

1



De Werf Luxum

Dieses weiche und leichte NEIPA ist nach dem sanften Leuchten der Leuchttürme benannt, die die lokalen Bootsfahrer schon von weitem erkannt. Das Bier selbst ist daher ein wunderbar leichtes und weiches NEIPA mit tropisch-süßen Untertönen.

Brauerei: Brouwerij De Werf
Bierstil : IPA- New England / Hazy
Alkohol: 3,4%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.8/10

2



Muifel Hoppy Weizen

Dieses auf Weizenbasis gebraute Frühlingsbier wird mit Citra- und Bavaria Mandarin-Hopfen für eine weiche und süße Zitrusnote angereichert. Wunderbar erfrischend für die ersten Sonnenstrahlen, die dir ins Gesicht scheinen, oder zum Einschenken auf die Gartenstühle in deinem Vorgarten, wie man es in Oss gewohnt ist.

Brauerei: Muifelbrouwerij
Bierstil : Wheat Beer - Hopfenweisse
Alkohol: 4,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.8/10

3



Kompaan witte Wäsche

Durch die niederländische Musikgruppe Goldband haben wir bereits erfahren, dass ein gutes Witte Was in Den Haag durchaus geschätzt wird, so auch bei Kompaan! Ein sehr feiner Durstlöcher mit Szechuanpfeffer und Melone, sehr schön auf einer Terrasse mit der Frühlingssonne auf dem Scheitel.

Brauerei: Kompaan
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Frittierte Snacks, Salat
Bewertung: 7.0/10

4



Black's Kinsale KPA

Tropische Aromen und eine malzige Basis werden durch die Verwendung von Cascade- und Citra-Hopfen zusammengebracht. Wunderbar ausbalanciert zu einem erfrischenden, cremigen Pale Ale.

Brauerei: Blacks
Bierstil : Pale Ale - American
Alkohol: 5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Nachspeise, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.2/10

5



Gooisch Saison

Dies ist das Paradebeispiel für eine Saison. Eine feine Blase, die nicht übermächtig ist, trocken im Abgang, leicht süßlich-fruchtig und in der Ferne auch leicht würzig.

Brauerei: Gooische Bierbrouwerij
Bierstil : Farmhouse Ale - Saison
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 4/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.9/10

6



Berging NWST

RÄUMUNG! In der Brauerei, meine ich. Dort hatten sie Malz und Hopfen übrig, mit denen dann dieses No Waste gebraut wurde. Mehr als zehn verschiedene Malzsorten sorgten für diese dunkelbraune Farbe, während eine unbekannte Anzahl von Hopfensorten für eine köstliche Bitterkeit, komplexe Tiefe und einen feinen Abgang sorgte.

Brauerei: Berging Brouwerij
Bierstil : IPA - Black / Cascadian Dark Ale
Alkohol: 6,66%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 6.7/10

7



Stigbergets / Ompollo Uno 2

Ich ziehe jetzt eine Reverse Karte, oder zwei. Stigbergets und Ompollo haben sich zusammengetan, um dieses dicke, saftige New England Double IPA als Nachfolger des erfolgreichen Uno IPA zu brauen. Diese Version hat einen schön cremigen Körper, Aromen von Trauben und weichem Hopfen und eine kräftige Alkoholsüße.

Brauerei: Stigbergets
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 8.1/10

8



De Molen Pflaume & Wein

Dieser Name bezieht sich nicht auf den japanischen Pflaumenwein Choya oder auf einen Gerstenwein, sondern rein auf die Aromen des Quadrupel: Pflaumen und Rotwein. Eine sehr überraschende, aber sicherlich gelungene Kombination, die die Mühle hier gebraut hat, wo die warmen Noten der Früchte und des Weins sehr schön mit den dunklen Malzen des Bieres verschmelzen.

Brauerei: De Molen
Bierstil : Belgian Quadrupel
Alkohol: 9%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.6/10

9



Brewdog Barn Dance

Dieser American Barleywine ist genau das, was du erwarten würdest: süße Malze und kräftiger Hopfen, die sich zu einer vielschichtigen, hellen Karamellnote mit einem bitteren Abgang verbinden.

Brauerei: BrewDog
Bierstil : Barleywine - American
Alkohol: 9,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.7/10

10



Kronenburger Brouwers St. Stevens 1275

Der Stolz von Nijmegen. Die Kronenburger Brouwers haben diesen Quadrupel mit der Stevenskerk im Hinterkopf und im Hintergrund gebraut. Ein weicher, runder Quadrupel mit süßen, malzigen Noten und einem würzigen Abgang.

Brauerei: Kronenburger Brouwers
Bierstil : Belgian Quadrupel
Alkohol: 9,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10 - 12 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 7.4/10