



VIJF GOUDEN REGELS VOOR EEN GENOTVOL GLAS GROLSCH BIER.

1. Zorg voor een drinktemperatuur van 8 à 10°C. Dan komen de schuimkraag en smaak het best tot hun recht.
2. Vermijd vet. Spoel de glazen met schoon en warm water. 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!

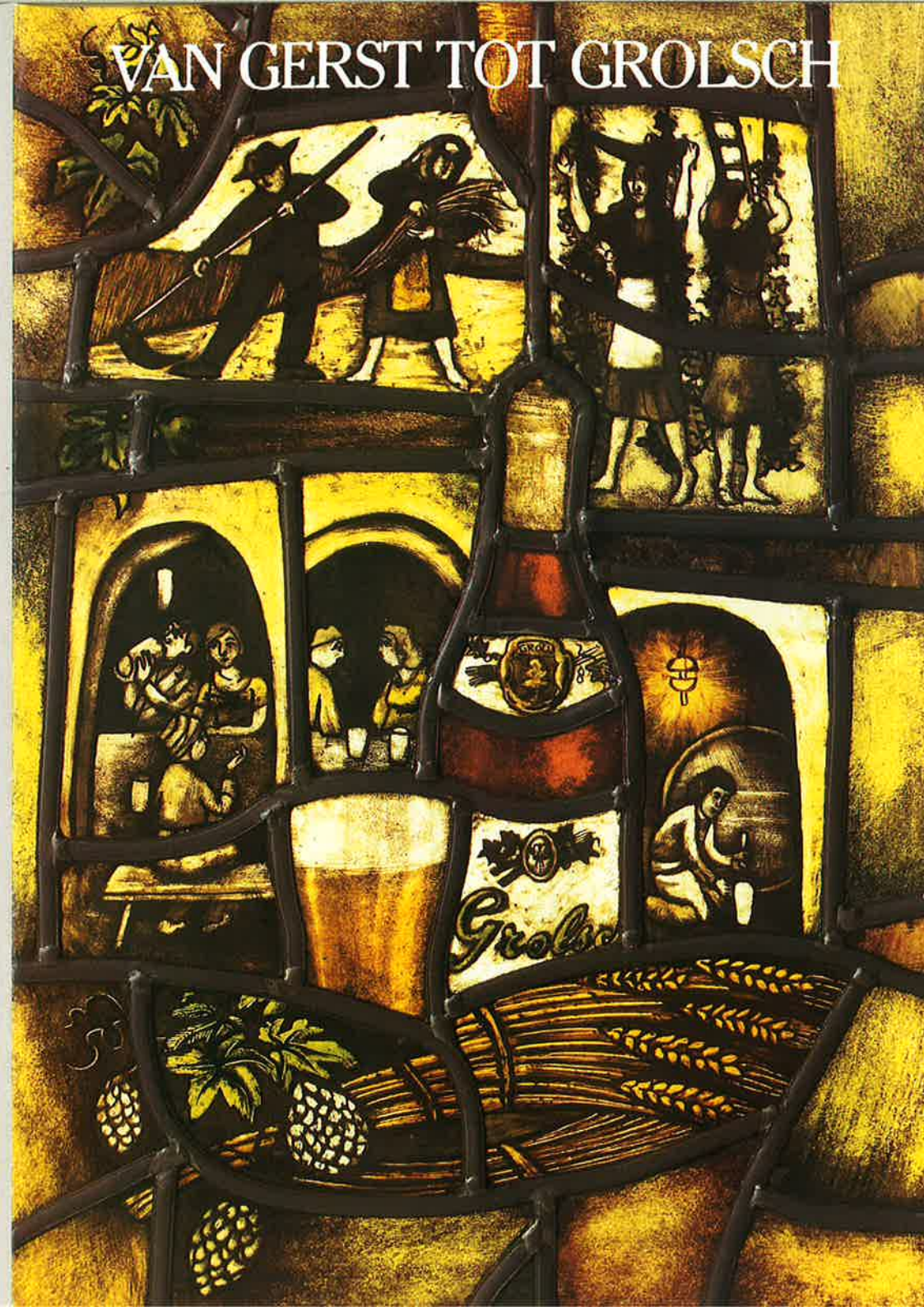
BEWAREN.

Bier bewaart u bij voorkeur op een koele, donkere plaats (vorstvrij), zodat niets van de zuivere, volle smaak verloren kan gaan.

Grolsch®

Grolsche Bierbrouwerij N.V.
Fazantstraat 2, 7523 EA ENSCHEDE.
Tel. 053 - 3535 70.
Telex 44928 grols.

VAN GERST TOT GROLSCH



PETER CUYPER.

Peter Cuyper. Gildemeester in de Gouden Eeuw en de oudst bekende eigenaar van de Grolsche Bierbrouwerij. Hij legde de grondslag voor de natuurlijke brouwwijze, zoals Grolsch die nog steeds hanteert.



DOCUMENTEN.

Een van de documenten die in 1951 werden ontdekt op de zolder van Peter Cuyper's oorspronkelijke woonhuis in Groenlo.

VAN BABEL TOT GROL.

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 reeds. 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 bij uitstek. 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.

Eén van hen was Gildemeester Peter Cuyper, woonachtig in het Gelderse plaatsje Grol, tegenwoordig beter bekend als Groenlo.

VAN PETER CUYPER TOT VANDAAG.

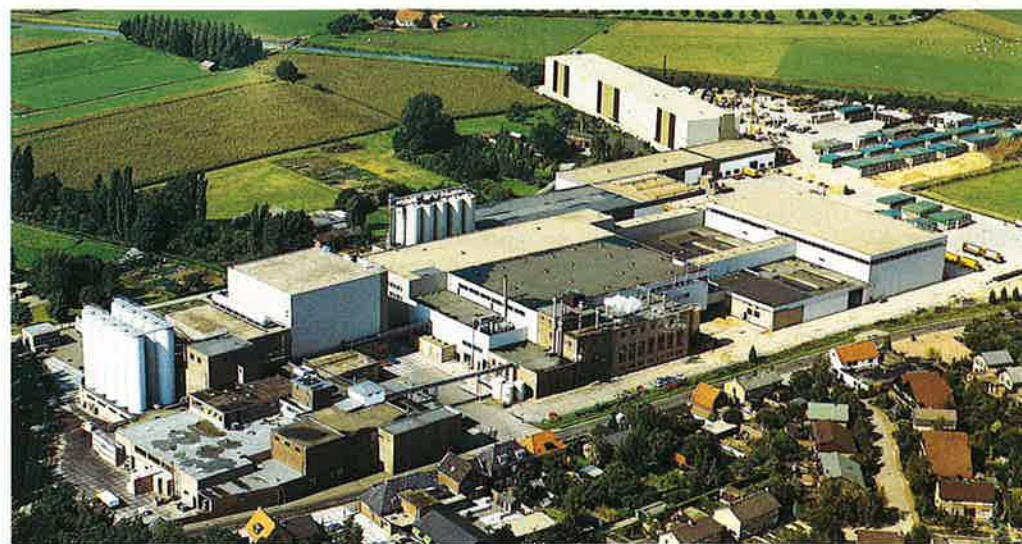
Peter Cuyper is de oudst bekende eigenaar van de Grolsche bierbrouwerij. Hij was tevens de man die zorgde voor een veredeling van de natuurlijke brouwwijze, waarvan het principe vandaag, drie eeuwen later, nog immer door Grolsch wordt toegepast.

Uiteraard heeft ook hier 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.

VAN GERST TOT GROLSCH.

Als het gezegde "haastige spoed is zelden goed" ergens 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 en waarbij gistcellen uit die moutsuikers alcohol en koolzuur tevoorschijn toveren. Die natuurlijke brouwwijze wordt bij Grolsch strikt in ere gehouden. Al drie eeuwen lang. Laten we eens bekijken hoe het in z'n werk gaat, om van Gerst tot Grolsch te komen.



BROUWERIJEN IN ENSCHEDE EN GROENLO.

Grolsch in vogelvucht. Er is wel wat veranderd in drie eeuwen...

GRONDSTOFFEN.
De vier grondstoffen zonder welke de brouwer geen bier kan maken: biergerst, kristalhelder bronwater, hop en biergist.



GERSTEKORRELS.
Kiemende gerst, het begin van het langdurige brouwproces. Grolsch selecteert haar gerst bijzonder zorgvuldig.

VAN GERST TOT MOUT.

Zoals de bijnaam "gerstenat" al zegt, is gerst een van de vitale grondstoffen voor het bereiden van bier. Speciaal voor en door Grolsch geselecteerde gerst wordt eerst gewassen en geweekt en vervolgens tot ontkiemen gebracht.

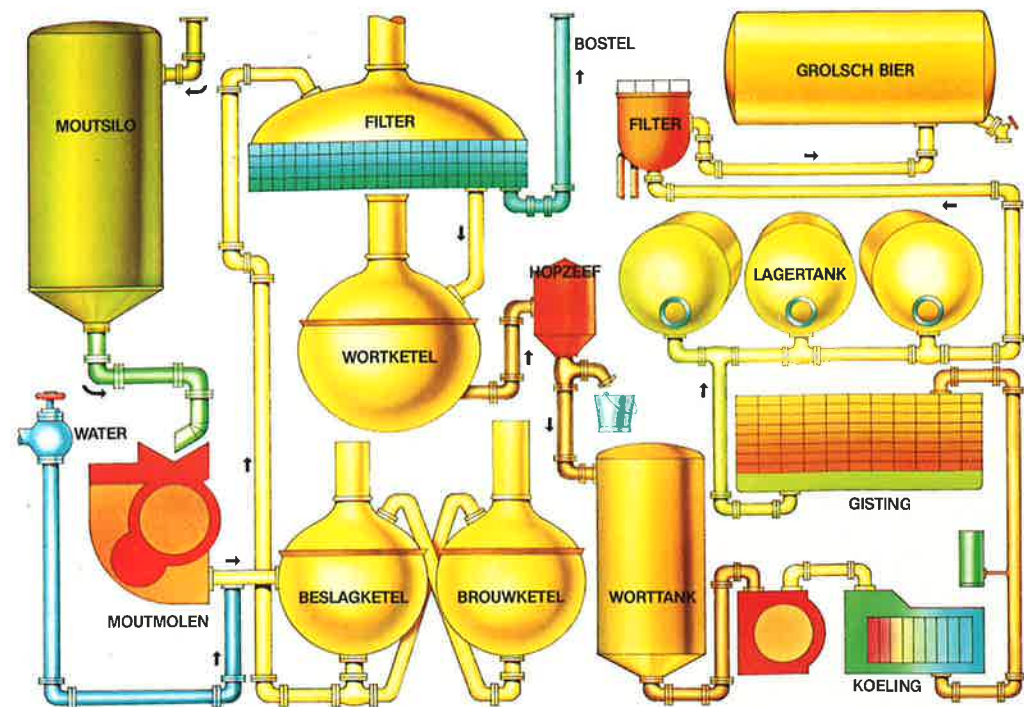
Dat gebeurt in de vochtige en zuurstofrijke ruimten van een mouterij. Tijdens het ontkiemen ontstaan in de gerst de enzymen en de kleur- en smaakstoffen die later in het brouwproces zo'n belangrijke rol zullen spelen.

Na een kleine week wordt het kiemen abrupt tot stilstand gebracht door toediening van hete lucht (ruim 80°C). Dat noemen we het eesten. En de ontkiemde gerst draagt vanaf dat moment de 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 dat moutmeel wordt in een kuip, met kristalhelder bronwater, een beslag gemaakt.

Volgens een nauwkeurig omschreven methode, waarbij de dosering, tijd en temperatuur uitermate kritisch zijn, wordt dit beslag beetje bij beetje in twee ketels verwarmd tot een temperatuur van 75°C.



SCHEMA.
Het brouwproces in een oogopslag. De verschillende fasen van het brouwproces worden in de tekst toegelicht.

Door deze geleidelijke en gelijkmatige verwarming worden de enzymen in het moutbeslag 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.

BROUWKETEL.
Tijdens het verwarmen van het moutbeslag in de brouwkettel 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.

VAN WORT TOT JONGBIER.

Het wort moet nu enkele uren intensief gekookt worden. Maar eerst wordt er hop aan toegevoegd. Deze hop bevat hophbitterstoffen, die Grolsch bier uiteindelijk haar typisch bittere smaak en geur geven. Ook de natuurlijke houdbaarheid van ons bier wordt bevorderd door deze hop.

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

KOELING.

Het welslagen van het brouwproces hangt voor een belangrijk deel af van een juiste verwarming, koeling en handhaving van de gewenste temperatuur. Voor die temperatuurbeheersing zorgt o.a. dit vernuftige buizensysteem.



GISTKUIPEN.

De hoofdgisting vindt plaats in deze grote kuipen. De dikke vlokige schuimmassa, die bestaat uit eiwitachtige verbindingen met koolzuur, wordt afgeschept. De gist zelf zakt naar de bodem. Wat overblijft is jongbier.

BOTTELEN.

Het bier wordt afgevuld in flessen en fusten die eerst grondig zijn gereinigd. Vijf maanden heeft de reis van de mouterij naar de bottelarij geduurd.

LAGERTANKS.

In de lagertanks ligt het jongbier volwassen te worden. Daar gaan tien weken overheen. De vuldatum, biersoort en hoeveelheid staan op de tank vermeld. De temperatuur ligt hier net onder het vriespunt.

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 tien weken lang in alle rust blijven nagisten en rijpen in de lagerkelders, waar de temperatuur net iets onder het vriespunt ligt.

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 die fraaie schuimkraag.

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

VAN BROUWERIJ TOT HET GLAS.

Na een laatste filtrering is het bier volkomen vrij van gist, kristalhelder, dus klaar voor de klant.

Daarvoor wordt Grolsch bier verpakt in fusten, flessen en blikjes om vervolgens zo snel mogelijk haar weg te vinden naar winkels en horeca-bedrijven overal in Nederland en...daarbuiten. Want een goed glas Grolsch is altijd en overal welkom. Proost!