

# 1

### Central Waters Mudpuppy Porter

Een Mudpuppy is een watersalamander die vooral in het oosten van Iowa in de Mississippi ronddwaalt. Een Mudpuppy Porter is een steengoede Porter met een mooi gebalanceerd moutprofiel door een behoorlijke hoop hop die is toegevoegd die wordt gebrouwen in het midden van Wisconsin.

**Brouwerij:** Central Waters Brewing Company  
**Stijl:** Porter - American  
**Alcohol:** 5,8%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 10-12 °C  
**Gerecht:** Harde kaas, Rood vlees  
**Beoordeling:** 7.4/10

# 2

### Thorns Wit White IPA

De laatste toevoeging aan het witbier-arsenaal van Thorns Wit. Ditmaal is er een White IPA gebrouwen. Oftewel een combinatie van een witbier en een IPA, dan krijg je een tarwe IPA met frisse, lichte smaken.

**Brouwerij:** Thorns Wit  
**Stijl:** IPA - White / Wheat  
**Alcohol:** 6%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** Barbecue, Gefrituurde snacks  
**Beoordeling:** 7.1/10

# 3

### De Werf Morning After Pils

Pils en Kölsch samen in een bier gebruiken geeft me al koppijn, maar gelukkig geven ze daar meteen een pilletje bij om het goed te maken. Als je dit maar genoeg drinkt na de seks, weet je de dag er na ook niet meer dat je een kind verwekt hebt. Let op! Dit product heeft geen medicinale werkingen. Gebruiken op eigen risico. Vraag uw apotheker om advies bij twijfel.

**Brouwerij:** Brouwerij De Werf  
**Stijl:** Kölsch  
**Alcohol:** 6%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** Droge worst, Gefrituurde snacks  
**Beoordeling:** 6.6/10

# 4

### Arpus X Põhjala DDH Nelson X Talus X Simcoe IPA

66% van de Baltische Staten is samengekomen om een nieuwe IPA te brouwen. Precies zoals op het blik staat is het een Double Dry Hopped IPA met Nelson, Talus en Simcoe hoppen. Fruitige volle smaken, zeker voor het relatief lage alcoholpercentage en nog een goed aanwezige bittere smaak.

**Brouwerij:** Arpus  
**Stijl:** IPA - New England / Hazy  
**Alcohol:** 6,5%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 6-8 °C  
**Gerecht:** Barbecue, Gefrituurde snacks  
**Beoordeling:** 7.9/10

# 5

### DAVO Arkto

Bij Davo brouwen ze bieren volgens de '3-pint-rule', die regel houdt in dat je na 3 bieren nog steeds zin hebt in een slok. Dat geldt ook weer voor deze stout die speciaal voor de winter is gebrouwen. Een vrij zachte stout met een vleugje kers, smaakt heel fijn tijdens de wat koudere dagen.

**Brouwerij:** DAVO  
**Stijl:** Stout - Other  
**Alcohol:** 6,5%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 14-16 °C  
**Gerecht:** Dessert, Harde kaas  
**Beoordeling:** 6.7/10

6

**Kompaan Sticky Fingers**

Plakkerige vingers. Ik hou daar wel van. Of er nu bier overheen gegaan is of er karamel aan zit maakt me niets uit. Heerlijk af te likken. Dit bier heeft het allebei. Een zeer goed gelukt bockbier van ons kompanen bij Kompaan!

**Brouwerij:** Kompaan  
**Stijl:** Bock - Single / Traditional  
**Alcohol:** 7%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 8-10 °C  
**Gerecht:** Dessert, Rood vlees  
**Beoordeling:** 6.8/10

7

**La Goudale Blonde a l'Ancienne**

Een ouderwets blond bier, dat is de letterlijke vertaling van Blonde a l'Ancienne. Een Belgisch blond bier met 3 verschillende Vlaamse hopsoorten, 2 verschillende mouten en 3 granen: gerst, tarwe en rijst

**Brouwerij:** La Goudale  
**Stijl:** Farmhouse Ale - Bière de Garde  
**Alcohol:** 7,2%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** Droge worst, Gevogelte  
**Beoordeling:** 6.9/10

8

**Alhambra Reserva Roja**

¡Auténtica cerveza bock española! In Granada, bij het middeleeuwse Moorse paleis in de buurt, hebben ze deze traditionele bierstijl gebrouwen met een vleugje zonnig Zuid-Europa erin verwerkt. Gebaseerd op recepten van bockbieren en red ales. Daardoor is een zachte mix ontstaan van geroosterd gerstemout en maïs. Door de zachte smaken is het een bijzonder leuk bier om mee te food pairen.

**Brouwerij:** Alhambra  
**Stijl:** Bock - Single / Traditional  
**Alcohol:** 7,2%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 6-8 °C  
**Gerecht:** Gevogelte, Rood vlees  
**Beoordeling:** 7.0/10

9

**Van Moll Joie De Vivre 2022**

KOEL ZETTEN! Bij een Vlaams rood bier wordt het basisbier in grote houten vaten (foeders) verzuurd met melkzuurbacteriën. Die rijping zorgt voor sterke smaken en vooral behoorlijk complexe smaken. In Amerika maken ze ook wel eens dit soort bieren, maar dan wordt de vatrijping vaak gedaan op vaten waar een andere drank heeft in gezeten. Van Moll heeft deze twee stijlen gecombineerd, door het basisbier ruim 2,5 (TWEËËNEENHALF!) jaar op Cognac vaten te laten rijpen. Je zult dan ook héél veel proeven.: fris, zoet, zuur, een fruitmandje met rood fruit, balsamico, levensvreugde! Zet dit bier in de koelkast. Bij het afvullen is wat veel koolzuur gebruikt, waardoor op kamertemperatuur het bier uit je flesje kan schuimen.

**Brouwerij:** Van Moll  
**Stijl:** Sour - Flanders Red Ale  
**Alcohol:** 9%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 8-10 °C  
**Gerecht:** Dessert, Zachte kaas  
**Beoordeling:** 8.4/10

10

**Berging B6 Kandij Quadrupel**

Een mooie Quad van Berging. Dit bier heeft tonen van caramel, mede door de toevoeging van kandijsuiker. Erg vol van smaak en een lichtzoete afdrank.

**Brouwerij:** Berging Brouwerij  
**Stijl:** Belgian Quad  
**Alcohol:** 9,5%  
**Bitterheid:** 2/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** Rood vlees, Zachte kaas  
**Beoordeling:** 7.0/10