

1



Tre Caratteri 53x11

53x11 ist der Gang, den viele Radfahrer bei steilen Bergetappen verwenden. Viele Umdrehungen, wenig Kraft, wenig Meter. Etwas, das die Radfahrer in Sizilien brauchen. Dieses Session IPA verwendet ebenfalls viel Hopfen, mit einer leichten Basis. So kannst du viel trinken, ohne betrunken zu werden. Die perfekte Übertragung also.

Brauerei: Tre Caratteri
Bierstil : IPA - Session
Alkohol: 4,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nudeln, Fisch
Bewertung: 6.9/10

2



Frontaal Snowpunch

Das ideale Winterbier für IPA-Liebhaber. Dieses White IPA wird so gebraut, dass es aussieht, als ob eine frische Schneeflocke auf eine Hopfenblase gefallen ist, die eine ordentliche Ladung Lupulin mitnimmt und dann direkt in deinen Mund gleitet.

Brauerei: Frontaal
Bierstil :
Alkohol: 5,8%
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks, Hartkäse

3



De Molen Guur & Kou

Ein ultimatives Winterbier. Wacholderbeeren und Lakritze sorgen für ein winterliches Gefühl. Lorbeer-Lakritze, kombiniert mit süßem Karamell und würzigen Noten, machen ihn zu einem wärmenden Ganzen.

Brauerei: De Molen
Bierstil : Scottish Ale
Alkohol: 7,3%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 7.0/10

4



Deer Bear Elon Mask

Mango, Guave und Limette in einem Gebäck/Smoothie sauer. Dicker und voller als je zuvor mit unglaublich fruchtigen Noten und Ehrgeiz bis in die Galaxie. Auch das kannst du wieder blau ankreuzen und dann in deinem Tunnel runterspülen.

Brauerei: Deer Bear
Bierstil : Sour - Smoothie / Pastry
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 7.7/10

5



Põhjala Rukiväli

Ein Roggenstout mit Kümmel, Ingwer und Orangenschalen. Der Roggen verleiht ihm bereits einen süßen und würzigen Charakter und die anderen Gewürze machen ihn zu einem winterlichen Ganzen. Der Kaffee hilft bei der Balance und bietet eine bittere Ergänzung.

Brauerei: Põhjala
Bierstil : Stout - Imperial / Double
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 6.9/10

6



Troubadour Magma Vina 2022

Die Brauer von The Musketeers testeten im Jahr 2022 eine ganze Reihe von Weinhefen, um ihre Wirkung auf Bieraroma und -geschmack zu untersuchen und kamen zu überraschenden Ergebnissen.

Brauerei: Brouwerij The Musketeers
Bierstil : IPA - Triple
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.3/10

7



Canned Fireworks Triple IPA

Brauerei: Mister Hop
Bierstil : IPA - Triple
Alkohol: 9%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Trockenwurst, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.9/10

8



Enigma Back In Black Imperial Tiramisu Stout

Ein kräftiges und schweres Stout mit einem Hauch von Laktose, Kakaobohnen, Kaffeebohnen und Vanilleextrakt für eine vielschichtige Komplexität. Ein röstiger Touch mit einer leichten Schokoladennote und einem kräftigen, bitteren Abgang.

Brauerei: Enigma
Bierstil : Stout - Imperial / Double Coffee
Alkohol: 10%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 12-16 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.0/10

9



Van Moll Eindbaas Level 3

Du hast es auf Level 3 geschafft! Diese dritte Stufe lässt dich Galaxy und Mosaic Hopfen in einem malzigen Barleywine voller Karamell- und Bitternoten herausfordern.

Brauerei: Van Moll
Bierstil : Barleywine - English
Alkohol: 10,3%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Hartkäse, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.5/10

10



De Smokkelaar Smugglers Supper

Dieses Abendessen vom Schmuggler ist ein kräftiger Gerstenwein mit kräftigen Aromen, der perfekt zu einem guten Weihnachtsessen passt. Manche sind süß, manche würzig, manche bitter. Lecker!

Brauerei: De Smokkelaar
Bierstil : Barleywine - American
Alkohol: 11%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Trockenwurst, Nudeln
Bewertung: 7.5/10