
Stary Gdańsk nie tylko z fajki znany ...
Czyli jak to z piwem Jopejskim było...

*MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ FAJCZARZA
X KONFERENCJA – GDAŃSKIE SPOTKANIA KONESERÓW
GDAŃSK 17-18.02.2018*

Gdańsk w okresie XIV-XVI wieku



- 1236 r. – uzyskanie praw miejskich;
- 1342 r. – w księgach miejskich pojawiają się zapisy o browarnikach;
- 1361 r. – przystąpienie do Hanzy;
- Połowa XIV w. – Dwór Artusa;
- połowa XV w. – Gdańsk jest jednym z największych portów na Bałtyku;
- ok. 1580 r. – datowanie najstarszej fajki znalezionej w Gdańsku
- 1598 r. – powstaje fabryka likierów produkująca m.in. Goldwasser

Historia piwowarstwa w Gdańsku

- II połowa XIV w. – wyodrębnienie się dwóch grup – browarników i piwowarów;
 - 1363 r. - piwowarzy „uzyskują” ołtarz Dziesięciu Tysięcy Męczenników w kościele NMP;
 - 1378 r. - powstanie browarników – w związku z zezwoleniem na wwóz do miasta piwa z Wismaru;
- Wg spisu z 1416 r. w Gdańsku (tylko w Prawym Mieście) mieszkało 378 browarników;
- Rocznie produkowano 250 000 beczek piwa, jedna beczka to 126 litrów (31,5 mln l)
- Od 1567 r. odnotowywany spadek browarników – było ich już tylko 150 ...



Ale wróćmy do dobrych czasów

„Choć brak źródeł uniemożliwia dokładniejszą analizę techniki produkcji gdańskiego browarnictwa, to jednak dane, jakimi rozporządzamy, pozwalają na stwierdzenie, że była ona dość wysoka. Jej rozwój dokonał się głównie w XV i początkach XVI w., w okresie największego rozkwitu browarnictwa. W tym właśnie czasie gdańskie browary udoskonaliły się i rozrosły w duże przedsiębiorstwa.

....Rozwój techniki browarniczej umożliwił różnicowanie produkowanych piw i dostarczanie na rynek rozmaitych gatunków, od kosztownego, mocnego trunku aż do taniego cienkusa przeznaczonego głównie dla niższych warstw społeczeństwa i biedoty miejskiej.”

Maria Bogucka „Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku”



www.fotopolska.eu Widok Gdańska z Biskupiej Górki (fragment), A. Möller, 1592/1593

„Kto tego pije, dobrze śpi, kto dobrze i dużo śpi, ten nie grzeszy, ten więc, kto tego pije, wnijdzie do królestwa niebieskiego”.

Około 1400 roku browarnicy należeli do najzamożniejszych grup zawodowych w Gdańsku. Dlatego zaczęli być wpuszczani, obok patrycjuszy i wielkich kupców do elitarnego Dworu Artusa – Dumy dawnego Gdańska. Najstynniejszej gospody północnej Europy, która gościła arystokratów, patrycjuszy i kupców z dalekiego świata. Prawdziwy dwór! Choć królowie zaglądali tu rzadko, a z manierami różnie bywało...



Co warzono w ówczesnym Gdańsku?

- ***Krooling*** – najpośledniejsze jasne piwo; Cienkusz warzony na słodach, które pozostały po produkcji lepszych gatunków. Miał moc ok 1/5 pełnego piwa i kosztował 1/6 wartości beczki przedniego piwa – tj. ok. 1 grzywny za beczkę.
- ***Tafelbier*** – ciemne piwo średniego gatunku, słabo chmielone, kosztowało ok. 3 grzywien; skierowane było do mniej zamożnej ludności Gdańska i okolic.
- ***Danzigerbier*** – piwo pełne, czerwone, miało ok. 5-6% alkoholu; wyrabiane na eksport i potrzeby zamożnego mieszczaństwa. Beczka piwa kosztowała ok. 6 grzywien.



Eduard Grutzner

Za 1 grzywnę można było w końcu XIV w. kupić wołu lub ćwierć łasztu (ok. 1/2 tony) jęczmienia, a wykwalifikowany parobek browarniany rocznie zarabiał 20 grzywien rocznie.

No i pora na naszego dzisiejszego bohatera ...

- **Jopenbier** – piwo o którym zapiski pochodzą już z 1449 roku. Typowe piwo dubeltowe, bo do jego produkcji zużywano dwa razy więcej słodu niż do piwa pełnego – aż 6 korców, czyli 30,5 kg, co dawało 183 kg słodu jęczmiennego na beczkę oraz 5 kg chmielu na 1000 litrów. Brzeczkę gotowano do 20 godzin - normalnie wystarcza godzina. Barwa ciemna, niemal smolista. Moc wahała się pomiędzy 12-20%, a wartość ekstraktu wynosiła 45-55%
- Produkcja tego piwa zakończyła się tuż po I wojnie światowej.



Eduard Grutzner

Kilka słów o produkcji

- Gęstą, schłodzoną brzeczke poddawano spontanicznej fermentacji przy udziale dzikich drożdży i grzybów pleśniowych,
- Wytwarzanie piwa praktykowano od września do początku maja;
- Burzliwa fermentacja trwała do 9 tygodni, a następnie do roku w towarzystwie przyprawach korzennych;
- Później piwo przelewano do beczek, często po winie, gdzie mogło dojść do dodatkowego wzmocnienia alkoholowego oraz „przechwycenia” winnego smaku.



Jan Steen

Piwo Jopejskie - reaktywacja

- Piwo gotuje się 25 godzin, dla przykładu zwykle piwo gotuje się 90 minut, w końcowej fazie brzeczka jest bardzo gęsta.
<https://youtu.be/Nq-s8a-DckY>
- Po tym etapie następuje proces spontanicznej (dzikiej fermentacji) który, może się udać, może się nie udać. Liczy się tu na mikroorganizmy, które chętnie przetrwają cukier i wyprodukują alkohol. W procesie tym biorą udział między innymi takie organizmy jak pleśnie, bakterie i dzikie drożdże.
- Proces fermentacji prowadzony był w warunkach kontrolowanych przy użyciu dzikich drożdży i bakterii wyselekcjonowanych w warunkach rzemieślniczych.
- Proces jako, że z założenia (spontaniczny) jest nieprzewidywalny może trwać od kilku do kilkunastu miesięcy - na szybki proces nie ma co liczyć, gdyż w takiej gęstości mikroorganizmy mają trudną pracę i wolniejszą przemianę materii.
- Osiągnięto 8,5% alkoholu. Ponieważ dzikie drożdże bardzo często mają mniejszą tolerancję na alkohol.



Niniejsze informacje pochodzą od autora współczesnej wersji piwa, Pana Michała Olszewskiego z Browaru Olimp

Piwo Jopejskie – reaktywacja – premiera 28.01.2018 r.



Piwo bez chmielu, masło bez soli, koń
bez ogona, panna bez cnoty –
jednakową wartość mają...
