

1



Jopen Schillen Blond

Gebraut mit den Resten der geschälten Kartoffeln vom Haarlemer FrietHoes. Ja, auch daraus kann man seine Brauzucker gewinnen. Der Chinook und Centennial Hopfen sorgen für die herrlich würzige und bittere Note dieses Blondes.

Brauerei: Jopen
Bierstil : Blonde Ale
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Geflügel
Bewertung: 6.7/10

2



Aldersbacher Kloster Weisse Hell

Vor einiger Zeit war ich im Urlaub im südwestlichen Teil Deutschlands, wo ich Aldersbacher zu trinken bekam. Ein köstliches Hefeweizen mit fruchtigen und blumigen Noten und in meiner Wahrnehmung VIEL besser als die üblichen großen Marken.

Brauerei: Eichhorn Dörfleins
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.0/10

3



Big Belly Baron

Basierend auf einem authentischen Rezept aus dem 16. Jahrhundert, hat dieses Bredaer Weißbier seine Wurzeln an dem Ort, wo jetzt die Bar von Big Belly steht; im Hafen von Breda. Ein saftiges und leichtes Weißbier mit einem cremigen Mundgefühl.

Brauerei: Big Belly Brewing
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Salat
Bewertung: 6.8/10

4



Apenrots IPAYe Aye

Was haben Aye Ayes und Affen miteinander zu tun? Ein Aye Aye ist ein Fingertier und damit ein Lemur, also eine Affenart. (Ja, ich schaue für solche Fakten auf Wikipedia nach). Noten von Steinobst, denn das isst ein Aye Aye gerne, und tropische Aromen, denn dort lebt er.

Brauerei: Apenrots
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 6,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 8.3/10

5



D'n Draak Houdoe & Bedankt

"Tschüss!" "Bis dann!" "Mach's gut!" "Adieu!" In Nord-Brabant sagen sie houdoe & bedankt! Dieser Dubbel wurde als Abschied für den Bürgermeister von Den Bosch gebraut. Sanfte Malzigkeit mit einem leicht gerösteten und würzigen Abgang.

Brauerei: D'n Draak
Bierstil : Belgian Dubbel
Alkohol: 7,3%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.8/10

6



Berging TR24 Triple Sec Infused

Triple Sec ist ein Likör, der in fast allen Cocktails zu finden ist. Dort wird er aufgrund des Orangengeschmacks als Süßungsmittel verwendet. Die Basis dieses Bieres ist ein traditionelles Dreikorn-Tripel, und mit dem Cocktail-Aufguss von Triple Sec entsteht eine fantastische Balance mit dem Orangengeschmack.

Brauerei: Berging Brouwerij
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10 - 12 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 6.8/10

7



Rock City Second Date

Ein Double IPA, bei dem der Hopfengabe des vorherigen Biers im Sud verwendet wird und anschließend eine neue Ladung Hopfen zum Dryhopfen genutzt wird. Tropische Aromen von Pfirsich und Aprikose mit einem süßen, hopfigen und fruchtigen Geschmack.

Brauerei: Rock City Brewing
Bierstil : IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Geflügel
Bewertung: 7.3/10

8



Dutch Bargain Zibi Stardust

Zibi Hop in einer von Ziggy Stardust inspirierten DIPA. Der Hopfen bringt Geschmäcker von Pflaume, Pfirsich und Mango und wird von den Hopfensorten Lilly und Mandarina Bavaria unterstützt, als wären sie seine Backgroundsängerinnen.

Brauerei: Dutch Bargain
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 7,8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 7.1/10

9



Van Moll Trekdrop

Ich erinnere mich noch gut; die erste Charge von Trekdrop im Jahr 2015. In einem Video war der Brauer dabei, ganze Tüten mit Lakritz in den Maischbottich zu werfen. Das zog sofort meine Aufmerksamkeit. Der Geschmack von Lakritz in einem Stout ist nicht ungewöhnlich, die Art und Weise, wie dies in diesem Bier erreicht wurde, ist jedoch schon besonders. Ein gelungenes Experiment, das ENDLICH wiederbelebt wurde.

Brauerei: Van Moll
Bierstil : Stout - Imperial / Double
Alkohol: 9,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 6.9/10

10



Brouwerij Fusie Golden Brown

Dieses Bier ist natürlich nach dem gleichnamigen Hit von The Stranglers aus dem Jahr 82 benannt. Diese Band begann als Punkband, aber mit diesem Song wandte sie sich einigen ruhigeren Liedern zu. In dem Lied geht es um zwei Dinge, die dem Sänger Freude bereitet haben: ein Mädchen und Heroin (das zum Glück nicht für dieses Bier verwendet wurde). Dieses Bier ist auch eine Mischung aus weich und hart. Die Aromen sind weich und vollmundig, es ist eine geringe Bitterkeit zu erkennen, aber inzwischen ist es eine Explosion von fast 10%.

Brauerei: Brouwerij Fusie
Bierstil : Belgian Strong Golden Ale
Alkohol: 9,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.0/10