MR. HOP

# MR. HOP VERKOSTUNG CHEAT-SHEET

## 1



### [ABO NOV] ROTT.savoi

**Brauerei:** Rott Brouwers
**Bierstil :** Stout - Imperial Pastry
**Alkohol:** 0%
**Bitterwert:** 0/5
**Temperatur:** 4-6 °C
**Gericht:** Nachspeise, Frittierte Snacks

## 2



### [ABO NOV] Anderson's Brewery Purple Panther

Diese Interpretation einer Berliner Weisse verbindet eine lebendige Säure mit saftigen Johannisbeeren. Trocken und knackig, mit 5,9 % Alkohol, die elegant eingebunden sind. Ein einzigartiger Fund für alle, die die Kombination aus fruchtig und sauer liebe

**Brauerei:** Anderson's Craft
**Bierstil :** Sour - Fruited
**Alkohol:** 5.9%
**Bitterwert:** 1/5
**Temperatur:** 6-8 °C
**Gericht:** Nachspeise, Weichkäse

## 3



### [ABO NOV] Jopen / Camba Bavaria So Fresh, So Clean

Jopen und Camba Bavaria aus Deutschland haben dieses Bier zusammen gebraut. Der frische Hopfen wurde von Hand aus den Hopfenfeldern von Davidse und der Hallertau ausgesucht. Die Hallertau liegt in Bayern und ist ein bekanntes Hopfenanbaugebiet. Das Ergebnis ist ein Cold IPA mit 6%: trocken, sauber und knackig, ein bisschen wie ein stark gehopftes Lager. Im Glas findest du Zitrus und blumigen Hopfen. Die Bittere ist da, bleibt aber leicht und frisch.

**Brauerei:** Jopen
**Bierstil :** IPA - Cold
**Alkohol:** 6%
**Bitterwert:** 2/5
**Temperatur:** 6-8 °C
**Gericht:** Frittierte Snacks, Geflügel

## 4



### [ABO NOV] De Moersleutel Blueprints: Bubble Helmet

Moersleutel und Hop Revolution haben für dieses IPA ihre Kräfte gebündelt, und zwar rund um eine einzige Hopfensorte: frischen Riwaka. Der Hopfen aus Neuseeland ist heiß begehrt und für Grapefruit und Limette bekannt. Hier gibt Riwaka den Ton an, unterstützt von Nelson Sauvin und Cascade. Im Glas findest du Orange, Limettenschale und Grapefruit. Mit 6,5% Alkohol.

**Brauerei:** Moersleutel
**Bierstil :** IPA - New Zealand
**Alkohol:** 6.5%
**Bitterwert:** 3/5
**Temperatur:** 8-10 °C
**Gericht:** Geflügel, Fisch

## 5

### [ABO NOV] Croma Tropic Haze

Croma fing ohne eigene Brauerei an. Die Schwager Rodrigo Nogueira und Hector Aguilera ließen ihre Biere in Brauereien im Hinterland von São Paulo und in Minas Gerais brauen. Man nennt das Gypsy Brewing. Inzwischen hat Croma einen eigenen Brewpub in Vila Madalena in São Paulo. Tropic Haze ist ein juicy IPA, also ein NEIPA, mit 6,9% Alkohol. Wie es sich für den Stil gehört, ist er weich im Mund, mit fruchtigem Hopfen nach Mango, Ananas und Orange und nur wenig Bitterkeit.

**Brauerei:** Croma
**Bierstil :** IPA - New England / Hazy
**Alkohol:** 6.9%
**Bitterwert:** 2/5
**Temperatur:** 8-10 °C
**Gericht:** Grill, Geflügel

6

## [ABO NOV] Walhalla Double Elixer XIV

Riwaka stammt aus Neuseeland, Simcoe aus den USA. Zusammen prägen sie das Hopfenaroma dieses Double NEIPA von Walhalla aus Amsterdam. Riwaka ist bekannt für Citrus und Passionsfrucht, Simcoe liefert oft Kiefernnadeln, Citrus und tropische Früchte. Jedes Double Elixer dieser Serie hat seine eigene Hopfenkombination, und das hier ist die Nummer XIV. Im Glas ist es saftig und weich im Fruchtcharakter, die Bitterkeit bleibt niedrig.

**Brauerei:** Walhalla Craft Beer
**Bierstil :** IPA - Imperial / Double New England / Hazy
**Alkohol:** 8%
**Bitterwert:** 2/5
**Temperatur:** 8-10 °C
**Gericht:** Geflügel, Hartkäse

7



## [ABO NOV] Kompaan Battle Royale - Feint the Cross

Dieses Bier beginnt beim Hafer. Die Basis ist Pale Malz mit 9,5% Hafermalz. Der Hafer macht den Körper weicher und voller, sodass der Hopfen genug Halt hat. Es ist ein Double NEIPA, aber schwer wird er nicht. Die Bitterkeit bleibt sauber. Amarillo, Idaho 7 und Cascade sorgen für viel Citrus mit Orange und Grapefruit, dazu reifes tropisches Obst, Ananas und Steinobst. Ganz unten steckt ein bisschen Kiefer und Harz.

**Brauerei:** Kompaan
**Bierstil :** IPA - Imperial / Double New England / Hazy
**Alkohol:** 8.1%
**Bitterwert:** 2/5
**Temperatur:** 4-6 °C
**Gericht:** Frittierte Snacks, Salat

8

## [ABO NOV] Baxbier Heartbreak Hotel

Vom Heartbreak Hotel gibt es nur 20 Hektoliter, die Auflage ist also begrenzt. Bax Bier hat die Pastry Stout nach einer berüchtigten Dive Bar in Bremen benannt, die ganz in rotem Samt und rotem Neonlicht gehalten ist. Im Bier steckt jede Menge Schokolade, dazu Haselnuss, Praliné und eine ordentliche Portion Karamellmalz. Gebraut wurde außerdem mit 1.500 echten Waffeln. Mit 9% Alkohol ist es ein kräftiger Vertreter seines Stils.

**Brauerei:** Bax Bier
**Bierstil :** Stout - Pastry
**Alkohol:** 9%
**Bitterwert:** 2/5
**Temperatur:** 10-14 °C
**Gericht:** Nachspeise, Hartkäse

9

## [ABO NOV] VandeStreek / The Garden Fruit Fire

Rauch in einem Fruchtbier? Ja, dank Rauchmalz. Das ist Malz, das über Rauch getrocknet wurde. Hier sorgt es für einen sanften, rauchigen Abgang neben reifen Pflaumen und saftigen Kirschen. Das Bier reifte in Bourbonfässern, die oft Vanille mitgeben. Im Glas treffen also Vanille, dunkles Obst und Rauch aufeinander. Gebraut von vandeStreek zusammen mit The Garden. Mit 10% hat es ordentlich Wumms.

**Brauerei:** vandeStreek bier
**Bierstil :** Fruit Beer
**Alkohol:** 10%
**Bitterwert:** 1/5
**Temperatur:** 8-12 °C
**Gericht:** Nachspeise, Hartkäse

10




## [ABO NOV] Kees Final Verdict

Dieses kräftige Belgian Quadrupel entstand in Zusammenarbeit mit De Magistraat und verbindet eine vollmundige Malzbasis aus Pils, Munchener, Special B und Caramunich mit den Hopfensorten East Kent Goldings, Styrian Goldings und Admiral. Das Ergebnis ist ein komplexes Bier mit Karamell, Trockenfrüchten und Rosinen, ergänzt durch eine dezente Würze und einen warmen, runden Körper – weich-süß und eindrucksvoll bei 10 % ABV.

**Brauerei:** Kees
**Bierstil :** Belgian Quadrupel
**Alkohol:** 10%
**Bitterwert:** 1/5
**Temperatur:** 10-12 °C
**Gericht:** Nachspeise, Weichkäse