

1



Kunstmann Torobayo

Benannt nach der Gegend, in der die Brauerei liegt, trägt dieses Bier den Namen Stierenbaai. Ein leicht bräunliches, bernsteinfarbenes obergäriges Bier mit Noten von Karamell und leicht geröstetem Malz. Passt super zu rotem Fleisch!

Brauerei: Kunstmann
Bierstil : Pale Ale - English
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 6.6/10

2



Poppels Winter Ale

Eine superleckere Winter-Ale aus Schweden. Mit einem malzigen Körper und gerösteten Aromen ist das definitiv ein Bier zum Genießen. Der Alkoholgehalt sorgt außerdem dafür, dass du noch ein bisschen weitermachen kannst, ohne gleich umzufallen.

Brauerei: Poppels
Bierstil : Winter Ale
Alkohol: 5.6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Rotes Fleisch
Bewertung: 6.9/10

3



LINEMAN Smudge

Noten von Kakao, geröstetem Malz, einer leichten Süße und sanften Kirschen. Genau so, wie man es von einer Porter erwartet – mit einem kleinen Extra. Die Iren wissen einfach, wie man richtig braut!

Brauerei: Lineman
Bierstil : Porter - Other
Alkohol: 7.2%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 6.9/10

4



Maisel & Friends Wheepa!

Der einzig wahre Gewinner des Maisel & Friends Hobbybrauer-Wettbewerb 2024! Dieses Jahr ging der Sieg an Pascal Wolke, der eine Weizen-IPA mit Mosaic- und Sabro-Hopfen gebraut hat. Im Aroma findest du Banane und Zitrusfrüchte, im Geschmack vor allem Orange, Mandarine, Zitrus, Gewürze und Getreide, mit der typischen Weizen-Bananennote. Und dazu ein schöner, trockener Abgang.

Brauerei:
Bierstil : IPA - White / Wheat
Alkohol: 7.2%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.7/10

5



Sancti Adalberti Spirited Union Tripel

Diese Tripel ist mit Gewürzen und Rum verfeinert. Die süß-fruchtige Basis hat einen Hauch von Orange und eine sanfte Bitterkeit. Der Rum ist dezent, verleiht dem Bier aber eine schöne Tiefe und Komplexität.

Brauerei: Brouwerij Egmond
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 7.5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 7.3/10

6



Spik & Span / Aspro Vrunj Tot De Allerleste Runj

Hast du auch Schwierigkeiten, neue Freunde zu finden? Versuch's mal mit diesem Bier! Aus dem Limburgischen übersetzt: Freunde bis zur allerletzten Runde. Eine wunderbar volle Tripel, benannt nach dem Song von Spik & Span, mit dem sie 2020 das LVK gewannen. Die Chancen stehen gut, dass das Bier genauso ein Hit wird! ☐

Brauerei: Aspro
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 7,7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.8/10

7



De Moersleutel CYCT Coupling

Could You Calculate The Coupling, also die Verbindung zwischen zwei Elementen in der Wissenschaft? Genau wie bei Malz und Hopfen, die zu einem kraftvollen DIPA verbunden werden. Der neuseeländische Hopfen Waimea bringt eine harzige Note, die perfekt mit den frischen Traubennoten des Nelson-Sauvin-Hopfens harmoniert. Die Basis? Ein dicker Body mit Pomona-Hefe. Gewinne mit der CYCT Serie.

Brauerei: Moersleutel
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.9/10

8



De Molen Oud & Nieuw

Diese Saison wurde mit Champagnerhefe vergoren, für diese herrlich trockenen, erfrischenden Bläschen. Die Basis liefert eine süße Karamellnote und würzige Akzente, und das spritzige Ganze ist genau das, was du in diesem einen Moment probieren willst! 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1...

Brauerei: De Molen
Bierstil : Farmhouse Ale - Saison
Alkohol: 9%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.8/10

9



Kees It's Christmas Time 33cl

Ein süßer Quadrupel, genau so, wie du ihn dir in deiner Lieblingszeit des Jahres wünschst. Karamell und rote Früchte, dazu ein absolut wärmendes Weihnachtsgefühl. Perfekt zum Teilen – verbreite den Weihnachtszauber! ☐

Brauerei: Kees
Bierstil :
Alkohol: 9%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse

10



Walhalla Daemon #22 Enea

Geräucherte Äpfel und – ganz dezent – geräucherte Cayennepfeffer auf einer Basis aus Rauchmalz. Wenn du auf Rauch stehst, ist das genau dein Ding. Für mich auf jeden Fall! Das ist so ein Bier, das sich kaum eine Brauerei überhaupt traut zu brauen. Aber wie Walhalla das macht, ist es fast schon genial. Nur was für echte Feinschmecker.

Brauerei: Walhalla Craft Beer
Bierstil : Stout - Imperial / Double
Alkohol: 10%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 12-14 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 7.5/10