

1



Frontaal Oranje Simmie

Der allseits bekannte Brauereihund Simcoe (Simmie für Freunde) hat sich ein oranges Cape umgelegt, um zusammen mit seinen Kollegen die Spiele der niederländischen Nationalmannschaft zu schauen. Hup Holland Hup!

Brauerei: Frontaal
Bierstil : Blonde / Golden Ale - Other
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks, Hartkäse
Bewertung: 6.4/10

2



Engel Hefeweizen

Regelmäßig gewinnt die Biermanufaktur Engel Preise für ihre Biere, so auch mit diesem Hefeweizen. Ein reicher Geschmack von hefiger Banane, herrlich frischen Weizennoten und einem vollen Körper.

Brauerei: Biermanufaktur Engel
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.0/10

3



Brewery42 De Afmelder

Freitagabend, fünf Uhr. Zeit, auszustempeln. Abzumelden. Ein herrlich mildes Weißbier, mit Vanille als zusätzliche Geschmacksnote. Das erste Bier am Wochenende ist ein perfekter Abschluss des hektischen Alltags und ein guter Start in die entspannte Zeit.

Brauerei: Brewery42
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 5,3%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Weichkäse
Bewertung: 6.9/10

4



Van Moll / Gulpener Spelt Geweld

Dinkel ist eine unglaublich leichte und frische Getreidesorte, die sich in einer Saison hervorragend als Basis eignet, sodass die Aromen aus der Gärung schön zur Geltung kommen. Die Hopfen in diesem Bier sorgen für eine kräftige Bitterkeit mit einer scharfen Würze aus der Gärung.

Brauerei: Van Moll
Bierstil : Farmhouse Ale - Saison
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 6.8/10

5



Baladin Wayan

Brauerei: Birrificio Agricolo Baladin
Bierstil : Farmhouse Ale - Saison
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Rotes Fleisch, Weichkäse
Bewertung: 7.1/10

6



De Klep / Kameraod Brouwers De Kleppende Kameraod

Hast du auch so einen Freund, der nie den Mund hält? Gib ihm diese White IPA, dann ist er für eine Weile still. Still vor Staunen über die Aromen, die zwei „Nachbarbrauereien“ verarbeitet haben. Herrlich frische Noten vom Hopfen mit einem noch erfrischenderen Säurekick aus der Weizenbasis. Pass aber auf, dass dieser Freund später wieder unglaublich viel über dieses Bier zu erzählen hat...

Brauerei: De Klep
Bierstil : IPA - White / Wheat
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.2/10

7



Jackie O's Endless Echoes

Endless Echoes: Eine IPA, zu der man gerne zurückkehrt Jackie O's ist eine der bekanntesten Brauereien Amerikas, und mit der Endless Echoes beweisen sie erneut, warum das gerechtfertigt ist. Die verwendeten Hopfensorten Citra, El Dorado und Idaho 7 erzeugen eine köstliche Mischung aus süßen und bitteren Noten, die perfekt ausbalanciert sind. Die fruchtigen Aromen von Ananas und Kirsche wechseln sich wunderbar mit den klassischen Bitterkeitstönen einer IPA ab. Eine moderne Klassiker Die Brauerei, die 2005 gegründet wurde, hat sich seitdem einen bedeutenden Namen in der Craft-Beer-Welt gemacht. 2022 begann Jackie O's mit der Herstellung der Endless Echoes, um eine NEIPA zu kreieren, die

Brauerei: Jackie O's
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 7%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.8/10

8



Kees / Floem Summer In Paradise

Eine schöne Süße als Basis, aber herrlich bittere Hopfennoten im Abgang. Lass den Sommer kommen, damit fühle ich mich wie im Paradies.

Brauerei: Kees
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Vegetarisch
Bewertung: 7.4/10

9



Hooglander #BackInBlack

Was bekommst du, wenn du das Beste aus beiden Welten kombinierst, indem du dunkle Malze beim Maischen verwendest und Sabro und El Dorado Hopfen im Dryhop einsetzt? Eine großartige Imperial Black IPA namens #BackInBlack. Die kräftige Malzbasis behauptet sich zwischen den tropischen Hopfennoten.

Brauerei: Hooglander
Bierstil : IPA - Imperial / Double Black
Alkohol: 8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.5/10

10



De Stramme Kabouter Stout Kabouter

Eine pechschwarze Stout mit bitteren Kaffeenoten und dennoch einer weichen Vanillenote durch die Reifung auf bourbongetränktem Eichenholz. Noten von Lorbeer und Schokolade kommen schön durch ein Vorhang von boozy Whisky.

Brauerei: De Stramme Kabouter
Bierstil : Stout - Russian Imperial
Alkohol: 10,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 7.2/10