



DE VERSCHILLENDE STAPPEN IN HET PRODUCTIEPROCES VAN ONZE LAMBIEKBIEREN

STAP 1

HET BROUWEN

In de maalderij bevindt zich de molen die het mout en de tarwe 'breekt' vooraleer deze naar de brouwzaal vertrekken. Naast dit gebouw bevindt zich de oude brouwerij die in 1856 werd gebouwd. De gevel is van 1869 maar vreemd genoeg staat het jaartal 9681 er in gegrift... Zouden de arbeiders die deze gevel hebben opgetrokken, teveel lambiek hebben gedronken? In de oude brouwerij bevindt zich een open werkkuip in rood gietijzer, de voorganger van de huidige werkkuipen. Hierin zaten de 'madammen', geperforeerde platen om de melkwitte oplossing af te scheiden. Wanneer deze in de open werkkuip draaiden, leken het wel de waggelende achterwerken van wandelende dames. De fantasie van de lambiekbrouwers vroeger sloeg alles!

De huidige brouwzaal werd gebouwd in 1992 en heeft een capaciteit van 18.000 liter wort per brouwsel. Op het gelijkvloers bevinden zich de pompen, kleppen en het roerwerk waarmee het brouwsel wordt gemaakt en naar de opslag gevoerd. Op de verdieping van de brouwerij staan er 4 spectaculaire koperen kuipen: de beslagkuip, de maischketel, de filterkuip en de kookketel.

De Beslagkuip

De suikers die nodig zijn om bier te kunnen produceren, worden in de beslagkuip uit het gemalen graan gehaald (70% gemoute gerst en 30% tarwe). Met het brouwwater en de granen wordt een beslag gemaakt dat op verschillende temperatuurniveaus wordt gebracht door er telkens heet water aan toe te voegen. Het zetmeel wordt op die manier uit de granen vrijgemaakt, waardoor er een melkwitte oplossing ontstaat. Wanneer de temperatuur tot 78°C wordt opgedreven, zal het zetmeel door enzymatische werking omgezet zijn in vergistbare suikers. Het zijn deze suikers die later (door de gisten) omgezet worden in alcohol, smaak- en aromacomponenten.

De maischketel

De melkwitte oplossing die ontstaat in de beslagkuip wordt door middel van 2 filters overgepompt naar de maischketel. In deze ketel zal men de temperatuur opdrijven naar 90°C waardoor de enzymatische werking wordt stopgezet en zo een deel van het vrijgekomen zetmeel niet omzet in vergistbare suikers. Hierdoor wordt de gisting in een latere fase minder hevig en beter beheerst.

De Filterkuip

In de filterkuip worden de bestanddelen van het graan die niet opgelost kunnen worden (het kaf) gescheiden van de suikerrijke oplossing (het wort). Het kaf zet zich af op de filterplaten en vormt een filterkoek en filtreert het wort, dat van hieruit naar de kookketel loopt. De resten (de draf) worden als veevoeder verkocht.

De Kookketel

Nadat alle wort vanuit de filterketel naar de kookketel is afgevoerd, start het kookproces. Tijdens dit proces wordt de overjarige hop toegevoegd.

De exacte kookduur (tussen drie en vier uur) hangt af van de wind en van de dichtheid van de verdamping. Na in het koelschip te zijn gegoten, verdwijnt 10% van het brouwsel (meer dan 2.000 liter op een totaal van 22.000 liter!) in de vorm van damp. Deze verdamping krijgt de poëtische naam "engelendrank"...





DE VERSCHILLENDE STAPPEN IN HET PRODUCTIEPROCES VAN ONZE LAMBIEKBIEREN

STAP 2

GISTINGSPROCES

Na vier uur koken wordt het wort overgebracht naar het koelschip in de ruimte ernaast, het meest typische en tevens meest mysterieuze onderdeel van het brouwproces van lambiek. Door de wind en de lokale microflora zal het wort 's nachts tijdens de afkoeling bezwangerd worden met de wilde gisten. Omdat dit op een spontane wijze gebeurt, noemt men dit een bier van spontane gisting. Het koelschip is dus essentieel voor het brouwen van lambiek. De volgende dag zal het wort weggepompt worden naar de gistingstanks en foeders. Door opeenvolging van verschillende gistingen wordt het wort langzaam omgezet in volwaardige lambiek. Dit gebeurt in eikenhouten foeders of roestvrijstalen vaten waar eikenhout aan toegevoegd worden, zoals dat ook gebeurt in de wijnindustrie. Gedurende de eerste 6 à 7 maand zorgt de gisting voor het omzetten van de suikers in alcohol, smaak- en aromastoffen.

STAP 3

DE RIJPING

Na de gisting volgt een rijpingsproces van minstens 6 maand tot zelfs enkele jaren. Hier ontwikkelt zich de karakteristieke smaak van oude lambiek. Omdat lambiek vele maanden of zelfs jaren moet gisten en rijpen, moet een lambiekbrouwerij over voldoende stockeerruimte beschikken. Momenteel wordt in Brouwerij Lindemans meer dan 6 miljoen liter lambiek vergist en gerijpt, goed voor 24 miljoen glazen bier.

STAP 4

DE SAMENSTELLING

Om onze Oude Gueuze te maken, nemen we een combinatie van een oude lambiek en een jonge lambiek, gerijpt in een eiken foeder. De jonge lambiek bevat nog voldoende gisten en suikers voor een hergisting op fles. De oude Kriek vereist geen assemblage. Na de gisting van de krieken gedurende 6 maanden, wordt de kriekelambiek onmiddellijk gebotteld voor hergisting. Om onze andere gefruite bieren te produceren, wordt vers vruchtensap van uitzonderlijke kwaliteit gemengd met een jonge lambiek van minder dan 1 jaar oud. Dit mengsel zal opnieuw gisten en macereren voor maximum 3 dagen. In dit geval zullen dezelfde wilde gisten die overgebleven zijn in het mengsel verder reageren met de suiker in het geassembleerde bier.

STAP 5

DE BOTTELING

Na de assemblage of het vakkundig mengen van de bieren gaat het richting de bottelarij, die sinds 2003 en 2014 in werking zijn. Dagelijks worden er duizenden flesjes volledig automatisch gevuld in de beste omstandigheden en in een kraaknette omgeving.

