

1



De Molen Pruim & Wijn

Deze naam refereert niet naar de Japanse pruimenwijn Choya of naar een Gerstewijn, maar puur naar de smaakmakers van de Quadrupel: pruimen en rode wijn. Een erg verrassende, maar zeker geslaagde combinatie die de Molen hier heeft gebrouwen waar de warme tonen van het fruit en de wijn heel mooi samen gaan met de donkere mouten van het bier.

Brouwerij:	De Molen
Stijl:	
Alcohol:	%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	dessert, zachte-kaas
Beoordeling:	7.4/10

2



Muifel Hoppy Weizen Lente Bier

Dit op tarwebasis gebrouwen lentebier is verrijkt met Citra en Bavaria Mandarina hop voor een zachte en zoete citrustoets. Heerlijk verfrissend voor die eerste zonnestralen die op je gezicht schijnen, of om lekker in je voortuin op je tuinstoelen naar binnen te gieten zoals ze in Oss gewend zijn.

Brouwerij:	Muifelbrouwerij
Stijl:	Wheat Beer - Hopfenweisse
Alcohol:	4,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	barbecue, droge-worst

3



Kompaan Witte Was

Via de muziekgroep Goldband kwamen we er al achter dat een goede Witte Was in Den Haag zeker op prijs wordt gesteld, zo ook bij Kompaan! Een hele fijne dorstlesser met szechuan peper en meloen, erg lekker op een terras met de voorjaarszon op je kruin. "Nog een laatste witte was' witte was Witte was' witte was..."

Brouwerij:	Kompaan
Stijl:	
Alcohol:	5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	gefruurde-snacks, salade

4



Black's Kinsale KPA

Tropische smaken en een moutige basis die samenkomen door het gebruik van Cascade en Citra hop. Prachtig gebalanceerd tot een verfrissende romige Pale Ale.

Brouwerij:	Blacks
Stijl:	Pale Ale - American
Alcohol:	5%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	dessert, rood-vlees
Beoordeling:	7.2/10

5



Gooisch Saison

Dit is het schoolvoorbeeld van een saison. Een fijne bubbel die niet overheerst, droog in de afdronk, iets zoet fruitig en in de verte iets kruidig ook.

Brouwerij:	Gooische Bierbrouwerij
Stijl:	Farmhouse Ale - Saison
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	4/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling:	6.9/10

6



De Werf Luxum

Deze zachte en lichte NEIPA is vernoemd naar het zachte schijnsel van de vuurtorens die lokale schippers al van ver herkenden. Het bier zelf is dan ook een heerlijk lichte en zachte NEIPA met een tropisch zoete ondertoon.

Brouwerij: Brouwerij De Werf
Stijl:
Alcohol: 6,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks

7



Berging NWST

OPRUIMING! In de brouwerij dan hè. Daar hadden ze mouten en hoppen over, waarmee deze No Waste gebrouwen is. Meer dan tien verschillende soorten mout samen zorgen voor deze donkerbruine kleur, waarbij een onbekend aantal soorten hop zorgen voor een heerlijke bitterheid, complexe diepgang en fijne afdronk.

Brouwerij: Berging Brouwerij
Stijl: IPA - Black / Cascadian Dark Ale
Alcohol: 6,66%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: droge-worst, harde-kaas

8



Stigbergets / Omnipollo Uno 2

Ik trek even een reverse card, of twee. Stigbergets en Omnipollo hebben samen deze dikke, sappige New England Double IPA gebrouwen als navolging van het succesnummer Uno IPA. Deze versie heeft een mooie romige body, smaken van druif en zachte hoppen en een krachtige alcoholzoetheid.

Brouwerij: Stigbergets
Stijl: IPA - Imperial / Double
Alcohol: 8%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 8.1/10

9



Brewdog Barn Dance

Deze American Barleywine is precies wat je daar van mag verwachten: zoete mouten en krachtige hoppen die samen een gelaagde, heldere karameltoets geven met een bittere afdronk.

Brouwerij: BrewDog
Stijl: Barleywine - American
Alcohol: 9,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: barbecue, harde-kaas
Beoordeling: 7.7/10

10



Kronenburger Brouwers St.Stevens 1275

Nijmeegs trots. De Kronenburger Brouwers hebben deze quadrupel gebrouwen met de Stevenskerk in het achterhoofd én op de achtergrond. Een soepele, ronde quadrupel met zoete, moutige toetsen en een kruidige afdronk.

Brouwerij: Kronenburger Brouwers
Stijl: Belgian Quadrupel
Alcohol: 9,8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 10 - 12 °C
Gerecht: dessert, harde-kaas
Beoordeling: 7.5/10