, wordt het in het bier opgenomen. Dat koolzuur zal later in het glas mede verantwoordelijk zijn voor de mooie schuimkraag.

Na afloop van deze verplichte rustperiode heeft het jongbier zich volledig ontwikkeld en verdient het de naam Grolsch.

Tenslotte wordt het bier nog een keer gefiltreerd en is dan kristalhelder. En klaar voor de klant. Het Grolsch-bier wordt verpakt in fusten, beugelflessen, pijpjes en blikjes om vervolgens zo snel mogelijk z'n weg te vinden naar winkels en horecabedrijven overal in Nederland. En daarbuiten natuurlijk. Want een goed glas Grolsch is altijd en overal welkom. Proost!

GROLSCH PILSNER.

Het zojuist beschreven brouwproces leidt tot kristalhelder, goudblond bier: Grolsch Pilsner. Pilsner is de meest bekende biersoort in Nederland. Rond 1840 is het ontstaan in Pilzen, gelegen in het tegenwoordige Tsjechoslowakije. Aanvankelijk werd het Beiers bier genoemd omdat in Beieren een soortgelijk bier werd gebrouwen. Veel later pas ging men het Pilsener, Pilsner of kortweg Pils noemen.

Het oorspronkelijke Pilsner was nogal bitter. Tegenwoordig is het iets neutraler van smaak.

Grolsch Pilsner beschikt echter, dankzij het specifieke brouwproces, over z'n eigen karakteristieke smaak. Het is gebrouwen uit zorgvuldig geselecteerde, natuurlijke grondstoffen. De methode van lage gisting en een uitzonderlijke lange en koude lagering zorgen voor een pittige verse smaak en een natuurlijke houdbaarheid. Deze smaak wordt behouden door niet te pasteuriseren. Het alcoholgehalte ligt rond de 5 volume-procent.

GROLSCH BOKBIER.

De naam Bokbier stamt uit een ver verleden. Het begon allemaal in de Middeleeuwen, in het stadje Einbeck in Duitsland. Het bier dat daar gebrouwen werd, was toen al beroemd.

Een van de brouwers trouwde in München en schonk bij die gelegenheid natuurlijk Einbecker bier. Dat werd een groot succes. Hij trad in dienst van een Münchense brouwerij en brouwde voortaan Einbecker bier.

Dat verbasterde in het Beierse dialect al gauw tot 'Ainpöckisch' bier. Daarna werd het Ainpock en vervolgens Ein Bock.
Zo heet het nog steeds.

Eenmaal per jaar, tegen het najaar, brouwt Grolsch dat speciale Bokbier. Een karakteristiek en traditioneel bier, diepgeworteld in de rust van het landleven. Totstand gekomen met de toewijding en het geduld van de echte brouwer. Een bier met meer hop, meer mout, kortom: in meerdere opzichten de oogst van het jaar. Vandaar ook de vermelding van het oogstjaar op het etiket. Als eerbetoon aan een traditie die nooit verloren gaat. Een verdiende hulde aan het Bokbier: robijnrood, zachtzoet van smaak en met een alcoholgehalte van 6,5 volume-procent.
De smaak van Grolsch Bokbier komt het best tot z'n recht als het niet te koud gedronken wordt.

GROLSCH PREMIUM DRY.

Grolsch Premium Dry is het resultaat van meer dan drie eeuwen brouwervaring.
Het is geheel uit natuurlijke grondstoffen gebrouwen, in de goede Grolsch-Meesterschaptraditie. Het blondere, lichtere en drogere Grolsch Premium Dry heeft een lagere bitterwaarde en een geringere restzoetwaarde.
Ook de langere gistingstijd en de lange lagertijd dragen bij tot een voortreffelijke smaak en een koel-tintelende, droge afdronk.
Het bier wordt niet gepasteuriseerd waardoor de bijzondere smaak volledig behouden blijft.

Grolsch Premium Dry bevat minder dan 5 volumeprocent alcohol. Het is een uitstekend produkt voor de fijnproevers onder bierdrinkers en voor mensen die van drogere drankjes houden.

Een exclusief bier voor een jonge, internationale smaak.

GROLSCH OUD BRUIN.

Sinds eeuwen zijn de Grolsch-bieren bekend vanwege hun uitstekende kwaliteit. Vanzelfsprekend vinden we dit ook terug in Grolsch Oud Bruin. Oud Bruin is een traditioneel Nederlands bier dat nagenoeg nergens in de wereld verkocht wordt. Grolsch Oud Bruin wordt gebrouwen volgens de methode van lage gisting en is een op natuurlijke wijze extra gezoet donker bier. Het bevat minder alcohol dan pilsner, namelijk 2,5 volume procent. Oud Bruin liefhebbers waarderen Grolsch Oud Bruin vanwege de zachte frisse smaak.

AMBER.

Amber is het harmonieuze resultaat van natuurlijke rijping en een klassieke brouwmethode met zuivere en natuurlijke grondstoffen. Het is een donkerblond bier van hoge gisting, bevat 5 volumeprocent alcohol en drinkt lekker door.
De rijkdom van zomergerstmouten, de frisheid van tarwemouten en gulle hoeveelheden hop, zorgen voor een plezierige, rondzuivere smaak en geven Amber dat typische volle en rijke karakter.
Geschonken in het originele glas het 'Peerke', komt de smaak van Amber het best tot zijn recht.

STENDER.

Dankzij eeuwenlange traditie en ambachtelijke hoogachting zijn bieren als Pilsner, Bokbier en Oud Bruin volledig ingeburgerd.
Toch blijkt de Nederlandse bierdrinker ook graag een plaats in te ruimen voor een nieuwkomer: alcoholarm bier.



Binnen het segment alcoholarme bieren heeft Stender inmiddels een vaste positie ingenomen. Stender is dan ook gebrouwen volgens de beste Grolsch Meesterschaptraditie.
Op natuurlijke wijze, met de beste granen en een rijke hoeveelheid pittige hop.
Zo maakt Grolsch van Stender een krachtiger, hoppiger en lekkerder alcoholarm bier.

Stender bevat minder dan 0,5 volume-procent alcohol.
De smaak komt het best tot zijn recht bij een extra lage temperatuur.



HET GROLSCH-BIER.

Overal in Nederland wordt Grolsch bier bijzonder gewaardeerd. Geen wonder dus dat u het aantreft in honderden locaties, van Groningen tot Maastricht.

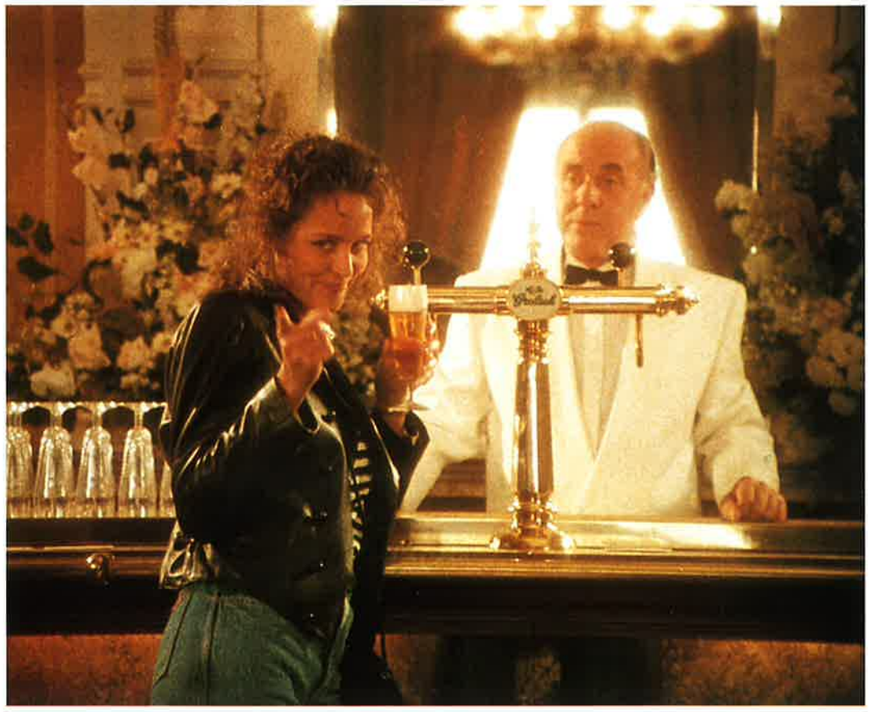
Wij zijn dan ook dagelijks in touw om de voorraden op peil te houden. Vandaar dat u in een Grolsch-café of -restaurant altijd verzekerd bent van het lekkerste pilsje. Maar ook als u thuisblijft is een kratje Grolsch natuurlijk wel zo lekker. Bewaart u het bij voorkeur op een koele, donkere plaats (vorstvrij), zodat niets van de volle smaak verloren gaat.



GROLSCH OP WEG NAAR DE CONSUMENT.

Tenslotte geven we vijf gouden regels voor het schenken van een goed glas Grolsch.

1. Zorg voor de juiste drinktemperatuur. Dan komen de schuimkraag en smaak het best tot hun recht.
2. Vermijd vet. Spoel de glazen met schoon en warm water. Eventueel soda toevoegen en daarna met warm water afspoelen. Niet afdrogen, maar laten uitlekken.
3. Spoel voor het drinken het glas even om met koud water, zodat glas en bier ongeveer dezelfde temperatuur hebben.
4. Schenk het bier rustig in tot het glas driekwart vol is. Laat de schuimkraag opkomen en schenk het glas vol.
5. Proost!



Artikel nr. 201464/90.01



GROLSCHE BIERBROUWERIJ NEDERLAND B.V., POSTBUS 55, 7500 AB ENSCHEDE, TELEFOON 053-353570