

1



Lieber Waldi / White Dog Good Old Doggy Days

Waar beide brouwers een brouwerijhond hadden, is die van White Dog onlangs overleden. Ter ere daarvan is de collab tussen beide brouwerijen vernoemd naar de goede oude tijd waarin beide brouwerijhonden nog samen uit één drinkbak slurpten. Een craft helles met frisse, kruidige toetsen en een moutige afdronk.

Brouwerij: Lieber Waldi
Stijl: Lager - Helles
Alcohol: 5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4 - 6 °C
Gerecht: droge-worst, harde-kaas
Beoordeling: 7.8/10

2



Tiny Rebel Sleight Puft The Cherry One

De pièce de résistance van de Sleight Ride serie van 2023. De fluffy marshmallow porter als basis, aangevuld met kersenlikeur voor een heerlijk winterse beleving.

Brouwerij: Tiny Rebel Brewing Co
Stijl: Porter - Other
Alcohol: 5,2%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: dessert, harde-kaas
Beoordeling: 6.5/10

3



Brewdog Grind

De Schotten van Brewdog weten wel wat van stouts. En zeker wanneer je een koffiestout mét echte barista's brouwt. Nee, niet er in, maar die brouwen mee. Koffie en bier gaan perfect samen in dit romige bier. Donkere chocolade en een droge afdronk.

Brouwerij: BrewDog
Stijl: Stout - Coffee
Alcohol: 6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, harde-kaas
Beoordeling: 7.6/10

4



Brouwerij 't Smakt Solar

Een zachte zweem van vanille en houttannines komt door op de bloemige vlierbloesem uit het basisbier. Waarom? Omdat het bier gerijpt heeft op ongebruikt Frans eikenhout.

Brouwerij: T Smakt
Stijl: Belgian Blonde
Alcohol: 6,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: droge-worst, harde-kaas

5



Maisel & Friends Artbeer #5 Super A

De Nederlandse straatartiest Super A is kind aan huis bij Maisel en heeft een van zijn kunstwerken ter beschikking gesteld om als etiket te kunnen dienen. Geïnspireerd door de kat van Alice in Wonderland uiteraard. Hazy, fris, fruitig en een klein bittertje.

Brouwerij: Brauerei Gebr. Maisel
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 6,7%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 7.8/10

6



Guilty Monkey Hazy DIPA

Harsige toetsen gecombineerd met tropisch fruit en een droge afdronk. De bitterheid komt heerlijk door en een witgele, troebele kleur geeft een frisse indruk. Hazy for sure!

Brouwerij: Guilty Monkey
Stijl: IPA - Imperial / Double
Alcohol: 7%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, vis
Beoordeling: 7.3/10

7



Rochefort Triple Extra

Als enige bier van deze brouwerij een blond bier. Inmiddels alweer drie jaar geleden voor het eerst gebrouwen voor hun 100-jarige bestaan, maar nu voor het eerst beschikbaar bij ons. Een kruidige, frisse tripel met een lange afdronk. Een echt trappistenbier vol klassieke elementen.

Brouwerij: Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy
Stijl: Belgian Tripel
Alcohol: 8,1%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: pasta, rood-vlees
Beoordeling: 7.5/10

8



Jopen Black Hop Sun

Zoete, fruitige en chocolade-achtige black IPA. Alsof er soort van donkere karamel- en chocoladetonen willen doordringen, maar het dan ineens wat fruitig wordt en die donkere tonen weer naar de achtergrond verdwijnen.

Brouwerij: Jopen
Stijl: IPA - Black / Cascadian Dark Ale
Alcohol: 9%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: barbecue, droge-worst
Beoordeling: 7.4/10

9



Avec les bons vœux de la brasserie Dupont

Ooit gebrouwen als cadeau voor de beste klanten van Dupont. Tegenwoordig staat men elk jaar in de rij om flessen Bons Voeux te reserveren. Je kunt de fles van vorig jaar opdrinken en deze laten staan voor volgend jaar. Geen probleem. De zacht hoppige en bittere smaak met fruitige accenten zal zich ontwikkelen door nagisting in de fles. In plaats van 'goede wensen' hadden ze het ook net zo goed 'juweeltje' kunnen noemen. Ach ja, niet iedereen heeft van die briljante ideeën net als ik.

Brouwerij: Brasserie Dupont
Stijl: Saison / Farmhouse Ale
Alcohol: 9,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: salade
Beoordeling: 8.9/10

10



Northern Monk Festive Star 2023

Deze zijdezachte porter met kaneel, vanille en chocoladetoetsen geeft met zijn romige afdronk de perfecte vibe voor tijdens de feestdagen. Te serveren bij een krachtige runderstoof of bij een chocoladedessert. Zelfs bij rood fruit past deze combinatie geweldig. De kaneel komt maar licht door en de rest van de smaken exploderen in je mond.

Brouwerij: Northern Monk
Stijl: Porter - Other
Alcohol: 12%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: barbecue, droge-worst
Beoordeling: 7.8/10

11



Zuyd My Life Is Not Complete Without This Italian Tiramisu Pastry Stout

Stom genoeg ben ik deze vergeten te behandelen in de video. Een van Zuyd's meest gevraagde stouts ooit. Als basis een mega-zoete chocoladestout. Amaretto als toevoeging en ook wat moccha koffie. Een snufje vanille en wat chocoladechips. Tiramisu in een flesje volgens het recept van Da Nonna, met Zuydelijke invloeden natuurlijk.

Brouwerij:	Zuyd
Stijl:	Stout - Pastry
Alcohol:	12%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	dessert, zachte-kaas
Beoordeling:	9.1/10