

De heerlijke streekbieren uit Leeuw

Sint-Pieters-Leeuw kan fier zijn op haar brouwers-verleden. Grote namen als Lindemans en Belle-Vue hebben een lange traditie. Vele andere brouwerijen sloten lang geleden de deuren, maar gelukkig zijn er ook nieuwe ondernemers opgestaan die ons willen voorzien van lekkers.

Van hoevebrouwerij tot middelgrote onderneming: 4Pajot, Belgoo en 't Guldenhoofd gingen allemaal na 2000 van start. Ook een nieuwe lambiekbrouwerij kunnen we aan dit lijstje toevoegen. De Lambiek-Fabriek startte in 2016 haar brouwwerken en is op korte tijd uitgegroeid tot een vaste naam in de geuzewereld.

Geuze

Maar geuze... hoe zit dat weer juist? Wat maakt geuze zo anders dan andere bieren? We gaan in zevenmijlslaarzen door het brouwproces en halen de grootste verschillen aan met andere bierbrouwsels.



Tarwe

Een klassiek brouwrecept vertrekt van graan, dat in de mouterij wordt gemouten. Zowat alle mogelijke graansoorten komen in aanmerking: haver, rogge, tarwe, gerst, rijst, boekwijn... Maar om lambiek te brouwen moet je meer dan bij andere bieren hoogwaardige tarwe gebruiken.

Overjaarse hop

Hop wordt aan bier toegevoegd omdat het de schuimkraag bevordert en het bier behoedt voor bederf. Maar hop heeft een typische bittere smaak die niet past bij een zure lambik. Daarom gebruiken lambiekbrouwers hop van minstens twee, liefst drie jaar oud. Deze overjaarse hop heeft nog steeds haar goede kwaliteiten, maar is haar bittere smaak grotendeels kwijt.

Wort

Na een eerste brouwproces krijgt men wort. Een lambiekbrouwer wil hierin nog voldoende zetmeel hebben, in tegenstelling tot andere brouwers die al het zetmeel willen opgelost zien. Een lambiek-brouwsel wordt immers gekenmerkt door spontane gisting in de fles, later in het proces, en daarvoor is dit zetmeel noodzakelijk.



Wilde incubatie

Na het koken moet het brouwsel gekoeld worden. Het open koelschip zorgt ervoor dat gist en zuurstof spontaan uit de lucht worden opgenomen, wat ook wilde incubatie wordt genoemd. De fameuze Brettanomyces-gisten komen hier in het bier terecht en kunnen hun rol spelen in de spontane gisting van de lambiek.

EEN NIEUW SCHOOLJAAR IN DE LEEUWSE KUNSTACADEMIE



Wachten, mengen en nog eens wachten...

De lambiek wordt opgeslagen in tonnen en er begint een lang gist- en rijpingsproces om haar karakteriële smaak te verkrijgen. Na twee à drie jaar kan de lambiek gebruikt worden: verschillende lambikbrouwsels, oudere en jongere, worden gemengd en vormen samen een geuze. Hier speelt de ervaring van de geuzesteker, die door de juiste mengeling andere smaken kan creëren. De geuze wordt op fles getrokken en dan moet het goedje nog hergisten op de fles. Je kan hem ook thuis nog jaren bewaren: hoe langer je de geuze laat liggen, hoe zachter zijn smaak zal worden.

Artistiek technische vaardigheden verwerven, leren omspringen met een breed gamma aan grafische en schilderkundige materialen, met je handen leren werken in de boetseerklas en je gevoel voor kleur en vorm aanscherpen, je eigen ideeën en je fijne motoriek ontwikkelen, je sociale contacten versterken...er zijn tal van redenen om je

als kind, jongere of volwassene in te schrijven in de Leeuwse Kunstacademie waar je dicht bij huis in een fijne werkomgeving een kunstopleiding naar keuze kan volgen zoals tekenen naar levend model, schildertechnieken, boetseren, beeldhouwen, laswerk of houtbewerking.



INSCHRIJVINGEN & INFO

Voor alle info over inschrijvingen, lestijdstippen en de verschillende ateliers voor kinderen, jongeren en volwassenen kan je terecht op de website van de academie www.sint-pieters-leeuw.be/leeuwsekunstacademie waar u ook online kan inschrijven tot 30 september 2020. In de onlinebrochure vind u ook info over de muziekacademie.

Geïnteresseerden voor de volwassenenateliers van de kunstacademie zijn van harte welkom op de infosessie op dinsdag 1 september 2020 om 18u in de kunstacademie.

INFO Leeuwse Kunstacademie,
Rink 2 te 1600 Sint-Pieters-Leeuw
e-mailadres: kunstacademie@sint-pieters-leeuw.be
website:
www.sint-pieters-leeuw.be/leeuwsekunstacademie

Leeuwse Kunstacademie