

1

Salt Huckaback

Aus Saltaire UK kommt diese Brauerei mit einem richtig fetten NEIPA. Süße, tropische Aromen wie Mango, Zitrone und Limette. Der lange, sanfte Abgang sorgt für ein herrliches Erlebnis.



Brauerei: Salt
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6 - 10 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.5/10

2

Mannenpap Sour Power Passionfruted

Passionsfrucht, Mango, Mandarine, trüb, gelb, sonnig, sauer, frisch, durstlöschend. Jedes für sich sind die grandiosen Merkmale dieser neuen Version des Sour Power.



Brauerei: Mannenpap
Bierstil : Sour - Fruited
Alkohol: 5,6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Salat
Bewertung: 6.9/10

3

St. Austell Mena Dhu

Mit einem Namen, der sich auf den Schwarzen Hügel im Cornischen bezieht, weißt du sofort, was du von diesem Bier erwarten kannst. Pechschwarz, voll mit Noten von geröstetem Kaffee, Schokolade und Eiche und nur 4,5% Alkohol.



Brauerei: St Austell
Bierstil : Stout - English
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.4/10

4

Sori Brewing / Neon Raptor Cookies With Dinos

Wo die Dinos eindeutig von Neon Raptor kommen, stammen die Cookies aus der Welt des Cannabis. Terpene der Cannabis-Sorte Girl Scout Cookies wurden verwendet, um den Geschmack dieses Bieres zu verstärken, wodurch zusätzliche zitrusartige Noten hervorgehoben werden.



Brauerei: Sori Brewing
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6 - 10 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

5

Kompaan Lefgozer

Kompaan hat wieder ein köstliches Weißbier gemacht. Die klassischen Geschmäcke von Koriander, Banane und Zitrus treten gut hervor und die Malzbasis ist deutlich zu schmecken. Leicht bitter und herrlich erfrischend.[button /products/kompaan-craft-beer-glas-30cl]Kompaan glas kaufen?[/button]



Brauerei: Kompaan
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Frittierte Snacks, Salat
Bewertung: 6.7/10

6



Põhjala / North Old World Blues

Aus North in Leeds kam der Einsatz von Edelhopfen, während Põhjala für die modernen Hopfensorten verantwortlich war. Zusammengeführt und mit einem doppelten Dryhop ergibt das ein 'citrus-forward' NEIPA mit köstlichen Noten von Mandarine, Steinfrucht und Zitrus.

Brauerei: Põhjala
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.6/10

7



Wentersch Zünnebock

"Ein Bier, das den Winter vergessen lässt." Mit frischem Hopfen und klassischem Bodenmalz ist dieses Bier ein reines Produkt aus dem Achterhoek. Ein untergäriges Frühlingsbier mit einem frischen Abgang.

Brauerei: Wentersch
Bierstil : Bock - Hell / Maibock / Lentebock
Alkohol: 7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.3/10

8



FYB Blonde - Fruity Basil

Basilikum im Bier verleiht einen herrlich frischen Kick und ein würziges Erlebnis. Ich bin sofort begeistert, wenn ich das sehe. Gieß das Bier ein, probier es und dann kipp das Röhrchen ins Bier. Wenn du es jetzt gleich nochmal probierst, wirst du noch nicht viel Geschmacksunterschied merken, aber lass es mal ein oder zwei Minuten ziehen, und du hast ein komplett anderes Bier.

Brauerei: FYB
Bierstil : Blonde / Golden Ale - Other
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.8/10

9



IV:UUR WaskNEIPA 4

Die vierte Ausführung eines genialen Konzepts. Dreifach trockengehopft mit gleich sechs verschiedenen Hopfensorten. Ein herrliches tropisches Geschmackserlebnis mit einem ordentlichen Alkoholgehalt und entsprechendem Aroma.

Brauerei: IV:UUR
Bierstil : IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alkohol: 8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.6/10

10



Nøgne Ø Two Captains

Jan Halvor Fjeld ist der Gewinner der norwegischen Hausbraumeisterschaft 2010 mit dieser Imperial IPA, die er zusammen mit Nøgne Ø gebraut hat. Und natürlich sind sie bei Nøgne Ø stolz, dass sie dieses Bier zusammen mit ihm brauen durften. Ein Bier, das durch seine enorme Menge an Malz schön weich geworden ist und angenehm ausgewogen ist mit einer angenehmen Bitterkeit. Noten von Karamell, Orange, tropischen Früchten und Gewürzen.

Brauerei: Nøgne ø
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8.5%
Bitterwert: 5/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.8/10