

1



Pöhjala Ocean Road

Stel je voor dat je over de Great Ocean Road in Zuid Australië rijdt. Tasmanië is nog het enige stukje land tussen jou en 3000 kilometer verder de zuidpool. Deze weg heeft de inspiratie verzorgd voor deze Australian East Coast Style Pale Ale met Australische en Nieuw-Zeelandse hopsoorten.

Brouwerij: Pöhjala
Stijl: Pale Ale - Australian
Alcohol: 4,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, rood-vlees
Beoordeling: 7.0/10

2



Dutch Bargain Mosselbier Aquamosseel

Frisse gember en verbena in een witbier. Wat past er nou beter bij klassieke mosselen? Dit Zeeuwse hoogstandje is een samenwerking tussen een van Zeelands grootste mosselvisserij en Dutch Bargain. Buiten dat het goed bij mosselen past is het ook nog ontzettend verfrissend en dorstlessend, dus op het strand of aan het water in de bloedhete zon mag dit bier ook niet ontbreken.

Brouwerij: Dutch Bargain
Stijl: Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alcohol: 4,6%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: gevogelte, vis

3



Bird Brewery Ooievaarsbek

Friszuur en heerlijk zacht door het gebruik van roze guave. Een absolute dorstlesser voor in warme tijden. Je hoeft nog niet voor de geraniums te zitten om deze ooievaarsbek te kunnen drinken hoor.

Brouwerij: Bird Brewery
Stijl: Sour - Fruited
Alcohol: 5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, gevogelte
Beoordeling: 7.0/10

4



Berging RAW

Berging bestaat tien jaar en viert dat met een historisch bier. Deze RAW ale stamt uit de tijd van de Vikingen, toen er nog gebrouwen werd zonder het wort te koken. Rauw bier dus. Berg je maar voor de intense smaken en fruitige aroma's.

Brouwerij: Berging Brouwerij
Stijl: Other - Raw Ale
Alcohol: 5,2%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: droge-worst, harde-kaas

5



ROTT.bloom

De zomerse smaken en kleuren van dit bier zijn de voorbode voor een perfecte zomer. Double Dryhopped en heerlijk vol van smaak met een zachte, fruitige basis.

Brouwerij: Rott Brouwers
Stijl: Pale Ale - New England / Hazy
Alcohol: 5,5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: dessert, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 7.7/10

6



Waterland Broeker Blonde

Nabij Monnickendam waar Waterland gevestigd is, ligt natuurlijk Broek In Waterland. Daar moet natuurlijk ook een bier naar vernoemd worden hebben ze gedacht en zo geschiedde. Een mooie zachte, soepele blonde met een heerlijke body. Licht hoppig en een kleur alsof de zon er constant op schijnt.

Brouwerij: Bierderij Waterland
Stijl: Blonde Ale
Alcohol: 6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: harde-kaas
Beoordeling: 6.7/10

7



Van Moll Perfect Kiss

Dit is een heel toffe combinatie. Sowieso is aardbei met basilicum dat al, maar met een druppeltje citroen er bij geeft het een nog frissere en zeer gelaagde dimensie. Die oranje kleur maakt het ook nog eens een pracht om te zien!

Brouwerij: Van Moll
Stijl: Sour - Fruited
Alcohol: 6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 6.9/10

8



Hôrster Beer Brouwers Waerse Witte 33cl

Fris, kruidig en fruitig. De dikke basis laat het bier wat zoetig lijken en dat typerende tarwesmaakje geeft het een friszurig karakter mee. Het totaal is mooi in balans en zorgt voor een doordrinkbaar witbier en een heerlijke zomer.

Brouwerij: Horster Beer Brouwers
Stijl: Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alcohol: 6%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: gevogelte, salade
Beoordeling: 7.2/10

9



Vals Plat Inca-Pabel

Gember en citroengras zijn altijd een goede combinatie. De jonge gember overheerst niet en de citroengras is mooi gebalanceerd aanwezig. Frisheid spat je glas uit, maar ik vraag me stiekem wel een beetje af wat gember en citroengras met de naamgevende Inca's te maken hebben...

Brouwerij: Vals Plat
Stijl:
Alcohol: 6,2%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: droge-worst, vegetarisch

10



De Molen Koel & Krachtig

Het eerste bier van De Molen op blik! Een hele stap dus. In de neus ruik je duidelijk de aroma's die horen bij Ekuanot, Amarillo en Citra hoppen. De dorstlessende smaak en afdronk komen vooral door het gebruik van ongemoute granen.

Brouwerij: De Molen
Stijl: IPA - Cold
Alcohol: 7,1%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: droge-worst, gefrituurde-snacks