

1



Jopen / Alder Brewing Let's Get Stout

Dieser Dry Stout zeigt gut, warum die Zusammenarbeit zwischen Jopen und Alder hier den Unterschied macht. Während der Name etwas Lockeres verspricht, bleibt das Bier selbst straff und klassisch aufgebaut, mit geröstetem Malz, leichten Kaffeenoten, dunkler Schokolade und einem trockenen Abgang. Dadurch wirkt es zugänglich, aber nicht flach. Genau in dieser Balance kommt der Charakter beider Brauereien schön zusammen. Trocken, röstig, kaffeeartig und leicht schokoladig.

Brauerei: Jopen
Bierstil : Stout - Irish Dry
Alkohol: 4,2%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.9/10

2



Lieber Waldi Leeve Waldi

Hier kommt keine laute Hopfenbombe, sondern ein Kölner Klassiker mit modernem Schwanzwedeln. Dieses Wiess bleibt mit Gerstenmalz, Weizenmalz und Hefe nah am Ursprung, während Stopfen mit Saphir eine frische, würzige und leicht fruchtige Note bringt. Genau deshalb passt Lieber Waldi hier so gut, eine Brauerei aus Köln, die lokale Bierkultur nicht kopiert, sondern verspielt neu bellen lässt. Trocken, frisch, leicht fruchtig und würzig.

Brauerei: Lieber Waldi
Bierstil : Kölsch - Wiess
Alkohol: 4,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4 - 6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.0/10

3



Van Moll Holy Hopster

In Eindhoven braut Van Moll gerne Biere mit Charakter und einer ordentlichen Portion Hopfen, und dieses IPA zeigt genau das. Der Name spielt augenzwinkernd auf eine fast heilige Hingabe zum Hopfen an, etwas wofür die Brauerei bekannt ist. Erwartet ein frisches und hopfiges Profil mit Zitrusnoten, leichter tropischer Fruchtigkeit und einer angenehmen Bitterkeit, die alles lebendig hält. hopfig, fruchtig, frisch

Brauerei: Van Moll
Bierstil : IPA - Fruited
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.8/10

4



Maisel & Friends Artbeer #8 Lobster Robin

Hinter dem farbenfrohen Etikett steckt ein Hazy IPA, das wunderbar zur verspielten Energie von Lobster Robin passt. Die Artbeer Reihe lebt vom Treffen zwischen Brauerei und Künstler, und genau das spürt man auch im Glas. Weiche Haze, cremiger Körper und frische Trinkbarkeit geben tropischen Noten viel Raum und machen das Bier lebendig und einladend. Fruchtig, frisch und cremig, mit Pfirsich, Passionsfrucht und Zitrus.

Brauerei: Brauerei Maisel
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.7/10

5



Baxbier Flamboyant Flamingo

Dieses Pastry Sour legt direkt mit einem markanten Aufbau aus Frucht und Säure los. Dreißig Prozent saftiger Pfirsich geben dem Bier viel Körper und eine weiche, volle Fruchtigkeit, während Drachenfrucht und Hibiskus das Profil exotisch und floral anheben. Dadurch bleibt diese Dose nicht nur auffällig, sondern auch überzeugend frisch und durstlöschend. Fruchtig, sauer und verführerisch laut, genau die Art Bier, die man mindestens einmal probiert haben sollte.

Brauerei: Bax Bier
Bierstil : Sour - Smoothie / Pastry
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 6.5/10

6



De Moersleutel Blueprints: Rocket Ship

Dieses West Coast IPA startet sauber aus der Dose, mit Reis in der Schüttung für einen leichten Körper und ein trockenes, schnelles Finish. Mosaic, Simcoe und Cryo Hopfen liefern Zitruschale, Pinie und Harz, dazu etwas tropische Frucht als Extra Schub. Rocket Ship passt deshalb erstaunlich gut zu Artemis II, die am 6. April 2026 am Mond vorbeiflog, klar, präzise und ganz ohne hazy Umweg.

Brauerei: Moersleutel
Bierstil : IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.5/10

7



Vocation Jamageddon

An einem Abend, an dem süß und dunkel zueinander fanden, kam dieses Bier genau richtig. Erst Erdbeere und Vanille, weich und rund, dann Kakao und ein Hauch Röstung, der allem mehr Tiefe gab. So rollt dieses Pastry Stout nicht schwer, sondern langsam und verführerisch, wie ein Dessert, das mit jedem Schluck noch ein wenig länger bleiben will. Marmeladig, cremig, schokoladig und leicht geröstet.

Brauerei: Vocation
Bierstil : Stout - Pastry
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.3/10

8



Frau Gruber Spiky Sago

Dieses Triple New England Hazy zeigt, wie weit moderne Hopfentechnik gehen kann. Mit Mosaic Incognito, Citra Cryo, Krush Cryo und El Dorado Cryo bekommt dieses Bier ein saftiges und hopfiges Profil voller Zitrus, Mango, Pfirsich und sanfter blumiger Noten. Der volle Körper und die ruhige Bittere halten alles cremig und verführerisch. Eine starke Wahl für alle, die großes Aroma und maximalen Trinkspaß suchen.

Brauerei: Frau Gruber
Bierstil : IPA - Triple New England / Hazy
Alkohol: 9,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 8.1/10

9



Põhjala Kaja (Cellar Series)

Dieser Imperial Porter baut tief und vielschichtig auf, mit 13,5 Prozent Alkohol und einer reichen Basis, die durch die Reifung in finnischen Roggenwhiskyfässern zusätzliche Intensität bekommt. Die Infusion mit Amburana Holz bringt warme Noten von Vanille, Zimt und gerösteter Eiche dazu. Dadurch wirkt dieses Bier voll, weich und sinnlich, mit Mokka, süßer Roggenbrotkruste und einem würzigen, leicht bitteren Rand, der lange nachhallt.

Brauerei: Põhjala
Bierstil : Porter - Imperial / Double Baltic
Alkohol: 13,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Hartkäse, Rotes Fleisch
Bewertung: 8.5/10