

1



Salt Huckaback

Vanuit Saltaire UK komt deze brouwerij met een dikke vette NEIPA. Zoete, tropische smaken waaronder mango, citroen en limoen. De lange, zachte afdronk zorgt voor een heerlijke sensatie.

Brouwerij:	Salt
Stijl:	IPA - New England / Hazy
Alcohol:	5,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6 - 10 °C
Gerecht:	barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling:	7.5/10

2



Mannenpap Sour Power Passionfruited

Passievrucht, mango, mandarijn, hazy, geel, zonnig, zuur, fris, dorstlessend. Stuk voor stuk de sublieme kenmerken van deze nieuwe versie van de Sour Power.

Brouwerij:	Mannenpap
Stijl:	Sour - Fruited
Alcohol:	5,6%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	barbecue, salade

3



St. Austell Mena Dhu

Met een naam die refereert naar Zwarte Heuvel in het Cornish, weet je al meteen wat je mag verwachten van dit bier. Pikzwart, vol toetsen van geroosterde koffie, chocolade en eiken en slechts 4,5% alcohol.

Brouwerij:	St Austell
Stijl:	Stout - English
Alcohol:	6%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	8-10 °C
Gerecht:	barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling:	7.4/10

4



Sori Brewing / Neon Raptor Cookies With Dinos

Waar de Dinos duidelijk vanuit Neon Raptor komen, komen de Cookies vanuit de wereld van cannabis. Terpenen van de cannabissoort Girl Scout Cookies zijn gebruikt om de smaak van dit bier te versterken, waardoor extra citrusachtige toetsen uitgelicht worden.

Brouwerij:	Sori Brewing
Stijl:	IPA - New England / Hazy
Alcohol:	6%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6 - 10 °C
Gerecht:	barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling:	7.1/10

5



Kompaan Lefgozer

Kompaan heeft weer een heerlijk witbier gemaakt. De klassieke smaken van koriander, banaan en citrus komen goed boven en de moutbasis is duidelijk te proeven. Licht bitter en heerlijk verfrissend.

Brouwerij:	Kompaan
Stijl:	Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alcohol:	6%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	gefrituurde-snacks, salade
Beoordeling:	6.9/10

6



Pöhjala / North Old World Blues

Vanuit North in Leeds werd het gebruik van nobele hopsoorten ingebracht, terwijl Pöhjala zorgde voor de moderne hopsoorten. Samengevoegd en met een dubbele dryhop resulteert dit in 'citrus-forward' NEIPA met heerlijke toetsen van mandarijn, steenfruit en citrus.

Brouwerij: Pöhjala
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, droge-worst
Beoordeling: 7.6/10

7



Wentersch Zonnebock

'Een bier dat de winter doet vergeten'. Met verse hop en klassieke vloermout is dit bier een puur Achterhoekse product. Ondergistend lentebier met een frisse afdronk.

Brouwerij: Wentersch
Stijl: Bock - Hell / Maibock / Lentebock
Alcohol: 7%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: droge-worst, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 7.3/10

8



FYB Blonde - Fruity Basil

Basilicum in bier geeft een overheerlijk frisse toets en kruidige beleving. Ik ben zelf meteen enthousiast als ik dit zie. Schenk het bier in, proef het bier en schenk dan het busje bij het bier. Wanneer je het nu meteen nog eens proeft, zul je nog niet veel smaakverschil bemerken, maar laat het een minuutje of twee intrekken en je hebt een compleet ander bier.

Brouwerij: FYB
Stijl: Blonde / Golden Ale - Other
Alcohol: 7,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: droge-worst, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 6.9/10

9



IV:UUR WaskNEIPA 4

De vierde iteratie van een geweldig concept. Triple dryhopped met wel zes verschillende hopsoorten. Een heerlijk tropische smaaksensatie met een aardig alcoholpercentage en dito aroma.

Brouwerij: IV:UUR
Stijl: IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alcohol: 8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, droge-worst
Beoordeling: 7.6/10

10



Nøgne Ø Two Captains

Jan Halvor Fjeld is de winnaar van het Noorweegse thuisbrouw kampioenschap in 2010 met deze Imperial IPA welke hij gebrouwen heeft bij/met Nøgne Ø. En natuurlijk zijn ze bij Nøgne Ø trots dat ze dit bier samen met hem mochten brouwen. Een bier wat door z'n enorme hoeveelheid mout mooi zacht is geworden en lekker in balans is met een prettige bitterheid. Tonen van karamel, sinaasappel, tropisch fruit en kruiden.

Brouwerij: Nøgne ø
Stijl: IPA - Imperial / Double
Alcohol: 8.5%
Bitterheid: 5/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 7.8/10