MR. HOP

MR. HOP PROEVERIJ CHEAT-SHEET

1

Oslo Brewing Steam Beer

Steambeer is een bierstijl die bij ons maar weinig voorkomt. Door het bier met lager-gist te brouwen en vervolgens op bovengistende temperaturen te vergisten krijgt het zijn bijzondere body en smaak. De crispness van de lager blijft intact, maar de volle smaken van een ale komen er in terug. Moutige karamel in de basis, een mintachtige hoptoets en een droge afdronk.

Brouwerij:	Oslo Brewing
Stijl:	California Common
Alcohol:	5%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Barbecue, Droge worst
Beoordeling:	6.6/10

2

Maisel & Friends Pale Ale

Een beetje het midden tussen een American IPA en een New England Pale Ale; een lichte kleur met een caramout als basis en een flinke hopkick, die een zachte en tropische afdronk teweegbrengt.

Brouwerij:	
Stijl:	Pale Ale - American
Alcohol:	5,2%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Barbecue, Gefrituurde snacks
Beoordeling:	7.1/10

3

Cornet Gold Blond

Als je [button /products/cornet-oaked]Cornet Oaked[/button] al lekker vond, maar iets minder alcohol en een wat frissere beleving wilt, dan moet je deze hebben. Ook deze is weer verrijkt met eikenhout voor een unieke, zachte smaak.

Brouwerij:	Brouwerij De Hoorn
Stijl:	Belgian Blonde
Alcohol:	5,8%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	Droge worst, Pasta
Beoordeling:	6.9/10

4

Kees Looking For The Summer

Ik kijk er al reikhalzend naar uit. Mijn summerbod is er klaar voor, de zonnebrilglazen gepolijst en de flipflops ingevet. Mosaic en Citra als hopsoorten geven dit bier een aroma van citrus en tropisch fruit, waar de vergisting heeft gezorgd voor een zachte en lange afdronk.

Brouwerij:	Kees
Stijl:	IPA - New England / Hazy
Alcohol:	6%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	Barbecue, Vegetarisch
Beoordeling:	7.1/10

5

Jopen / Pühaste Stoutlander

Een stout met overduidelijke roast-toetsen, maar ook een fruitige citrus is te ontwaren. Zoals American Stouts vroeger waren. Krachtig in de hoppen en vol in de roast.

Brouwerij:	Jopen
Stijl:	Stout - American
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	Barbecue, Droge worst
Beoordeling:	6.9/10

6

Baxbier Birds 'n Bees

Een bier gebrouwen zoals de klassieke Duitse meibocken dat ook worden. Een solide moutbasis met bloemige toetsen en toch zit er een mooie twist aan in de vorm van Simcoe hop. Een moderne meibock, waarover je nog veel kan vertellen. Net als over de bloemetjes en de bijtjes.

Brouwerij: Bax Bier
Stijl: Bock - Hell / Maibock / Lentebock
Alcohol: 7%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Dessert
Beoordeling: 6.9/10

7

Naastbos Psycho Passion

Deze New England IPA is verrijkt met een vleugje lactose en mango- en passievruchtpuree. De body is door deze toevoegingen veel dikker dan je zou verwachten. Heel zacht van smaak en meteen je dagelijkse vitamientjes binnen!

Brouwerij: Naastbos
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 7,7%
Bitterheid: 5/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Barbecue, Droge worst
Beoordeling: 7.0/10

8

Homeland Okura NEIPA

Voor hotel Okura in Amsterdam wordt eens per jaar een uniek bier gebrouwen door Homeland. Ditmaal is het een New England IPA geworden die door Chefkok Arjan Speelman van 2-sterren hotelrestaurant Ciel Bleu als persoonlijke favoriet is uitgeroepen. Toetsen van kumquat en passiebes geven het bier een tropisch gevoel, dat die 'blauwe hemel' in het gevoel perfect weet te weerspiegelen.

Brouwerij: Homeland
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas
Beoordeling: 7.5/10

9

Omer VanderGhinste Ypra Hoppy Tripel

Deze klassieke Belg met hergisting op fles heeft in de basis een soepele en fruitige tripel, met een lange afdronk. Een fijne zoetigheid komt bij iedere slok terug en een licht bittertje maakt het volledig af.

Brouwerij: Omer Vander Ghinste
Stijl: Belgian Tripel
Alcohol: 10%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Droge worst, Pasta
Beoordeling: 7.3/10

10

De Moersleutel Pastry Factory: Sticky Toffee Pudding

Iedere keer als ik zo'n Pastry Factory voorbij zie komen begin ik al bijna mijn vingers af te likken. Ditmaal de Sticky Toffe Pudding variant. Je kan je wel voorstellen welke smaken je mag verwachten, toch? Heerlijke karamel, dadels, vanille, fudge en wat donker fruit. Puur genot.

Brouwerij: Moersleutel
Stijl: Stout - Imperial / Double Pastry
Alcohol: 10%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas
Beoordeling: 8.2/10