

1



Brouwerij de Klep Blauwe Schien

Die Landschaft Nord-Limburgs wird häufig als Boden für Heidelbeeren genutzt, einem der größten Exportprodukte unserer Region. Wie könnte es also anders sein, dass es ein Bier mit Heidelbeeren aus der neuesten Brauerei Nord-Limburgs gibt. Der frisch-saure, aber süße Geschmack kommt perfekt in diesem Bier mit einem bläulichen Schimmer zur Geltung. Ein fruchtiges, erfrischendes Sommerbier.

Brauerei: De Klep
Bierstil : Sour - Fruited Gose
Alkohol: 4,6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Rotes Fleisch, Vegetarisch
Bewertung: 6.6/10

2



De Blusbar Blusbier Frisse Blik

Dieses untergärige Lager hat einen subtilen und frischen Abgang aufgrund der Verwendung von Limette während des Brauprozesses. Die brauenden Feuerwehrmänner haben möglicherweise das ultimative Festivalbier, Picknickbier oder Partybier mit diesem Bier entwickelt, mit dem man die warme Sonne auf dem Kopf leicht und mit viel Freude löschen kann.

Brauerei: De Blusbar
Bierstil : Lager - Other
Alkohol: 4,6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Geflügel
Bewertung: 7.0/10

3



Põhjala Saturnus

Er lässt sich wunderbar in der Sonne genießen und ist daher ein wirklich feiner Trinker. Dabei ist es so vielschichtig wie die Ringe des Saturns! Dank des Sabro-, Mosaic- und Hallertauer Blanc-Hopfens tauchen im Geschmack verschiedene Früchte auf, von Melone bis Kokosnuss!

Brauerei: Põhjala
Bierstil : Pale Ale - New England / Hazy
Alkohol: 5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.2/10

4



Strieper Prototype No7 Blond

Subtil mit einer leichten Würze und einem fruchtigen Abgang. Dieser Blondie ist der siebte Prototyp von Strieper, um immer wieder ein perfektes Bier zu ihrem Sortiment hinzuzufügen, und auch dieses Mal erzielen sie wieder einen großen Erfolg mit einem scheinbar klassischen Bierstil, der wiederbelebt wurde.

Brauerei: Strieper Craft Beer Company
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Hartkäse, Nudeln
Bewertung: 7.2/10

5



Mannenpap / Loc Brewery Back On Track Again

Mehr Frucht, mehr Trübung, mehr Körper. Die vorherige Version dieses Bieres war schon lecker, aber jetzt haben sie wirklich alles wieder auf die Reihe gekriegt. Noten von Pfirsich und Aprikose auf einer Basis aus Gerste, Hafer und etwas Weizen.

Brauerei: Mannenpap
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.8/10

6



Dilewyns Vicaris Lino

Eine erfrischende Bitterkeit in einem sommerlichen Blond Bier. Spritzig und körnig, wie man es von einem belgischen Klassiker erwartet. Durch den Einsatz von Flachs (auf Italienisch Lino) kommt eine harzige Note zum Vorschein.

Brauerei: Dilewyns
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Frittierte Snacks, Salat
Bewertung: 6.8/10

7



Kronenburger Brouwers Brug 1936

Inspiziert von der berühmten Brücke über die Waal in Nijmegen, die 1936 gebaut wurde und einst die längste Bogenbrücke Europas war. Der Geschmack bietet eine schöne Balance zwischen süßen Noten und bitteren Hopfen. Frische Aromen von Grapefruit, Orange und Limette mit einem malzigen Unterton sorgen für ein leicht trinkbares Bier mit vollmundigem Körper.

Brauerei: Kronenburger Brouwers
Bierstil : Belgian Strong Golden Ale
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 6.8/10

8



Allema Tante uit Amerika

Eine echte American Style IPA. Fünf Arten von amerikanischem Hopfen auf einer kräftigen Basis und mit einem fast fettleibigen Mundgefühl. Genau das, was man von Amerika erwartet. The best beer in the world. The greatest beer. Awesome!

Brauerei: Allema
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 7,4%
Bitterwert: 5/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

9



Groos Trotse Pauw

Wie es sich für den Stil gehört, wird dieser Tripel mit drei verschiedenen Getreidesorten und drei verschiedenen Hopfensorten gebraut. Ein Zusatz von Koriander sorgt für eine erfrischende und würzige Note. Etwas, auf das Groos (Rotterdamisch für "stolz") zu Recht so stolz sein kann wie ein Pfau.

Brauerei: Groos
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10 - 12 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 7.0/10

10



Kees Barrel Project Bourbon 2023

Ein köstlicher süßer Barleywine mit herrlichen Rosinennoten als Basis und darüber die herrlichen holzigen Noten der Bourbon-Fasslagerung. Ein Hauch von Vanille kommt auch durch. Bisher auf jeden Fall das beste Barrel-Projekt dieses Jahres.

Brauerei: Kees
Bierstil : Barleywine - Other
Alkohol: 8,9%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 8.5/10