
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.


DE HOOFDGISTING VINDT PLAATS IN DEZE GROTE KUIPEN.

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.

Die natuurlijke brouwwijze wordt bij Grolsch strikt in ere gehouden. Al 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.

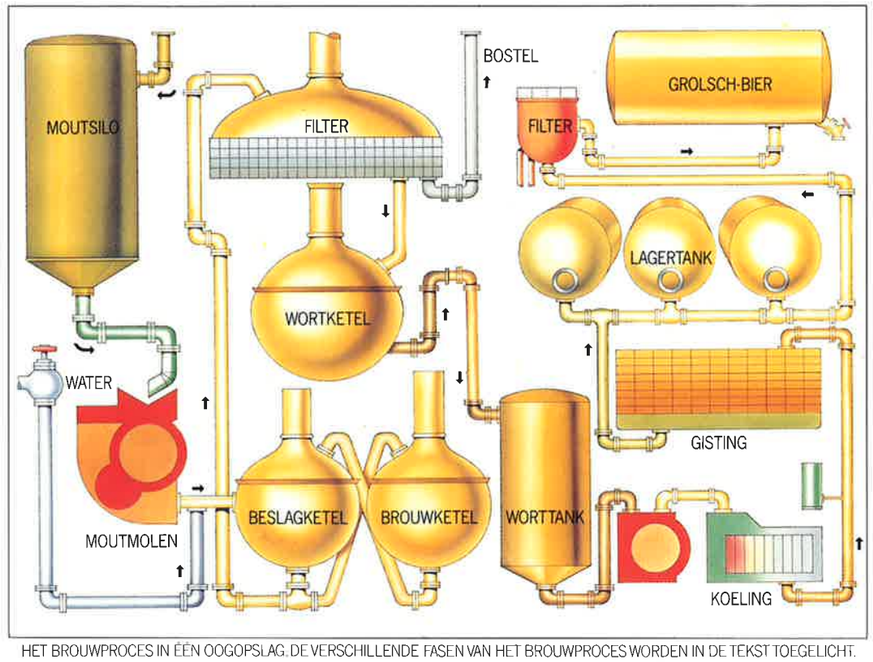
Tijdens het ontkiemen ontstaan in de gerst enzymen, die later in het brouwproces zo'n belangrijke rol zullen spelen.

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.

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.


TIJDENS HET VERWARMEN VAN HET MOUTBESLAG IN DE BROUWKETEL ZETTEN DE ENZYMEN HET MOUTZETMEEL 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 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.


HET WORT LOOPT UIT DE FILTERS.

Tot slot wordt dit mengsel gefiltreerd, zodat een heldere, zoete vloeistof overblijft, die we wort noemen.

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 bouwproces is elke menselijke bemoeienis uit den boze. Het bier moet acht tot tien weken lang in alle rust blijven nagisten en rijpen in de lagerkelders, waar de temperatuur iets onder het vriespunt ligt.


IN DE LAGERTANKS LIGT HET JONGBIER VOLWASSEN TE WORDEN. DAAR GAAN TIEN WEKEN OVERHEEN.

Tijdens deze lagerperiode worden ook de laatste restanten moutsuikers door de gistcellen omgezet in koolzuur en alcohol.

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. Het is de meest bekende, populaire 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. Deze smaak komt het best tot z'n recht bij een drinktemperatuur van 8-10°C. Het alcoholgehalte van pilsner ligt rond de 5 volume-procent.



GROLSCH-BOKBIER.

Tegen het najaar brouwt Grolsch een speciaal bier: Bokbier. Robijnrood, lichtzoet van smaak en met een iets hoger alcoholgehalte van 6,5 volume-procent.

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 natuurlijk Einbecker bier.



Dat werd een groot succes. Hij trad in dienst bij een Münchense brouwerij en brouwde voortaan Einbecker bier.

Dat werd in het Beierse dialect al gauw 'Ainpöckisch' bier. Daarna Ainpock en vervolgens Ein Bock. Zo heet het nog steeds.
Grolsch bokbier moet niet te koud gedronken worden. De meest ideale drinktemperatuur is tussen de 10° C en 12° C.

Tegenwoordig is eenderde van het Nederlandse Bokbier afkomstig van Grolsch.

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 behalve in België nagenoeg nergens in de wereld verkocht word.



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. Oud Bruin komt het beste tot zijn recht bij een temperatuur van 8-10° C.

GROLSCH AMBER

Grolsch Amber is het harmonieuze resultaat van natuurlijke rijping en een klassieke brouwmethode met de beste grondstoffen.

Amber is een bier van hoge gisting en bevat 5 volumeprocent alcohol.

De volle smaak is zuiver dankzij de mout van zomergerst en heerlijk fris door de mout van tarwe. De royale hoeveelheden hop geven Grolsch Amber het volle en rijke karakter. Op een temperatuur van 8-10° C komt de smaak van Grolsch Amber het best tot zijn recht.




Grolsch
OUD BRUIN
CAT II
KOELEN DONKER BEWAREN
Grolsch
BOK BIER
CAT 5
Grolsch
AMBER
BIER VAN HOGE GISTING CAT I
Grolsch
PILSNER
CAT I
Grolsch

HET GROLSCH-BIER

Overal in Nederland wordt Grolsch bier bijzonder gewaardeerd. U treft het dan ook aan in honderden locaties van Groningen tot Maastricht.

We zijn dan ook dagelijks in touw om de voorraden op peil te houden. In een Grolsch-café of -restaurant bent u dan ook altijd verzekerd van het lekkerste pilsje. Maar ook als u thuisblijft is een kratje Grolsch natuurlijk wel zo lekker.



GROLSCH OP WEG NAAR DE CONSUMENT.

Bewaart u het bij voorkeur op een koele, donkere plaats (vorstvrij), zodat niets van de volle smaak verloren gaat.

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. 201464/89.08



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