OP EEN DAG



Grolsch

VAN GERST TOT GROLSCH

VAN GERST TOT GROLSCH.



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 de 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 stilgestaan.

Nieuwe technieken maken het nu mogelijk de ambachtelijke brouwwijze van Peter Cuyper op grote schaal in praktijk te brengen. Zodat het Vakmanschap en het Meesterschap van Grolsch geproefd kunnen worden door miljoenen liefhebbers over de hele wereld.

Grolsch

HET BROUWPROCES

Als het gezegde "haastige spoed is zelden goed" èrgens van toepassing is, dan is dat bij het brouwen van Grolsch bieren. Bierbrouwen is een opeenvolging van wonderlijke biologische processen, die zich niet laten opjagen of bekorten. Het voor Grolsch kenmerkende volkomen natuurlijke brouwproces vergt enkele maanden. En Grolsch houdt dat strikt in ere. Al meer dan drie eeuwen lang.

Wat overigens niet wil zeggen dat Grolsch stokoude brouwtechnieken hanteert. Integendeel. Het brouwproces verloopt geheel geautomatiseerd. Die modernisering neemt niet weg dat alleen met degelijk vakmanschap, met liefde voor het oude ambacht en met de uiterste zorg een goed bier met een zeer constante smaak en kwaliteit kan worden gebrouwen.

VAN GERST TOT MOUT

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



KIEMENDE GERST.

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

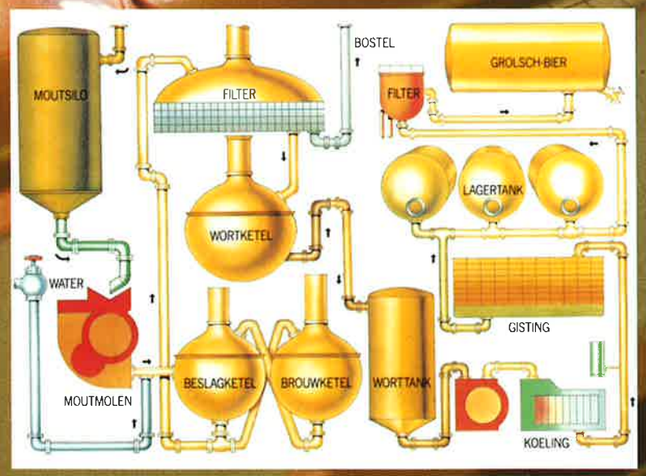
Tijdens het ontkiemen ontstaan in de gerst enzymen, die later in het brouwproces zo'n belangrijke rol zullen spelen. Na een kleine week wordt het kiemen abrupt tot stilstand gebracht door toediening van hete lucht (ruim 80° C). Dat noemen we eesten; hierbij worden tevens de kleur- en smaakstoffen gevormd. 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. Van het moutmeel wordt in een kuip,



HET WORT LOOPT UIT DE FILTERS.



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

met kristalhelder bronwater, een beslag gemaakt.

Volgens een nauwkeurig omschreven methode, waar 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 vloeistof overblijft, die we wort noemen.

VAN WORT TOT JONGBIER

Het wort moet nu intensief gekookt worden. Maar eerst wordt er hop aan toegevoegd. Deze hop bevat hopbitterstoffen, die Grolsch bier uiteindelijk z'n karakteristieke lichtbittere 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.



DE HOOFDGISTING VINDT PLAATS IN DEZE GROTE KUIPEN.

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. Hierin onderscheiden we twee verschillende technieken: de lage gisting en de hoge gisting. Vrijwel alle Grolsch bieren zijn bieren van lage gisting.

Dit wil zeggen dat het gistingsproces plaatsvindt onder lage temperaturen. In grote, witte koele ruimten krijgt de biergist tien tot veertien dagen de tijd om een uniek natuurlijk brouwproces op gang te brengen: het omzetten van moutsuikers in alcohol en koolzuur.

Bij bieren van hoge gisting vindt dat gistingsproces plaats onder hogere temperaturen. De gisting wordt hiermee versneld; in circa een week is het proces voltooid. Amber van Grolsch is zo'n bier van hoge gisting. Na de gisting kunnen we voor 't eerst spreken van bier. Maar volwassen is dat bier nog allerminst. Daarom noemen we het heel toepasselijk jongbier.



VAN JONGBIER TOT GROLSCH

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.



IN DE LAGERTANKS LIGT HET JONGBIER VOLWASSEN TE WORDEN DAAR GAAN ZES TOT ACHT 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 een lagertank blijft, wordt het in het bier opgenomen. Dat koolzuur zal later in het glas mede verantwoordelijk zijn voor de mooie schuimkraag.

Door het bier langer te lageren krijgt het Grolsch bier zijn natuurlijke houdbaarheid en zijn karakteristieke smaak. Tenslotte wordt het bier nog een keer kristalhelder gefilterd en niet gepasteuriseerd om de smaak zo puur en vers mogelijk te laten zijn. Het Grolsch bier is nu klaar voor consumptie en wordt verpakt in fusten, party fusten, beugelflessen, pijpjes en blikjes en voor grootverbruik in een kelderbiersysteem, om vervolgens zo snel mogelijk zijn weg te vinden naar winkels en horeca-bedrijven overal in Nederland. En daarbuiten natuurlijk. Want een goed glas Grolsch is altijd en overal welkom. Proost!

IN DE BOTTELARIJ WORDEN DE FLESSEN AFGEVULD.

Grolsch
PREMIUM PILSNER

Het zojuist beschreven brouwproces leidt tot een kristalhelder, goudblond bier: Grolsch Premium Pilsner. Pilsner is de meest bekende biersoort in Nederland. Rond 1840 is het ontstaan in Pilzen, gelegen in het tegenwoordige Tsjechië.
Grolsch Premium Pilsner is een natuurlijk gerijpt bier. De hoge kwaliteit wordt bepaald door grondstoffen die met uiterste zorg zijn geselecteerd en door de klassieke brouwmethode van lage gisting. Hierin staan de traditionele waarden als geduld en vakmanschap voorop. Uitzonderlijk is de lange lagering waar het Grolsch Premium Pilsner alle tijd krijgt om zijn karakteristieke smaak te ontwikkelen. Om de verse smaak te behouden pasteuriseren wij ons Pilsner niet. Grolsch Premium Pilsner is het lekkerst op een drinktemperatuur van 6-8°C. Grolsch Premium Pilsner heeft een alcoholgehalte van 5 volume-procent. Grolsch Premium Pilsner is verkrijgbaar in: beugelfles 45 cl./pijpje 30 cl./blik 33 cl. en 50 cl./ party fust 12,5 liter/ fust 30 en 50 liter.





De laatste jaren is de vraag naar eenvoudig bedienbare biertapsystemen gestegen. Wat is er mooier dan op een barbecuefeest, een receptie of gewoon een verjaardag thuis een heerlijk glas bier te tappen. Daarom heeft Grolsch enkele jaren geleden het Grolsch party fust geïntroduceerd. Met dit fust heeft u wel het genot van een vers getapt glas Grolsch pils, maar niet de complexiteit van een professionele tapinstallatie, die nodig is om een 30 of 50 liter fust leeg te tappen. Het Grolsch party fust heeft een inhoud van 12,5 liter. Dit is goed voor 50 à 60 glazen Grolsch (uitgaande van een standaard bierglas formaat).

Grolsch
SPECIAL MALT

In Grolsch Special Malt proeft u het vakmanschap van de brouwers van Grolsch. Dat begint al bij de speciaal geselecteerde mout- en hopsoorten die zorgen voor een verfrissend aroma en een zachte, tintelende smaak. Dat is ook herkenbaar in het zorgvuldig gekoesterde brouwproces dat aan Special Malt zijn zachte afdronk en zijn dorstlessend karakter geeft. Grolsch Special Malt heeft daarnaast een unieke produkteigenschap, die de consument als zeer onderscheidend ervaart: het bier heeft een iets donkere, volblonde kleur, die de bierbeleving accentueert. De autoriteit van Grolsch als kwaliteitsbrouwer wordt hierdoor nog eens onderstreept. Kortom: Grolsch Special Malt weet zich gesteund door de naam van de Grolsche Bierbrouwerij, waaraan hoge merkbekendheid, merkvoorkeur en merkentrouw nu eenmaal verbonden zijn. Grolsch Special Malt bevat minder dan 0,1 volume-procent alcohol en smaakt het lekkerst bij een drinktemperatuur van 3-5°C. Grolsch Special Malt is verkrijgbaar in: pijpje 30 cl./ blik 33 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl./fust 20 liter.



DE VIER JAARGETIJDEN

Grolsch LENTEBOK

Grolsch Lentebok is het bekende bier voor de lengende dagen en de frisse avonden. Net als het voorjaar zorgt dit bier door het frivole karakter voor die heerlijke ontluikende lentekriebels. Grolsch Lentebok is een stevig bier, volblond van kleur, pittig en fris van smaak. Een typisch bier van de lente, gebrouwen met het vakmanschap van Grolsch. Het wordt dan ook uitsluitend geschonken in de lente.
Grolsch Lentebok bevat 6,5% alcohol en is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8 - 10 °C.
Grolsch Lentebok is verkrijgbaar in pijpje 30 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl./fust 30 liter.

DE VIER JAARGETIJDEN

Grolsch ZOMERGOUD

Grolsch Zomergoud is het bier voor de lange, warme dagen buitenshuis. Zoals de zomer zelf heeft dit bier een zonnig karakter, een rijke verse geur en een zuivere heldere kleur. Grolsch Zomergoud is een verleidelijk bier. Sprankelend fris en fruitig van smaak, met een vleugje vlierbloesem en lindebloesem en een ietsje citroen. Bier waarbij de brouwer de zomer in het hoofd had. Het is dan ook alleen verkrijgbaar in de zomermaanden.
Grolsch Zomergoud bevat 5% alcohol en is het lekkerst op een drinktemperatuur van 6 - 8 °C.
Grolsch Zomergoud is verkrijgbaar in pijpje 30 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl./ fust 30 liter.



DE VIER JAARGETIJDEN

Grolsch HERFSTBOK

Grolsch Herfstbok is het bekende bier voor de avonden die steeds langer worden. Net als de herfst heeft dit bier een warm, gastvrij karakter, zachte geuren en een robijnrode kleur. Grolsch Herfstbok is een traditioneel karaktervol bier met een stevige, zachtzoete smaak. Alleen de brouwers van Grolsch kunnen van het najaar zoiets moois maken. Dit bier vloeit dan ook uitsluitend in de herfst.
Grolsch Herfstbok bevat 6,5% alcohol en is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8 - 10 °C.
Grolsch Herfstbok is verkrijgbaar in pijpje 30 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl./fust 30 liter.

DE VIER JAARGETIJDEN

Grolsch WINTERVORST

Grolsch Wintervorst is het bier voor de tijden dat buiten de koude heerst en binnen warmte en sfeer. Het bier heeft het robuuste karakter van de winter zelf. Met een mystieke geur en een rijke donkere kleur. Grolsch Wintervorst is een warm en kruidig bier, vol en zacht van smaak. Een uitgelezen mengsel van honing, sinaasappelschillen en akkerhoningklaver zorgt voor een bier met diepgang. Een bier waarmee onze brouwers de winter recht doen. Dit bier wordt dan ook alleen gebrouwen voor de winter.
Grolsch Wintervorst bevat 7,5% alcohol en is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8 - 10 °C.
Grolsch Wintervorst is verkrijgbaar in pijpje 30 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl./ fust 30 liter.



Amber van Grolsch is een bier van hoge gisting met een rijke rondzuivere smaak. Daarin herkent u de rijkdom van zomergerstmouten, de frisheid van tarwemouten en gulle hoeveelheden hop. Tijdens een zorgvuldig gekoesterd brouwproces wordt Amber van Grolsch lang gelagerd. Om de frisse smaak van het vers gebrouwen bier te behouden pasteuriseren wij Amber van Grolsch niet. Amber van Grolsch is het lekkerst op een drinktemperatuur van 6-8°C. Amber van Grolsch heeft een alcoholgehalte van 5 volume-procent. Amber van Grolsch is verkrijgbaar in: pijpje 30 cl./ sixpack à 6 flesjes 30 cl./fust 30 liter.



Grolsch Oud Bruin is een zeer dorstlessend donker bier. Het wordt gebrouwen volgens de klassieke brouwmethode van lage gisting. Hierdoor wordt de volle rijke smaak verkregen. Dat is het vakmanschap van Grolsch. Het bier krijgt zijn milde zoete smaak door toevoeging van natuurlijke suiker. Grolsch Oud Bruin is het lekkerst op een drinktemperatuur van 6-8°C. Het bevat minder alcohol dan pilsner, namelijk 2,5 volume-procent. Oud Bruin liefhebbers waarderen Grolsch Oud Bruin vanwege de zachte frisse smaak.
Grolsch Oud Bruin is verkrijgbaar in: pijpje 30 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl.





DE GROLSCH BIEREN

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.

DE VIJF GOUDEN REGELS

Tenslotte geven we vijf gouden regels voor het schenken van een 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 schoon met 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!



Wilt u weten wat Grolsch nog meer te bieden heeft, stuurt u dan een briefkaart aan Grolsch Consumentenservice, Postbus 55, 7500 AB Enschede. Wij sturen u dan graag de artikelbrochure.



GROLSCHE BIERBROUWERIJ NEDERLAND B.V., POSTBUS 55, 7500 AB ENSCHEDE, TELEFOON 053-833 333

ART. NR. 201464-1995.