MR. HOP

MR. HOP PROEVERIJ CHEAT-SHEET

1



[ABO NOV] ROTT.savoi

Brouwerij: Rott Brouwers
Stijl: Stout - Imperial Pastry
Alcohol: 0%
Bitterheid: 0/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Dessert, Gefrituurde snacks

2



[ABO NOV] Anderson's Brewery Purple Panther

Deze Berliner Weisse–interpretatie combineert een levendige zuurte met sappige zwarte bes. Hij is droog, knisperend en met 5,9 % alcohol elegant geïntegreerd. Een unieke vondst voor wie houdt van het fruitige gecombineerd met het zure.

Brouwerij: Anderson's Craft
Stijl: Sour - Fruited
Alcohol: 5.9%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas

3



[ABO NOV] Jopen / Camba Bavaria So Fresh, So Clean

Jopen en Camba Bavaria uit Duitsland brouwden dit bier samen, met verse hop die met de hand is uitgekozen uit de hopvelden van Davidse en Hallertau. Hallertau ligt in Beieren en is een bekend hopgebied. Dit is een cold IPA: droog, schoon en knapperig, een beetje als een lager met veel hop. Je proeft citrus en bloemige hop. Bitter, maar licht en fris.

Brouwerij: Jopen
Stijl: IPA - Cold
Alcohol: 6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: Gefrituurde snacks, Gevogelte

4



[ABO NOV] De Moersleutel Blueprints: Bubble Helmet

Moersleutel en Hop Revolution bundelden hun krachten voor deze IPA, en ze deden het rond één hopsoort: verse Riwaka. Die hop uit Nieuw-Zeeland is razend gewild en staat bekend om grapefruit en limoen. Hier voert Riwaka de boventoon, met Nelson Sauvin en Cascade als steun. Je proeft sinaasappel, limoenschil en grapefruit.

Brouwerij: Moersleutel
Stijl: IPA - New Zealand
Alcohol: 6.5%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Gevogelte, Vis

5

[ABO NOV] Croma Tropic Haze

Croma begon zonder eigen brouwerij. De zwagers Rodrigo Nogueira en Hector Aguilera lieten hun bieren brouwen in fabrieken in het binnenland van São Paulo en in Minas Gerais. Dat heet een zigeunerbrouwerij. Inmiddels heeft Croma een eigen brewpub in Vila Madalena in São Paulo. Tropic Haze is een juicy IPA, oftewel een NEIPA. Zoals bij die stijl hoort is hij zacht van mond, met fruitige hop als mango, ananas en sinaasappel en weinig bitterheid.

Brouwerij: Croma
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 6.9%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Barbecue, Gevogelte

6

[ABO NOV] Walhalla Double Elixer XIV

Riwaka komt uit Nieuw-Zeeland, Simcoe uit Amerika. Samen geven ze deze double NEIPA van Walhalla uit Amsterdam zijn hoparoma. Riwaka staat bekend om citrus en passievrucht, Simcoe geeft vaak dennen, citrus en tropisch fruit. Elke Double Elixer in deze serie heeft een eigen hopcombinatie, en dit is nummer XIV. Je proeft sappig, zacht fruit met een lage bitterheid.

Brouwerij: Walhalla Craft Beer
Stijl: IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alcohol: 8%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 8-10 °C
Gerecht: Gevogelte, Harde kaas

7



[ABO NOV] Kompaan Battle Royale - Feint the Cross

Dit bier begint met haver. De basis is pale mout met 9,5% gemoute haver. Die haver geeft een zachter, vol mondgevoel, zodat de hop genoeg body heeft om op te leunen. Het is een double NEIPA, maar zwaar wordt hij niet. De bitterheid blijft schoon. Amarillo, Idaho 7 en Cascade geven veel citrus, sinaasappel en grapefruit, met rijp tropisch fruit, ananas en steenfruit. Onderin vind je een beetje dennen en hars.

Brouwerij: Kompaan
Stijl: IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alcohol: 8.1%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: Gefrituurde snacks, Salade

8

[ABO NOV] Baxbier Heartbreak Hotel

Van Heartbreak Hotel is maar 20 hectoliter gebrouwen, dus dit is een beperkte oplage. Bax Bier noemde de pastry stout naar een beruchte dive bar in Bremen, vol rood fluweel en rood neonlicht. In het bier zit veel chocolade, met hazelnoot, praliné en een flinke dosis karamelmout. Er is ook gebrouwen met 1.500 echte wafels.

Brouwerij: Bax Bier
Stijl: Stout - Pastry
Alcohol: 9%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-14 °C
Gerecht: Dessert, Harde kaas

9

[ABO NOV] VandeStreek / The Garden Fruit Fire

Rook in een fruitbier? Ja, dankzij gerookte mout. Dat is mout die boven rook is gedroogd. Hier geeft die een zachte, rokerige afdronk naast rijpe pruimen en sappige kersen. Het bier rijpte op bourbonvaten, die vaak vanille meegeven. Je proeft dus vanille, donker fruit en rook. Gebrouwen door vandeStreek samen met The Garden.

Brouwerij: vandeStreek bier
Stijl: Fruit Beer
Alcohol: 10%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 8-12 °C
Gerecht: Dessert, Harde kaas

10



[ABO NOV] Kees Final Verdict

Deze krachtige Belgian Quadrupel ontstond in samenwerking met De Magistraat en combineert een volle moutbasis van Pils, Munchener, Special B en Caramunich met hopvariëteiten East Kent Goldings, Styrian Goldings en Admiral. Het resultaat is een complex bier met karamel, gedroogd fruit en rozijnen, aangevuld met een subtiele kruidigheid en een warme, ronde body – heerlijk zachtzoet en indrukwekkend bij 10 % ABV.

Brouwerij: Kees
Stijl: Belgian Quadrupel
Alcohol: 10%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: Dessert, Zachte kaas