

1



Jopen / Alder Brewing Let's Get Stout

Deze dry stout laat goed zien waarom de samenwerking tussen Jopen en Alder hier het verschil maakt. Waar de naam uitnodigt tot iets luchtigs, blijft het bier zelf strak en klassiek opgebouwd, met geroosterde mout, lichte koffietoetsen, donkere chocolade en een droge afdronk. Daardoor voelt dit bier toegankelijk, maar niet vlak. Juist in die balans komt het karakter van beide brouwers mooi samen. Droog, geroosterd, koffieachtig en licht chocoladeachtig.

Brouwerij:	Jopen
Stijl:	Stout - Irish Dry
Alcohol:	4,2%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	barbecue, droge-worst

2



Lieber Waldi Leeve Waldi

Hier spreekt geen schreeuwerige hopbom, maar een Keulse klassieker met een modern staartje. Deze Wiess blijft trouw aan haar oorsprong met gerstemout, tarwemout en gist, terwijl drooghop met Saphir voor een frisse, kruidige en licht fruitige toets zorgt. Juist daarom past Lieber Waldi hier zo goed, een brouwerij uit Köln die lokale biercultuur niet kopieert, maar speels opnieuw laat blaffen. Droog, fris, licht fruitig en kruidig.

Brouwerij:	Lieber Waldi
Stijl:	Kölsch - Wiess
Alcohol:	4,8%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	4 - 6 °C
Gerecht:	droge-worst, gefrituurde-snacks

3



Van Moll Holy Hopster

In Eindhoven brouwt Van Moll graag bieren met karakter en een flinke dosis hop, en deze IPA laat dat duidelijk zien. De naam verwijst speels naar een bijna heilige toewijding aan hop, iets waar de brouwers bekend om staan. Verwacht een fris en hoppig profiel met citrusachtige tonen, lichte tropische fruitigheid en een aangenaam bitter randje dat het geheel levendig houdt. Hoppig, fruitig, fris

Brouwerij:	Van Moll
Stijl:	IPA - Fruited
Alcohol:	6%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	barbecue, gefrituurde-snacks

4



Maisel & Friends Artbeer #8 Lobster Robin

Onder het kleurrijke etiket schuilt een Hazy IPA die perfect past bij de speelse energie van Lobster Robin. De Artbeer reeks draait om de ontmoeting tussen brouwerij en kunstenaar, en dat proef je terug in een modern, sappig en toegankelijk bier. Zachte haze, romige body en frisse doordrinkbaarheid geven ruimte aan tropische tonen die levendig en uitnodigend blijven. Fruitig, fris en romig, met perzik, passievrucht en citrus.

Brouwerij:	Maisel & Friends
Stijl:	IPA - New England / Hazy
Alcohol:	6%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	barbecue, gefrituurde-snacks

5



Bax Bier Flamboyant Flamingo

Deze pastry sour pakt meteen uit met een uitgesproken opbouw van fruit en zuren. Dertig procent sappige perzik geeft het bier veel body en een zachte, volle fruitigheid, terwijl dragonfruit en hibiscus het profiel exotisch en bloemig optillen. Daardoor blijft dit blik niet alleen opvallend, maar ook overtuigend fris en dorstlessend. Fruitig, zuur en verleidelijk luid, precies het soort bier dat je minstens één keer geproefd wilt hebben.

Brouwerij:	Bax Bier
Stijl:	Sour - Smoothie / Pastry
Alcohol:	6,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	barbecue, dessert

6



De Moersleutel Blueprints: Rocket Ship

Deze West Coast IPA schiet strak uit het blik, met rijst in de storting voor een licht lichaam en een droge, snelle afdronk. Mosaic, Simcoe en Cryo hop geven citrusschil, den en hars, met tropisch fruit als extra stuwkracht. Rocket Ship past daardoor verrassend goed bij Artemis II, die op 6 april 2026 langs de maan vlogt, helder, precies en zonder omweg naar zachte haze.

Brouwerij: Moersleutel
Stijl: IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alcohol: 7,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, harde-kaas

7



Vocation Jamageddon

Op een avond waarop zoet en donker elkaar vonden, kwam dit bier precies op tijd. Eerst aardbei en vanille, zacht en rond, daarna cacao en een vleug roast die alles meer diepte gaf. Zo rolt deze pastry stout niet log maar loom, als een dessert dat langzaam blijft lonken en bij elke slok nog wat langer wil blijven wonen. Jammy, romig, chocoladeachtig en licht geroosterd.

Brouwerij: Vocation
Stijl: Stout - Pastry
Alcohol: 8%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: dessert, gefrituurde-snacks

8



Frau Gruber Spiky Sago

Deze Triple New England / Hazy laat zien hoe ver moderne hoptechniek kan gaan. Met Mosaic Incognito, Citra Cryo, Krush Cryo en El Dorado Cryo krijgt dit bier een sappig en hoppig profiel vol citrus, mango, perzik en zachte bloemige tonen. De volle body en beheerste bitterheid houden alles romig en verleidelijk. Een krachtige keuze voor liefhebbers die groot aroma en maximale drinkbeleving zoeken.

Brouwerij: Frau Gruber
Stijl: IPA - Triple New England / Hazy
Alcohol: 9,8%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks

9



Põhjala Kaja (Cellar Series)

Deze imperial porter bouwt diep en gelaagd op, met 13,5 procent alcohol en een rijke basis die extra intensiteit krijgt door rijping op Finse roggewhiskyvaten. De infusie met amburana hout voegt daar warme tonen van vanille, kaneel en geroosterd eiken aan toe. Daardoor voelt dit bier vol, zacht en sensueel, met mokka, zoet roggebrood en een kruidig, licht bitter randje dat lang blijft hangen.

Brouwerij: Põhjala
Stijl: Porter - Imperial / Double Baltic
Alcohol: 13,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: harde-kaas, rood-vlees