MR. HOP

MR. HOP PROEVERIJ CHEAT-SHEET

1

Loc Brewery Dinky

Als bijnaam van kleine locomotieven is het de perfecte naamgever voor en lichte NEIPA. Met Citra en Mosaic heeft dit bier smaken van citrus, lychees en perzik.

Brouwerij:	Loc Brewery
Stijl:	Pale Ale - New England / Hazy
Alcohol:	4,8%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Gefrituurde snacks, Harde kaas
Beoordeling:	7.2/10

2

Hofbräu HB Pure

Een rasechter Münchener Helles. Klassiek, ondergistend, hopbitterheid en clean. Dorstlessend en smaakvol is deze pils zeker.

Brouwerij:	Staatliches Hofbräuhaus München
Stijl:	Lager - Helles
Alcohol:	5,3%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Barbecue, Rood vlees
Beoordeling:	6.4/10

3

Letterbieren Bierclub November

Speciaal voor jou je voorletter! Gewoon voor in je schoen, of in je boom. Wat jij wil!

Brouwerij:	Hopfabet
Stijl:	Blonde Ale
Alcohol:	5,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Barbecue, Droge worst
Beoordeling:	6.7/10

4

Stadshaven Moray IPA

Bij Stadshaven hebben ze een IPA gebrouwen die je smaakpapillen aanvalt als een hongerige stadshaai. Moray IPA zit vol met tropische fruittonen en een vleugje dennen, alsof je midden in een zomers bos staat met een cocktail in je hand. Elke slok is een feestje van sappige smaken met een zachte, verfrissende afdronk.

Brouwerij:	Stadshaven Brouwerij
Stijl:	IPA - Other
Alcohol:	5,5%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Barbecue, Droge worst
Beoordeling:	6.8/10

5

Jopen Jubel Joop VI

Iedere vijf jaar brengt Jopen een jubileumbier uit. Dit is alweer de zesde keer, dus 30 jaar Jopen is een feit! Nelson Sauvin en Motueka zorgen voor fruitige tonen van witte wijn, kiwi, passievrucht en kruisbessen.

Brouwerij:	Jopen
Stijl:	IPA - Cold
Alcohol:	6%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Dessert, Harde kaas
Beoordeling:	7.1/10

6

Bierbrouwerij VD Volendam Vølenbock

Vølenbock is niet zomaar een bokbier; het is de bronstige mix van een jong veulen en een hongerige bok, speciaal voor oktober. Zodra dit bier de dijk op komt, wordt het menens – vol rijke, moutige tonen en een hint van herfstige kruiden die je bijna hoort burlen. Elke slok van Vølenbock brengt je dichter bij de wilde kant van Volendam, waar het bokbier rijkelijk vloeit.

Brouwerij:	Brouwerij VD Volendam
Stijl:	Bock - Single / Traditional
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Gevogelte, Rood vlees
Beoordeling:	6.5/10

7

De Molen Sorachi & Sriracha

Sorachi Ace als hopsoort en sriracha als smaakmaker. Durf jij het aan? In de basis toetsen van koffie en karamel, maar met die pikante bite van de sriracha om een goed tegenwicht te kunnen bieden.

Brouwerij:	De Molen
Stijl:	Porter - Smoked
Alcohol:	8%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	8-10 °C
Gerecht:	Dessert, Zachte kaas
Beoordeling:	7.1/10

8

De Grieze Pronka

Een ontzettend dikke barleywine met propolis. Wat propolis is? Een stofje dat door bijen geproduceerd wordt op basis van boomharsen en -knoppen. Door toevoeging van tonka heeft het bier zelfs wat weg van een stout. In ieder geval een verwarmend, geroosterd, zoet en complex bier.

Brouwerij:	De Grieze
Stijl:	Barleywine - Other
Alcohol:	10,4%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	Dessert, Zachte kaas
Beoordeling:	7.4/10

9

Homeland Vliegende Hollander

Vernoemd naar het bekendste schip ter wereld en met een ambitie even zo groot. Spookachtig duister, zijdezachte smaken van karamel, geroosterde gerst, koffie en donkere chocolade en met een gebalanceerde zoete en bittere afdronk.

Brouwerij:	Homeland
Stijl:	Stout - Oatmeal
Alcohol:	10,5%
Bitterheid:	3/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	Dessert, Zachte kaas
Beoordeling:	7.0/10

10

De Meester Winter Master

Een mooie dikke volle barleywine met toetsen van vanille, karamel, koffie en chocolade. Een rijke smaakcompositie en een echt winters gevoel.

Brouwerij:	De Meester
Stijl:	Barleywine - Other
Alcohol:	12%
Bitterheid:	3/5
Serveren:	8-10 °C
Gerecht:	Barbecue, Harde kaas
Beoordeling:	7.5/10