

1



Dutch Bargain Soft Tropical Waves

Eine malzige Basis und viel tropisches Obst zeichnen dieses leichte Hazy Pale Ale aus. Es fühlt sich an, als würdest du mit den Füßen in den sanft plätschernden Wellen eines tropischen Meeres stehen und einen erfrischenden Schluck exotischen Genusses hinunterschlucken. Noten von Grapefruit und Orange mit einer angenehmen Hopfenbitterkeit.

Brauerei: Dutch Bargain
Bierstil : Pale Ale - New Zealand
Alkohol: 3,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.4/10

2



Schneider Helles Landbier / Bayrisch Hell

Bayerischer Genuss mit ausschließlich bayerischen Zutaten. Sechs Generationen Schneider haben dieses Bier zu einem subtilen Landbier mit malzigen Geschmacksnoten und floralen Aromen perfektioniert. Gebraut nach dem Reinheitsgebot, das seit 1516 in Bayern gilt.

Brauerei: Schneider
Bierstil : Lager - Helles
Alkohol: 4,9%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.0/10

3



De Dool Ter Dolen Wit

Ein Witbier, gebraut mit einem Augenzwinkern zur Tradition, durch den Einsatz von gemälztem und ungemälztem Weizen. Der Koriander und die Orangenschale verleihen diesem Bier einen durstlöschenden Charakter mit einem frischen und leicht würzigen Abgang.

Brauerei: Kasteelbrouwerij De Dool
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 5,1%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 6.7/10

4



Homeland Windhoos

Ein voller, cremiger und trüber Weizen, nach deutschen Traditionen. Vor allem mit gemälztem und ungemälztem Weizen, deutschen Edelhopen und klassischer Weizenhefe. Noten von Zitrus, Limette und Mandarine und leicht bananig, wie es sich für einen Weizen gehört.

Brauerei: Homeland
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,9%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

5



Kerel Stout

Dieser Stout wurde mit Kaffee und Schokolade gebraut, um diesen herrlichen süßen Mokka-Touch zu den gerösteten Aromen zu geben, die du schon erwartest. Ein leichter Abgang macht ihn zudem sogar ziemlich durstlöschend.

Brauerei: Verbeeck - Back - De Cock (VBDCCK)
Bierstil : Stout - Other
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Hartkäse
Bewertung: 6.5/10

6



Lough Gill / Bax Gone Surfing

Groningen und Irland, die zusammen eine ordentliche Ladung Hopfen in eine NEIPA werfen. Mit Strata CGX, Vic Secret, Centennial und Mosaic wurden herrliche tropische Geschmacksnoten und Aromen kreiert.

Brauerei: Lough Gill
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 7.4/10

7



Muifel / Mannenpap Olga

Tropische Geschmäcker von Passionsfrucht, mit einem Hauch von Erdbeere und Mango. Der leicht bittere Abgang macht aus Olga eine köstliche blonde Fruchtbombe. Die verwendeten Hopfensorten sind Barbe Rouge, Mosaic und Sabro.

Brauerei: Muifelbrouwerij
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.3/10

8



Bruggeman Peel Ale

Am Rand des Nationalparks De Groote Peel liegt das Dorf Meijel, wo die Bierbrauerei ND diese Peel Ale gebraut hat. Zur Zeit der Torfgewinnung gab es rund um Meijel unglaublich viele Brücken, die von Brückenwärtern, den sogenannten Bruggemannen, gut bedient wurden. Da Meijel ein großer und gut organisierter Durchgangsort in der Region war, wurde natürlich auch viel Bier in den lokalen Kneipen getrunken. Eine Hommage an diese Männer.

Brauerei: Bierbrouwerij ND
Bierstil : Pale Ale - Other
Alkohol: 7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 6.9/10

9



Stone Arrogant Bastard Ale

Ehrlich gesagt ist das schon ein absoluter Klassiker. Arrogant, früher Teil von Stone Brewing, hat diesem Bier so viel Power verliehen, dass die 100 IBU auch wirklich spürbar sind. Eine kräftige Malzbasis, ergänzt durch jede Menge Hopfen. Aber ich glaube nicht, dass du ihm gewachsen bist.

Brauerei: Stone Brewing
Bierstil : Strong Ale - American
Alkohol: 7,2%
Bitterwert: 5/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.5/10

10



Breugem Smakkerd

So ein Kuss, den dir deine Tante gibt, wenn sie zu deinem Geburtstag kommt. Ein dicker, klebriger Schmatzer, voll auf den Mund, aber trotzdem angenehm. Guter bitterer Kaffee und etwas geröstetes Malz. Passt super zu einem Stück Kuchen im Kreis.

Brauerei: Brouwerij Breugem
Bierstil : Stout - Other
Alkohol: 8,1%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 7.2/10