

1



Walhalla Oceanus

Dieses Fruited Sour ist leicht, klar und maximal erfrischend. Zitrone und Limette bringen die Säure hell nach vorn, während ein Hauch Meersalz die Frische vertieft, ohne schwer zu werden. Mit 3,7 Prozent Alkohol bleibt das Bier schlank und durstlöschend. Oceanus passt perfekt in Walhallas göttliche Namenswelt: klar, salzig, saftig und direkt aus der Brandung. Aromen: Zitrone, Limette, Meersalz, frische Säure und leichte Fruchtigkeit.

Brauerei: Walhalla Craft Beer
Bierstil : Sour - Fruited
Alkohol: 3,7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Hartkäse
Bewertung: 7.3/10

2



Metalhead Punk Rocker Porter

Dieser American Porter fühlt sich an wie ein Drei Akkorde Song aus der Dose. Kurz, dunkel und ohne Lust auf artiges Gerede. Das Label dreht die Stimmung voll auf, aber der Geschmack behält die Kontrolle mit Röstmalz, Kaffee, Kakao und trockener Bittere. Kein Luxusdessert, keine brave Verkostungsnotiz, einfach ein kompakter Porter, der Lärm macht und sauber stehen bleibt. Aromen, Röstmalz, Kaffee, Kakao, trockene Bittere.

Brauerei: metalhead
Bierstil : Porter - American
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.4/10

3



Oedipus Bride

Bride sagt Ja zu Sonne, Zitrus und ein bisschen Eigensinn. Dieses Witbier von Oedipus ist trocken, frisch und leicht würzig, mit Orangenschale, Mandarine und grünem Pfeffer für einen fröhlichen Twist. Hafer sorgt für einen weichen Körper, während die Zitrusnoten das Bier erfrischend und sommerlich halten. Keine steife Hochzeit, sondern eine Dose voller frischer Liebe, verspieltem Geschmack und Amsterdamer Mut.

Brauerei: Oedipus Brewing
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Weichkäse
Bewertung: 7.0/10

4



Bird Brewery Tjiu-Trrr-Flieeee

Tjiu ist die Dose, die aufgeht. Trrr ist das Bier, das fröhlich herausströmt. Flieeee ist das Geräusch, das du nach dem ersten Schluck machst, irgendwo zwischen Erleichterung, Glück und leichter Verwunderung. Oder es ist einfach der phonetische Ruf von so einem Blaukehlchen Vogel Dings, das kann natürlich auch sein. Dieses Hopfenweizen von Bird Brewery ist cremig, frisch und fruchtig, mit Banane, Mandarine, Nelke und tropischer Frucht.

Brauerei: Bird Brewery
Bierstil : Wheat Beer - Hopfenweisse
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.4/10

5



Brouwerij Fusie Bitter Sweet Symphony

Bitter Sweet Symphony spielt genau mit diesem Kontrast, eine weiche Melodie mit bitterer Kante. Dieses New England IPA ist von Dia de Muertos inspiriert, wo Erinnern und Feiern zusammengehören. Erwarte eine geschmeidige, fruchtige Basis mit Zitrus, Tropenfrucht, leichter Süße und frischer Hopfenbittere. Fusie macht daraus keinen dunklen Moment, sondern ein farbiges Charakterbier, das sagt, lebe.

Brauerei: Brouwerij Fusie
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.2/10

6



Vocation Naughty & Nice Double Coconut Macaroon

Dieses Stout gehört zur Naughty and Nice Serie, in der Vocation eine vertraute Stoutbasis für markante Geschmacksvarianten nutzt. Bei dieser Coconut Macaroon Version dreht sich alles um geröstete Kokosnuss, Milkschokolade, dunkle Schokolade und einen dezenten Hauch von Röstkaffee. Das ergibt einen mittleren Körper mit einem cremigen, malzigen und leicht bittersüßen Profil, in dem die Kokosnuss weich, süß und klar präsent bleibt.

Brauerei: Vocation
Bierstil : Stout - Pastry
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Frittierte Snacks
Bewertung: 8.2/10

7



Struuk Bier Ons Alcomol

Ons Alcomol tut so, als wäre es nur ein Witz, aber unterschätzt diesen Maulwurf nicht. Dieses Belgian Blonde von Struuk Bier ist frisch, malzig und geschmeidig, mit 7 Prozent genug Körper, um gemütlich ernst zu werden. Erwarte sanfte Süße, leichte Würze und einen frischen Abgang, der angenehm hängen bleibt. Ein blondes Bier mit Augenzwinkern, bereit, den Stammtisch aus dem Bau zu ziehen.

Brauerei: Struuk Bier
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Weichkäse
Bewertung: 7.3/10

8



De Toekomst Futurum Biere De Garde

Futurum Biere De Garde fühlt sich an wie eine Zeitkapsel mit Temperaturkontrolle. Dieses klassische Farmhouse Ale wird bei niedrigerer Temperatur vergoren, wodurch das Malz sauber bleibt und der Abgang fein rund ausläuft. Kein lauter Hopfennebel, kein Dessert Trick, sondern bernsteinfarbene Präzision mit Karamell, leichtem Toast und einem dezent nussigen Rand. Die Zukunft schmeckt hier überraschend altmodisch, nur sauber eingestellt. Aromen, Karamell, leichter Toast, nussig, malzig.

Brauerei: De Toekomst
Bierstil : Farmhouse Ale - Bière de Garde
Alkohol: 7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Geflügel, Hartkäse
Bewertung: 7.0/10

9



Broeder Jacob 1125 Vlierbeek Grand Cru

In Vlierbeek scheint die Zeit etwas sanfter zu fließen, und dieses Abteibier bringt genau diese Ruhe in goldblonder Form. Die vollen 8,5% wärmen langsam, während Banane, Mango und milde Würze verführerisch durch die malzige Basis gleiten. Drei belgische Hopfensorten sorgen für feine hopfige Spannung und einen samtigen Abgang, der bleibt wie ein Flüstern nach dem letzten Kuss. Geschmack: Banane, Mango, würzig, hopfig und malzig.

Brauerei: Broeder Jacob
Bierstil : Belgian Strong Golden Ale
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.2/10

10



Kees Snake Eyes

Dieses Triple IPA würfelt Snake Eyes und geht direkt aufs Ganze. Zwei Einsen auf den Würfeln bedeuten alles oder nichts, und das passt zu 9 Prozent Alkohol, 65 IBU und einer kräftigen Hopfenbasis. Centennial, Cascade und Amarillo bringen Zitrus, Kiefernharz und tropische Frucht, während der volle Körper das Bier in Balance hält. Frisch und aromatisch auf der einen Seite, stark und komplex auf der anderen. Aromen: Zitrus, Kiefernharz, tropische Frucht, voller Körper und kräftige Bittere.

Brauerei: Kees
Bierstil : IPA - Triple
Alkohol: 9%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Vegetarisch
Bewertung: 7.4/10