

1



O'Hara's Irish Stout Nitro

Ich werde einen Moment lang in der Kirche fluchen: Mir gefällt dieses O'Hara's Irish Stout Nitro besser als das bereits berühmte Guinness Draught aus der Dose. Beide haben das Widget (die kleine Kugel, die den Stickstoff im Bier verteilt), beide haben die röstigen Noten, die man in einem solchen Bier erwartet und zu finden hofft, aber dieses O'Hara's hat einen cremigeren Körper. Probieren Sie selbst.

Brauerei: O'Hara's
Bierstil : Stout - Irish Dry
Alkohol: 4,3%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 6.8/10

2



Waldhaus Schwarzwald Weisse

Ein Weizen aus dem Schwarzwald. Frische Fruchtnoten und leichte Bananennoten machen dieses Hefeweizen zu einem Paradebeispiel für ein Hefeweizen. Findest du ihn beim ersten Schluck ein bisschen dünn? Gieße dann den Bodensatz entlang.

Brauerei: Privatbrauerei Waldhaus
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.1/10

3



Zuyd Lola 6

Das NEIPA von Zuyd's Core. Lola rinnt dir die Kehle hinunter, so geschmeidig. Dieses Bier ist eine Explosion tropischer Aromen, mit einem frischen Twist. Der weiche, cremige Abgang macht es zu einem Bier, von dem du mehr haben willst!

Brauerei: Zuyd
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.3/10

4



Frontaal Against The Grain #1

Neben dicken IPAs und schlammigen Stouts wollen die Brauer von Frontaal einfach ab und zu einen echten Klassiker brauen (und trinken). Daher dieses Against The Grain #1. Ein sehr schönes getreidiges Bauernbier. Angenehm trocken mit Getreide- und Brotnoten und einigen Zitrusnoten. Klassisch und ausgewogen.

Brauerei: Frontaal
Bierstil : Farmhouse Ale - Other
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Geflügel, Hartkäse
Bewertung: 6.9/10

5



Dutch Bargain Pacific Haze

Aus Zeeland, inspiriert von tropischen Gewässern. Dieses NEIPA verwandelt jeden Strand und jedes Wasser in ein azurblaues Meer mit weißem Sand und Palmen. Sensationell fruchtig und exotisch.

Brauerei: Dutch Bargain
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.3/10

6



Vocation Life & Death

Life and Death ist so ein Bier, mit dem sich eine Brauerei klar positioniert. Vocation nutzt dieses klassische American IPA als Visitenkarte, voller Charakter, aber ohne unnötiges Theater. Zitrus, tropische Frucht und pinienartige Hopfennoten geben dem Bier ein bitteres, frisches und straffes Profil, während die Malzbasis genug Körper behält, um alles in Balance zu ziehen. Direkt, markant und genau dafür gemacht, im Kopf zu bleiben.

Brauerei: Vocation
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.5/10

7



Martha Sexy Blond / Tripel

Martha war eine Heldin in Heule. Die jetzt ältere Dame war eine Bierbrauerin, blond und sexy. Eine Kombination also, die es zu ehren gilt. Mit diesem frischen blonden Bier fühlst du dich selbst ein bisschen sexy. Dafür musst du nicht einmal blond sein.

Brauerei: Martha
Bierstil : Belgian Strong Golden Ale
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.0/10

8



Rimor Mercator

Dieser Tripel ist raffiniert und komplex. Die Verwendung von Szechuanpfeffer und Paradieskörnern sorgt für einen aufregenden Biss. Inspiriert von Gerard Mercator, dem Leuener Kartographen, der unter anderem die am weitesten verbreitete Projektion von Weltkarten entwickelte.

Brauerei: Rimor
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.9/10

9



Van Moll Total Blackout

Mit zehn Malzsorten in einem Gebräu verleiht dieses Bier dem Begriff Imperial Stout eine komplexe Tiefe. Laut van Moll selbst, die perfekte Verbindung zwischen ihren Bieren Zoltan und Ons Blackie. Ich kann nur zustimmen. bsp;

Brauerei: Van Moll
Bierstil : Stout - Imperial / Double
Alkohol: 9,5%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.4/10

10



Berging QD23 Rum Infused Quadrupel

Aromen von Karamell, Sultaninen, Melasse und gerösteten Nüssen verleihen diesem mit Rum versetzten Quadrupel einen exklusiven Geschmack. bsp;

Brauerei: Berging Brouwerij
Bierstil : Belgian Quadrupel
Alkohol: 9,7%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10 - 12 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 7.1/10