

1

Guinness Original

De Guinness waar het allemaal mee begon, dus niet de Guinness Draught die je in de bekende blikken met het balletje en in pubs aantreft. Deze Guinness werd ruim 200 jaar geleden voor het eerst gebrouwen en in al die jaren alleen maar verbeterd! De smaak is geëvolueerd naar de crispy tonen van gebrande gersten, frisse hoppen en een bitterzoete afdronk. [\[button /products/guinness-pint-glass-50cl\]](#) [Guinness Pint Glass kopen?](#) [\[button /products/guinness-six-nations-glass-37-5cl\]](#) [Guinness Six Nations Glas kopen?](#) [\[button\]](#)

Brouwerij: Guinness
Stijl: Stout - Irish Dry
Alcohol: 4,2%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Barbecue, Harde kaas
Beoordeling: 7.1/10

2

Omer VanderGhinste Ypra Hoppy Blond

Het nieuwste blonde bier van Omer Vander Ghinste. Een lichte bitterheid en smaken van sinaasappel en grapefruit zijn goed te ontdekken. Door de nagisting op de fles heeft het bier een unieke smaak gekregen.

Brouwerij: Omer Vander Ghinste
Stijl: Belgian Blonde
Alcohol: 6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Droge worst, Pasta
Beoordeling: 7.0/10

3

Malarkey White IPA

Zomerbier van de bovenste plank! Lekker fris, met een mooie dryhop en lichte citrustoetsen op een basis van tarwe. Een dorstlesser van niveau en spraakwater ten top.

Brouwerij: Malarkey
Stijl: IPA - White / Wheat
Alcohol: 6%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Gevogelte, Harde kaas
Beoordeling: 6.9/10

4

Kees / Van Moll 50 Shades Of Earl Grey

Een frisse Spelt IPA waar Kees en Erwin (van Moll) héél wat zakjes thee in hebben laten trekken. Ze noemen het zelf een kinky bier, maar ik heb geen flauw idee of er tijdens het brouwen ook zweepjes zijn gebruikt.

Brouwerij: Kees
Stijl: IPA - Other
Alcohol: 7,1%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Vegetarisch
Beoordeling: 7.2/10

5

LOST Eclipse

Eclipse hop zorgt voor zachte, frisse, zoete toetsen van mandarijn en ananas en krachtige aroma's van kruidige, bittere en harsige dennentoppen. Een combinatie van jewelste op een dikke moutbasis van haver.

Brouwerij: Brouwerij Lost
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 7,2%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Droge worst
Beoordeling: 8.1/10

6

Hooglander DDH Double IPA Can

De Mosaic, El Dorado en Citra hoppen zijn gebruikt in de kook, maar ook als dryhop, waardoor de fruitigheid van het bier dubbel zo hard binnenkomt. Smaken van ananas, mango en citrus zorgen voor een bijzonder tropisch bier!

Brouwerij: Hooglander
Stijl: IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alcohol: 8%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Droge worst
Beoordeling: 7.5/10

7

Maenhout Koeketiene Tripel

Wanneer je stok kaarten niet meer compleet is, is de Koeketiene een extra lekkere vervanging. In het West-Vlaamse dialect in de regio van Gent wordt hier namelijk een ruiten tien mee bedoeld. Het bier is een behoorlijk fruitige Tripel, met een mooi licht bittertje.

Brouwerij: Maenhout
Stijl: Belgian Tripel
Alcohol: 8,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Droge worst, Gevogelte
Beoordeling: 7.1/10

8

Corpus Vitrae Omnom Nomine Patris

De moutige zoete toetsen, met krachtige hopbitterheid van deze quadrupel zijn het summum van klassiek abdijbier in een moderne omlijsting. Geniet en drink hiervan gij allen, want dit is wat geschonken wordt. Om je vingers bij af te likken. Omnomnom!

Brouwerij: Corpus Vitrae
Stijl: Belgian Quadrupel
Alcohol: 9,8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Rood vlees, Zachte kaas
Beoordeling: 7.3/10

9

Corsendonk Gold Tripel 10

Stevige tripel van 10%. Zoet en lekker bitter met citrusaroma's en een zachte afdronk.

Brouwerij: Corsendonk
Stijl: Belgian Strong Golden Ale
Alcohol: 10.0%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Droge worst, Gevogelte
Beoordeling: 7.4/10

10

Frontaal Churchill B.A. 2023 Vol. 1

Het ideale bier voor een herfstachtige zomeravond. Frontaal heeft samen met Halve Tamme een volle Stout met duidelijke tonen van chocolade en mooie zoete tonen door de vatrijping op Wild Turkey vaten gemaakt.

Brouwerij: Frontaal
Stijl: Stout - Imperial / Double
Alcohol: 10%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 12-14 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas
Beoordeling: 8.2/10