

1



Central Waters Mudpuppy Porter

Der Mudpuppy ist ein Molch, der vor allem im östlichen Iowa den Mississippi durchstreift. Ein Mudpuppy Porter ist ein grundsätzliches Porter mit einem schön ausgewogenen Malzprofil, dem eine ordentliche Menge Hopfen zugesetzt wurde und das in Zentral-Wisconsin gebraut wird.

Brauerei: Central Waters Brewing Company
Bierstil : Porter - American
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Hartkäse, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.4/10

2



Thorns Wit White IPA

Die jüngste Ergänzung des Weißbierarsenals von Thorns Wit. Dieses Mal wurde ein White IPA gebraut. Entweder eine Kombination aus einem Weizenbier und einem IPA, dann erhält man ein Weizen-IPA mit frischen, leichten Aromen.

Brauerei: Thorns Wit
Bierstil : IPA - White / Wheat
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

3



De Werf Morning After Pils

Wenn man Pils und Kölsch zusammen in einem Bier verwendet, bekomme ich schon Kopfschmerzen, aber zum Glück gibt es gleich eine Pille, um das wieder auszugleichen. Solange Sie dies nach dem Sex ausreichend trinken, werden Sie sich auch am Tag danach nicht daran erinnern, dass Sie ein Kind gezeugt haben. Vorsicht! Dieses Produkt hat keine medizinische Wirkung. Verwendung auf eigene Gefahr. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Apotheker um Rat.

Brauerei: Brouwerij De Werf
Bierstil : Kölsch
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.6/10

4



Arpus X Põhjala DDH Nelson X Talus X Simcoe IPA

66 % der baltischen Länder haben sich zusammengetan, um ein neues IPA zu brauen. Genau wie es auf der Dose steht, ist es ein Double Dry Hopped IPA mit Nelson, Talus und Simcoe Hopfen. Fruchtbige, volle Aromen, vor allem für den relativ geringen Alkoholgehalt, und immer noch eine gute Bitterkeit vorhanden.

Brauerei: Arpus
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.9/10

5



DAVO Arkto

Bei DAVO werden die Biere nach der "3-Pint-Regel" gebraut, was bedeutet, dass man nach 3 Bieren immer noch Lust auf einen Schluck hat. Das gilt auch für dieses speziell für den Winter gebrauchte Stout. Ein ziemlich weiches Stout mit einem Hauch von Kirsche, das in den kälteren Tagen sehr gut schmeckt.

Brauerei: DAVO
Bierstil : Stout - Other
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 14-16 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 6.7/10

6



Kompaan Sticky Fingers

Klebrige Finger. Das gefällt mir. Ob da nun Bier oder Karamell drauf ist, spielt für mich keine Rolle. Herrlich zum Ablecken. Dieses Bier hat beides. Ein sehr gelungenes Bockbier von unseren Kameraden von Kompaan!

Brauerei: Kompaan
Bierstil : Bock - Single / Traditional
Alkohol: 7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Rotes Fleisch
Bewertung: 6.8/10

7



La Goudale Blonde a l'Ancienne

Ein altmodisches blondes Bier, was die wörtliche Übersetzung von Blonde a l'Ancienne ist. Ein belgisches blondes Bier mit 3 verschiedenen flämischen Hopfensorten, 2 verschiedenen Malzsorten und 3 Getreidesorten: Gerste, Weizen und Reis

Brauerei: La Goudale
Bierstil : Farmhouse Ale - Bière de Garde
Alkohol: 7,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 6.9/10

8



Alhambra Reserva Roja

¡Auténtica cerveza bock española! In Granada, in der Nähe des mittelalterlichen maurischen Palastes, wird dieses traditionelle Bier mit einem Hauch von sonnigem Südeuropa gebraut. Basierend auf Rezepten von Bockbieren und Rotbieren. Auf diese Weise ist eine sanfte Mischung aus geröstetem Gerstenmalz und Mais entstanden. Seine milden Aromen machen es zu einem besonders schönen Bier für die Kombination mit Speisen.

Brauerei: Alhambra
Bierstil : Bock - Single / Traditional
Alkohol: 7,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Geflügel, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.0/10

9



Van Moll Joie De Vivre 2022

Bei einem flämischen Rotbier wird das Grundbier mit Milchsäurebakterien in großen Holzfässern (Foedern) gesäuert. Durch diese Reifung entstehen kräftige und vor allem recht komplexe Geschmacksnoten. In Amerika wird diese Art von Bier auch manchmal hergestellt, aber dann erfolgt die Fassreifung oft in Fässern, in denen schon ein anderes Getränk gelagert wurde. Van Moll hat diese beiden Stile miteinander kombiniert, indem er das Grundbier mehr als 2,5 (ZWEIIII) Jahre in Cognacfässern reifen ließ. Sie werden also lol schmecken: frisch, süß, sauer, ein Obstkorb mit roten Früchten, Balsamico, Lebensfreude!

Brauerei: Van Moll
Bierstil : Sour - Flanders Red Ale
Alkohol: 9%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 8.4/10

10



Berging B6 Quadrupel

Ein schönes Quad aus Berging. Das Bier hat Noten von Karamell, teilweise durch den Zusatz von Kandiszucker. Sehr voller Geschmack und ein leicht süßer Abgang.

Brauerei: Berging Brouwerij
Bierstil : Belgian Quad
Alkohol: 9,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Rotes Fleisch, Weichkäse
Bewertung: 7.0/10