

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 Golsche 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.



HET BROUWPROCES

Als het gezegde "haastige spoed is zelden goed" ergens 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. Dit volkomen natuurlijke brouwproces, van gerst tot Grolsch, vergt ruim vijf 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 computergestuurd. Daarbij zijn alle biersoorten die gebrouwen worden, voor een langere periode voorgeprogrammeerd. Zelfs de geringste afwijkingen in de verschillende brouwprocessen zijn hierdoor uitgesloten. Een zeer constante smaak en kwaliteit is het gevolg.

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 de mouterij.



KIEMENDE
GERST.

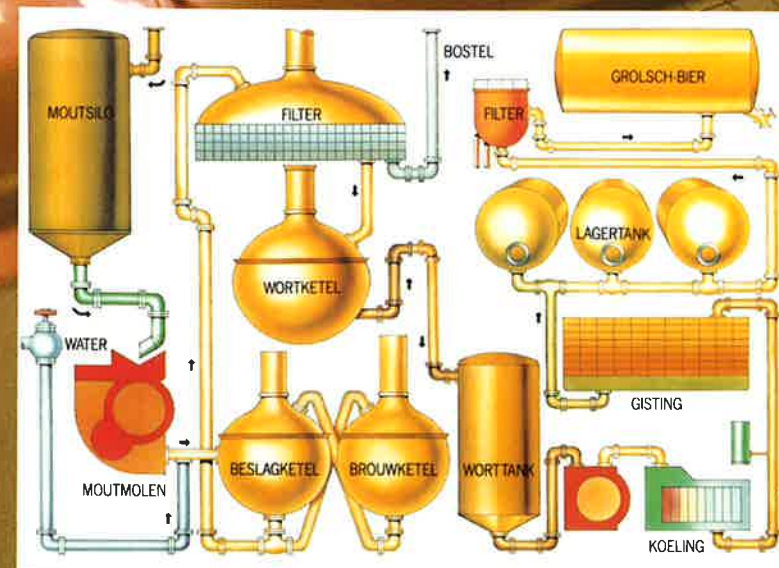
Tijdens het ontkiemen ontstaan in de gerst enzymen, die later in het brouwproces zo'n belangrijke rol zullen spelen. Na een kleine week wordt het kiemen abrupt tot stilstand gebracht door toediening van hete lucht (ruim 80°C). Dat noemen we eesten; hierbij worden tevens de kleur- en smaakstoffen gevormd.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

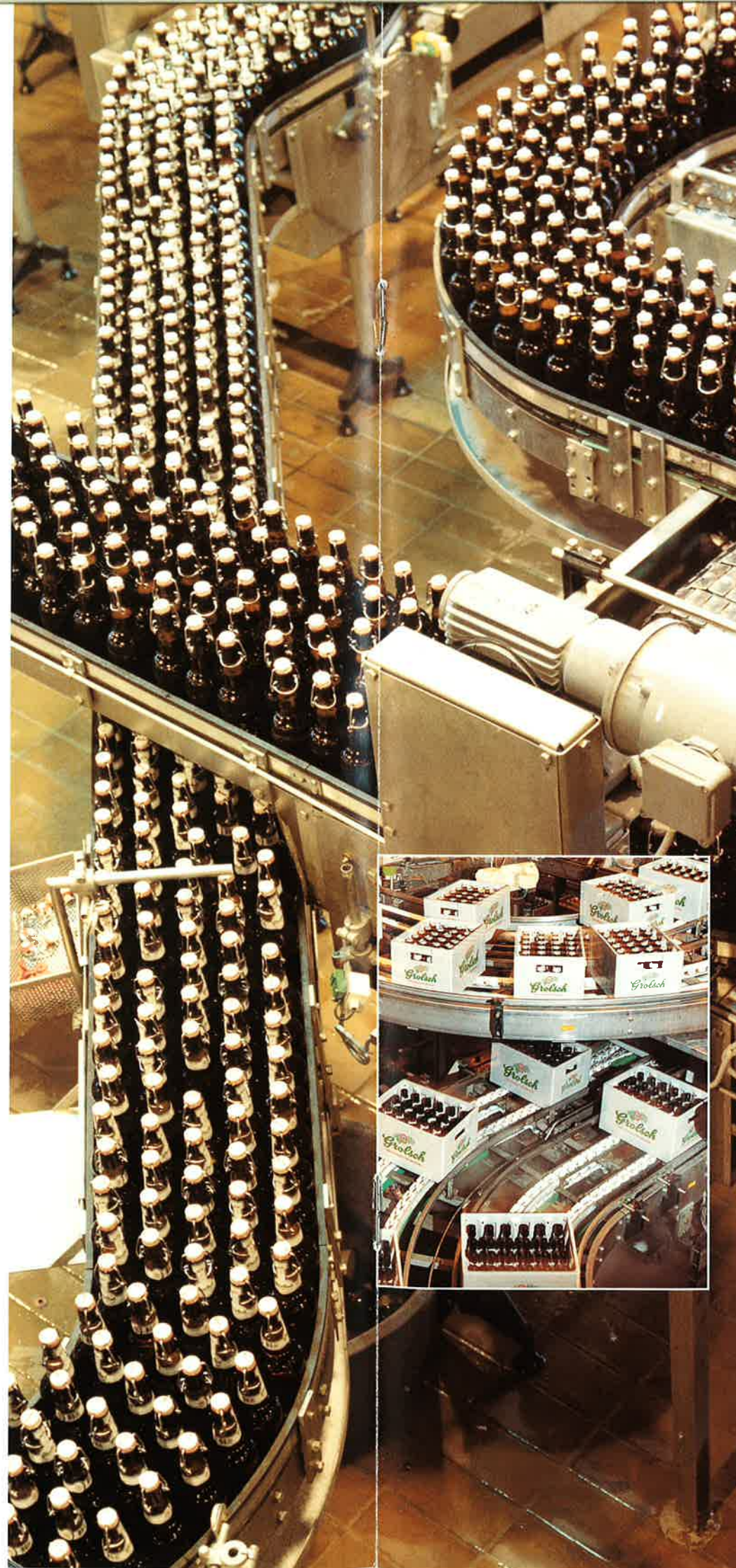


DE HOOFDGISTING VINDT PLAATS IN DEZE GROTE KUIPEN.

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 laaggegist bieren.

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 hooggegist bieren 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 lagertankers, 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.

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, pipjes 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!

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 Tsjecho.

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 waarbij 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 is verkrijgbaar in: beugelfles 45 cl./pijpje 30 cl./blik 33 cl./partyfust 12,5 liter.



GROLSCH MEIBOK

Grolsch Meibok is een heerlijk fris lentebier. In vroeger tijden kondigde Meibok het begin van de zomer aan. Er moest een bier gebrouwen worden, dat de gehele zomer houdbaar bleef. Hiervoor werd een zwaar bier gemaakt, dat door het hoge alcoholgehalte langer houdbaar bleef.

Het bier brouwen en vooral het gisten lukte het beste in het koudere voorjaar. Dit bier was derhalve gereed in mei en heeft later de naam meibok gekregen. Om de meibok niet de zware smaak van mout te geven werd later een ijsbok ontwikkeld.

Een normaal bier werd in die tijd in tanks gelagerd en de kelder werd volgegooid met ijsschotsen. Hierdoor bevroor het water uit het bier op de tankwand. Het alcoholgehalte steeg en de kleur werd iets donkerder. Dit zogenaamde Eisbok was destijds de zuiverse meibok.

De brouwers van Grolsch laten deze eeuwenoude traditie herleven met een heerlijk fris, volblond bier volgens de regels van de kunst gebrouwen. Het is samengesteld uit louter natuurlijke grondstoffen: mout van zomergersten en zorgvuldig geselecteerde hopsoorten. Het geduld en vakmanschap van Grolsch geven dit bier zijn specifieke lentekarakter.

Grolsch Meibok is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8-10°C. Grolsch Meibok heeft een alcoholgehalte van 6,5 volumeprocent.

Grolsch Meibok is verkrijgbaar in: pijpje 30 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl.



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 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. Tot stand 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.

Grolsch Bokbier luidt een nieuwe herfst in, maar is tegelijk de rijke erfenis van een voorbijge zomer. Het wordt zorgvuldig volgens de regels van de kunst gebrouwen uit de allermooiste zomergersten van het jaar. Daardoor kunt u genieten van een fonkelend robijnrood bier dat zijn robuuste karakter omlijst met een zachtzoete smaak.

In Grolsch Bokbier proeft u het vakmanschap van Grolsch. Het is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8-10°C. Grolsch Bokbier heeft een alcoholgehalte van 6,5 volumeprocent.

Grolsch Bokbier is verkrijgbaar in: pijpje 30 cl./sixpack à 6 flesjes 30 cl.



GROLSCH OUD BRUIN

Grolsch Oud Bruin is een zeer dorstlessend donker bier. Het wordt gebrouwen volgens de klassieke brouwmethode van lage gisting. Hierdoor wordt een 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 volumeprocent. 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.



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 bevordert en die de echte verfrissende biersmaak 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 merktrouw 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.



AMBER VAN GROLSCH

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.



GROLSCH OP WEG NAAR DE CONSUMENT.

DE GROLSCH BIEREN

Overall 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.

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!

OP EEN DAG...





GROLSCH BIJBROUWERIJ NEDERLAND B.V., POSTBUS 55, 7500 AB ENSCHEDE, TELEFOON 053-833 333