

1



### Borbecker Helles Dampfbier

Moutige toetsen, wat kruidnagel en wat banaan. Precies wat je mag verwachten van een Duits stoombier / dampfbier. Klassiek gebrouwen met de restanten van een gebruikt weizengist.

**Brouwerij:** Privatbrauerei Jacob Stauder  
**Stijl:** Historical Beer - Dampfbier  
**Alcohol:** 4,8%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** droge-worst, rood-vlees  
**Beoordeling:** 6.5/10

2



### Hiddenseer Weizen

Krachtig bananenaroma en een flinke citrustoets in de smaak. Een aardig mondgevoel en zomers aanzicht met sprankelende bubbel, maakt dit een heerlijk zonnig eilandbier.

**Brouwerij:** Rügener Insel-Brauerei  
**Stijl:** Wheat Beer - Hefeweizen  
**Alcohol:** 5,6%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** barbecue, gefrituurde-snacks  
**Beoordeling:** 7.1/10

3



### Allema Schone Zus

Een volle blondine met een zacht en fruitig karakter. Het gebruik van enkel Europese hopsoorten zorgt voor een pure smaak en een hint van grapefruit. Een wat weeïge zweem hangt er overheen door het gebruik van een beetje tarwe.

**Brouwerij:** Allema  
**Stijl:** Belgian Blonde  
**Alcohol:** 6,5%  
**Bitterheid:** 2/5  
**Serveren:** 6-8 °C  
**Gerecht:** droge-worst, gefrituurde-snacks  
**Beoordeling:** 6.8/10

4



### Kees Mad About Hops Krush

Krush hop is de nieuwste hype bij brouwers. Het verrast je met lagen rijp tropisch fruit zoals mango en guave, maar ook rijk steenfruit zoals perzik. Licht harsig.

**Brouwerij:** Kees  
**Stijl:** IPA - American  
**Alcohol:** 7%  
**Bitterheid:** 2/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** barbecue, vegetarisch  
**Beoordeling:** 7.7/10

5



### Engel Bock Dunkel

Engel heeft met deze lichtzoete donkere bock een mooi product gebrouwen. De geroosterde toets geeft een bepaalde diepgang aan het bier dat je van binnen heerlijk verwarmt.

**Brouwerij:** Biermanufaktur Engel  
**Stijl:** Bock - Single / Traditional  
**Alcohol:** 7,2%  
**Bitterheid:** 1/5  
**Serveren:** 4-6 °C  
**Gerecht:** barbecue, rood-vlees  
**Beoordeling:** 6.8/10

## 6



### Kompaan Maverick Monk

Deze tripel balanceert op het randje tussen klassiek en modern. Tussen kruidig en fruitig. Tussen standaard en vernieuwend. De naam is dan ook briljant gekozen; onorthodoxe monnik. Toetsen van rijpe perzik, zoete bitterheid, peer, banaan en vanille.

<b>Brouwerij:</b>	Kompaan
<b>Stijl:</b>	Belgian Tripel
<b>Alcohol:</b>	8,4%
<b>Bitterheid:</b>	1/5
<b>Serveren:</b>	6-8 °C
<b>Gerecht:</b>	gefrituurde-snacks, salade
<b>Beoordeling:</b>	7.2/10

## 7



### Muifel Vic Secret Op Oewen Bakkes

Ken je de Dr Hop nog? De DIPA van Muifel die eigenlijk jarenlang ons naambier is geweest? Nu is hij er weer, maar dan op blik en met Vic Secret. Vol Op Oewen Bakkes! Met 90 IBU weet je zeker dat je die hopen gaat merken in deze West Coast DIPA

<b>Brouwerij:</b>	Muifelbrouwerij
<b>Stijl:</b>	IPA - Imperial / Double
<b>Alcohol:</b>	8,5%
<b>Bitterheid:</b>	5/5
<b>Serveren:</b>	4-6 °C
<b>Gerecht:</b>	barbecue, droge-worst
<b>Beoordeling:</b>	6.9/10

## 8



### Brouwerij Fusie Gold Digger

Jij zit te twijfelen! Dit is geen bier voor broke n\*gg\*ahs. Een smaakvol, goudblond bier met spicy toetsen. Het gebruik van een hybride weizengist zorgt voor toetsen van banaan en kruidnagel.

<b>Brouwerij:</b>	Brouwerij Fusie
<b>Stijl:</b>	Strong Ale - Other
<b>Alcohol:</b>	8,7%
<b>Bitterheid:</b>	1/5
<b>Serveren:</b>	6-8 °C
<b>Gerecht:</b>	barbecue, droge-worst
<b>Beoordeling:</b>	6.8/10

## 9



### De Molen Eisbok & Poot

Bokkepootjes, typisch Nederlandse koekjes met een luchtig en broos deeg met amandel en chocolade. Laten we die smaken in een bock proppen en hem vervolgens eisbocken, ofwel vriesdestilleren, zodat het alcoholpercentage nog even geboost wordt. Een intens bier in zowel smaak, als alcoholpercentage.

<b>Brouwerij:</b>	De Molen
<b>Stijl:</b>	Freeze-Distilled Beer
<b>Alcohol:</b>	12%
<b>Bitterheid:</b>	2/5
<b>Serveren:</b>	8-10 °C
<b>Gerecht:</b>	dessert, zachte-kaas
<b>Beoordeling:</b>	7.5/10

## 10



### O'Hara's / De Molen Fireside & Fable

Red Ales worden te weinig gemaakt voor het Europese vaste land. De leren van O'Hara's weten daar wel raad mee, samen met de Nederlanders bij De Molen. Geinspireerd door Nederlandse gin en Ierse Poitin heeft dit bier een infusie met verschillende kruiden gehad. Harsig en kruidig is het resultaat.

<b>Brouwerij:</b>	O'Hara's
<b>Stijl:</b>	Red Ale - Imperial / Double
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Bitterheid:</b>	2/5
<b>Serveren:</b>	10-12 °C
<b>Gerecht:</b>	barbecue, dessert
<b>Beoordeling:</b>	7.2/10