

1

Kaapse / Marble Kaapse Knikker

De Kaapse variant op een klassieke Engelse stijl. In deze samenwerking met Marble uit Manchester vind je het allemaal. Fruitig, moutig en zacht met een krachtige smaak door het gebruik van de nieuwe Engelse hopsoorten Godiva en Jester.

Brouwerij: Kaapse Brouwers
Stijl: Bitter - Extra Special / Strong (ESB)
Alcohol: 5,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Gefrituurde snacks, Salade
Beoordeling: 7.4/10

2

Brouwerij de Klep Wit Gold

Bij Foodhall Mout in Venlo zit Brouwerij de Klep. Deze brouwerij is onlangs gestart en is al wereldberoemd in Venlo en omstreken. Dit zachte en doodrinkbare blonde bier is geïnspireerd door ons Noord-Limburgse karakter: fris, fruitig en vriendelijk.

Brouwerij: De Klep
Stijl: Belgian Blonde
Alcohol: 5,8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Gevogelte, Harde kaas
Beoordeling: 7.0/10

3

D'n Drul Eloy Sinterklaas Editie

De sinterklaasversie van de Cascadian Dark Ale gebrouwen met tarwe. De tarwe zorgt voor een zachte afdronk en wat troebelheid en mondgevoel. Donkere mouten voor de kleur en wat geroosterde smaken en extra hop voor de bitterheid die in deze combinatie mooi in balans is en niet echt overheerst. Wat is het toch gaaf dat een idee dat je zelf gepitcht hebt bij een brouwerij daadwerkelijk uitgevoerd wordt.

Brouwerij: D'n Drul
Stijl: IPA - Black / Cascadian Dark Ale
Alcohol: 6,5%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Barbecue, Droge worst
Beoordeling: 6.8/10

4

Hooglander Santa's Breakfast

Wat drinkt de kerstman iedere ochtend? Juist! Koffie. Oh, jij dacht dit bier? Nee, dat bewaart hij voor als hij klaar is met zijn taken. Een fluweelzachte en toch robuuste marshmallow stout.

Brouwerij: Hooglander
Stijl: Stout - Other
Alcohol: 7%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 12-14 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas
Beoordeling: 7.6/10

5

De Heidebrouwerij Vos Zwaar Blond

Vernoemd naar een van de eigenaren van de brouwerij: Vos. Een zwaar blond bier gebrouwen met bijzondere hopsoorten en daardoor een volle, frisse smaak van citrus, sinaasappel en grapefruit.

Brouwerij: De Heidebrouwerij
Stijl: Belgian Strong Golden Ale
Alcohol: 7,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Droge worst, Gefrituurde snacks
Beoordeling: 7.7/10

6

Cycle Sharrow

De bekendste IPA van Cycle, Rickshaw, heet al een tijdje Sharrow. Hoppig en zacht met een volle body.

Brouwerij: Cycle Brewing
Stijl: IPA - Imperial / Double
Alcohol: 8,2%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Droge worst, Gefrituurde snacks
Beoordeling: 7.8/10

7

DAVO Weizenbock

Relatief zware Bock met een diep rode kleur. Ondanks dat bevat deze ook nog eens de karakteristieke frisse smaak van een Weizen. Deze baas kreeg in 2016 nog zilver voor de beste Speciaal Bock van Nederland en in 2017 zilver als beste Dubbelbock van de wereld! Bij de Brussels Beer Challenge van 2022 heeft deze Weizenbock goud gewonnen in de categorie Dunkel Weizen Doppelbock en is het uitgeroepen tot beste Nederlandse bier!

Brouwerij: DAVO
Stijl: Bock - Weizen
Alcohol: 8,8%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Salade, Zachte kaas
Beoordeling: 7.0/10

8

Kees Dark & Stormy

Flink kruidig en aardig zoet. Een zeer toepasselijk bier voor de winterse periode. Diep donker bier, geroosterde mouten, geconfijt fruit en een bittere afdronk.

Brouwerij: Kees
Stijl: Scotch Ale / Wee Heavy
Alcohol: 9,2%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas
Beoordeling: 7.4/10

9

Jelster Niks Geen Tralala

Geen gemekker, gewoon heel erg lekker! Geen poespas, geen opsmuk, gewoon puur geluk! Zoals Jelster zelf zegt: Krachtig als een aangespoelde zeemansrochel. Een mooie gehopte tripel met een kruidig randje.

Brouwerij: Jelster
Stijl: Belgian Strong Golden Ale
Alcohol: 9,6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Dessert, Gefrituurde snacks
Beoordeling: 7.4/10

10

Bliksem Winter Sabbath 2022

De bekende Black Sabbath van Brouwerij Bliksem, maar dan net een wat winterse twist er aan toegevoegd. Een infusie van Absinth zorgt voor een volle body, kruidige toetsen, wat salmiak en zoethout.

Brouwerij: Bliksem
Stijl: Belgian Quadrupel
Alcohol: 11%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Rood vlees, Zachte kaas
Beoordeling: 7.7/10