



PROJEKT

„GRODZISKIE REDIVIVUS”



Studnia na rynku w Grodzisku Wielkopolskim.

Pierwszy browar przemysłowy warzył zapewne popularne wówczas w tej części Europy jasne piwa pszeniczne górnej fermentacji. Według Warschauera [1] tylko w ciągu kilkudziesięciu lat wieku XVII zasyp do warki znacznie się zmieniła: na początku wieku warzono piwo Grodziskie wyłącznie z pszenicy. W 1660 roku stosunek jęczmienia do pszenicy był jak 2 do 5, później warzono nawet wyłącznie z jęczmienia. Od 1686 roku wrócono do wcześniejszych receptur pszenicznych, bo na jedną porcję słoju jęczmiennego przypadało sześć porcji słoju pszenicznego.

Także na końcu tej długiej drogi piwowarstwa grodziskiego, w latach 90. ostatni tamtejszy browar warzył piwa różne. Obok lekkiego, czysto pszenicznego Grodziskiego 7,7°Blg produkowano Grodziska (Grodziskie Specjalne) 12°Blg i ciemne Bernardyńskie 14°Blg, z dodatkiem słoju jęczmiennych [2]. Wprowadzenie do produkcji tych dwu ostatnich piw było próbą poprawienia złej kondycji ekonomicznej browaru.

Z tych wszystkich piw za najsmakowitsze i najbardziej godne uwagi należy uznać warzone w 100%

ze słoju pszenicznego, dymionego drewnem dębowym piwo lekkie 7,7°Blg, o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 2,5% wag (3,1% obj.). Właśnie to piwo rozślawiło w końcu XIX i w pierwszej połowie XX wieku Grodzisk Wlkp. i właśnie tego piwa produkowały browary grodziskie najwięcej w historii, bo w sumie nawet 100 000 hl rocznie na przełomie XIX i XX wieku [2]. Właśnie to i tylko to piwo grodziskie chcielibyśmy przywrócić do życia i następnie do picia.

SUROWCE

Woda. Właściwościom wody grodziskiej przypisywano dużą część zasług miejscowego piwa. Ostatni czynny po II wojnie światowej browar grodzki miał ciągle własne studnie, z których czerpano wodę technologiczną. Czerpano ją z głębokości nawet 72 m [3], więc jej skład można porównywać z tym, którym legitymują się dzisiejsze wody grodzkie: Arctic Plus i Aqua Prima, o bliskim sobie profilu mineralnym. Rzeczywiście wodę grodzką można uznać za bardzo dobrą z punktu widzenia ogólnych wymagań piwowarskich. Wszelako nie

Gorzej bądź lepiej udokumentowana historia browarnictwa na terenie Grodziska Wielkopolskiego liczy sobie z górą 700 lat. Na przestrzeni czasu tak wielkiej, w tym zawsze ważnym ośrodku piwowarskim, zapewne warzono piwa rozmaite. Najpierw sposobem rzemieślniczym, a począwszy od połowy XVI wieku także na skalę przemysłową.

Tekst: raport ze stanu prac komisji PSPD ds. piwa Grodziskiego, Andrzej Sadownik

ma w niej nic szczególnego. Jej przybliżony skład (na podstawie składu wód czerpanych dzisiaj głębinowo w Grodzisku Wlkp.) to: Ca^{2+} 70 ppm; Mg^{2+} 10 ppm, Na^+ 7 ppm; HCO_3^- 230 ppm; SO_4^{2-} 30 ppm; Cl^- 15 ppm.

Słód. Wyłącznie pszenicy, po II wojnie produkowany na miejscu metodą klepiskową, a suszony wyłącznie w słodowni na ul. Przykop. Szczególny tym, że w czasie suszenia i dosuszania, na obu siatkach słodowni, był dodatkowo dymiony ze specjalnych palenisk, w których tliło się drewno dębowe. W okresie powojennym nastąpiła istotna zmiana surowca zbożowego: niskoekstraktywne, wysokobiałkowe odmiany pszenicy zastąpiono czerwonymi odmianami dającymi wyższy ekstrakt, a zawierającymi mniej białka. Wnioskować można, że odmiana pszenicy nie ma zasadniczego znaczenia dla powodzenia projektu. Ważniejsze wydaje się pytanie o poziom uwędzenia słoju. Niestety brak danych (bądź dotąd ich nie znaleziono) na temat zawartości pochodzących z dymu fenoli w słodzie grodzkim, choć w ostatnim okresie