MR. HOP

MR. HOP VERKOSTUNG CHEAT-SHEET

1



VandeStreek Klophop Fresh Hop

Dieses helle Blondbier überzeugt sofort mit deutlich fruchtiger Zitrusnote und einem grasigen Hopfenkick dank ungetrocknetem Klophop, der innerhalb von 24 Stunden in den Sudkessel gelangt. Die subtile würzige Nuance und das lebendige Hopfenaroma machen dieses 5 % Blond-Ale unwiderstehlich frisch und besonders.

Brauerei: vandeStreek bier
Bierstil : Blonde / Golden Ale - Other
Alkohol: 5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 7.1/10

2



Brasserie Jukebox Encore Et Encore

Diese aromatische und dezent bittere Pale Ale (5,2 %) aus Cognac strahlt englische Inspiration mit trockenem Abgang aus. Dank Mosaic- und Ekuanot-Hopfen kommen frische Aromen von Zitrus und Steinobst, die dich immer wieder probieren lassen.

Brauerei: Brasserie Jukebox
Bierstil : Pale Ale - Other
Alkohol: 5.2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.4/10

3



Jopen Feier Biest

Dieses Märzen ist eine meisterhafte Hommage an traditionelles Oktoberfestbier, entstanden aus der Zusammenarbeit von Jopen und Lost & Grounded. Der reiche Malzgeschmack wird durch sanfte Hopfenaromen und eine angenehme Bitterkeit dezent ausbalanciert, während es mit 5,7 % Alkohol fein und genussvoll bleibt. Ein zeitloser Klassiker für alle, die vollmundige, malzige Charakterzüge mit subtiler Bitterkeit mögen.

Brauerei: Jopen
Bierstil : Märzen
Alkohol: 5.7%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill
Bewertung: 6.8/10

4



Blackout Brewing Futilitarian

Dieser American Porter taucht dunkel ein mit warmen Noten von Schokolade und geröstetem Malz, dezent belebt durch eine leichte Hopfenbitterkeit. Mit 6 % ABV wirkt er kräftig, aber geschmeidig – perfekt für Liebhaber tiefer, malziger Aromen mit einem feinen amerikanischen Touch.

Brauerei: Blackout Brewing
Bierstil : Porter - American
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Rotes Fleisch

5



Walhalla ACAN

Brauerei: Walhalla Craft Beer
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 6.5%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.3/10

MR. HOP

6



Kompaan Tonka Bok

Dieser vollmundige Herbstbock wärmt von innen mit cremigen Noten von Vanille, Mandel und Karamell durch die dezente Tonkabohne. Tief mahagonibraun mit rubinrotem Schimmer und samtiger Schaumkrone lädt er ein. Der Geschmack vereint geröstetes Brot, Biskuit und Karamellmalz mit feinen Gewürzen und einem mild bitteren, wärmenden Abgang bei 6,5 % Alkohol. Perfekt für lange genussvolle Abende.

Brauerei: Kompaan
Bierstil : Bock - Single / Traditional
Alkohol: 6.5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Nachspeise, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.0/10

7



Baxbier Affogato Porter

Dieses kraftvolle Affogato Porter verbindet tief geröstete Kaffeemalz, echte Vanille und intensives Espresso-Aroma aus Groningen. Dunkel und seidig zugleich, verwebt der 7,1 % Alkohol sich dezent im reichen Kaffee- und Vanilleprofil – ein Dessert neu definiert.

Brauerei: Bax Bier
Bierstil : Porter - Coffee
Alkohol: 7.1%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 7.4/10

8



Rock City Hop Hammer (Green)

Dieses Imperial Double IPA mit 8 Vol % wird direkt bei der Hopfenernte gehoben und frisch in die Tanks gegeben. Mit dem trockenen Hopfeneinsatz von Tropical Fusion CY26, Limequat CY26 und Nectaron HopKief CY26 kommt es mit tropischen Früchten, Zitrus und einem frischbitteren Hopfenhieb — eine Hopfenbombe, die jeden Kenner durstig macht.

Brauerei: Rock City Brewing
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Geflügel
Bewertung: 8.1/10

9



De Toekomst Futurum Tripel BA Apricot Brandy

Dieses kraftvolle Belgian Tripel (10 %) reifte zehn Monate in Apricot-Brandy-Fässern und entfaltet eine vielschichtige Aromatik mit Pfirsich und Trockenfrucht. Zuerst würzig, dann sanfte Mandeltöne und ein überraschend runder, warmer Abgang, in dem Alkohol, Fruchtigkeit und Würze harmonisch verschmelzen.

Brauerei: De Toekomst
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 10%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Geflügel, Hartkäse
Bewertung: 7.7/10

10



Kees Caramel Fudge Stout BA Cardhu Edition

Dieses Imperial Stout mit 11 % Alkohol reifte neun Monate in Cardhu-Whiskyfässern. Es bietet sanfte Honig- und Vanillenoten, cremige Karamell- und Fudgetöne. Dezente Eichenwürze verleiht dem vollen, samtigen Mundgefühl eine elegante und wärmende Komplexität.

Brauerei: Kees
Bierstil : Stout - Imperial / Double
Alkohol: 11%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 12-14 °C
Gericht: Grill, Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.9/10