

1



Low Five Captain Ginger

Dieses IPA mit den Hopfensorten Mosaic, Mandarin Bavaria und Amarillo wurde mit dem Geschmack von frischem Ingwer verfeinert. Die scharfe Note verleiht den frischen und bitteren Nuancen eine großartige Tiefe, sodass der niedrige Alkoholgehalt von einem herrlichen Geschmackserlebnis umgeben wird.

Brauerei: Low Five
Bierstil : IPA - Session
Alkohol: 3,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.5/10

2



Brouwerij de Klep De Naate Raaf Schwarzbier

In Venlo sind sie ohnehin schon halbe Deutsche, also ist das die ideale Gelegenheit, deutsche Bierstile über die Grenze zu bringen. Untergäriges Dunkelbier, gehopft mit der tschechischen Hopfensorte Harmonie. Dies ergibt zusammen einen frischen und leichten Abgang mit Anklängen von Lakritz und einer fein rauchigen Note.

Brauerei: De Klep
Bierstil : Schwarzbier
Alkohol: 4,8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.5/10

3



De Zarra Weizen Con Naranja

naranja (adjektiv)Bedeutungen:Farbe: orangeBeispiele:El color de las naranjas es anaranjado y no naranja.Eine Weizenbier mit Orangengeschmack also. Und psst... offiziell keine spanische Brauerei, sondern einfach aus unserem eigenen Land, mit einer starken Vorliebe für die Region Zarra im Südwesten von Valencia.

Brauerei: Cerveceria De Zarra
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 6.8/10

4



The Veil Crossed Crossed

Die Double Dryhopped-Version der Crossed. Gebraut mit einer ordentlichen Menge Hafer und Weizen und mit Galaxy Hopfen im Whirlpool veredelt. Das Trockenhopfen mit Nelson und Galaxy rundet es zu einem fruchtigen und dankbaren Gesamterlebnis ab.

Brauerei: The Veil Brewing Co.
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 8.0/10

5



LOST Rosso

Das erste 'klassische' Blond-Bier von Lost und gleich ein Hit. Mit einem belgischen Hefestamm und einer Trockenhopfung mit Citra-Hopfen entstanden würzige und leicht scharfe Noten, über denen sich eine Schicht frischer Fruchtigkeit erstreckt.

Brauerei: Brouwerij Lost
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.0/10

6



De Molen Vuur & Vlam

Fire & Flame extra gehopft aber nie zu bitter. Der Hopfen verleiht dem Bier blumige und fruchtige Aromen und einen Zitrusgeschmack. Immer gut, mach es!

Brauerei: De Molen
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 6.2%
Bitterwert: 4/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.2/10

7



Axiom Foam Climb

Inzwischen kann man diese West Coast IPA in Tschechien als einen Klassiker bezeichnen. Eine der meistgetrunkenen IPA's aus tschechischer Brauerei, gebraut in einer Mikrobrauerei, die es in die Top 5 geschafft hat. Gute Aromen von Grapefruit mit einer erfrischenden Bitterkeit und einem köstlichen Aroma.

Brauerei: Axiom
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.2/10

8



Wentersch / Kwadrant / Engelbertus Zwarte Magie

Ein Wolf im Schafspelz, so beschreiben die Brauereien dieses Black IPA. Bitter, mit einem sanften Mundgefühl. So schwarz wie die Nacht, aber frisch und fruchtig im Geschmack. Ein magisches Erlebnis.

Brauerei: Wentersch
Bierstil : IPA - Black / Cascadian Dark Ale
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-12 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

9



Frontaal Heel Holland Bockt 2023

Robèrt van Bockhoven würde dazu wahrscheinlich sagen: "Da vink heel lekker", als André van Duin und Janny van der Heijden beim Finale der Fernsehsendung Heel Holland Bockt mit einem breiten Lächeln daneben standen. Ich persönlich stimme mit Robèrt völlig überein. Ein Pastry Bock mit dem Geschmack von Chocolate Cookie Cheesecake. Ein weiteres köstliches Gebäck... sorry Bocksel von Frontaal!

Brauerei: Frontaal
Bierstil : Bock - Doppelbock
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.5/10

10



Axiom Tripception

Eine tschechische Tripel. Etwas stärker als du es vielleicht von deinem belgischen Kumpel gewohnt bist, aber sehr voll, süß, würzig und bitter.

Brauerei: Axiom
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.0/10



Maisel & Friends Hopfenreiter #9

Unverhopft, To Øl, Wicklow Wolf Brewing Company, Buddelship Brauerei, FUERST WIACEK Berlin, Moersleutel Craft Brewery – du nennst es, und sie haben alle mitgemacht. Wie das? Indem jede Brauerei ihre eigene Hopfensorte beigesteuert hat. Fuerst Wiacek hat Mosaic gebracht, Buddelship kam mit Polaris, Moersleutel hat Vista dazugepackt, Wicklow Wolf steuerte Idaho 7 bei, To Øl fand, dass Strata super dazu passt, und Maisel hat noch Alora obendrauf geworfen. Das Ganze ergibt eine schöne, kräftige DDH DIPA mit einer satten Malzbasis und einem harzigen Abgang. Einfach klassisch.

Brauerei:**Bierstil :** IPA - Imperial / Double**Alkohol:** 8,5%**Bitterwert:** 4/5**Temperatur:** 6-8 °C**Gericht:** Grill, Frittierte Snacks**Bewertung:** 7.4/10