

Polonaise (Poolse historische bieren)

Er zijn veel soorten bier. Dat is een open deur natuurlijk. Bieren kun je indelen in: Lekker / Niet Lekker. Naast deze wel erg basale, maar erg belangrijke indeling bestaan er nog vele indelingen. In Nederland maken we graag gebruik van de BKG Biertypengids, gebaseerd op het oorspronkelijke (baanbrekende) boek van Derek Walsh. Daarnaast bestaat er de Amerikaanse tegenhanger, de BJCP Style Guidelines: anders maar ook veel uitgebreider. En dan nóg is er een groot aantal bieren wat in geen enkel hokje valt. Ik wil hier kort twee historische Poolse bieren bespreken, waarvan de één wél en de ander niet in zo'n hokje valt.

Piwo Grodziskie (“Poolse Champagne”).

Met dit biertype heb ik jullie op de club al eens lastig gevallen. Het is een prettig drinkbaar, sessionable, (100%!) tarwebier met een alcohol percentage van rond de 3% abv, hoog in de CO₂ en een mild rokerige smaak.



De Piwo Grodziskie is een bier uit Grodzisk Wielkopolski in West Polen. Ook wel Grätzer Bier genoemd naar de Duitse naam van deze stad: Grätz.

De historie gaat wel 700 jaar terug, naar men zegt, maar in de (voor-)laatste eeuw is het biertype wat in de vergetelheid geraakt. Rond 1900 werd het nog veel gebrouwen en gedronken, maar in de Sovjet tijd (dus na WO II) ging het snel bergafwaarts.

Vanaf 2011 heeft een collectief van Poolse brouwers gepoogd het biertype weer nieuw leven in te blazen. Dit vereiste onderzoek van historische bronnen (ongeveer zoals in Nederland onderzoek wordt gedaan naar bij voorbeeld cluimbier of kuitbier) en met deze gegevens kon de brouwerij Browar Grodzisk vanaf 2015 weer met dit type aan de gang. Het hielp dat mouterij Weyermann ondertussen was begonnen met de productie van op eikenhout gerookte tarwemout. Hiermee wordt waarschijnlijk de

historische smaak van het bier goed benaderd. Immers vroeger werd alle mout geëst boven turf of hout waarbij altijd rokerige aroma's aan de mout werden toegevoegd. Het is pas sinds de uitvinding van de cokes dat mout lichter van kleur kon worden en vrij van rokerige smaken.

Rauchmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
* Weyermann® Buchenrauch- Gerstenmalz	4,0 - 8,0	<ul style="list-style-type: none"> • Rauchbiere • Lagerbiere • Kellerbiere • Rauchbierspezialitäten • Weizenbiere 	bis zu 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Erzielung des typischen Rauchgeschmackes • abgerundetes Buchenrauch-Aroma mit leichten Honig- und Vanillenoten 	sofort
Weyermann® Eichenrauch- Weizenmalz	4,0 - 6,0	<ul style="list-style-type: none"> • Weizenbiere • Rauch-Weizenbiere • Hefe-Weizen • Rauchbiere • Ales 	bis zu 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • hergestellt aus Qualitätsweizen • feines Eichenrauch-Aroma mit Honig- und Vanillenoten 	sofort
		<ul style="list-style-type: none"> • Grätzer Bier 	bis zu 100 %		

* Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

Uit de website van Weyermann

Voor het maken van de originele Piwo Grodziskie zijn twee dingen onontbeerlijk: gerookte tarwemout, én de originele hop: Tomyski of ook wel Novotomyski. Dit is een nobele aromahop met 2,5% - 4% alfa zuren. De hopvelden voor deze hop rond de stad Nowy Tomysl (Duits: Neutomischel) zijn in de tweede wereldoorlog zo goed als volledig vernietigd. Deze hopsoort is voor zover ik weet, nog niet gemakkelijk te verkrijgen. Een goede vervanger is de Lubelski hop. Een Poolse variant op de Saaz. Onder andere Brouwmarkt in Almere verkoopt deze hop, geproduceerd door het Hollands Hophuis.

In de BJCP Style Guidelines staat het als volgt (en ik geef het maar onvertaald weer):

G: 1.028–1.032

FG: 1.006–1.012

SRM: 3–6

ABV: 2.5–3.3%

IBU: 20–35

Ingredients: Oak smoked wheat malt (available through Weyermann and Viking Malt), red wheat malt, rice hulls, noble hops (Preferably Lubelski/Lublin), 'Grodzisk' yeast, finings

Appearance: Crystal clear, golden-yellow, with a billowing, white head

Aroma: Light smoke, not BBQ or bacon-ey, and a slight touch of herbal-spicy hops

Flavor: Again, light smoke, with more present herbal-spicy hops on the palate, and perhaps some acidity from high carbonation and the water profile. Bitterness should be present on the palate.

Mouthfeel: Prickly carbonation on the tongue, relatively high body for such a low ABV beer

Overall impression: A quaffable, flavorful, session beer. Good for summer drinking on the porch or winter drinking with a meal. The smoke, moderate IBUs, and herbal spicy hops bring you back for bottle after bottle.

In het artikel in Brew Your Own van oktober 2018 door Aaron Ritchie en Andrew Becker worden suggesties voor een recept gegeven.

Zelf heb ik vorig jaar een recept uitgeprobeerd met 80% eikenhoutgerookte tarwemout, 20% lichte tarwemout, Spalt Selekt (2,5%) als hop en Fermentis K-97 gist. Met een derde plaats in de voorronde van de Amerikaanse NHC en een derde prijs in de vrije klasse van het ONK kennelijk redelijk goed gelukt. In de clubcompetitie van DKT was de waardering wat minder. Het blijft een jury sport.

Het recept kon nog wel wat aanpassingen gebruiken, vandaar dat ik het heb omgebouwd naar een bier met 100% gerookte mout en Lubelski hop. Hierbij heb ik ook een klaringsmiddel ingezet om het bier maximaal helder te krijgen (“crystal clear” moet het immers zijn). Zie het recept verderop in dit blad. Het toevoegen van b.v. rijst vliesjes tijdens het maischen is een absolute noodzaak, als je tenminste met het spoelen niet tot ver na middernacht bezig wilt zijn. Het is een 100% tarwebier immers.

Maar goed. Bovenstaande biertype kunnen we weliswaar niet in het BKG boekje maar dan toch wel in de BJCP Type Guidelines (categorie 27: Historical Beer) terugvinden, maar dat geldt niet voor het volgende historische Poolse bier. De informatie die hier volgt is afkomstig uit een artikel door Filip Paprocki in het januari/februari nummer van Zymurgy. Dit artikel triggerde mij nogal omdat het een bier van spontane vergisting beschrijft, maar dan wel één van de extreme soort.

Piwo Jopejskie (Jopen Bier):

Dit bijzondere bier werd vanaf de 15^e eeuw in Gdansk (Duits: Dantzig) in Polen gemaakt, en wordt tegenwoordig weer op heel kleine schaal gebrouwen. Door hedendaagse brouwers in Polen wordt het een reputatie toegedicht met mythische properties. Ik citeer van een Poolse website (met dank aan Google translate ☺):

“de facto was het een voedzame dikke biersiroop, die in die tijd werd gewaardeerd om zijn geneeskrachtige eigenschappen. Het viel op tussen gerst

en rode bieren. Jopejskie-bier is een opkomende koning van bieren. Een elixer, een teerachtige siroop die je niet kunt vergelijken met andere bieren. Een verrassend en onvergelijkbaar aroma, een voortreffelijke, multidimensionale smaak, zal je zintuigen prikkelen en je geest beheersen. Kijk zelf maar ..” Enz. Gdansk is door de eeuwen heen een belangrijke stad geweest voor de bierproductie. Het ligt aan de Baltische Zee aan de monding van de machtige Vistula rivier, die heel Polen van Zuid naar Noord doorkruist. De Vistula was onmisbaar bij het aanvoeren van graan uit het binnenland naar Gdansk. De originele Piwo Jopejski werd door niemand van de huidige generatie brouwers ooit geproefd. Na WOI werd het bier niet meer geproduceerd, en er schijnt weinig tot geen documentatie te zijn waar uit te halen valt hoe dit bier precies geweest is.



*Brouwerij "Olimp" maakt het weer; flesjes van 100cc.
Kosten: 42 Zloty (=€10)*

Wat we wel weten, is dat het een ongewoon bier is geweest. Met een begin SG van boven de 1200 (!!) en spontane vergisting snap je wel, dat het iets bijzonders was. Het werd ook niet zozeer gedronken als een biertje, maar veel eerder als een medicijn. In kleine hoeveelheden. De beschrijvingen van de stijl wisselen trouwens nogal wat. Een extractgehalte in de stamwort van 1220 (55°P) en een eind SG van boven de 1100 aan de ene kant, maar er wordt aan de andere kant ook melding gemaakt van een begin SG van 1076. Zoek het maar uit. Dan wordt het wort ook nog maar liefst 24 tot 25 uur gekookt.

Het wordt bij dit langdurige koken aardig ingedampd, lijkt me.

Een citaat uit het boek "Schule der Bierbrauerei" uit 1865 door G.E.Habich:

"Met 1000 kg gerstemout en 5 kg hop kunnen we ongeveer 1050 liter bier maken. Na een infusie maisch wordt het wort afgetapt en meer dan 20 uur gekookt. Daarna wordt het teruggekoeld tot 12,5°C. Het bier wordt gemaakt met spontane vergisting. De vergisting

vindt meestal plaats in juli, maar het proces verloopt ook goed als in januari of april wordt gebrouwen. Het jonge bier raakt al spoedig bedekt met een dikke wit-groenige schimmeldeken. Deze schimmel laag is, samen met een heel specifieke gist, het begin van een hoofdvergisting, die tot september duurt. Het bier wordt dan helder en kan dan uit het vergistingsvat worden gegoten. In deze fase is het bier ongeveer 19° Balling.

Het bier is donker bruin, zoet, en erg rijk aan smaak. Het aroma is prettig, wat waarschijnlijk komt van de zeer langzame fermentatie. Je kunt niet teveel van dit bier drinken – het is erg geconcentreerd en complex van smaak. Je kunt het echter perfect mixen met andere soorten bier, wat misschien verklaart waarom het een populair import bier is voor landen zoals Engeland. Het heldere bier kan wel een jaar te rijpen worden opgeslagen in houten vaten, zonder aan kwaliteit te verliezen. De vergisting gaat in die tijd natuurlijk gewoon verder”. (vertaling door de redactie)



Nog even over de naam: Jopen Bier. Over de herkomst van deze naam bestaan meerdere theoriën. Jopen in Haarlem geeft aan dat zij veronderstellen dat “Jopen” vaten zijn met een inhoudsmaat van 112 liter. In Polen houden de geleerden er andere theoriën op na. De eerste is, dat “Jopen” komt van “Schuffe” of “Schope”, de naam van een houten nap of klein vaatje wat bij het brouwen gebruikt werd. De tweede veronderstelling is, dat “Jopen” komt van “Joppe”, een warme jas, die ’s winters werd gedragen. Dit vanwege het verwarmende karakter van het sterke bier. In ieder geval vinden we de naam

terug in de straatnaam “Jopengasse” in Dantzig.

En, zoals te verwachten, bij onderzoek naar historische biersoorten, is er in en rondom Gdansk een stevige discussie gaande over wie dit bier eigenlijk mag of behoort te brouwen.

De puristen vinden dat dit beroemde (nou ja . .) streekproduct alleen maar uit Gdansk zelf mag komen, want dat is historisch correct.

Brouwerij GP4 wil maar al te graag de originele Piwo Jopejskie brouwen; ze hebben geïnvesteerd in apparatuur maar uiteraard liet de bureaucratie hun bungelen en heeft het even geduurd voordat ze de papierwinkel op orde hadden. Ik zie nu op hun website wel Jopen Bier staan, als één van hun produkten (44,1°P; 10,10% abv; IBU77). Uiteindelijk hadden ze de wedloop om als eerste dit bier weer op de kaart te hebben verloren van Browar Olimp in Torún, zo'n 160 Km ten zuiden van Gdansk, ook aan de Vistula gelegen. Overigens werd hier de sterrenkundige Copernicus geboren, maar dat terzijde.



De in Gdansk wonende schrijver Paprocki van het artikel in “Zymurgy”(rechts op de foto), met het wetenschappelijke team van zijn bedrijf “Fermentum Mobile”, wat zich toelegt op het kweken van biergisten. Een projekt is bijvoorbeeld hun “Lambic Gedanensis”, een poging de wilde gisten uit de lucht van Gdansk, die nodig zijn voor de Jopejskie in een potje te vangen.

Het artikel in Zymurgy geeft ook een recept, beschikbaar gesteld door Arek Wenta, oprichter van AleBrowar, één van de eerste craftbreweries in Polen. Ga er maar even voor zitten.

Volume: 10 liter (na het koken, de trub nog meegerekend)

Begin SG: 1205 (=45°P)

Eind SG: 1115 – 1175 (27-39 °P)

Alcohol gehalte: 4,5 – 12% abv (afhankelijk van de vergistingsgraad)

Mout: Pilsnout 9 kilogram.

Hop: Lubelski (4%), 60 gram

Lomik (4,6%), 25 gram

(Voor Lubelski is eventueel Saaz een goed alternatief en de Lomik kan ook vervangen door Northern Brewer)

Maischen:

Temp	52 °C	63 °C	72 °C	77 °C
------	-------	-------	-------	-------

Tijd	10 min	60 min	20 min	5 min
------	--------	--------	--------	-------

Spoelen tot je een volume hebt van 34 liter met een SG van 1061 (15°P)

Totale kooktijd 25 uur (!! Yep!!) Kook de hop in een hopzakje mee gedurende 3 uur en verwijder daarna de hop. Kook dan door tot je het gewenste SG van 1205 hebt bereikt. Dan terugkoelen tot 17 °C.

Voor de vergisting mag je dan gebruik maken van een giststarter naar eigen keuze. Bijvoorbeeld een commercieel verkrijgbaar gist/bacteriën mengsel. Of je gebruikt een open vergistingskuip in een kelder met lekker beschimmelde muren voor spontane vergisting.

Elke maand even het SG checken en bottelen als het SG voor langere tijd stabiel is.

De auteur van het recept voegt nog een soort van disclaimer toe:

Waarschuwing! Het is onmogelijk te weten welke schimmels, gisten en bacteriën groeien in spontaan vergiste wort. Het drinken van traditioneel gebrouwen Jopen bier heeft altijd een zeker risico in zich. Doe er voorzichtig mee. Jan S.

Bronnen:

BYO, vol 24-Nr6, blz 70-76 / <https://byo.com/recipe/grodziskie/>

Zymurgy vol 43-Nr1, blz. 44-49

Internet, diverse websites, o.a.: <https://www.spizarniapodlysagora.pl/pl/shop/125-1279-0-PiwoJopejskieBrowarOlimp.html>