MR. HOP

MR. HOP PROEVERIJ CHEAT-SHEET

1

Tesselaar Strandstruner

Een koperen kleur zoals de brouwketels waar het in is gemaakt. Een naam zoals de brouwers ook af en toe zijn geweest en een smaak zoals alleen van het eiland kan komen. Deze Weizen is gebrouwen met heel licht geroosterde tarwemout. Dat geeft het bier een extra zoetje.

Brouwerij:	Tesselaar
Stijl:	Wheat Beer - Other
Alcohol:	5,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Pasta, Vis
Beoordeling:	6.9/10

2

Happy Demons Weizen Demons

Droog en fruitig gaan geweldig samen in een weizen. Deze klassieke weizen van Nederlandse bodem heeft het. De gebruikte hopsoort zorgt voor een fijne tropische toets.

Brouwerij:	Happy Demons
Stijl:	Wheat Beer - Hefeweizen
Alcohol:	5,5%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Barbecue, Droge worst
Beoordeling:	6.6/10

3

Rock City Daisy

Pils met hop. Dat klinkt heel oneerbiedig, maar beschrijft dit bier in de meest pure vorm. Double dryhopped, ondergistend gerstebier, waarbij Cascade, Centennial en Citra Cryo zijn gebruikt om heerlijke lentesmaken toe te voegen. De droge afdronk maakt het meteen ontzettend dorstlessend.

Brouwerij:	Rock City Brewing
Stijl:	Lager - IPL (India Pale Lager)
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Droge worst, Zachte kaas
Beoordeling:	7.2/10

4

Homeland Zeerover

Citra, Nectaron, Ahtanum en Idaho 7 in een IPA waaraan ook nog eens grapefruit is toegevoegd. Je kan je alleen maar voorstellen wat voor tropische verrassing dit moet worden. Als zeerover wil je hiermee lekker op een afgelegen eiland gaan zitten.

Brouwerij:	Homeland
Stijl:	IPA - Fruited
Alcohol:	6,8%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Barbecue, Gefrituurde snacks
Beoordeling:	7.1/10

5

Jeronimo Gin Kuifje

Het verwondert mij altijd hoe de frisse en kruidige smaken van witbier overeenkomen met die van gin. Het is dan ook geen wonder dat ze bij Jeronimo hebben besloten gin toe te voegen aan hun witbier. Wat mij betreft een heerlijke combinatie!

Brouwerij:	Jeronimo
Stijl:	Wheat Beer - Other
Alcohol:	7,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Harde kaas, Pasta
Beoordeling:	6.9/10

6

Brasserie Haacht Super 8 Rouge

Fruitbier, maar dan net wat anders. Haacht staat bekend om zijn krachtige klassiekers en zo is ook deze Super 8 Rouge een flinke rakker. De kleur van vloeibare aardbei, de geur van een snoepwinkel en de smaak van friszuur, gerijpt rood fruit.

Brouwerij: Haacht Brasserie
Stijl: Fruit Beer
Alcohol: 7,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Salade, Vis
Beoordeling: 6.6/10

7

Rood-Wit-Blauw

Driewerf hoera voor Nederland! Fier wappert de driekleur waarmee de trots der vaderlanden uitgesproken wordt. Vol overtuiging en strijdlustig vloeien de kruidige toetsen je keel in. Met vlag en wimpel geslaagd, al zeggen we het zelf.

Brouwerij: Mister Hop
Stijl: Belgian Tripel
Alcohol: 7,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Droge worst, Rood vlees
Beoordeling: 7.1/10

8

Paljas Tripel

Tripel zoals een Belgische tripel hoort te zijn. Zoet, fruitig, kruidig en machtig. Deze Paljas steekt de draak met andere tripels door ze exact na te doen en overal de sterkste punten uit te pakken. Een karikatuur vol karakter.

Brouwerij: Paljas
Stijl: Belgian Tripel
Alcohol: 8%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Salade, Vis
Beoordeling: 7.1/10

9

Novice Black Tripel

Verrassend, een bijna zwart bier met de frisheid en fruitigheid van een tripel. Je oog-neus coördinatie is even in verwarring. Droog, zoetig en een citrus bittere nasmaak. Met ook aroma's van verse broodkorstjes en wat karamel.

Brouwerij: Malheur
Stijl: Belgian Strong Dark Ale
Alcohol: 8.5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Droge worst, Gevogelte
Beoordeling: 7.0/10

10

X-Brewing Toka Loka

Tonkabonen en esdoornsiroop. Plakkerig en zoet, maar tegelijkertijd ontzettend zacht en complex. Een echte dessertstout vol smaak.

Brouwerij: X-Brewing
Stijl: Stout - Imperial / Double Pastry
Alcohol: 8,7%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 12 - 14 °C
Gerecht: Dessert, Rood vlees
Beoordeling: 7.9/10

11

100 Watt Pas De Problème BA Carcavelos

Geen probleem! Dan drink ik hem toch gewoon zelf op? Red ale met Kveik-gist en vijftien maanden gerijpt op Portugese Carcavelos dessertwijnvaten. Een complex bier met een alcoholische toets en een prominente plek voor de Carcavelos.

Brouwerij:	100 Watt Stadsbrouwerij Eindhoven
Stijl:	Red Ale - American Amber / Red
Alcohol:	9,2%
Bitterheid:	3/5
Serveren:	6-10 °C
Gerecht:	Barbecue, Harde kaas
Beoordeling:	7.9/10