

1



Walhalla Oceanus

Deze fruited sour is licht, strak en maximaal verfrissend. Citroen en limoen trekken de zuren helder naar voren, terwijl een tik zeezout de frisheid verdiept zonder zwaar te worden. Met 3,7 procent alcohol blijft dit bier slank en dorstlessend. Oceanus past perfect bij Walhalla's goddelijke naamwereld: helder, zilt, sappig en recht uit de branding. Smaken: citroen, limoen, zeezout, frisse zuren en lichte fruitigheid.

Brouwerij: Walhalla Craft Beer
Stijl: Sour - Fruited
Alcohol: 3,7%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, harde-kaas

2



Metalhead Punk Rocker Porter

Deze American porter voelt als een drie akkoorden nummer in blik. Kort, donker en zonder zin in brave praat. Het label zet de stemming op maximaal, maar de smaak houdt de controle met geroosterde mout, koffie, cacao en droge bitterheid. Geen luxe dessert, geen nette proefnotitie, gewoon een compacte porter die herrie maakt en strak blijft staan. Smaken, geroosterde mout, koffie, cacao, droge bitterheid.

Brouwerij: metalhead
Stijl: Porter - American
Alcohol: 5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: dessert, zachte-kaas

3



Oedipus Bride

Bride zegt ja tegen zon, citrus en een beetje eigenwijsheid. Dit witbier van Oedipus is droog, fris en licht kruidig, met sinaasappelschil, mandarijn en groene peper voor een vrolijke twist. De haver geeft een zachte body, terwijl de citrus het bier dorstlessend en zomers houdt. Geen stijve bruiloft, maar een blik vol frisse liefde, speelse smaak en Amsterdamse bravoure.

Brouwerij: Oedipus Brewing
Stijl: Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alcohol: 5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: droge-worst, zachte-kaas

4



Bird Brewery Tjiu-Trrr-Fliee

Tjiu is het blik dat opengaat. Trrr is het bier dat in je glas geschonken wordt. Fliee is het geluid dat je maakt na de eerste slok. Of het is gewoon de fonetische roep van een blauwborstachtig vogelgeding, dat kan natuurlijk ook. Deze Hopfenweizen van Bird Brewery is romig, fris en fruitig, met banaan, mandarijn, kruidnagel en tropisch fruit.

Brouwerij: Bird Brewery
Stijl: Wheat Beer - Hopfenweisse
Alcohol: 5,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks

5



Brouwerij Fusie Bitter Sweet Symphony

Bitter Sweet Symphony speelt precies met dat contrast, een zachte melodie met een bitter randje. Deze New England IPA haalt zijn inspiratie uit Dia de Muertos, waar herinneren en vieren hand in hand gaan. Verwacht een soepele, fruitige basis met citrus, tropisch fruit, lichte zoetheid en een frisse hopbitterheid. Fusie maakt er geen somber moment van, maar een kleurrijk karakterbier dat zegt, leef.

Brouwerij: Brouwerij Fusie
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 5,8%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: barbecue, droge-worst

6



[ABO MEI] Vocation Naughty & Nice Double Coconut Macaroon

Deze stout maakt deel uit van de Naughty & Nice serie, waarin Vocation een vertrouwde stoutbasis inzet voor uitgesproken smaakvarianten. Bij deze Coconut Macaroon uitvoering draait alles om geroosterde kokos, melkchocolade, pure chocolade en een subtiele toets van roast coffee. Dat levert een medium body op met een romig, moutig en licht bitterzoet profiel, waarin de kokos zacht zoet en duidelijk aanwezig blijft.

Brouwerij: Vocation
Stijl: Stout - Pastry
Alcohol: 6%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 10-12 °C
Gerecht: dessert, gefrituurde-snacks

7



Struuk Bier Ons Alcomol

Ons Alcomol doet alsof hij een grapje is, maar neem die mol niet te licht. Deze Belgian Blonde van Struuk Bier is fris, moutig en soepel, met 7 procent genoeg body om gezellig serieus te worden. Verwacht zachte zoetheid, lichte kruidigheid en een frisse afdronk die makkelijk blijft hangen. Een blond bier met een knipoog, klaar om de borreltafel uit zijn hol te trekken.

Brouwerij: Struuk Bier
Stijl: Belgian Blonde
Alcohol: 7%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: droge-worst, zachte-kaas

8



De Toekomst Futurum Biere De Garde

Futurum Biere De Garde voelt als een tijdscapsule met temperatuurcontrole. Deze klassieke farmhouse ale wordt vergist op lagere temperatuur, waardoor de mout strak blijft en de afdronk verfijnd rond uitloopt. Geen luide hopmist, geen desserttruc, maar amberkleurige precisie met karamel, lichte toast en een subtiel nootachtig randje. De toekomst smaakt hier verrassend ouderwets, maar dan keurig afgesteld. Smaken, karamel, lichte toast, nootachtig, moutig.

Brouwerij: De Toekomst
Stijl: Farmhouse Ale - Bière de Garde
Alcohol: 7%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: gevogelte, harde-kaas

9



Broeder Jacob 1125 Vlierbeek Grand Cru

Bij Vlierbeek lijkt de tijd wat zachter te stromen, en dit abdijbier schenkt die rust in goudblonde vorm. De volle 8,5% verwarmt langzaam, terwijl banaan, mango en milde kruidigheid verleidelijk door de moutige basis bewegen. Drie Belgische hopsoorten geven een fijne, hoppige spanning en een fluwelen afdronk die blijft hangen als een fluistering na de laatste kus. Smaak: banaan, mango, kruidig, hoppig en moutig.

Brouwerij: Broeder Jacob
Stijl: Belgian Strong Golden Ale
Alcohol: 8,5%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: dessert, zachte-kaas
Beoordeling: 7.3/10

10



Kees Snake Eyes

Deze Triple IPA gooit Snake Eyes en kiest meteen voor risico. Twee enen op de dobbelsteen betekenen alles of niets, en dat past bij 9 procent alcohol, 65 IBU en een stevige hopbasis. Centennial, Cascade en Amarillo geven citrus, dennenhars en tropisch fruit, terwijl de volle body het bier in balans houdt. Fris en aromatisch aan de ene kant, krachtig en complex aan de andere. Smaken: citrus, dennenhars, tropisch fruit, volle body en stevige bitterheid.

Brouwerij: Kees
Stijl: IPA - Triple
Alcohol: 9%
Bitterheid: 3/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: barbecue, vegetarisch