

1



Loc Brewery Dinky

Der Spitzname für kleine Lokomotiven passt perfekt zu einer leichten NEIPA. Mit Citra und Mosaic bringt dieses Bier Aromen von Zitrus, Litschi und Pfirsich mit.

Brauerei: Loc Brewery
Bierstil : Pale Ale - New England / Hazy
Alkohol: 4,8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Frittierte Snacks, Hartkäse
Bewertung: 7.2/10

2



Hofbräu HB Pure

Ein waschechter Münchener Helles. Klassisch, untergärig, hopfenbitter und schön clean. Definitiv ein durstlöschendes und geschmackvolles Pils!

Brauerei: Staatliches Hofbräuhaus München
Bierstil : Lager - Helles
Alkohol: 5,3%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Rotes Fleisch
Bewertung: 6.4/10

3



Letterbieren Bierclub November

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

4



Stadshaven Moray IPA

Bei Stadshaven haben sie eine IPA gebraut, die deine Geschmacksknospen wie ein hungriger Stadt-Hai angreift. Moray IPA ist vollgepackt mit tropischen Fruchtnoten und einem Hauch von Kiefer, als ob du mitten in einem sommerlichen Wald stehst mit einem Cocktail in der Hand. Jeder Schluck ist eine Party von saftigen Aromen mit einem weichen, erfrischenden Abgang.

Brauerei: Stadshaven Brouwerij
Bierstil : IPA - Other
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.8/10

5



Jopen Jubel Joop VI

Alle fünf Jahre bringt Jopen ein Jubiläumsbier raus. Jetzt ist es schon das sechste Mal – also 30 Jahre Jopen, ein echtes Jubiläum! Nelson Sauvin und Motueka sorgen für fruchtige Noten von Weißwein, Kiwi, Passionsfrucht und Stachelbeere.

Brauerei: Jopen
Bierstil : IPA - Cold
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 7.1/10

6



Bierbrouwerij VD Volendam Vølenbock

Vølenbock ist kein gewöhnliches Bockbier; es ist die leidenschaftliche Mischung aus einem jungen Fohlen und einem hungrigen Bock, perfekt für den Oktober. Sobald dieses Bier über den Deich kommt, wird's ernst – voll mit reichen Malznoten und einem Hauch herbstlicher Gewürze, die fast zum Röhren einladen. Jeder Schluck Vølenbock bringt dich näher an die wilde Seite von Volendam, wo das Bockbier in Strömen fließt.

Brauerei: Brouwerij VD Volendam
Bierstil : Bock - Single / Traditional
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Geflügel, Rotes Fleisch
Bewertung: 6.5/10

7



De Molen Sorachi & Sriracha

Sorachi Ace als Hopfen und Sriracha als Gewürz – traust du dich das? Basisnoten von Kaffee und Karamell, aber mit dem würzigen Kick der Sriracha, um richtig Kontrast reinzubringen.

Brauerei: De Molen
Bierstil : Porter - Smoked
Alkohol: 8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.1/10

8



De Grieze Pronka

Ein unglaublich kräftiger Barleywine mit Propolis. Was Propolis ist? Eine von Bienen aus Baumharzen und -knospen hergestellte Substanz. Durch die Zugabe von Tonkabohne erinnert das Bier sogar ein wenig an ein Stout. In jedem Fall ist es ein wärmendes, geröstetes, süßes und komplexes Bier.

Brauerei: De Grieze
Bierstil : Barleywine - Other
Alkohol: 10,4%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.4/10

9



Homeland Vliegende Hollander

Benannt nach dem berühmtesten Schiff der Welt und mit genauso großem Ehrgeiz. Geisterhaft dunkel, mit seidigen Noten von Karamell, gerösteter Gerste, Kaffee und dunkler Schokolade – und einem ausgewogenen, süß-bitteren Abgang.

Brauerei: Homeland
Bierstil : Stout - Oatmeal
Alkohol: 10,5%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.0/10

10



De Meester Winter Master

Ein schöner, kräftiger Barleywine mit Noten von Vanille, Karamell, Kaffee und Schokolade. Ein reiches Geschmackserlebnis und echtes Winterfeeling.

Brauerei: De Meester
Bierstil : Barleywine - Other
Alkohol: 12%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.5/10