WIKTOR SZMELICH
Poznań

O historii i sposobie wytwarzania unikalnego piwa grodziskiego

11

Piwa w dawnych czasach należały bez wyjątku do piw górnej fermentacji. Najbardziej znane w swoim czasie piwa górnej fermentacji to piwa typu dzisiejszych angielskich porterów, „ale", „stout", wiele piw belgijskich, holenderskich, niemieckich, jak również polskich i innych.

Brandenburskie browary mogą poszczycić się tym, że już w XI i XII wieku w dużych ilościach eksportowały swoje piwa do Anglii, zwłaszcza piwa silnie chmielone. Nie mniej znane było piwo silnie chmielone z Kolonii oraz ciężkie piwo „Jop" z Gdańska – obydwa również eksportowane do Anglii. Ogromną sławą cieszyły się takie piwa jak: „Szepc" z Wrocławia, „Świdnickie", „Grodziskie" i wiele innych.

Wszystkie wymienione piwa doznawały w swoim czasie absolutnej sławy z powodu swej jakości, były znane i wzięte daleko poza wąskim kręgiem miejsca produkcji.

Pojawienie się piw dolnej fermentacji spowodowało pod koniec ubiegłego stulecia zmniejszenie produkcji piw górnej fermentacji.

Horch [2] podaje, że piwa górnej fermentacji stanowiły w północnych Niemczech w 1873 roku – 40%, w 1900 roku już tylko 17%, zaś w latach trzydziestych obecnego stulecia zaledwie ok. 4% wszystkich produkowanych tam piw.

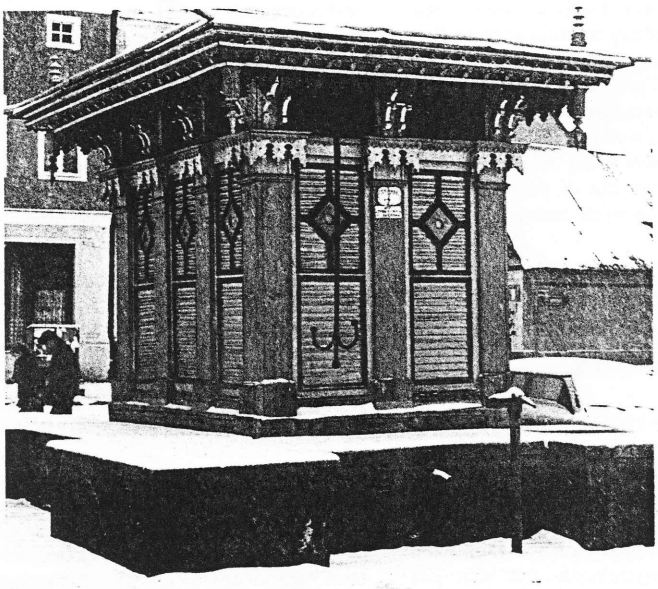
Pomimo gwałtownego rozwoju piw dolnej fermentacji, niektóre piwa górnej fermentacji utrzymały swoją sławę.

Obecnie obserwuje się ponowny gwałtowny wzrost produkcji piw górnej fermentacji. Można to z całą pewnością powiedzieć o piwach nadreńskich w okręgu Kolonia – Bonn – Düsseldorf – Krefeld – Aachen, o piwach bawarskich pszenicznych („Weizenbier", „Weissbier") produkowanych z pszennego słodu oraz piwach belgijskich. Również w coraz liczniejszych minibrowarach spotyka się często piwa górnej fermentacji.

Piwo grodziskie swoim charakterem jest zbliżone do piw górnej fermentacji typu „Weissbier" produkowanych od dawien dawna jeszcze do dziś w Belgii i Bawarii. Jest ono produkowane w Grodzisku Wielkopolskim.

Najstarszy znany dokument mówiący o Grodzisku jako mieście pochodzi z 1303 roku [3]. Miasto to należało do Ostrorogów, który to ród był główną podporą reformacji w Wielkopolsce. Dzięki temu Grodzisk stał się centrum protestantyzmu w kraju i miejscem największej drukarni dzieł reformatorskich.

Łukaszewicz, historyk poznański [5], podaje, że Lwówek pod Poznaniem i Grodzisk zawdzięczają swoje znane piwa Janowi Wolanowi, zarządcy dóbr Ostrorogów, ojcu Andrzeja Wolana, sławnego pisarza reformatorskiego. Miał on założyć w tych miastach browary, do których sprowadził piwowarów z zagranicy, prawdopodobnie z Czech. Majkowski i Raczyński [6, 7] opisują legendę o studni istniejącej do dziś na Starym Rynku w Grodzisku, z której czerpano wodę do produkcji piwa (fot. 1). Podobno *„skromny świątobliwy mnich benedyktyński z Lubinia imieniem Bernard (+1603) przybył kiedyś do Grodziska i spotkał jego mieszkańców w wielkiej rozpaczy, gdyż wyschła studnia, z której czerpano wodę do wytwarzania piwa. Wtedy pomodlił się do Boga, pobłogosławił i źródło wytrysnęło zaraz jak z artezyjskiego wiercenia. Piwowarzy natychmiast zabrali się do roboty i gdy spróbowali piwa, miało ono nieporównanie lepszy smak niż wprzódy".* W podzięce za to grodziscy piwowarzy co roku ofiarowali piwo z Grodziska klasztorowi w Lubiniu. Ofiara ta była składana do ok. połowy XIX



Fot. 1. *Legendarna studnia na Starym Rynku w Grodzisku Wielkopolskim*

w. przez cech piwowarów w imieniu całego miasta, a kiedy cech został zniesiony, przez właściciela browaru, który dzierżawił studnię. Obie te opowieści o powstaniu sławnego piwa grodziskiego odnoszą się do XV wieku.

Najstarszym dokumentem historycznym znanym dotychczas, mówiącym szeroko o piwie grodziskim, był statut mielcarzy grodziskich z 1601 roku [10].

Autor niniejszego artykułu znalazł wcześniejszy dokument [4] dotyczący wytwarzania piwa w Grodzisku pochodzący z 1426 roku, który mówi, że *„czcigodny pan Paweł Drzdzeński (lub Dzdrzeński), syn Mikołaja, kapłan diecezji poznańskiej... ufundował i erygował kaplicę i szpital dla chorych w Grodzisku... i dla tychże biednych (m.in.) darował ogród z sadem, w którym znajdowała się stodoła i mielcuch (braseatorium)"*. Dokument ten potwierdza to, że w średniowieczu prawie każdy szanujący się mieszczanin posiadał na swojej działce mielcuch (braseatorium – słodownia, browar) w którym wytwarzał dla swojego gospodarstwa piwo z pomocą swojej służby lub najmowanych mielcarzy (słowodników – piwowarów). Należy przypuszczać, że wówczas w Grodzisku istniało bardzo dużo takich mielcuchów.

Warschauer [10] podaje, że pod koniec średniowiecza mieszczanie kupowali gotowy słód i z niego produkowali piwo w prywatnych domach. Dlatego w miastach powstały najpierw cechy mielcarzy (słodowników produkujących słód), a dopiero później cechy browarników, co potwierdza wspomniany statut z 1601 roku.

Ze statutu tego dowiadujemy się, że w Grodzisku wówczas było wytwarzane piwo jasne i ciemne. Ciemne było piwem mocniejszym, bo *„z 4 kwart słodu pszennego musiano uzyskać 11 beczek ciemnego lub 14 beczek jasnego piwa"*. Nazywało się ono „Kuc" i było bardziej lubiane od jasnego, zwłaszcza w okolicznych wioskach.

Piwo gotowe musiało być poddane próbie zanim zostało sprzedane lub wywiezione. Próbę piwa przeprowadzał burmistrz ze starszyzną. Również nie można było wywozić piwa bez ostemplowania beczek przez browarnika i przez miasto. Karze podlegał ten, *„który tesz śmiał piwo stawiać na wieś, albo furmanom w achteliach niecechowanych"*.

Cena piwa ustalana była między cechem, magistratem i przedstawicielami mieszczan, a następnie zgłaszana na zamek do możnowładcy, który zezwalał ogłosić ją w mieście.

Organizacja cechu w Grodzisku nie różniła się od organizacji innych cechów ówczesnego czasu. Ze stosunkowo dużej liczby ławników (6 osób) można wnioskować, że cech ten miał licznych członków.

Wiek XVII był dla piwowarstwa grodziskiego epokowym. Wewnątrz cechu rozwinęło się wtedy nie tylko wyłączne uprawnienie członków do wytwarzania piwa, lecz również ograniczenia tego uprawnienia w wielu rodzinach grodziskich. Ręka w rękę z tym szło rozszerzanie się zbytu piwa na zewnątrz jako piwa eksportowego, na całą Wielkopolskę. W związku z wprowadzonymi zmianami, został wydany nowy statut w 1660 roku [1] i dodatkowe ustalenia do niego w 1686 roku.

Jeżeli chodzi o piwo w XVII w. to wnet zaprzestano wytwarzać dwa różne rodzaje piwa, a przynajmniej w następnych statutach mówi się już tylko o jednym, tj. o piwie jasnym.

Według Warschauera [10] najstarszy znany dokument, z którego wynika, że piwo grodziskie wywożono do innych miast pochodzi z 1671 r. i znajduje się w księdze cechu kapeluszników we Wschowej. Mówi on o tym, że jeżeli mistrz zamieszkały we Wschowej będzie brał mniej niż 12 groszy polskich za farbowanie kapelusza, to za karę winien będzie beczkę piwa grodziskiego.

Wiadomość o wywozie piwa do miasta Poznania pochodzi z 1694 r. Zawarta jest w rachunku za wydatki Bartłomieja Słupczyńskiego z Poznania, gdzie 4 pozycje dotyczą piwa grodziskiego, a w tym jedna z nich brzmi:

„Imć panu Czlewskiemu za beczkę piwa grodziskiego, którą on przekazał Imć panu Barczewskiemu, obecnemu prezydentowi komisji – guldenów 15".

Z tego wyciągu rachunkowego wynika, że piwo grodziskie jako podarunek dla ważnej osobistości musiało być uważane za szczególnie dobre. Oprócz tego piwo to było bardzo drogie, gdyż kosztowało 15 guldenów za beczkę, gdy w tym czasie beczka rodzimego piwa w Poznaniu kosztowała zaledwie 5–6 guldenów.

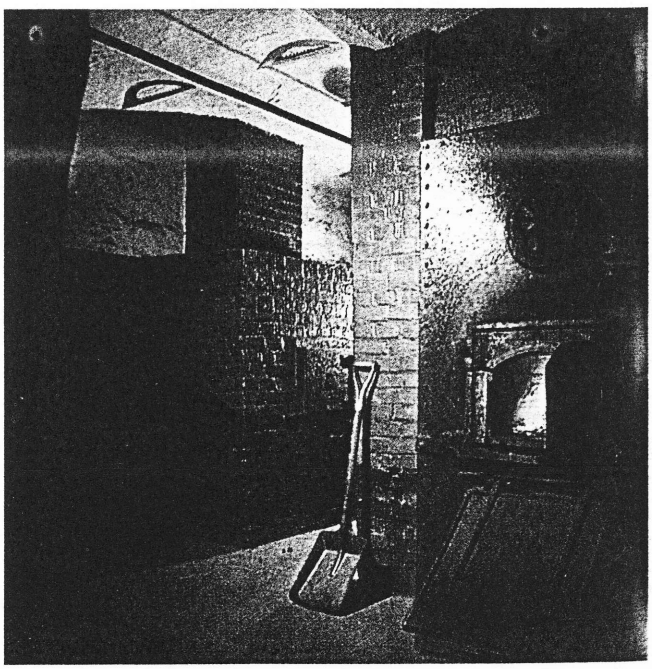
O wysokiej jakości i również wywozie grodziskiego piwa do Poznania mówi dokument miejskiej rady miasta Poznania z 1712 r., a mianowicie że *„obaj burmistrzowie miasta, jako zapłatę za swoje trudy i pracę, oprócz beczki piwa grodziskiego, które już otrzymują od dawna, mają otrzymywać co pół roku 500 polskich guldenów z kasy miejskiej"*.

W XVIII w. w całej Wielkopolsce import obcych piw został prawie całkowicie wyparty przez piwo grodziskie. Magistrat miasta Poznania posiadający przywilej wyszynku obcych piw z 1646 r. prawo to stosował w XVIII w. prawie wyłącznie do przywozu piwa grodziskiego.

Taki sam przypadek miał miejsce w kolegium poznańskiej fary, które również miało prawo wyszynku wszystkich obcych piw, a sprowadzało tylko piwo grodziskie.

Dochód miasta Poznania za okres jednego roku w latach 1737–1738 wyniósł ok. 4302 florenty z wyszynku 663 beczek piwa grodziskiego, natomiast za ten sam okres w latach 1792–1793 wywóz ten wzrósł do 1111 beczek [1].

W czasie przejęcia Wielkopolski i Grodziska przez Prusy w 1793 r. cech browarniczy istniał ze wszystkimi monopolistycznymi uprawnieniami. Między członkami cechu istniała wzajemna ostra konkurencja doprowadzona do absurdu. Wynikiem tego było wprowadzenie warzenia piwa w kolejce. Warkę gotowano tylko raz w tygodniu, a gotowało ją wspólnie dwóch cechowych browarników. Zwykle wytwarzano jednorazowo 56 beczek piwa (ok. 90 hl). Wodę do piwa



Fot. 2. *Piece suszarni w istniejącej słodowni produkującej dymiony słód pszenny.*
Obok pieca właściwego widoczny z lewej jeden z 6 pieców do dymienia słodu

czerpano prawie wyłącznie ze słynnej studni na Starym Rynku.

Produkcja roczna piwa w Grodzisku wynosiła 3192 beczki (ponad 5000 hl), na co zostało zużyte 1596 kwart słodu pszennego (ok. 39 ton), z tego 1111 beczek wywieziono do Poznania, 1581 do innych miast (Wschowa, Kościan, Leszno, Rawicz, Bojanowo, Kalisz, Śmigiel), a 500 sprzedano w Grodzisku. Piwo grodziskie w Poznaniu było pite *„więcej ze względu na wspaniały smak niż z potrzeby"*.

Właściciel Grodziska, generał hrabia Radoński, w 1793 r. ściągnął z miasta 2007 talarów 16 dobrych groszy. Z tego aż 833 talary 8 groszy z piwa (41,5%).

W statucie 1660 roku wprowadzona została opłata od mielenia słodu na rzecz pana Grodziska, która w 1686 roku została znacznie podwyższona, a mianowicie na 8 florenów za każdą ilość potrzebną do warki, ponadto dla konia młyńskiego 1 kwarta owsa i 6 groszy za każde pół warki.

Ta suma była ściągana do 1836 roku. Odtąd do 1862 roku musiano płacić 30 fenigów za każdy centnar ześrutowanego słodu i do tego właściciel browaru musiał dać własny zaprzęg do napędu młyna. Dopiero od 1867 roku właściciele browarów w Grodzisku zainstalowali własne śrutowniki do słodu.

Woda do produkcji piwa grodziskiego była czerpana ze studni bł. Bernarda na Starym Rynku jeszcze w latach czterdziestych XIX w. W latach 1843–1844 istniały dwa browary w Grodzisku o liczącej się produkcji piwa grodziskiego, korzystające ze starej studni. W 1843 r. uruchomiony został trzeci browar, który produkował piwo ze słodu jęczmiennego, a wodę czerpał ze studni na Nowym Rynku. Browar ten ze względu na słaby zbyt tego piwa został wkrótce zamknięty.

Kiedy miasto wprowadziło w połowie XIX w. wysoki podatek za używanie miejskiej studni na Starym Rynku, najpierw w 1866 r. dwa browary prywatne pobudowały własne studnie, z których woda okazała się równie dobra jak woda ze studni na Starym Rynku, zaś w późniejszym czasie wszystkie browary czerpały już wodę z własnych studzien.

Według Schönfelda [8] niemieccy koloniści mieli być tymi, którzy wraz z przybyciem w XIII stuleciu przywieźli ze sobą do Grodziska sposób wytwarzania piwa i potrafili ze znalezionej wyśmienitej wody wyprodukować dobre piwo. Dalsza poprawa nastąpiła według niego z napływem kolonistów z Czech w XV wieku (wojny husyckie), gdzie sztuka wytwarzania piwa znajdowała się już w pełnym rozkwicie.

Pod wpływem rzekomo wyśmienitej wody studziennej, *„jakości której jeszcze do niedawna przypisywano przednią jakość piwa"*, udało się wyprodukować szeroko i daleko znane piwo z czystego słodu pszennego. Zachowało ono swoją sławę przez stulecia, jako bardzo szlachetny napój, a dzięki dymionemu i chmielowemu smakowi, było wysoko cenione nie tylko dawniej, lecz również obecnie jest zaliczane do najprzedniejszych piw górnej fermentacji.

Jego popularności należy przypisać to, że piwo grodziskie wytwarzano nie tylko w Grodzisku, ale również w wielu miastach byłej prowincji Poznania i Prus Zachodnich.

Pod koniec XIX w. piwo grodziskie zaczęło przekraczać granicę swojej prowincji i stało się piwem eksportowanym do innych krajów, głównie do Niemiec. Zaczęła również wzrastać silnie jego produkcja.

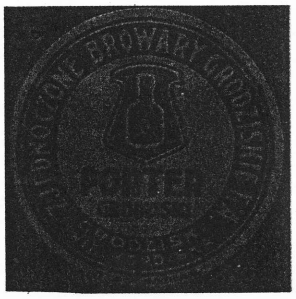
W latach 1890–1900 [8] w samym Grodzisku produkowano w 5 istniejących browarach ponad 100 tys. hl piwa grodziskiego. Warschauer [10] podaje, że w 1892 roku browary grodziskie zużyły do piwa grodziskiego 819 300 kg słodu.

Posiadaniem najstarszego browaru na świecie chlubi się Bawaria. Jest to browar w Weihenstephan pochodzący z 1040 roku.

W odniesieniu do piwa grodziskiego nie może być mowy o jakimś jednym konkretnym browarze, bo w początkowym okresie prawo wytwarzania piwa w Grodzisku miał każdy obywatel posiadający własny dom w Grodzisku. Natomiast można mówić o najstarszym sposobie produkcji piwa w Polsce i jednym z najstarszych w świecie, który musiał być bardzo pieczołowicie przestrzegany, strzeżony i przekazywany z pokolenia na pokolenie, jeżeli przetrwał nie zmieniony do dzisiaj.

Piwo grodziskie swój dymiony smak zawdzięcza wędzonemu słodowi. Suszenie słodu odbywało się dawniej w ten sposób, że dym z ogniska opalanego dębowym lub bukowym drewnem przechodził bezpośrednio przez siatki ze słodem.

Fot. 3. *Etykiety do piwa grodziskiego używane w okresie międzywojennym 1918–1939)*



Obecnie dym jest wytwarzany w specjalnych piecach (6 sztuk opalanych drewnem – fot. 2), które są ustawione obok właściwego pieca suszarni (dymiony charakter słodu jest po prostu pozostałością bardzo starego sposobu jego suszenia i dowodzi tego jak pieczołowicie strzeżono w Grodzisku unikalnego charakteru piwa grodziskiego).

Ponieważ starano się wyprodukować wysokoaromatyczny słód, który miał być nie tylko podstawą smaku w piwie o wysokim aromacie słodowym, jak również aby otrzymać niskie odfermentowanie w kadzi fermentacyjnej – potrzebne było odpowiednie prowadzenie słodowania na klepisku i w czasie suszenia.

Pszenica z kujawskich ciężkich ziem była bardzo bogata w białko i musiała być słodowana na długi wzrost, żeby uzyskać w miarę wystarczające rozluźnienie. Nie znano dawniej nowoczesnych metod zamaczania i słodowania. Do celu mogło prowadzić tylko odpowiednie przerabianie słodowanego ziarna na klepisku słodowni, które było prowadzone tak długo, aż warstwa słodu była całkowicie spilśniona tak, że trzeba było ją rozrywać widłami. Dzięki nadmiernemu wyrośnięciu słodu osiągano wymagane rozluźnienie. Było ono z kolei podstawą uzyskania swoistego wysokoaromatycznego słodu, który uzyskiwano przez odpowiednie prowadzenie procesu suszenia na odpowiednio zbudowanej suszarni w czasie 36 lub 48 godzin suszenia. Było to konieczne aby nadać piwu, zawierającemu tylko 7–8% ekstraktu w brzeczce, pełny zaokrąglony smak o aromacie słodowym oraz aby przy dużym przesunięciu stosunku cukrów do dekstryn na korzyść udziału dekstryn, pomimo istniejącej znacznej jeszcze zawartości cukrów, zmusić drożdże do osłabionej działalności fermentacyjnej i wreszcie do jej przerwania.

Osiągano w ten sposób zamierzone niskie odfermentowanie. Przy odfermentowaniu 3,5–3,0% piwo było zdatne do przepompowania, przy fermentacji rozpoczynającej się w temp. 15°C, która wzrastała do 18°C. Czas fermentacji nie przekraczał 3 dni.

Ponieważ piwo w kadzi fermentacyjnej było mętne i ciężko się klarowało z powodu dużej ilości zawieszonego białka, żywic chmielowych i drożdży – a należało je szybko sklarować, ponieważ leżakowanie nie miało miejsca w zwyczajnym pojęciu – stosowano klarowanie za pomocą karuku (środek klarujący wytwarzany z pęcherza pławnego jesiotra stosowany dawniej do piwa i wina, zastąpiony obecnie filtracją). Piwo wymieszane z odpowiednio przygotowanym roztworem karuku przetłaczano do dębowych kuf, w których następowało jego sklarowanie w ciągu 2–3 dni.

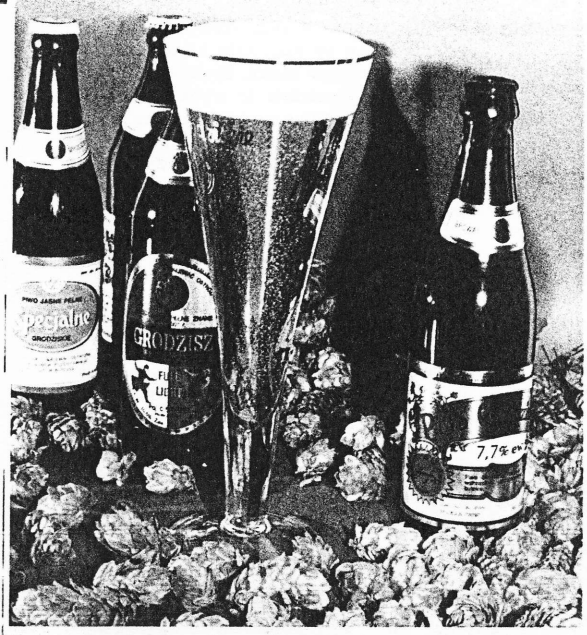
Przy napełnianiu naczyń transportowych (dawniej dębowe beczki o pojemności ok. 2 hl, obecnie cysterny 25–35 hl), dodawano niewielką ilość „krążków", która była konieczna, lecz również dostateczna, aby przy wystarczającej zawartości cukrów w piwie osiągnąć odpowiednie dofermentowanie w butelce.

W nowszych czasach, tj. pod koniec XIX wieku, odstąpiono od wyżej opisanej metody w browarach, które w tych czasach podjęły produkcję piwa grodziskiego i piwo przetłaczano do naczyń leżakowych, leżakowano kilka tygodni, ściągano je ewentualnie jeszcze raz do innych naczyń, aby wreszcie przekazać je do obciągu.

Drożdże używane dawniej były drożdżami wybitnie słabo fermentującymi i silnie kłaczkującymi pod wodą [8]. Wykształcenie się takich drożdży było następstwem bardzo bogatych w białko i stosunkowo ubogich w dekstryny brzeczek. Ponieważ obecnie pracuje się z brzeczkami uboższymi w białko oraz używa się drożdży wysokofermentujących, ma miejsce wyższe odfermentowanie, mogące dochodzić do 12%, co wymaga większego dodatku „krążków", a nawet dodatku roztworu cukru o odpowiednim stężeniu, aby uzyskać konieczne odfermentowanie i wysycenie piwa dwutlenkiem węgla w butelce.

Widok fermentacji w otwartych kadziach dębowych był niezwykle interesujący o zadziwiającej piękności i rozmachu. Szczególnie miało to miejsce, gdy używało się wysokich kadzi fermentacyjnych i napełniało je tylko do ok. połowy. Wytwarzanie się krążków dokonywało się w postaci wręcz przecudownych układów w formie wzrastających coraz wyżej stromych spiczastych i zygzakowatych trwałych form, bogato porozdzielanych i poprzecinanych głębokimi bruzdami, osiągającymi np. w kadzi zwykłego formatu o pojemności 60–70 hl prawie niewyobrażalną wysokość 0,75–1 m. Niewątpliwe było tu działanie wysokiej dawki chmielu, która wynosiła 3 kg na 100 kg słodu (ok. 400 g/hl). Te wysoko uwarstwione krążki tworzyły się dzięki przechodzącym do brzeczki w znacznej ilości żywicom chmielowym, które w czasie fermentacji ponownie się w większości wytrącały.

Dostarczane obecnie do sprzedaży oryginalne piwo grodziskie, wyłącznie jako butelkowe, produkowane jak dawniej o takim samym stężeniu (7–8%) ekstraktu w brzeczce, odznacza się zna-



Fot. 4. *Asortyment piw produkowanych obecnie w Grodzisku*

komitym połyskiem, a dzięki stosowaniu wyłącznie dymionego słodu pszennego, infuzyjnej metodzie zacierania i bogatym goryczkom chmielowym posiada musujący, intensywnie korzenny, jednak łagodnie zaznaczony smak. W miarę czasu przechowywania wzbogaca się ono w aromatyczne substancje, które można porównać do najprzedniejszego aromatu jabłkowego.

Jeżeli piwo to miało w pełni spełniać w swoim czasie stawiane wysokie wymagania klientów, musiało pomijając wymagania smakowo-aromatyczne, mieć jeszcze całkiem szczególnie zaznaczoną cechę, a mianowicie: w specjalnej szklance – kielichu o kształcie stożka piwo po nalaniu powinno było perlić przez długi czas w postaci nieprzerwanie przewalającego się burzliwie strumienia bardzo małych pęcherzyków naturalnego dwutlenku węgla oraz mieć wysoką, białą, trwałą i gęstą pianę, która tworzyła piękny grzybek nad piwem. Tak jest również obecnie.

W okresie międzywojennym był produkowany również porter grodziski (fot. 3).

Obecnie jedyny pozostały browar w Grodzisku Wielkopolskim produkuje następujący asortyment piw górnej fermentacji (fot. 4):

Oryginalne piwo grodziskie – jasne, lekkie o zawartości 7,7% wagowych ekstraktu w brzeczce podstawowej i poniżej 3,0% obj. alkoholu, produkowane nie zmienionym, tradycyjnym sposobem wywodzącym się z XIV–XV wieku, wyłącznie z pszennego słodu dymionego bukowym i dębowym drewnem, przedniej jakości chmielu, legendarnej wody grodziskiej i własnych specjalnych drożdży górnej fermentacji dobranych przez autora [9]. Spełnia rygorystyczne warunki niemieckiego prawa czystości i należy do najbardziej naturalnych napoi. Ma oryginalny pełny, unikalny smak i aromat. Spośród wszystkich piw zawiera najwięcej wytworzonego przez drożdże naturalnego dwutlenku węgla i z tego względu nazywane jest polskim szampanem. Zawiera dużo witamin, soli mineralnych i mikroelementów, pobudza apetyt i ułatwia trawienie. Wysoka zawartość szlachetnych substancji chmielowych i dwutlenku węgla, niska zawartość węglowodanów i alkoholu czynią to piwo naturalnym napojem wybitnie orzeźwiającym. Jest wytrawnym, niskokalorycznym piwem. Dzięki użyciu pszennego słodu ma wyjątkowo trwałą, gęstą pianę.

Dobrze schłodzone, prawidłowo zaserwowane w specjalnych kielichach, może zadowolić najwybredniejszych smakoszy. Piwo to zawiera naturalny osad drożdżowy w butelce i wymaga specjalnego obchodzenia się z nim przy serwowaniu.

„Grodzisz" – piwo jasne pełne o zawartości 10,5% wag. ekstraktu brzeczki podstawowej i do 5,0% obj. alkoholu, wytwarzane zgodnie ze starą technologią (nie filtrowane, klarowane karukiem, leżakujące w butelkach, zawierające w butelce osad drożdżowy). Znakomicie łączy cechy piwa typu pilzneńskiego z cechami tradycyjnego piwa grodziskiego produkowanego ze słodu pszennego dymionego. W Polsce nie ma drugiego piwa o tak charakterystycznym wspaniałym bukiecie smakowo-zapachowym. Śmiało może ono konkurować z piwami górnej fermentacji tego typu produkowanymi w Niemczech i Belgii.

Specjalne piwo Grodziskie 12% e.w. – jasne pełne o zawartości 12% ekstraktu w brzeczce podstawowej i do 5,4% obj. alkoholu, z udziałem pszennego słodu i specjalnych drożdży górnej fermentacji. Zachowuje charakterystyczne walory smakowo-zapachowe oryginalnego piwa grodziskiego.

Specjalne piwo grodziskie 14% e.w. – jasne pełne o zawartości 14% ekstraktu w brzeczce i do 6,3% obj. alkoholu, również wytwarzane zgodnie ze starą tradycją oryginalnego piwa grodziskiego z udziałem pszennego i jęczmiennego słodu oraz cukru.

Bernardyńskie – piwo ciemne pełne o zawartości 14% ekstraktu w brzeczce i do 5,6% obj. alkoholu, wytwarzane zgodnie ze starą tradycją oryginalnego piwa grodziskiego z udziałem pszennego słodu, jęczmiennego jasnego i ciemnych. Nawiązuje do produkowanego w Grodzisku jeszcze w XVII wieku ciemnego piwa pod nazwą „Kuc".

Literatura

[1] Archiwum Państwowe w Poznaniu. Grodzisk C.
[2] *Horch W.*: Über die Herstellung obergäriger, rheinischer Bitterbiere. Tageszeitung für Brauerei. Sonderausgabe zu Nr 73 74, 1962, s. 468.
[3] Kodeks Dyplomatyczny Wielkopolski, t. II. Poznań 1878, s. 231.
[4] Księgi Konsystorza Poznańskiego w 1595 r., s. 232–234. Archiwum Archidiecezjalne w Poznaniu.
[5] *Łukaszewicz J.*: Krótki opis historyczny kościołów parochialnych, t. II. Poznań 1859, s. 46.
[6] *Majkowski H.*: Grodzisk Wielkopolski. Poznań 1938.
[7] *Raczyński E.*: Wspomnienia Wielkopolskie, t. I. Drukarnia Orędownika, Poznań 1842, s. 245.
[8] *Schönfeld F.*: Obergärige Biere und ihre Herstellung. Zweite Auflage. Verlag P. Perey, Berlin 1938.
[9] *Szmelich W.*: Yeast Selection for the Production of Grodzisk Beer. Acta Microbiologica Polonica 1964, 13, s. 255.
[10] *Warschauer A.*: Geschichte des Grätzer Bieres. Zeitschrift der Historischen Geselschaft für die Provinz Posen. 1893, s. 333.

JÓZEF WAJS
Browar „Ostrów Wielkopolski"

Browar Ostrów wczoraj, dziś i jutro

W 1730 roku hrabia Franciszek Bieliński, wielki marszałek koronny, przejmując Ostrów zatwierdził mieszczanom przywileje nadane przez swego teścia Jana Jerzego Przebendowskiego:

„Ja, Franciszek hrabia Bieliński... wraz z małżonką urodzoną hrabiną Przebendowską poświadczam i potwierdzam tym pismem, ważnym tak dla nas, jak i dla naszych potomków, że obejmując miasto Ostrów, położone w województwie kaliskim, starać się będziemy o jego rozrost – a mieszkańcom, naszym wiernym poddanym, przyznajemy następujące przywileje: ... Pozwalamy wam na wybudowanie nowego browaru, przy tym ofiarujemy cegłę i drzewo, które wam p. Komisarz przydzieli".

Jest to pierwsza wzmanka dotycząca Browaru w Ostrowie Wielkopolskim, prawdopodobnie znajdującego się na obecnym miejscu.

Pierwszy zapis w księdze wieczystej pochodzi z 8 stycznia 1839 r. i dotyczy przejęcia browaru przez władze miejskie przez zasiedzenie. Browar był wydzierżawiony, a następnie sprzedany. Najdłużej, bo od 1872 r. do 1945 r. był własnością rodziny Hirschów. Przed wojną browar produkował maksymalnie 20 tys. hl.

Po wojnie dzięki modernizacji i inwestycjom osiągnął w 1973 r. zdolność 200 tys. hl. Były to inwestycje, dzięki którym wprawdzie zwiększono zdolność produkcyjną browaru, ale jedynie na miarę potrzeb i wymagań ówczesnego rynku. W tym czasie królowało piwo beczkowe, natomiast mało browarów dysponowało liniami rozlewniczymi do butelek, puszek czy kegów. Browary dysponujące piwem pasteryzowanym należały do rzadkości.

Ponieważ konsument żądał piwa rozlanego do butelek w browarze, w 1975 r. zainstalowano dwie linie do rozlewu typu Nama o wydajności praktycznej 10 tys. butelek na godzinę.

Tragiczne wprost dla browaru – jako zakładu energochłonnego – było korzystanie ze wspólnej kotłowni (pomysł ówczesnych władz partyjnych) dla Zakładów Mięsnych, Winiarni i Browaru. Brak dostatecznej ilości i jakości pary technologicznej powodował niską jakość piwa produkowa-