



◆
SCHÖPS
PSZENICZNY SYMBOL
WROCŁAWIA

SCHÖPS
THE WHEAT SYMBOL
OF WROCŁAW

◆
Wrocław the meeting place



Czy zdajesz sobie sprawę jak
intrygujące jest degustowanie
stylu piwa sprzed 400 lat?

Do you realize how intriguing
it is to taste beer style whose
origins go back 400 years?



Styl piwa, ale też część historii i tożsamości Wrocławia

Celem jest wierne odtworzenie i uwarzenie słynnego wrocławskiego Schöpsa. Prace trwają od lipca 2015. Prowadzi je międzynarodowy zespół piwowarów, technologów, historyków. Wspierają Ambasadory wybrani we wszystkich dzielnicach Wrocławia.

Premiera odbędzie się 20 września w Browarze Stu Mostów. W obecności naukowców i technologów piwowarstwa z całej Europy, uczestników EBC Symposium, które po raz pierwszy odbędzie się w naszym kraju. Gospodarzem spotkania jest Wrocław. Miasto wielkich piwowarskich tradycji i największej liczby piwnych inicjatyw w Polsce. Wrocław, coraz częściej zwany – Stolicą Dobrego Piwa.

Zapraszamy do Wrocławia!

Co warto wiedzieć na temat wrocławskiego Schöpsa?

- Warzono go od połowy XVI do połowy XVIII wieku.
- Przez 200 lat uznawane było za czołowe w tej części Europy.
- Było symbolem Wrocławia, przyniosło miastu sławę.
- Miało ogromne znaczenie dla stylu życia i w codziennej diecie wrocławian.
- Pisali o nim kronikarze, historycy i poeci – zawsze z dumą, podkreślając jakościowe jego walory.
- Odtwarzamy styl, chcemy by znów był warzony we Wrocławiu.

More than a beer style, Schöps forms part of the history and identity of Wrocław

Our objective was to faithfully recreate and brew the legendary Schöps from Wrocław. An international team of brewers, technologists and historians have been working on the project since July 2015 supported by the Ambassadors representing each district of Wrocław.

The debut is scheduled to take place on 20 September at Browar Stu Mostów during the EBC Symposium held for the first time in Poland. As the city of great brewing traditions and the greatest number of beer initiatives in Poland, Wrocław, more and more often called the Capital of Good Beer, will host the event.

Visit Wrocław!

Facts about Schöps

- Brewed from mid-16th century to mid-18th century.
- For 200 years considered a leading beer style in this part of Europe.
- A symbol of Wrocław that brought fame to the city.
- Played a significant role in the lifestyle and diet of Wrocław dwellers.
- Recorded by chroniclers, historians and poets who praised its qualities.
- We're recreating the style to give it back to Wrocław.

Schöps najsławniejsze piwo we Wrocławiu

Historia piwa we Wrocławiu sięga początków miasta, a warzenie chmielowego trunku było jednym z najstarszych rzemiosł uprawianych we Wrocławiu. Gród nad Odrą uchodził za „miasto piwa” już w wiekach średnich, zaś Piwnica Świdnicka słynęła z szynku znakomitych piw zamiejscowych. Historiograf wrocławski Nicolaus Henel von Hennenfeld wspominał w Breslographia (1613) o tak dużym wyborze piw w stolicy Śląska, iż pragnienie swe mógł ugasić bez wyjątku każdy koneser trunku Gambrynusa (patron piwowarów), zaś o warzonym w mieście Schöpsie (baran) pisał: „godne jest najwyższej pochwały”, dodając w następnym wersie, że przewyższa jakością wszystkie inne.

Nie wiadomo dokładnie, kiedy zaczęto warzyć Schöpsa – XIV i XV stulecie nie przynosi na ten temat żadnych pewnych informacji, a wrocławscy piwowarze cenili w tym czasie wyżej wary zamiejscowe z piwem świdnickim na czele. Po raz pierwszy w źródłach wrocławski baran pojawia się w 1553 r., kiedy to rada miasta w Brzegu zakazała jego wwozu. Najpewniej Schöps był warzony już kilka dekad wcześniej, źródła wspominają bowiem o uznaniu dla „piwa wrocławskiego” w miastach śląskich w pierwszej połowie XVI w. Bez wątplenia sławny wrocławski trunek zdobył około połowy stulecia renomę i znaczenia na mapie piwnej tej części Starego Kontynentu, którymi cieszył się prawie 200 lat. Nie mogło być inaczej, skoro w 1555 r. wrocławski fizyk miejski Johannes Spremberger wymieniał Schöpsa jako „najzaczniejszy trunek na całym Śląsku”, a porównując go do wina, tylko jemu przywdziewał „koronę” na czub piany wychylającej się znad brzegów kufła. Jak szybko zdobywał uznanie wśród mieszkańców miasta dowiadujemy się z dzieła Mathiasa Junckera Kaiserlichen und weitberühmbten Stadt Breßlaw

(1585), w którym pisał, że karczmarze szynkujący Schöpsa mieli zawsze „dużo gości” za ławami.

XVII stulecie to czas wielkiego triumfu wrocławskiego Schöpsa – piwa o niespotykanym nigdzie indziej słodko-muskatolowym aromacie – ślady którego znajdujemy w licznych dziełach. Poeta i kronikarz wrocławski Elias Freudenberg pisał o nim w 1611 r.: „Nie znajdziesz podobnego w całym kraju. Jest przyjemne w smaku i czyni ludzi sytymi”. Z kolei Heinrich Mühlplfort poświęcił mu traktat naukowy (1626), podkreślając jego zdrowotne zalety. Czeski humanista Václav Clemens zauważał w tym samym roku, iż „przy szklaneczce Schöpsa słodko jest żyć i słodko umierać”, zaś teolog ewangelicki Andreas Mauersberger podkreślał w dziele Breslau. Die Weit-Berühmte Stadt (1679): „smakuje lepiej, niż nektarowo-słodkie wino”. Zachwytem wtórował kronikarz śląski Friedrich Lucae w Schlesische curiose Merkwürdigkeiten (1689) pisząc, iż jest Schöps „wspaniałym pożywieniem całego miasta”.

Jak daleko rozeszła się sława wrocławskiego piwa, niech świadczy opera Die Klugheit der Obrigkeit in Anwendung des Bierbrauens z 1705 r. wystawiona w Rudolstadt (Turyngia), w arii do której czytamy:

*W Erfurcie piją Schlunga, Puffa
nalewają w Halle.*

*W Jenie Klatschem, a w Brunschwiku Mumm
nie gardzą wcale.*

*Schöpsa we Wrocławiu, Rastruma
w Lipsku warzą,*

*A w Brandenburgii wszyscy o starym
Klausie marzą.*

dr Grzegorz Sobel (UWr) – historyk, znawca kuchni dawnego Wrocławia, autor m.in. „Przy wrocławskim stole”, „Kuchnia Wrocławia”, „Dzieje wrocławskiej gastronomii”.

Schöps the legendary beer from Wrocław

The origins of beer in Wrocław go back to the very beginnings of the city as beer brewing was one of the oldest crafts. Wrocław itself was already considered the "beer city" in the Middle Ages, while the medieval restaurant Piwnica Świdnicka was famous for high quality foreign beers. In *Breslographia* (1613), Nicolaus Henel von Hennenfeld, a historian from Wrocław, mentioned such a wide selection of beers in the capital of Silesia that every lover of the Gambrinus's (patron saint of brewers) drink could quench their thirst. He wrote that Schöps "is widely appreciated" as its quality outdistances that of others.

It is not exactly known when Schöps became available. There is no mention of the beer style in the 14th or 15th century. Wrocław dwellers often consumed beers brewed outside the city, e.g. in the town of Świdnica.

The Wrocław Schöps is mentioned for the first time in 1553 when the city council of Brzeg banned its delivery. It is quite likely that - Schöps had been brewed a few decades earlier as different sources cite the appreciation of "the beer from Wrocław" in numerous towns of Silesia in the first half of the 16th century. Undoubtedly, the beer gained in popularity and recognition around mid-16th century that continued for the next 200 years. Comparing the beer style to wine, in 1555, a city physicist, Johannes Spremberger, mentioned Schöps as "the best drink in the entire Silesia", whose head of foam could be "crowned". In *Kaiserlichen und weitberühmten Stadt Breßlaw* (1585) Mathias Juncker reports that the beer gained recognition very quickly and kept innkeepers busy with "loads of guests."

The 17th century is Schöp's triumph time. The record of this sweet muscat aroma can be traced back to numerous historical sources. In 1611 Elias Freudenberg, a poet and chronicler of Wrocław, mentioned: "Nothing like it can be found in the whole country. It's pleasant to taste and leaves you full and satisfied." Heinrich Mühlpfort wrote a scientific report on the beer's health qualities (1626) while a Czech humanist, Václav Clemens, the same year noticed that "a glass of Schöps makes it sweet to live and die." Andreas Mauersberger, an Evangelist theologian, notices in his work on Wrocław. *Die Weit-Berühmte Stadt* (1679) that "it tastes better than nectar-sweet wine." A Silesian chronicler Friedrich Lucae stated in his work *Schlesische curiose Merkwürdigkeiten* (1689) that Schöps "nurtures the whole city."

What may serve as an example of the wide recognition and appreciation of the Wrocław beer is the fact that it is mentioned in the opera *Die Klugheit der Obrigkeit in Anwendung des Bierbrauens* (1705) staged in Rudolstadt (Thuringia):

*They drink Schlung in Erfurt, and Puff in Halle.
In Jen they serve Klatschem, while in
Brunswick Mumme.
Schöps in Wrocław, Rastrum in Leipzig,
While everybody loves Klaus in Brandenburg.*



Grzegorz Sobel, PhD – (University of Wrocław)
– a historian and expert in traditional cuisine of Wrocław;
author of numerous publications on Wrocław's culinary
customs and traditions.

Jak smakuje styl piwa sprzed 400 lat?

Wskrzeszamy Schöpsa na bazie wiedzy jak wyglądało piwowarstwo tamtych czasów, doświadczenia najlepszych ludzi z branży i dzięki szczepom drożdży zachowanym w niemieckich bankach drożdżowych.

Receptura, jak wiemy, nie zachowała się. Poza tym Weisser Schöps był warzony w wielu odmianach i zmieniał się na przestrzeni wieków. Znaleźliśmy jednak wskazówki jak smakował. Szczególną rolę odegrali tutaj Andrzej Urbanek i dr Grzegorz Sobel, którzy jako znawcy dawnego piwowarstwa od lat starają się dowiedzieć jak najczęściej o tym legendarnym piwie. Przeszukaliśmy wszelkie wzmianki w księgach, szczególnie w berlińskich bibliotekach. Wiemy też dużo o tym jak wyglądało dawne piwowarstwo we Wrocławiu. Na tej podstawie przeprowadziliśmy próbne warzenie w browarze Distelhouser. Piwo poddaliśmy analizom i wyciągnęliśmy wnioski do następnych prób, tak, aby finalne warzenie było jak najbardziej podobne do pierwowzoru wrocławskiego Schöpsa. Należy pamiętać, że dziś mamy do dyspozycji również zupełnie inne surowce niż kiedyś i trzeba sobie jasno powiedzieć, że jednak dużo lepszej jakości. Stody w tamtych czasach bywały różnej jakości, przede wszystkim były ciemniejsze. Korzystając z dzisiejszej palety słodów musimy to zasyмуляwać. Na szczęście możliwości są ogromne.

Jak możemy opisać smak Schöpsa?

Wiemy, że było piwem pszenicznym. Prawdopodobnie warzone było z samego słołu pszenicznego, co bardzo utrudniało filtrację podczas warzenia tego piwa. Dlatego prawdopodobnie wspomagano się suchą słomą, układaną w zbiornikach służących do filtracji.

Z pewnością było to piwo mocne, mocą zrównywało się ze stołowymi winami. Dzięki temu też świetnie się przechowywało i nie psuło z czasem. Było najprawdopodobniej dość oszczędnie chmielone, a więc smak skierowany był w kierunku pełnego, słodowego, czasem nawet słodkiego. Przechowywanie i serwowanie tego piwa odbywało się z drewnianych beczek, które jako niesterylne mogły powodować lekkie zakwaszenie piwa, za co odpowiedzialne były ciepłolubne (tzw. termofile) bakterie kwasu mlekowego (bytujące w porach drewna). Taka lekka kwaskowość sprawiała, że pomimo słodkości, piwo Baran nie było mdłe, a wysoce pijalne. Takie zakwaszenie też wpływało na trwałość, podobnie jak to się dzieje z naszą kiszoną kapustą czy ogórkami.

Co postanowiliśmy po próbnym warzeniu?

- Kompozycja słodów spełniła wymagania.
- Poziom kwaśności piwa okazał się odpowiedni, ale odtwarzane piwo powinno być mniej odfermentowane, więc dla równowagi kwaśność będzie zwiększona.
- Nie odpowiadał nam profil drożdżowy, zaczęliśmy więc poszukiwania innych szczepów do testowania, nawiązaliśmy kontakt ze słynnym belgijskim instytutem Leuven Institute for Beer Research (LIBR), który posiada wiele zapomnianych szczepów drożdży.
- Podjęliśmy decyzję o testach filtracji przez słomę, w celu usprawnienia procesu filtracji na warzelni, ale również dla sprawdzenia jak wpłynie to na walory organoleptyczne piwa.

Mateusz Gulej – Główny Piwowar Browaru Stu Mostów, twórca i współtwórca receptur wszystkich piw serii WRCLW, Salamander oraz ART. Absolwent technologii żywności i żywienia człowieka na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu

What does a 400-year-old beer style taste like?

We're recreating Schöps based on the historical knowledge, experienced shared by brewing experts and yeast strains preserved in German yeast banks.

From all what we know, the exact recipe of Schöps has not been preserved. Besides, Weisser Schöps was brewed in numerous versions and thus changed throughout centuries. We have, however, found some definite clues on what it tasted like. Our special thanks go to Andrzej Urbanek and Grzegorz Sobel, PhD, experts in ancient brewing traditions, who have been researching the topic of this legendary style for years. We have done extensive research, specifically in German libraries. A lot is also known about the traditional brewing in Wrocław. As a result we have conducted a trial brewing at the Distelhäuser brewery. After analyses, we have drawn conclusions and made the style as similar to the original version as possible. Interestingly enough, the ingredients we have at our disposal today are much different and of a much higher quality. Malts used back then were of different quality, mostly darker. We're recreating the style using the wide range of today's malts. The possibilities are out there.

What Schöps might have tasted like?

We know for sure that it was a wheat beer. Most probably, it used to be brewed using a high proportion of wheat malt which made filtration a challenge. This is the reason why dry straw was used in filtration vessels. It must have been a strong beer as it was compared to house wines. Thanks to higher alcohol content the beer was easy to store and prevented rapid spoilage. As it was not hoppy, the taste

was probably malty and full-drinking or even satiating. The beer was stored and served from wooden barrels, which might have accounted for slight acidity caused by lactic acid bacteria. The acidity of the beer made it more drinkable counterbalancing its inherent sweetness. It also positively enhanced its shelf life similarly to sauerkraut or pickles.

Conclusions after the trial brew:

- Composition of malts has met the criteria;
- Beer acidity has been satisfying by imparting a slight tartness to the beer; however as the recreated beer should be less fermented, acidity could be higher for better balance;
- The yeast profile did not meet our expectations, so we started searching for new yeast strains to be tested in cooperation with the famous Belgian Leuven Institute for Beer Research (LIBR) that has numerous forgotten yeast strains at its disposal;
- A decision to carry out straw filtration process has been taken in order to aid the filtration process and test its effect on the organoleptic qualities of the beer



Mateusz Gulej – Head Brewer at Browar Stu Mostów, a creator and co-creator of the recipes for all WRCLW, Salamander and ART beer lines. Graduate of Food Technology and Human Nutrition at the University of Environmental and Life Sciences in Wrocław



Wrocław ma 800 lat

i aktywnie integruje kolejne pokolenia

*The brewing tradition
the city brings to life*



at tradycji

nia browarników

*ditions of Wrocław go 800 years back;
together generations of brewers;*

Browar Stu Mostów

Browar klasyfikowany jest jako rzemieślniczy i miejski. Duże znaczenie ma właśnie lokalizacja – to klasyczny browar w centrum tak dużego miasta jak Wrocław, z pubem, z którego obserwować można cały proces produkcji. Jedyne taki w Polsce. Browar można obejrzeć. Celem piwowarów podczas zwiedzania jest pokazać każdemu, czym różni się produkcja rzemieślnicza od masowej, koncernowej. Browar warzy w oparciu o klasyczną technologię i sprzęt browarniczy firmy BrauKon. Wykorzystują go najlepsze browary rzemieślnicze na świecie. Zaraz po otwarciu został określony mianem kraftowego Ferrari. Jest pierwszym polskim członkiem The Brewers Association, największej na świecie organizacji skupiającej browary rzemieślnicze oraz członkiem naszych: Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej i Zachodniej Izby Gospodarczej. Pierwszym, który eksportuje warzone we Wrocławiu piwo do Niemiec, Czech, Austrii i Holandii. Pierwszym w Polsce, w którym warzyli piwowarzy z Niemiec i Stanów Zjednoczonych.

Mosty

W wielu obszarach udaje się łączyć tradycję z nowoczesnością. Klasyczną technologię i bardzo innowacyjny sprzęt. Zachowany industrialny charakter przedwojennego budynku i awangardowy wystrój. Historie z potencjałem współczesnych. Łączy ludzi, miasta i kraje. Browar wspiera wiele lokalnych inicjatyw, integruje środowisko i pracowników byłych wrocławskich browarów – Piastowskiego, Zakrzów i Mieszczańskie. Gości regularnie młodych piwowarów, rzemieślników, kucharzy i producentów regionalnych produktów. Browar sprawił, że piwo stało się we Wrocławiu częścią szerszej dyskusji na temat smaku.



Co warto wiedzieć o Browarze Stu Mostów?

- Pierwszy po latach klasyczny rzemieślniczy browar we Wrocławiu.
- Warzy piwa stylowe, w oparciu o klasyczną technologię i innowacyjny sprzęt firmy BrauKon.
- Tuż po otwarciu zyskał w branży określenie browarnicze Ferrari.
- Wybiera style znacznie różniące się od siebie, by pokazać jak bogaty może być świat piwa. Warzy pod trzema markami - WRCLW, SALAMANDER oraz ART, pod którą powstają piwa kolaboracyjne.
- Łączy dwa podejścia do piwowarstwa – warzenie piw nowofalowych i odkrywanie na nowo tradycji.
- Przyciąga gwiazdy piwnej sceny z całego świata i integruje pokolenia wrocławskich browarników.
- Piwa Browaru otrzymały tytuł Regionalnego Produktu Roku 2015.

Arletta i Grzegorz Ziemiański – twórcy miejskiego browaru rzemieślniczego we Wrocławiu.

Browar Stu Mostów

The brewery is classified as craft and city brewery. Located in the centre of Wrocław, the brewery has its own pub from where the production process one can be observed. This one of its kind brewery in Poland offers guided tours that highlight the difference between craft and commercial beer production.

The brewing process is based on a traditional technology and its state of the art BrauKon equipment from Upper Bavaria is used by some of the most prestigious and successful breweries worldwide. Just after its opening, the brewery earned the name of "the craft Ferrari." It is the first Polish member of The Brewers Association, the world's biggest organization associating craft breweries and a member of such Polish organizations as: the Lower Silesia Craft Chamber and the Western Chamber of Commerce. It is also the first brewery to export beer brewed in Wrocław to Germany, Czech Republic, Austria and the Netherlands; and the first to brew in cooperation with brewers from Germany and the USA.

Building Bridges

The brewery takes the best from traditions and modernity; technological advances and innovative equipment; preserved industrial nature of the post-war building and avant-garde décor; history and contemporary potential. By bringing together people, cities and countries, the brewery supports local initiatives and employees of former Piastowski, Zakrzów and Mieszczański breweries from Wrocław. The brewery is a meeting point of brewers, craftsmen, chefs and regional producers on regular basis. The brewery has opened the debate on the wide question of taste.

Facts about

Browar Stu Mostów

- First in years craft brewery opened in Wrocław;
- Brews beer styles using traditional technology and innovative BrauKon equipment;
- Has earned a name of the craft Ferrari;
- Chooses different styles to show the richness of the beer world. Brews under three brands - WRCLW, SALAMANDER and ART, which stands for collaborative brewing;
- Combines two approaches to brewing: brewing new wave beers and recreating traditional styles;
- Attracts brewing masters from around the world and brings together generations of Wrocław brewers;
- Beers have been awarded the title of the 2015 Regional Product of the Year.



Arletta i Grzegorz Ziemian – founders
of the city craft brewery in Wrocław

Stolica Dobrego Piwa

Wrocław ma 800 lat piwowarskich tradycji. Jest siedzibą najstarszego piwnego festiwalu w Polsce, dziś jednego z największych w Europie. We Wrocławiu znajduje się średniowieczna Piwnica Świdnicka i Spiż - najstarszy powojenny browar restauracyjny w Polsce. Tu narodziły się słynne warsztaty piwowarskie i najczęściej piwnych inicjatyw. We Wrocławiu powstało więcej browarów rzemieślniczych niż we wszystkich pozostałych dużych miastach w Polsce. Piwowarstwo jest częścią tożsamości i istotną częścią stylu życia we Wrocławiu. W XXI wieku jest też ważną częścią kapitału kreatywnego, który przyciąga do Wrocławia ludzi z całej Polski i pozwala nam konkurować na mapie Europy.

Mała Bawaria

Określenie Miasto Dobrego Piwa dobrze oddaje siłę dolnośląskiego środowiska i rolę jaką piwo odgrywa w codziennym życiu wrocławian. Wrocław to Miasto Spotkań, nazywane kiedyś Małą Bawiarią. Miasto ma 50 festiwali, wizerunek polskiej Doliny Krzemowej, ma ducha twórczego non-konformizmu, który napędza nieprzeciętny rozwój gospodarczy.

Wrocław jest Europejską Stolicą Kultury 2016, Światową Stolicą Książki 2016 i gospodarzem Europejskiej Nagrody Filmowej 2016. To siedziba Narodowego Forum Muzyki, Instytutu Jerzego Grotowskiego, Nowych Horyzontów i Teatru Capitol. Licznych teatrów, galerii, klubów muzycznych, z ofertą od muzyki dawnej do projektów z obszaru sztuki nowoczesnej. Miasto awangardy, które potrafi inspirować do działania artystów różnych dziedzin.

Miasto Solidarności, Solidarności Walczącej i młodzieżowej Pomarańczowej Alternatywy, która walkę z komunizmem w prześmiewczy, lecz skuteczny sposób powierzyła krasnoludkom. Wrocław jest stolicą piwnej rewolucji w Polsce.

Piwo i piwowarstwo we Wrocławiu

- Wrocław ma 800 lat tradycji i aktywnie integruje kolejne pokolenia browarników
- Wrocław ma najstarszy i największy Festiwal Piwny
- Wrocław ma najlepszy piwny event - Beer Geek Madness, Impreza Roku 2014 i 2015
- We Wrocławiu powstaje najwięcej w Polsce browarów rzemieślniczych
- Przyciągamy gwiazdy piwnej sceny z całego świata, m.in. Mikkeller, The Alchemist, Camba, Pizza Boy, Bristol Brewing
- We Wrocławiu to browarnicy zostają Ludźmi Roku (luty 2015)
- Piwo rzemieślnicze zostało Najlepszym Dolnośląskim Produktem Roku 2015 (listopad)
- Uniwersytet Przyrodniczy jest najlepszym miejscem w Polsce by studiować produkcję browarniczą. Wydział Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu ogłasza właśnie nabór na pierwsze w Polsce studia podyplomowe - Technologia piwowarstwa 2016/2017



The Capital of Good Beer

The brewing traditions of Wrocław date 800 years back. The city hosts the biggest beer festival in Poland, which today has grown into one of the biggest festivals in Europe. It is also home to the medieval restaurant Piwnica Świdnicka and Spiż, the oldest post-war brewery in Poland. It is in Wrocław where the ideas for renowned brewing workshops and the most beer initiatives are originated. Today there are more craft breweries in Wrocław than in any other city in Poland. Brewing is part of the city's identity and lifestyle. In the current 21st century craft brewing is the essence of the creative capital that attracts people from all over the country and accounts for some of the city's competitive edge.

Little Bavaria

Wrocław has earned the name of the City of Good Beer, which actually sums up the potential of the Lower Silesia and the role beer has played in the lives of Wrocław residents. Previously known as Little Bavaria, Wrocław is also the Meeting Place: it is home to 50 festivals; it has the image of the Polish Silicon valley and the creative and non-conformist spirit which drives economic boom. In 2016 Wrocław is the European Capital of Culture, the World Book Capital and the host to the European Film Awards. The city is home to the National Music Forum, Jerzy Grotowski Institute, Nowe Horyzonty Film Festival and the Capitol Theatre. There is a lively theatre, art gallery, and music scene. It is a creatively vibrant city which inspires artistic initiatives. Wrocław has also been known as the city of Solidarity, Fighting Solidarity and Orange Alternative

movement, which poked fun at Poland's communist rulers by use of statues of dwarfs scattered around the city. Wrocław is the capital of a beer revolution in Poland.

Beer and brewing industry in Wrocław

- The brewing traditions of Wrocław go 800 years back; the city brings together generations of brewers;
- Wrocław hosts the oldest and biggest Beer Festival;
- Wrocław organizes the Best beer event: Beer Geek Madness, 2014 and 2015 Event of the Year;
- Wrocław has the highest number of craft breweries;
- We attract brewing masters from all over the world: Mikkeller, The Alchemist, Camba, Pizza Boy, Bristol Brewing;
- In Wrocław brewers were awarded the Person of the Year title (February 2015);
- Craft beer became the 2015 Best Product of the Year in Lower Silesia (November);
- Its University of Environmental and Life Sciences is the best place to study brewing. The Nutrition Department has just opened post-graduate studies in Brewing Technology 2016/2017.



Kalendarium projektu odtworzenia Schöpsa

- zawiązanie projektu – początek lipca 2015, we Wrocławiu: Arletta i Grzegorz Ziemiański i Mateusz Gulej – piwowar Browaru Stu Mostów oraz John M. Brauer, EBC Executive Officer, The Brewers of Europe w Brukseli
- zainteresowanie projektem wiernego odtworzenia wrocławskiego stylu wielu piwowarów i producentów słoju w Niemczech, poszukiwanie partnerów i wiedzy na temat stylu w archiwach
- pozyskanie do współpracy Roland Andre, dyrektora technicznego Distelhäuser Brauerei, uznanego na arenie międzynarodowej niemieckiego browaru, znanego z zaangażowania w podobne „historyczne” projekty oraz Andrzeja Urbanka - znawcy piwowarstwa i historii wrocławskich browarów, który od lat zbiera informacje dot. zapomnianych stylów piwnych, studiuje archiwa na Dolnym Śląsku i w Niemczech
- opracowanie receptury i próbné warzenie - 13 listopada 2015 w Browarze Distelhäuser Brauerei, team w składzie: Mateusz Gulej, Arletta i Grzegorz Ziemiański – Browar Stu Mostów, Roland Andre, dyrektor techniczny i kierownik produkcji Distelhäuser Brauerei, John Brauer, EBC oraz Carsten Zufall, prezes EBC Brewing Science Group
- analityczne i sensoryczne oceny - grudzień 2015 i kwiecień 2016
- wybór Ambasadorów projektu Schöps w 5 dzielnicach Wrocławia:
 - Psie Pole - Łukasz Paluszkiewicz
 - Fabryczna - Kuba Zimny
 - Krzyki - Piotr Kowalczyk
 - Śródmieście - Małgorzata Bartkowiak
 - Stare Miasto - Maciej Gąb
- prezentacja sposobu pracy nad odtworzeniem receptury i znaczenia Schöpsa w historii miasta. Wsparcie prof. Joanny Nowosielskiej-Sobel i dr Grzegorza Sobel (UWr) – historyków, znawców dawnego WRCLW. Doktor jest autorem m.in. Przy wrocławskim stole, Kuchnia Wrocławia, Dzieje wrocławskiej gastronomii.
- prezentacja Breslauer Schöps w belgijskim Gent na konferencji „Trends in Brewing 2016” (kwiecień). Technolodzy i naukowcy z wielu krajów usłyszeli referat nt. prac związanych z jego odtworzeniem.
- Prezentacja projektu Schöps dla świata nauki i skandynawskich browarów rzemieślniczych w ramach Nordic Brewers Meeting (maj 2016) na Wyspach Alandzkich (Finlandia). Publikacja: Vol. Scandinavian Brewers Review. 73 (2), str. 13 i 14.
- prezentacja projektu na wrocławskim Rynku podczas festiwalu „Europa na Widelcu” oraz podczas 7. Wrocławskiego Festiwalu Dobrego Piwa (czerwiec)
- warzenie Schöps we Wrocławiu – 27-28 lipca 2016
- prezentacja dla piwowarów z całego kontynentu, gości EBC Symposium oraz członków Brewing Science Group - 20 września 2016, w Browarze Stu Mostów
- WIELKA WROCŁAWSKA PREMIERA SCHÖPSA – 20-25 września 2016



Timeline of the Schöps recreation project

- the project originated in July 2015 in Wrocław by: Arletta i Grzegorz Ziemian and Mateusz Gulej, brewmaster at Browar Stu Mostów, and John M. Brauer, EBC Executive Officer, The Brewers of Europe, in Brussels
- looking for partners interested in faithful recreation of the Wrocław style among brewers and malt producers in Germany, extensive research on the style in archives;
- establishing cooperation with Roland Andre, technical director at Distelhäuser Brauerei, one of the most innovative regional breweries in Germany, and the support of Andrzej Urbanek, an expert in the brewing industry and history of the Wrocław breweries, living in Nuremberg, and a long-term enthusiast passionately studying the brewing historical archives of Lower Silesia and Germany;
- designing the recipe and carrying out the trial brew on 13 November 2015 at Distelhäuser Brauerei; team consisting of: Mateusz Gulej, Grzegorz and Arletta Ziemian – Browar Stu Mostów; Roland Andre, technical director and production head at Distelhäuser Brauerei; John Brauer, EBC / The Brewers of Europe, and Dr. Carsten Zufall, the head of EBC Brewing Science Group;
- analytic and sensory evaluation – December 2015 to April 2016;
- selecting the Ambassadors of the Schöps Project representing the 5 districts of Wrocław:
 - Psie Pole - Łukasz Paluszkiewicz
 - Fabryczna - Kuba Zimny
 - Krzyki - Piotr Kowalczyk
 - Śródmieście - Małgorzata Bartkowiak
 - Stare Miasto - Maciej Gął
- presenting the recipe recreating method and the role Schöps used to play in the history of the city. In cooperation with Prof. Joanna Nowosielska-Sobel and Grzegorz Sobel, PhD (University of Wrocław) – historians and experts in the long-established traditions of WRCLW. Grzegorz Sobel is an author of numerous publications on Wrocław's culinary customs and traditions.
- talking about the Breslauer Schöps at the "Trends in Brewing" conference in Ghent, Belgium in April 2016. A presentation on recreating the beer style delivered to an international gathering of brewers and scientists.
- Introducing the Schöps project to international brewing scientists and Scandinavian craft brewers as part of the Nordic Brewers Meeting in May 2016 on the Åland Islands (Finland). This has been published in the Scandinavian Brewers Review Vol. 73 (2), pp. 13 & 14.
- presenting the project at the City Main Square during the "Europe on the Fork" festival and the 7th edition of the Wrocław Good Beer Festival (June)
- Schöps brewing in Wrocław – 27-28 July 2016
- presenting the style to brewmasters from Europe, guests of the EBC Symposium, and members of the EBC Brewing Science Group – 20 September 2016 at Browar Stu Mostów
- SCHÖPS LAUNCH IN WROCLAW – 20-25 September 2016



◆

**Zapraszamy na
Wielką Wrocławską
Premierę**

**Join us for the Schöps
launch in Wrocław**

◆

Odtwarzamy styl piwa, ale też część
historii i tożsamości Wrocławia.
Już 20 września zaprezentujemy Schöpsa
piwowarom i gościom z całej Europy.
Bądźmy tego dnia razem!

Więcej o tym wydarzeniu na
Facebook.com/BrowarStuMostow

The goal is to recreate not only the beer
style but also part of Wrocław's history
and identity. Schöps will be launched
on September 20 before brewers
and guests from all over Europe.
Do join us!

More details at:



#visitWRCLW
www.100mostow.pl