



## Grodziskie

**Autor:** Magdalena Bergmann

Publ.: 25.02.2019, akt. 11.03.2019, ściągnięto 18.02.2020

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 7,8-8,5°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2,5-3,0°Blg

**Zawartość alkoholu:** 2,5-3,3% obj.

**Goryczka:** 20-30 IBU

**Barwa:** 6-12 EBC



Jasne, pszeniczne, polskie ale z nutą dymu dębowego w smaku i aromacie oraz obfitą, trwałą pianą. Lekkie, orzeźwiający i wysoko wysyczone. Jeden z niewielu polskich stylów piwnych, zapomniany w ostatnich latach XX w., powraca obecnie do łask na fali rozwoju piwowarstwa domowego i rzemieślniczego. Często nazywane "polskim szampanem".

**Wyróżniki stylu:** Najważniejszą cechą sensoryczną wyróżniającą grodziskie jest subtelny aromat i smak dymu dębowego, w którym wędzony jest sód pszeniczny. Jest to jednak wędzoność delikatniejsza, o niższej mocy, niż w stylach takich jak *rauchbier*, *rauchbock* czy piwach warzonych ze słodów wędzonych dymem torfowym. W porównaniu z opalizującymi lub zmętnionymi reprezentantami rodziny stylów pszenicznych (np. *witbier*, *american wheat*) piwo charakteryzuje się wysoką klarownością. Z kolei w porównaniu z piwami pszenicznymi w stylu bawarskim (*weissbier*) grodziskie ma bardziej neutralny profil aromatyczny i smakowy, zdecydowanie mniej obfitujący w owocowe estry i przyprawowe fenole. Pszeniczny zasyp piwa i jego lekka, pijalna, rześka tekstura są też podstawą porównań grodziskiego do *berliner weisse* - nie znajdziemy jednak w nim specyficznej dla tego drugiego kwaśności.

**Historia:** Styl powstał i rozwinął się w Grodzisku Wielkopolskim. Pierwsze wzmianki o piwie datuje się na 1301 r., choć udokumentowane początki produkcji - dopiero na XVI w. W okresie średniowiecza grodziskie (niekiedy także "grodzisz") uważane było za napój wytworny, drogi, którym chętnie raczyły się wyższe warstwy społeczne. Potwierdza to grodziski statut piwowarski z 1601 r., regulujący zasady wyrobu piwa i nakładający dotkliwe kary za ich złamanie. W okresie II RP piwo uzyskało status wyrobu re-

gionalnego i mogło być warzone jedynie w Grodzisku Wlkp. Praktyka ta była kontynuowana po wojnie aż do początku lat 90., kiedy to zaprzestano jego warzenia. Współczesne próby reaktywacji piwa podjęła rozwijająca się polska scena piwowarstwa domowego i rzemieślniczego. Na arenie międzynarodowej (np. Niemcy, USA) styl występował często pod nazwą *Grätzer*, wywodzącą się od nazwy miasta (Grätz) w okresie zaboru pruskiego, choć współcześnie dzięki wysiłkom polskich piwowarów domowych i browarów rzemieślniczych coraz bardziej upowszechnia się jego oryginalna nazwa.

**Aromat:** Na pierwszym planie subtelny aromat dymu dębowego na poziomie od średnioniskiego do średniego. Często przywoływanymi deskryptorami są tłące się drewno, dym ogniska bądź wędzony ser. Aromaty chmielowe - o przyprawowym, ziołowym lub kwiatowym profilu - powinny być średnioniskie bądź niskie. Na analogicznym poziomie powinny sytuować się aromaty zbożowo-słodowe. W niektórych przykładach mogą pojawić się owocowe estry (czerwone jabłko, gruszka) - na maksymalnie niskim poziomie. Balans w stronę wędzoności. Z racji specyfiki fermentacji piw pszenicznych w aromacie może pojawić się także nuta siarkowodoru (*zapach jajeczny*), nie powinna jednak wykraczać poza poziom niski. Kwaśność, *diacetyl* czy *DMS* stanowią cechy niepożądane.

**Smak:** Cechą pierwszoplanową w smaku jest wędzoność dębowego dymu na poziomie od średnioniskiego do średniego; w smaku może przedstawiać się bardziej wyraziście aniżeli w aromacie. Nie powinna mieć jednak ostrego, szynkowego charakteru. Smaki chmielowe (przyprawowe, ziołowe, kwiatowe) na poziomie niskim. W tle, także na niskim poziomie, nuty zbożowo-słodowe. Analogicznie jak w aromacie, mogą wystąpić owocowe estry (czerwone jabłko, gruszka), nie powinny jednak przekraczać niskiego poziomu. Balans w stronę wędzoności i chmielowości. Piwo jest w swoim całości kształcie rześkie, wytrawne i taki też jest jego finisz. Bez kwaśności, *diacetylu* i *DMS*.

**Goryczka:** Pochodząca od chmielu, od średnioniskiej do średniowysokiej, krótka do średnio długiej. Zaleganie, ostrość bądź trawiasty charakter są cechami niepożądanymi.

**Wygląd:** Jasna barwa - od bladożółtej po jasnożółtą. Doskonała, wysoka klarowność. Zmętnienie jest cechą niepożądaną. Wysoka, bardzo trwała, obfita piana o białej barwie i

drobnych pęcherzykach. Piana tworzy specyficzną dla stylu "czapę" i osadza się na szkle, pozostawiając charakterystyczną koronkę (lacing) na szkle.

**Odczucie w ustach:** Piwo o niskiej pełni, niekiedy określane jako wodniste. W odbiorze jest rześkie, pijalne, lekkie, skutecznie gaszące pragnienie. Wysokie wysycenie może dawać uczucie lekkiego szczypania bądź musowania (stąd przydomek "polski szampan"). Rozgrzewająca alkoholowość, ściąganie czy wysuszenie są cechami niepożądanymi.

**Surowce i technologia:** Historycznie zasyp piwa składał się w całości ze słodu pszenicznego, wędzonego dymem dębowym. Taką samą bazą cechują się współczesne przykłady stylu, jednak zasyp komponowany jest niekiedy także ze zwykłego słodu pszenicznego i słodu jęczmiennego wędzonego dymem innych drzew (np. bukowego). Odmianą chmielu stosowaną przez stulecia był Tomyski (Nowotomyski), wywodzący się z Wielkopolski (obecnie poddawany próbom reaktywacji). Dla zachowania wierności z tradycyjnym charakterem piwa odpowiednie będą polskie, czeskie bądź niemieckie odmiany aromatyczne, np. Lubelski, Żatecki czy Hallertauer Mittelfruh, charakteryzujące się profilem ziołowym, kwiatowym, przyprawowym. Do fermentacji piwa stosowano tradycyjnie mieszankę dwóch szczepów drożdży o wyższej i niższej flokulacji. Współcześnie rekomenduje się drożdże górnej fermentacji o neutralnym profilu. Na polskim rynku dostępny jest szczep używany dawniej w grodziskim browarze do refermentacji piwa w butelkach, odtworzony z komórek zdeponowanych w laboratoriach naukowych. Dla uzyskania niezwyklej przejrzystości piwo klarowane jest tradycyjnie karukiem - klejem z pęcherzy pławnych ryb. W piwowarstwie domowym zamiennikami mogą być też żelatyna bądź agar. Filtrację zacieru, z uwagi na pszeniczny zasyp, wspomaga użycie szyszek chmielowych bądź łuski ryżowej, gryczanej czy owsianej.

**Przykłady komercyjne:** Pinta - "A La Grodziskie", Browar Grodzisk - "Piwo z Grodziska", Nepomucen - "W Stylu Grodziskie", Pracownia Piwa - "Smoked Cracow", Absztyfikant - "Zośka", Dukla - "Dębowa Panienska"

**Komentarz:** Nieoceniony jest wkład środowiska piwowarów domowych i rzemieślniczych w przywrócenie pamięci o stylu, wznowienie jego produkcji i popularyzację w Polsce. W 2010 r. w Lublinie uwarzono okolicznościową warkę piwa "a la Grodziskie", które następnie weszło do stałego portfolio Browaru Pinta. Dwa lata później nieczynny zakład w Grodzisku kupił Browar Fortuna i w 2015 r. rozpoczął w nim produkcję trunku pod nazwą "Piwo z Grodziska". Z inicjatywy Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych zrealizowano w 2012 r. akcję "Grodziskie Redivivus", w ramach której zebrano i uporządkowano wiedzę o historii, technologii i surowcach stylu. W miejscowości, z której wywodzi się styl odbywają się

konkursy piw domowych, w których nagradzane są nie tylko najlepsze klasyczne interpretacje stylu, ale i wariacje na jego temat (m.in. ze śliwką wędzoną czy ziołami). Wariacja nt. Grodziskiego była także tematem przewodnim drugiej edycji konkursu Viking Brewmaster Challenge w 2018 r., będącego rywalizacją drużyn piwowarów domowych, zawodowych, blogerów i popularyzatorów kultury piwa.

**Temperatura serwowania:** 4-6°C

**Szkló:** Tradycyjna szklanka do grodziskiego, szampańska

#### Bibliografia:

- Chrapek Dorota, "Grodziskie - polski szampan", "Piwowar" nr 23 (2016), s. 14-15.
- "700 lat tradycji" (brak danych autora) (dostęp 02.02.2019).
- Grodziski Konkurs Piw Domowych (dostęp 02.02.2019).
- Sadownik Andrzej (opr.), "Grodziskie Redivivus - raport z prac komisji PSPD", (dostęp 02.02.2019).

#### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estry owocowe	○	○	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	○	○	○	○	○
DMS	●	○	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	○	○	○	○
Słodowość	○	●	○	○	○	○
Owocowe estry	○	●	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	○	○
Kwaśność	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	○	○	○	○	○
DMS	●	○	○	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	●	●	●	○
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	○	○	○	○
Nasycenie	○	○	○	○	●	●

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)