

1



Kees Passion For Session

Steig in die Sommerstimmung mit Passion for Session, der Session IPA, die sogar das langweiligste Grillfest aufpeppt. Gebraut mit dem dynamischen Duo Nectaron und Waimea Hopfen und vergoren mit der fruchtigen Verdant Hefe, weiß dieser Durstlöscher genau, wie er deine Geschmacksknospen kitzeln kann. Denk an ein Duftbouquet, das dich in ein tropisches Paradies entführt: Pfirsich, Ananas und Grapefruit. Und der Geschmack? Frisch und fruchtig, genau das, was du an einem heißen Sommertag brauchst. Dieses Bier ist so sommerlich, dass sogar deine Sonnencreme neidisch wird.

Brauerei: Kees
Bierstil : IPA - Session
Alkohol: 4,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Vegetarisch
Bewertung: 6.9/10

2



Hofbräu Sommerzwickl

Dieser Check-in sagt doch alles: "Wenn ich sterbe, bitte begrabt mich im Hofbräuhaus." So lecker ist das Bier. Sehr mild und mit fruchtigen Hopfensorten, aber dennoch mit einer deutlichen malzigen Note.

Brauerei: Staatliches Hofbräuhaus München
Bierstil : Kellerbier / Zwickelbier
Alkohol: 5,1%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.1/10

3



Homeland Love Boat

Fruchtiges und fröhliches Bier, mit Noten von Mango, Ananas, Passionsfrucht und Regenbogen. Gebraut mit Weizen, Roggen und Hafer für einen vollen Körper und zusätzliche Vielfalt und Komplexität.

Brauerei: Homeland
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 5,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

4



Big Belly Cabrón

Wie ein saftiger tropischer Urlaub im Glas. Dieses NEIPA knallt vor Mango, Ananas und Zitrusfrüchten. Mit jedem Schluck spürst du die Sonne im Gesicht und den Sandstrand unter deinen Füßen. Das samtweiche Mundgefühl und die perfekte Balance zwischen Süße und Bitterkeit machen dieses Bier zum idealen Begleiter für Sommertage oder einen faulen Nachmittag auf der Couch. Lass dich von diesem tropischen Tornado mitreißen.

Brauerei: Big Belly Brewing
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 5,6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Salat
Bewertung: 7.3/10

5



The Musketeers Walk On Fire

Traust du dich, über Feuer zu laufen? Walk on Fire von Brouwerij The Musketeers ist ein feuriges Blondbier mit einer leicht gerösteten Note von verbranntem Holz. Erwarte eine fruchtige Basis mit einem weichen, vollen Körper, perfekt ausbalanciert durch die belgische Hefe. Dazu kommen Aromen von Gewürzen wie Muskatnuss und Vanille, die dieses Bier zu einer brennenden Ode an mutigen Geschmack und Abenteuer machen. Ideal für diejenigen, die ihre Biererlebnisse auf das nächste Niveau heben wollen und ein absoluter Hit zu vielen BBQ-Gerichten.

Brauerei: Brouwerij The Musketeers
Bierstil : Blonde / Golden Ale - Other
Alkohol: 6,9%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.7/10

6



Walhalla / CoolHead Mana

Mana ist benannt nach dem Gott von Tuonela, dem finnischen Totenreich. Und Finnland, das ist die Heimat unserer Freunde von CoolHead, mit denen Walhalla diese NEDIPA gebraut hat. Kreis geschlossen! Motueka und Riwaka Hopfen sorgen für herrliche Aromen von Pfirsich, Papaya und Limette. Dieses Bier ist eine göttliche Erfahrung, die du nicht verpassen solltest.

Brauerei: Walhalla Craft Beer
Bierstil : IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.6/10

7



Magic Rock / Rock City Rock Town

Zwei großartige Brauereien, die zusammen großartige Biere gebraut haben, mit zufälligerweise auch viel Steinobstgeschmack. Saftig und mit einer dicken 'felsenfesten' Basis durch die Verwendung von Hafer.

Brauerei: Magic Rock
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 7,6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Rotes Fleisch, Weichkäse
Bewertung: 7.8/10

8



La Quince / Guineu Doughnut Black Velvet

Brauerei: La Quince
Bierstil : Stout - Pastry
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 7.5/10

9



Brouwerij de Bie Zatte Bie

Malzig, weich und süß. Dieses Quadrupel ist im klassischen belgischen Stil gebraut und enthält Aromen von Karamell, Kaffee und gereiften roten Früchten. Im Jahr 2018 gewann dieses Bier Gold bei den World Beer Awards.

Brauerei: Brouwerij de Bie
Bierstil : Belgian Strong Dark Ale
Alkohol: 9%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 6.7/10

10



Van Moll / Buxton Power Of Ten

Die Macht von zehn Malzen und zehn Hopfensorten. Zehn Prozent Alkohol und zehn Buchstaben zwischen beiden Brauereien. Moll+Buxton. Ein Triple NEIPA zu Ehren des zehnjährigen Bestehens von Van Moll.

Brauerei: Van Moll
Bierstil : IPA - Triple
Alkohol: 10%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 7.5/10