MR. HOP

MR. HOP PROEVERIJ CHEAT-SHEET

1

Bird Brewery Luide Lijster

Deze ondergistende porter met sinaasappeltoevoeging heeft smaken van bittere espresso en pure chocolade. Ook komt een notige toets door. De sinaasappel geeft een zoet, fruitig en verwarmend gevoel af.

Brouwerij:	Bird Brewery
Stijl:	Porter - Other
Alcohol:	4,7%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Dessert, Harde kaas
Beoordeling:	6.3/10

2

Kaapse Bok

Een erg gave bok van de Rotterdamse Kaapse Brouwers! Wat zoete tonen in de geur en een volle smaak van de gebrande mouten, wat koffietoetsen en er zit zelfs een mooi rokerig aroma aan.

Brouwerij:	Kaapse Brouwers
Stijl:	Bock - Single / Traditional
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	3/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Gefrituurde snacks, Salade
Beoordeling:	6.6/10

3

Kees The Goat

The Greatest of all Time, dat is het klassieke Duitse bockbier volgens Kees. Hun eigen Bock hebben ze dan ook op klassieke Duitse wijze gebrouwen. Ondergistend, met Magnum en Spalter hoppen en Münchener en chocolade mouten. Klassiek, vol en vooral heerlijk van smaak.

Brouwerij:	Kees
Stijl:	Bock - Single / Traditional
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Droge worst, Harde kaas
Beoordeling:	6.8/10

4

Lobik Are You Not Entertained?

Als Maximus in de film Gladiator in plaats van zijn gladiatorengevechten dit bier aan Commodus kon geven, was het verhaal voor hem waarschijnlijk een stuk beter afgelopen. Maar goed, in die tijd dronken ze natuurlijk nog niet zo'n gave IPA's zoals Lobik nu weer heeft gemaakt. Met de hoppen Nectaron, Citra en Galaxy zijn er mooie citrustonen ontstaan en blijft er nog een fijn bittertje in het bier.I Am Entertained!

Brouwerij:	Lobik
Stijl:	IPA - New England / Hazy
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	4 - 6 °C
Gerecht:	Droge worst, Gefrituurde snacks
Beoordeling:	7.2/10

5

Bullhouse Brew Co Frank The Dank

Nee, dit is geen spelfout van de brouwerij die met onze Bierbaas Frank the Tank aan het mailen was. Het is wel een upgrade van het eerdere bier van Bullhouse, dat wel Frank the Tank heet. Deze versie heeft meer tonen van een echte West Coast IPA: dennen, danky, harsig en bitter.

Brouwerij:	Bullhouse
Stijl:	IPA - American
Alcohol:	6,7%
Bitterheid:	3/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Barbecue, Gefrituurde snacks
Beoordeling:	7.5/10

6

Jopen Raspberry Beeret

Een zachte exportstout met toevoeging van frambozen. Deze geven een friszure en iets zoete toets af aan de basis van koffie en chocolade. Een kleine hint van kokos zul je ook tegenkomen, als tegenhanger van de framboos.

Brouwerij: Jopen
Stijl: Stout - Other
Alcohol: 7,8%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Dessert, Harde kaas
Beoordeling: 6.9/10

7

Capucijn Abdijbier Tripel

Deze Tripel is een ode aan de Franse Kapucijnen. Ontzettend helder goudblond van kleur met een dikke schuimkraag. Zachte, moutachtige smaken zorgen ervoor dat dit een bijzonder goede doordrinker is.

Brouwerij: Budels
Stijl: Belgian Tripel
Alcohol: 8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Rood vlees, Zachte kaas
Beoordeling: 6.9/10

8

Brouwerij de Bie Winter Bie

Vrolijke kerst! Dat is het eerste waar ik aan denk bij dit bier. Licht kruidig, een klein zoetje en aardig wat koolzuur.

Brouwerij: Brouwerij de Bie
Stijl: Winter Warmer
Alcohol: 8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Barbecue, Harde kaas
Beoordeling: 6.7/10

9

NovaBirra Big Mama Stout

Met vijf soorten gerstemout en roggemout gebrouwen stout in klassieke Belgische stijl. Het gebruik van Willamette en Summit hopbloemen tijdens de kook, en dryhop met Amerikaanse hopsoorten geeft een krachtige bitterheid. De lagering met cacaonibs geeft een zoete chocoladetoets in de afdronk.

Brouwerij: NovaBirra
Stijl: Stout - American
Alcohol: 8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 12-14 °C
Gerecht: Harde kaas
Beoordeling: 7.2/10

10

Brouwerij Broers Imperial Stout

Een echte Imperial Stout. Met de flink gebrande mouten zijn er smaken van bittere chocolade en koffie ontstaan, het mondgevoel blijft nog steeds heerlijk romig.

Brouwerij: Brouwerij Broers
Stijl: Stout - Russian Imperial
Alcohol: 10%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Harde kaas
Beoordeling: 7.1/10