

1

Black Isle Brewing Porter

Een rijke porter met geroosterde toetsen en droge afdronk. Met maar 4,6% alcohol precies zoals een porter vroeger bedoeld was; als tussendoortje tijdens het werk. Niet dat je nu meteen bier moet gaan drinken tijdens het werk hoor.

Brouwerij: Black Isle Brewing
Stijl: Porter - English
Alcohol: 4,6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Dessert, Rood vlees
Beoordeling: 7.2/10

2

Bierol Schwoicher Helles

Een eerbetoon aan de vorige brouwerij in hetzelfde pand. Bierol brouwt normaal pure craft, maar week voor dit bier uit naar de klassieke Oostenrijkse dorpsstijl. Daarnaast is het gebrouwen met alleen maar lokale ingrediënten uit Schwoich. Een granig en moutig karakter met frisse hoppigheid en delicate body.

Brouwerij: Bierol
Stijl: Lager - Helles
Alcohol: 4,9%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Droge worst, Gefrituurde snacks
Beoordeling: 6.9/10

3

Walhalla Hapy

Een heerlijk tropische sour op basis van kiwi en lychees. Een explosie van zoete, zure en kruidige toetsen, vermomd als geel godendrankje.

Brouwerij: Walhalla Craft Beer
Stijl: Sour - Fruited
Alcohol: 5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Barbecue, Salade
Beoordeling: 7.0/10

4

[UIT VERKOOP DOOR BROUWFOUT] PeelReus India Peel Ale

Aan de rand van natuurgebied De Peel in Griendtsveen ligt brouwerij De Peelreus. Een van hun experimentele brouwsels is deze IPA, oftewel de India Peel Ale. Heerlijk fris, iets bitter en een lekker zoetje op een troebel uiterlijk. Doetip: Bij de brouwerij is ook een belevingspark: Het Toon Kortooms-park. In dit park is een blotevoetenpad. Doe wel even oude kleren aan die vies mogen worden.

Brouwerij: Boelens
Stijl: IPA - American
Alcohol: 6%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Droge worst, Gefrituurde snacks
Beoordeling: 6.1/10

5

Guilty Monkey Oktoberfest Weizen

Het weeïge smaakje van tarwe in combinatie met flink wat esters geven dit de smaakbeleving van een Duitse weizen. In de kleur is hij wat donker en helder voor een weizen, maar dat mag de smaakpret zeker niet drukken!

Brouwerij: Guilty Monkey
Stijl: Wheat Beer - Hefeweizen
Alcohol: 6,6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Droge worst, Harde kaas
Beoordeling: 6.6/10

6

Lupulus Cryo Pop

Fris en fruitig, vol toetsen van mango en steenfruit. Het eerste bier van Lupulus op blik. De heldergele kleur past daarnaast ook perfect bij de smaken. Een zomers geheel.

Brouwerij: Brasserie Les 3 Fourquets
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 7%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Gefrituurde snacks, Salade
Beoordeling: 7.3/10

7

De Molen Sinaas & Sauer

Een zoete én zure sour heeft toetsen van passievrucht, sinaasappel en guave. Sappig en tropisch met fruitige aroma's en een ontzettend zacht mondgevoel.

Brouwerij: De Molen
Stijl: Sour - Fruited
Alcohol: 7,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Harde kaas
Beoordeling: 6.8/10

8

Berging Oak Aged Dubbel Bock

Een robuuste, moutige dubbelbock gelagerd met getoaste eikenhouten snippers. Hierdoor is een extra laagje complexiteit en een krachtige smaakbeleving bewerkstelligd.

Brouwerij: Berging Brouwerij
Stijl: Bock - Doppelbock
Alcohol: 8,1%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Gevogelte, Rood vlees
Beoordeling: 7.0/10

9

Stadsbrouwerij 013 Schering & Inslag BA PX Sherry & Apricot Brandy

De vatrijping op zowel Pedro Ximenez sherryvaten met zoete druiven- en rozijentoetsen en op apricot brandyvaten met krachtige, fruitige en boozy toetsen verrijken de moutige en zoete basis van het bier. Een complex geheel van karamel en eerder genoemde smaken.

Brouwerij: Stadsbrouwerij 013
Stijl: Belgian Quadrupel
Alcohol: 9%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Rood vlees, Zachte kaas
Beoordeling: 7.4/10

10

100 Watt The Daily Heavy

Een heerlijke knaller van een stout. De gebrande mouten komen flink door en denk daar wat rijp donker fruit, drop en zoetigheid bij. De droge afdrank, gebrande koffiesmaken en flinke bak alcohol geven het idee dat het bier op vat gelegen heeft, maar dat is niet het geval.

Brouwerij: 100 Watt Stadsbrouwerij Eindhoven
Stijl: Stout - Imperial / Double
Alcohol: 11%
Bitterheid: 4/5
Serveren: 12-14 °C
Gerecht: Rood vlees, Zachte kaas
Beoordeling: 8.2/10