

1



Bird Brewery Kook-Ka-Kaa-Ka

Diese Extra Pale Ale setzt neuseeländische Hopfen voll in Szene mit einem tropischen Mix aus Grapefruit und Passionsfrucht, verfeinert durch eine dezente Note von Weißwein. Mit 5 % ABV ist sie leicht trinkbar, aber geschmacksvoll und endet mit einem klaren, erfrischenden Abgang. Ideal als Geschenk für Vogel- und Craft-Beer-Fans, die in jedem Schluck ein kleines Abenteuer suchen.

Brauerei: Bird Brewery
Bierstil : Pale Ale - XPA
Alkohol: 5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.2/10

2



Kees Oatmeal Stout

Dieses Oatmeal Stout von KEES zeigt, wie geschmeidig und trinkbar ein dunkles Bier sein kann. Hafer gibt dem Mundgefühl mehr Rundung, während geröstetes Malz Kaffee, Schokolade und einen weichen Karamellton bringt. Mit 5 % Alkohol bleibt es überraschend leicht, aber aromatisch genug für alle, die ein cremiges, technisch sauberes und überzeugendes Stout suchen.

Brauerei: Kees
Bierstil : Stout - Oatmeal
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Rotes Fleisch, Weichkäse
Bewertung: 7.1/10

3



Põhjala / Lervig / BartHaas X / Fermentis Rand

Am Rand von Tallinn zeigt dieses Bier, wie stark eine gute Zusammenarbeit sein kann. Põhjala liefert die klare Lagerbasis, Lervig bringt skandinavische Craft Erfahrung ein, BarthHaas X schärft den Hopfenausdruck und Fermentis lässt Saflager SH 45 sauber wirken. Australian Cascade und Luna bringen Zitrus, floralen Hopfen, leichtes Harz und eine frische, trockene Bitterkeit.

Brauerei: Põhjala
Bierstil : Pilsner - American
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.2/10

4



Caulier Stuut #25 Juicy Dolly

Dieses NEIPA kommt nicht leise durch die Hintertür. Juicy Dolly stellt tropische Früchte, Zitrus und weiche Cremigkeit auf den Tisch und schaut erst danach, ob noch Platz ist. Motueka und Citra bringen einen frischen Hopfenkick, während Weizen, Hafer und Laktose den Körper rund und geschmeidig machen. Die Bittere bleibt niedrig, brav wird es trotzdem nie. Saftig, eigensinnig und bereit für Durst.

Brauerei: Brasserie Caulier
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 5,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 7.1/10

5



Schelde Duinstuiver

Dieser Hefeweizen pustet dir den Sand von den Geschmacksknospen, ganz ohne Theater. Die Mehrkornbasis sorgt für einen weichen Körper, die Obergärung bringt würzige Hefearomen und einen frischen Dreh. Denk an Limette, Ingwer, Banane und Nelke, dazu genug Trinkfluss für einen kleinen Ausflug durch die Dünen. Die Brauerei bleibt klassisch belgisch, gibt dem Bier aber locker modernen Schwung. Aromen: frisch, würzig, weich und leicht fruchtig.

Brauerei: Scheldebrouwerij
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,9%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Salat, Fisch
Bewertung: 7.0/10

6



Metalhead Naked Pictures (Of Your Mother)

Der Titel biegt direkt in die freche Ecke ab, mit einem Zwinkern zum wilden Song von Electric Six. Das Etikett macht fröhlich mit, voller Leder, dreister Blicke und genau genug Unfug, damit man unangenehm lange hinschaut. Diese Hazy IPA ist weich, saftig und verführerisch fruchtig, mit Mango, Passionsfrucht, blumigem Hopfen, frischer Zitrusnote und einem herrlichen Aroma, das etwas länger bleibt als geplant. Weich, saftig und verführerisch also. Genau wie deine Mutter.

Brauerei: metalhead
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.2/10

7



Maisel & Friends Europia

Europia schiebt Europa ein Stück in Richtung Utopie, bleibt dabei aber entspannt und klar. Dieses European Style IPA stammt aus Project Maisel, wo junge Leute der Brauerei ihr eigenes Bier entwickeln. Sechs europäische Hopfensorten geben dem Bier einen breiten Charakter, passend zum Namen: offen, bunt und gemacht zum Teilen. Aromen: Minze, Zitronenmelisse, Mandarine, Litschi und sanfte Bitterkeit.

Brauerei: Brauerei Maisel
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 6.3%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.3/10

8



Walhalla Super Loki

Super Loki lässt seine gewöhnliche Gestalt hinter sich und schaltet auf göttlichen Overdrive. Diese Double IPA basiert auf Walhallas Golden IPA, bekommt aber die doppelte Hopfenmenge für deutlich mehr Intensität. Mosaic wird als Dry Hop eingesetzt, wodurch vor allem das Aroma wächst, ohne zusätzliche Kochbittere zu erzeugen. Dich erwarten Grapefruit, Litschi und tropische Früchte, eine frische Bittere und ein kräftiger, erstaunlich süffiger Charakter bei 7,5 Prozent Alkohol.

Brauerei: Walhalla Craft Beer
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.6/10

9



Caulier Bon Secours Tripel (Prestige)

Dieses belgische Tripel fühlt sich an wie eine goldene Einladung aus Péruwelz. Früher war das Bier unter dem Namen Bon Secours Prestige bekannt. Im Zuge eines Rebrandings erhielt es den klareren Namen Bon Secours Tripel. Nur der Name und das Design wurden geändert. Die Brauerei zeigt hier ihr klassisches Handwerk mit Gerste, Weizen und Hafer, drei Getreidesorten, die für Körper, Weichheit und Tiefe sorgen. Dezent Würze trifft auf reife Früchte, leichten Honig und frische Zitrusnoten. Das volle Mundgefühl wirkt angenehm rund, während eine feine Bitterkeit für einen klaren und eleganten Abgang sorgt.

Brauerei: Brasserie Caulier
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 9%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 7.3/10