

Naam brouwer: Bram Hoogesteger  
Biertype: oude geuze - lambiek  
Brouwdatum: 23 oktober 2003

Omvang brouwsel: 15 liter

#### Storting

2000 g pilsnout  
500 g zuurmout  
510 g tarwevlokken  
180 g cara 150 EBC

Maischwater: 25 liter  
Spoelwater: 7 liter

#### Maischschem

53° C 15 min  
61° C 15 min  
70° C 45 min  
78° C 3 min

#### Hop

30 g Challenger (oud)

Koken: 120 min

#### Gist

Opgekleekt uit fles Oude Geuze van Drie Fonteijnen. De giststarter 4 weken van te voren aangemaakt.

De giststarter rook heel speciaal, verdacht? Een beetje zwavelachtig, azijnachtig. Toch aan het brouwen geslagen.

Omdat na twee volle dagen er nog geen gistactiviteit waarneembaar was een zakje Brewferm korrelgist toegevoegd. Na 16 uur het jongbier in een andere fles overgezet in verband met het doorslaan/overlopen van het waterslot.

Na 6 weken het bier overgeheveld in een andere fles. SG 1014.

Drie weken later het bier gebotteld met 5 gram suiker per liter. SG 1014.

#### Resultaten

ONK 2004 77 punten 11e van 58 inzendingen in klasse.

ONK 2005 73 punten 13e van 104 inzendingen in klasse. Een te 'harde' zure smaak. Het zuur overheerst alles, terwijl in een lambiek ook iets zoets heeft.

ONK 2006 89 punten 1e van 69 inzendingen in klasse.