



CONCEPTION DE NOS BIÈRES LAMBIC

一阶段 酿造过程

麦芽和小麦会在—间谷磨坊专门进行研磨，然后被带到啤酒厂。

这座楼的旁边就是1856年建造的老啤酒厂。这门面还是1869年的模样，奇怪的是为什么这里写着9681葡萄酒呢。是当时的建筑工人喝多了吗？这个老啤酒厂是漂亮的红色铸铁缸的摇篮，是今天大橡木桶的前身，在这里也能看到“妈妈制作啤酒”，透过墙上的孔，能够想象当时妇女们在酿造啤酒，—遍走动—遍婀娜的摆动着身体的样子。

现在的啤酒厂是1992年建造的，每个车间可以摆放18,000升的麦芽汁。在啤酒厂的一楼看到的泵、搅拌机、阀都是酿造啤酒的，二楼摆放着四个壮观的铜桶：糖化锅、糊化锅、过滤槽、煮沸锅。

糖化锅

生产啤酒的糖分都是从地面谷物中萃取所得，然后放入糖化锅（70%麦芽和30%小麦）。酿造的原水和谷物混合经过不同温度，不停加水后成为糊状物，从糊状物中提炼出乳液状的淀粉，在温度达到78°C，淀粉在酶的作用下转换成可发酵的糖。这些糖随后会用来转化（通过发酵）成制作酒精味道或者芬芳香的成分。

糊化锅

在糖化锅中乳液状的淀粉通过两个泵输送到糊化锅中。这个锅中的温度会升到90°C，是为了不受酶的作用而变成可发酵的糖。这使监测后面发酵过程变的简单。

过滤槽

过滤槽的作用是使谷物中的不可溶解的晶粒（外壳）从糖液（麦芽汁）中分离出来。外壳将沉积在过滤板上，过滤后的麦芽汁将进入到锅中，残渣也可以售卖供当地农民饲养牲畜。

煮沸锅

当麦芽汁进入煮沸锅后，蒸煮的阶段开始。—年左右的蛇麻草会加入锅中。这能保证延长拉比克的贮藏时间。确切的蒸煮时间（大约是3到4小时）是根据风和蒸汽蒸发的密度所决定的。在放入冷却盘之前，10%的啤酒（大约1/11）的会成为蒸汽挥发。这种蒸汽的蒸发诗意的称为“天使的份额”...





CONCEPTION DE NOS BIÈRES LAMBIC

第二阶段 发酵过程

蒸煮过后，麦芽汁将输送到一个巨大的冷却托盘中，这是比克酿造最神秘的部分。夜幕降临，风和当地的微生物群会灌入到野生酵母中并带入到冷却盘中。在此过程中，没有人进行干预，这种方法就称为自然发酵。冷却盘是发酵过程中不可缺少的部分。第二天，麦芽汁会抽到发酵桶中。

经过一系列发酵后，麦芽汁就慢慢变成拉比克了。发酵过程通常是在大的橡木桶或者葡萄酒业加了橡木条的不锈钢桶中发生的。前6~7月，发酵过程使糖分转化成了酒精味道和芳香的成分。

第五阶段 搅拌过程

为了生产我们古老的混酿酒，我们把新老拉比克混合放入大的橡木桶中熟化。新拉比克的酵母和糖分非常饱满，还可以在酒瓶中继续发酵。

古老的樱桃啤酒不需要搅拌。把樱桃放入至少六个月以上的拉比克中，装瓶后会自然的进行第二次发酵。

第三阶段 酿熟过程

经过发酵后，就进入酿熟的过程了，这至少需要6个月，甚至更多年。在这个阶段发展出古老的拉比克的特别口味。

因为拉比克必须经过数月甚至数年的发酵和熟化，啤酒厂商必须要有足够大的贮藏区。林德曼拥有600万升，大约是2400万瓶啤酒的发酵和熟化贮藏区。

第五阶段 装瓶过程

当拉比克混合完成后，它们会运到装瓶车间，这个车间2003年至今一直运营良好。每天有成千上万的瓶子被自动装满，包装环境一尘不染，保证啤酒都是在最好的状态下入瓶。

