

U proeft bij Cafe de Keyzer

Slobberbok

van Brouwerij Klein Duimpje uit Hillegom

Deze brouwerij produceert op ambachtelijke wijze zijn bier. Erik Bouman is vanaf 1990 bezig met het brouwen van speciaalbier. Hij heeft in de loop van de jaren diverse prijzen in ontvangst mogen nemen voor de hoge kwaliteit van zijn bieren. In de brouwerij is een proeflokaal aanwezig waar men van harte welkom is na afspraak.

Ingrediënten:	Water, vier granen, cara, tarwe, rogge, chocolademout, gist, hallertau en saarhop.
Kleur:	Roodbruin
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Volmondig donker bockbier, licht zoetje, caramel van smaak met een frisse bittere afdronk.

2e prijs Pint Beste Bockbier-verkiezing 2013: categorie dubbelbock

2e prijs Pint Beste Bockbier-verkiezing 2014: categorie bockbier met kleine richtlijnafwijkingen maar dat toch dicht bij het type bleef met uitstekende smaak, geur en uiterlijke kenmerken.

1e Prijs Pint Beste Bockbier-verkiezing 2015: categorie bockbier

‘Wie verstandig is volgt mensen met een goede smaak...’

U proeft bij Café Storm

Zaens Bokkie

van **Brouwerij Breugem Zaanstad**

De brouwerij is opgericht in 2013 door Patrick Breugem die 10 jaar brouwervaring heeft opgedaan bij diverse brouwerijen. Al snel heeft Patrick met zijn Breugem bier, een eigen stijl met lekkere smaken weten te ontwikkelen, met een hoge waardering door de bierdrinkers. In 2014 heeft Breugem twee maal de 3e prijs gewonnen voor het lekkerste zomerbier en tripel. Lekker doordrinkbaar en toch met een fijne bite; na de eerste slok zullen er vele volgen.

Ingrediënten:	Water, gist, hop, Münchener en caramel moutsoorten en 3 hopsoorten.
Kleur:	Koper, met een mooie crème schuimkraag.
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Vol, romig en een tint van caramel en koffie, met een delicate en droge nasmaak. Past perfect bij donker wordende avonden.

'Geniet van dit glas, je weet nog niet hoe het volgende Bockbier smaakt'.

U proeft bij Café l'Espérance

Texels Bock

van Texelse Bierbrouwerij van Texel

De brouwerij is gevestigd vlakbij de haven van Oudeschild op het eiland Texel. Hier worden op ambachtelijke wijze verschillende typen speciaalbier gebrouwen. Daarbij wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van ingrediënten van het eiland, zoals gerst en tarwe.

Ingrediënten:	Water, Texels geroosterde mout, verschillende hopsoorten en gist.
Kleur:	Robijn rode kleur met een volle crème schuimkraag.
Alcoholpercentage:	7,1%
Smaak:	Caramel, romig, een licht zoetje, fruit o.a. banaan, fris en vol van smaak.

*2e prijs **Pint Beste Bockbier-verkiezing** 2013: Categorie bockbier*

*2e prijs **Pint Beste Bockbier-verkiezing** 2014: Categorie bockbier (met kleine richtlijnafwijkingen maar dat toch dicht bij het type bleef met een uitstekende smaak, geur en uiterlijke kenmerken.)*

*3e Prijs **Lekkerste Bockbier-verkiezing** 2015: Categorie bockbier*

'Je leerde eerder te drinken dan te eten: uit dankbaarheid mag je dat nooit vergeten!'

U proeft bij Café De Vergulde Kruik

Bokkige Theodorus

van Sallandse Landheer Brouwerij Raalte

Midden in Raalte bevindt zich een kleine ambachtelijke Bierbrouwerij. Deze brouwerij is opgericht op 24 juni 2010. Hier worden met passie en toewijding diverse Sallandse landbieren gebrouwen. Verschillende soorten bier zowel ondergistend als bovengistend van de streek, voor levensgenieters uit de wijde omtrek. Er is gelegenheid voor een bezoek en natuurlijk ook om de andere gebrouwde bieren ter plaatse te proeven. Geniet, net als Theodorus, van dit karaktervolle bockbier van eigen bodem. Een bier dat je de kou van buiten laat vergeten en je hart verwarmt.

Ingrediënten:	Water, gist, hopsoorten, diverse mouten o.a.: pils, cara, donker gebrande mout.
Kleur:	Mooie diep donkere kleur.
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Moutig, caramel, licht van smaak met een aangename balans tussen bitter en zoet.

'Water wordt een feest zodra het bij de Bierbrouwer is geweest'.

U proeft bij Café van Hout

Pumpkin Raisin Bock

van Brouwerij Leidsch Bier uit Leiden

Brouwerij Leidsch Bier is opgericht door Jan Willem Fukkink in het jaar 2004 met als doel om de Stad Leiden weer een eigen bier te geven. Het was namelijk al bijna 100 jaar geleden dat de laatste Leidse Brouwerij (de Posthoorn) haar deuren sloot. Sinds mei 2011 wordt er weer bier in zijn eigen Brouwerij gebrouwen. Leidsch Bier richt zich vooral op de ontwikkeling en de kleinschalige productie van verrassende bieren bestemd voor de verkoop bij slijterijen alsmede ook voor de horeca.

Ingrediënten:	Water, gist, hop en diversen mouten o.a. gebrande mouten, pompoen en rozijnen.
Kleur:	Bruinrood met een volle crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7.1 %
Smaak:	Lichte caramel, maar ook iets extra's door de gebruikte pompoen en rozijnen. Deze twee herfstige ingrediënten geven het bier een wat aard-achtige en ook licht fruitige smaak.

‘Je eigen smaak is je beste vriend’

U proeft bij Sociëteit de Burcht

Scheveninger Herfstbock

van Het Brouwcafé, Scheveningen/Den Haag

Zoals de naam al zegt, brouwen zij hun bieren op Scheveningen. Zij laten zich graag inspireren door deze prachtige plek aan zee. Dat zie je en proef je in hun bieren die zich kenmerken door hun avontuurlijke karakter en vriendelijke smaak. Recht uit het hart, recht door zee. De Bierbrouwerij kreeg de passie en voorliefde al vanaf 1996 voor het ambachtsambt en een toenemende vraag naar microbrouwerijen. Brouwerij Scheveningen heeft haar bieren onderverdeeld in hoofd- en bijvangst, het vaste assortiment en de seizoenbieren.

Ingrediënten:	Duinwater, gerstemout, gist en hallertauer hoppen.
Kleur:	Roodbruin
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Door de ondergisting heeft dit bier een zachte frisse smaak met een lichte bitterheid en een zachte zoete afdronk. Het aroma doet denken aan granen en rijp fruit. Een typische geur van een klassiek bockbier.

2e prijs Pint Beste Bockbier-verkiezing 2014: Categorie bockbier

‘In de hemel is geen bier daarom drinken wij het hier’

U proeft bij Café Re-Spons

Weijsbeer Bock

van Brouwerij De Blauwe Ijsbeer uit Nieuwpoort

Brouwerij De Blauwe Ijsbeer is opgericht in het jaar 2012. De oude brouwerstraditie in dit schitterende, oude vestingstadje proberen zij in stand te houden. Ze brouwen alleen verrassend mooie speciaalbieren met passie voor bier en smaak. Er wordt gebruik gemaakt van biologische grondstoffen die duurzaam verbouwd zijn. De smaken van de speciaalbieren zijn onderscheidend en de kwaliteit is premium.

Ingrediënten:	water, hop, licht geroosterde tarwegerst en originele weiB gist.
Kleur:	Amberkleurig, licht troebel
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	In de smaak komen frisheid, volmoutigheid en het bock-karakter prachtig samen.

'Breng je zintuigen in stelling en proef!'

U proeft bij Lemmy's

Christoffel Bok

van het Brouwerij Sint Christoffel

De brouwerij is opgericht in het jaar 1986 en heeft na het faillissement begin 2013 een doorstart gemaakt. De naam "Sint Christoffel" komt van de patroonheilige van de stad Roermond. Inmiddels zijn er, na het Bockbier, al weer meerdere speciaalbieren verkrijgbaar. Christoffel Bok is een donkerbruine dubbelbok met een mooie, donkerrode gloed, het speciaal bier is ondergistend met een volmondige smaak en een stevige afdronk met tonen van noten en pure chocolade. Een prima bockbier voor de komende koude dagen.

Ingrediënten:	Water, hop, diverse moutsoorten, Munich en Engelse chocolade mout gist.
Kleur:	Rood bruin
Alcoholpercentage:	7,8%
Smaak:	Moutig met een lichte caramelsmaak, proef ook de mooie tonen van koffie en pure chocolade, met in de nasmaak een mooie balans tussen bitter en zoet.

*3e prijs 2015 Pint Beste Bockbier 2015 categorie dubbelbock
5e prijs Lekkerste Bockbier-verkiezing 2015 van Nederland.*

'Let op gewoontes, verander altijd op tijd'.

U proeft bij Etablissement Einstein

Pronck Herfstbock

van Brouwerij Pronck, Leiden

Brouwerij Pronck is één van de nieuwste kleine brouwerij van Nederland met eigen ketels. Opgericht in het voorjaar van 2014. Met een brouwcapaciteit van ongeveer 3.000 liter per maand voorzien zij sinds enkele maanden vele inwoners van Leiden en streekgenoten van hun speciaalbier. Pronck bier is een eerlijk gebrouwen bier waarbij pure ingrediënten, zonder kunstmatige toevoegingen worden gebruikt. Pronck herfstbock is een spannend bockbier. Door het koud hoppen met zachte Saaz hopbloemen krijgt dit warme en stevige bier toch een fris aroma van zoete vruchten. De intense caramel- en chocoladetonen en de volle moutsmaak dankt het bier aan de gebrande moutsoorten, zoals het typisch volle Münchenermout. De lange, lichtrokerige nasmaak ontleent de herfstbock aan het speciale rookmout.

Ingrediënten:	Water, gist, mout en gebrande moutsoorten en hop
Kleur:	Roodkoper
Alcoholpercentage:	8,5%
Smaak:	Frisse aroma's van zoete vruchten, caramel en chocoladetonen met een volle moutsmaak. Laat de herfst maar komen!

‘Als de drank zingt drijven de woorden naar boven’

U proeft bij de Uyl van Hoogland

Dubbelbock

van brouwerij Duits & Lauret uit Vleuten

Duits & Lauret wil met haar kwaliteitsbieren de smaakbeleving naar een hoger niveau tillen door strenge eisen te stellen aan de gehanteerde recepturen en grondstoffen. De geroosterde en gerookte moutsoorten geven deze dubbelbock een opvallende kleur terwijl de aromatische hopsoorten en de rijping op Frans eiken het bier subtiele houttoetsen, een volheid en diepgang verstrekken. Dit zware degustatiebier laat zich prettig zo genieten, maar combineert ook uitstekend met mooie stoofschotels.

Ingrediënten:	Water, gist, pils, cara, Munich en rookmout diversen hopsoorten
Kleur:	Roodbruin
Alcoholpercentage:	7,5%
Smaak:	Subtiele zoetheid met een lichte hopbitterheid, uitvloeiend in zoet en bitter, met een lange nasmaak.

2e prijs 2012 Pint Beste Bockbierverskiezing; categorie bockbier

1e prijs 2014 Pint Beste Bockbierverskiezing; categorie speciaalbock

1e Prijs 2015 Pint Beste Bockbierverskiezing; categorie speciaalbock

‘Voordeel: als je van bier wisselt betaal je geen alimentatie’

U proeft bij café Plantage

Pelgrim Dubbelbock

van brouwerij Pelgrim uit Rotterdam

Van de 48 bierbrouwerijen die tussen de jaren 1500-1900 binnen de Rotterdamse stadsmuren actief waren zijn er na de Tweede Wereldoorlog nog slechts twee over. Op dit moment zijn er weer enkele actief zoals 'de Pelgrim' die sinds 1996 als brouwerij, biermuseum en proeflokaal door Harry van der Wiel werd geopend. De locatie is gevestigd in het oude Raadhuis van Delfshaven naast de Pelgrimsvaderkerk.

Ingrediënten:	Ingrediënten: water, gist, enkele hopsoorten en licht en donkere geroosterde moutsoorten.
Kleur:	Diep robijn rood/ diep bruin, helder
Alcoholpercentage:	8%
Smaak:	Herkenbare zijn de smaken van koffie, chocolade, caramel en zoethout met een frisse licht zoetje in de nasmaak maakt het bier compleet.

1e prijs 2015 Lekkerste Bockbier-verkiezing; categorie zwaar Bockbier

'Een echte bierdrinker, drinkt zijn glas leeg tot de laatste slok...

U proeft bij Dranklokaal de WW

Bruno 7.0

van brouwerij Oude Rijn uit Hazerswoude – Rijndijk

Brouwerij Oude Rijn werd in 2009 gestart en heeft sinds die tijd vele bieren ontwikkeld waarvan enkele op de markt werden gebracht. In deze kleinschalige brouwerij worden zoveel mogelijk biologische grondstoffen gebruikt en hij is sinds begin september 2015 nagenoeg Co-2 neutraal. Speciaal voor de Bokkenwandeling wordt Bruno 7.0 ontwikkeld en gebrouwen, het bier beleeft dit jaar zijn primeur.

Ingrediënten:	Water, gist, vijf verschillende moutsoorten waaronder pils, cara en choco-donker, diverse hopsoorten en extra hoparoma's
Kleur:	Roodbruin met een crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Geur van gebrande mout, hop, flarden van chocolade en koffie, licht fruit. Verrassende frisheid met een goede balans tussen zoet en bitter.

‘Drink met maten, nooit alleen’