

1

Tre Caratteri 53x11

53x11 is het verzet dat door veel wielrenners in steile bergetappes wordt gebruikt. Veel omwentelingen, weinig kracht, weinig meters. Iets wat de wielrenners op Sicilië wel nodig hebben. In deze session IPA wordt ook veel hop gebruikt, met een lichte basis. Hierdoor kun je veel drinken, zonder dronken te worden. De perfecte overbrenging dus.

Brouwerij: Tre Caratteri
Stijl: IPA - Session
Alcohol: 4,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Pasta, Vis
Beoordeling: 6.9/10

2

Frontaal Snowpunch

Het ideale winterbier voor liefhebbers van IPA. Deze White IPA is zo gebrouwen dat het lijkt alsof een vers sneeuwvlokje op een hopbel is gevallen en daarmee een flink lading lupuline heeft meegenomen en vervolgens zo je mond in glijdt.

Brouwerij: Frontaal
Stijl:
Alcohol: 5,8%
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Gefrituurde snacks, Harde kaas

3

De Molen Guur & Kou

Een ultiem winters bier. Jeneverbes en zoethout zorgen voor het gevoel van de winter. Laurierdrop, gecombineerd met zoete karamel en kruidige toetsen maken het een verwarmend geheel.

Brouwerij: De Molen
Stijl: Scottish Ale
Alcohol: 7,3%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Dessert, Harde kaas
Beoordeling: 7.0/10

4

Deer Bear Elon Mask

Mango, guave en limoen in een pastry/smoothie sour. Dikker en voller dan ooit tevoren met ontzettend fruitige toetsen en een ambitie tot ver in de melkweg. Deze kun je ook weer blauw afvinken en spoel hem vervolgens door je tunnel.

Brouwerij: Deer Bear
Stijl: Sour - Smoothie / Pastry
Alcohol: 7,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Droge worst, Gevogelte
Beoordeling: 7.7/10

5

Põhjala Rukkväli

Een roggestout met karwei, gember en sinaasappelschil. De rogge geeft al een zoet en kruidig karakter en de overige kruiden maken het een winters geheel. De koffie helpt bij de balans en zorgt voor een bittere aanvulling.

Brouwerij: Põhjala
Stijl: Stout - Imperial / Double
Alcohol: 8%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas
Beoordeling: 6.9/10

6

Troubadour Magma Vina 2022

De brouwers van The Musketeers testten in 2022 een hele reeks wijngisten om het effect op het aroma en de smaak van het bier te bestuderen en kwamen tot verrassende resultaten, waarbij uiteindelijk een wijngist werd gebruikt die wonderbaarlijk fruitige aroma's produceert.

Brouwerij: Brouwerij The Musketeers
Stijl: IPA - Triple
Alcohol: 8,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Barbecue, Gefrituurde snacks
Beoordeling: 7.3/10

7

Canned Fireworks Triple IPA

De hoparoma's schieten eruit zodra je hem opent. De vonken spatten ervan af bij die eerste slok. Een vurig bier met verlichtende afdrank. Vuurwerk in een blikje!

Brouwerij: Mister Hop
Stijl: IPA - Triple
Alcohol: 9%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Droge worst, Rood vlees
Beoordeling: 7.9/10

8

Enigma Back In Black Imperial Tiramisu Stout

Een krachtige en zware stout met daarbij een vleugje lactose, cacaobonen, koffiebonen en vanilleextract om een gelagerde complexiteit te krijgen. Een gebrande toets met een lichte chocoladetoets en een krachtige, bittere afdrank.

Brouwerij: Enigma
Stijl: Stout - Imperial / Double Coffee
Alcohol: 10%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 12-16 °C
Gerecht: Barbecue, Droge worst
Beoordeling: 7.0/10

9

Van Moll Eindbaas Level 3

Je hebt het gehaald tot Level 3! In dit derde level kun je de uitdaging aangaan met Galaxy en Mosaic hoppen in een moutige barleywine vol toetsen van karamel en bitterheid.

Brouwerij: Van Moll
Stijl: Barleywine - English
Alcohol: 10,3%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Harde kaas, Rood vlees
Beoordeling: 7.5/10

10

De Smokkelaar Smugglers Supper

Dit avondmaal van de Smokkelaar is een dikke barley wine met krachtige smaken, dat perfect te pairen is met een goed kerstmaal. Wat zoet, wat kruidig, wat bitter. Wat lekker!

Brouwerij: De Smokkelaar
Stijl: Barleywine - American
Alcohol: 11%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Droge worst, Pasta
Beoordeling: 7.5/10