

U proeft in Café de Keyzer

Tulpenbock

*Van Brouwerij Klein Duimpje uit
Hillegom*

Erik Bouwman is vanaf 1990 bezig met het brouwen van Speciaal bier op ambachtelijke wijze. In deze korte tijd heeft Erik al diverse keren met zijn gebrouwde bieren een prijs gewonnen tijdens de Nederlandse kampioenschappen van amateurs brouwers. In het voorjaar van 2012 is de brouwerij verhuisd naar een groter pand in Hillegom waar hij zijn brouw activiteiten verder kan ontplooien. Op dit moment brouwt hij meer dan 20 speciaal bieren. Naast zijn brouwerij is ook een proeflokaal aanwezig, het is zeker de moeite waard voor een bezoek en/of rondleiding. Vanuit het proeflokaal is het brouwproces te volgen.

Ingrediënten:	Water, gist, pilsener, munick, amber en tarwemout, diverse hopsoorten, koriander en honing.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	7.0 %
Smaak:	Een fris voorjaarsbier met een lichte caramelsmaak, iets moutig en een mooie volle, frisse zoetheid door het gebruik van honing.

‘Wie verstandig is, volgt mensen met de goede smaak’.



U proeft in Café Leidse Lente

Singelbier

Van Bierbrouwerij Leids Bier uit Leiden

Leidsch Bier is opgericht in 2004 met als doel om de stad Leiden weer een eigen bier te geven. Het is namelijk al bijna honderd jaar geleden dat de laatste Leidse brouwerij haar deuren sloot. Sinds mei 2011 wordt er weer echt gebrouwen in de stad Leiden, hiermee is een lange traditie van Leiden als brouwerstad in ere hersteld. Leidsch Bier richt zich vooral op de ontwikkeling en productie van mooie, verrassende bieren. In de 17e eeuw vormden de Leidse Singels samen met Stadswallen en 8 poorten de verdedigingslinie rondom de Stad. Van de verdedigingswerken is op het Kruithuisje de Morspoort en de Zijlpoort na, niet zoveel meer over. Maar de Singels een waterweg van ruim 6 kilometer rondom de binnenstad bestaat nog steeds. In 2017 gaan we ook de voltooiing meemaken van het Singelpark: een schitterende, groene wandelroute langs de Singels. En om de Leidse Singels eens extra in het zonnetje te zetten is het nieuw Leids Singel Bier ontwikkeld.

Ingrediënten:	Water, gist, mout, hop.
Kleur:	Donkerblond
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Zonnig en fris.

‘Ik ben een gelegenhedsdrinker, maar ik heb zoveel gelegenheden’



U proeft in Dranklokaal de WW

Spring + Bock

Van Brouwerij De 7 Deugden uit Amsterdam

Bij Brouwerij De 7 Deugden opgericht in 2009 brouwen ze apart speciaalbier. De bieren zijn anders dan je gewend bent, doordat ze verschillende kruiden en specerijen toepassen. Het zijn bieren om er aandachtig van te genieten. Bij Brouwerij De 7 deugden werken mensen voor wie een gewone baan niet vanzelfsprekend is. Voor deze mensen biedt De 7 Deugden een plek waar ze er toe doen, waar ze zich kunnen ontwikkelen. De bieren worden met enthousiasme en met veel passie en gevoel voor smaak op ambachtelijke ten delen op biologisch wijze gebrouwen met vriendelijk grondstoffen.

Ingrediënten:	Duinwater, gist, twee soorten mout, hop, bottelsuiker en citroenmelisse.
Kleur:	Blond/Goud/Geel
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Veel mout en heeft een citrus-achtige geur, met een frisse fruitige smaak met een mooie afdronk. Prima om te genieten tijdens een frisse lente dag.

‘Zij die almaar drinken proeven nooit; zij die nooit denken praten altijd’



U proeft in Lemmy's biercafé

Bruno 6.5

**Van Brouwerij De Oude Rijn uit
Hazerswoude-Rijndijk**

Brouwerij De Oude Rijn is een kleine ambachtelijke brouwerij gevestigd in Hazerswoude Rijndijk. De brouwerij is ontstaan uit hobby brouwen. Daardoor kan de oprichter, eigenaar en brouwer Bruno Langer met veel zorgvuldigheid de kwaliteit tot een hoog niveau brengen. Zijn missie is klein blijven en een hoge kwaliteit bier produceren, met zoveel mogelijk biologische grondstoffen.

Ingrediënten:	Water, gist, bijzondere hopsoorten Amarillo en Hallertau, pils, cara en caramelmout. Ongepasteuriseerd, zonder enige toevoeging van kruiden, smaak en/of geurstoffen.
Kleur:	Licht amber
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Volmoutig, friszurig, maar met een volle afdronk zijn prachtig in balans. Een fris bier met een aangenaam bittertje in de afdronk waar je met plezier van blijft genieten.

‘Let op gewoontes, verander altijd op tijd’



U proeft in Grand café de Burcht

Voorjaarsvreugde

Van Brouwerij Scheveningen "Recht door zee" uit Scheveningen

Brouwerij Scheveningen brouwt zijn bieren sinds 1996 op Scheveningen. Door de populariteit van de speciaalbieren en om de mogelijk te creëren het bier af te vullen en aan derden te verkopen is begin 2015 besloten de brouwerij te verhuizen. Met veel passie en motivatie en veel enthousiasme gaan ze verder om heerlijke en eerlijke doordrinkbare bieren te brouwen op Scheveningen met Schevenings duinwater. Tony Luts en brouwer Wesley Aarse zijn geen onbekende in de bierwereld hebben zich samen tot doel gesteld om Scheveningen bieren te geven om trots op te zijn.

Ingrediënten:	Gerst mout, hallertauer hop, gist en duinwater.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	6.3%
Smaak:	Fris met een zacht bittere smaak en een licht zoete afdronk wat uitstekend past op mooie zonnige voorjaarsdagen om er heerlijk van te genieten.

‘Voordeel: als je van bier wisselt, hoef je geen alimentatie te betalen’



U proeft in Café Einstein

Willem van O.

Van Crooked Spider uit Wassenaar

Crooked Spider is een kleinschalige brouwerij gevestigd in Wassenaar, met een passie om ambachtelijk bieren van hoge kwaliteit te brouwen. De inspiratie voor bieren wordt gevonden in alle delen van de wereld. Tijdens zijn studie Process & Food Technology heeft Niels Beekhuizen is de interesse in het brouwen van bier uitgegroeid tot een ware passie “Als de meest prominente inwoner van je woonplaats Abraham ziet, moet je iets speciaals doen” “Ik ben bierbrouwer en fan van het koninklijk huis. Zo bedacht Niels en Alain Schepers van Bierista.nl een recept voor een bijzonder verjaardagsbier.

Ingrediënten:	Water, gist, bleke licht geroosterde mouten en met een hoppig aroma.
Kleur:	Oranje
Alcoholpercentage:	5%
Smaak:	Dankzij het gebruik van sinaasappelschillen en Kazbek, een bijzondere hopsoort, heeft het bier een royaal frisse en fruitige smaak. “Het is met recht een koninklijk bier”, aldus de brouwers, die zeer content is met het eindresultaat.

'Je eigen smaak is je beste vriend'



U proeft in Café de Vergulde Kruik

Thierry Sauvage

Van Brouwerij Kompaan uit Den Haag

Brouwerij Kompaan is opgericht in 2012 Bier dat wordt gebrouwen door twee enthousiast vrienden die hun passie voor bier met jou willen delen. Ze zijn in de eerste plaats een initiatief dat staat voor kwaliteitsproducten en plezier. De bieren worden gebrouwen uit zuiver water en een premium- selectie van zon en regen rovergoten hoppen, gerst en tarwe van het veld. Er is ook een proeflokaal aanwezig om te genieten van de speciaal bieren en van een selectie aan hapjes, gemaakt met zoveel mogelijk steek producten. Als u in de gelegenheid bent ga dan eens langs op afspraak om te proeven en te genieten.

Ingrediënten:	Water, gist enkele moutsoorten, gemende hop, en kruiden
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	4.8%
Smaak:	Een frisse aroma met een lichte body van fruit en kruiden heeft een rijk smaakpallet met een aangename licht droge hop bitterheid, is dit een mooi lentebier om van te genieten.

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



U proeft in Stadsbrouwhuis

Lentebier

Van Leids Bier uit Leiden

Het Lentebier van het Stadsbrouwhuis is gebrouwen door de oudste en de jongste brouwer van Leiden. J.W Fukkink (Sint Stevensgilde en Brouwerij Leids Bier en Leander van Vliet (Sint Stevensgilde) hebben dit lentebier samen ontwikkeld en gebrouwen. Zij hebben er voor gekozen om een Lentebier te maken met moutige accenten. Zij hebben een broodachtige mout gekozen, namelijk de Munich mout. Dit mout geeft een mooie moutige brood achtige smaak en aroma. Om het bier nog wat zachter te maken hebben zij ervoor gekozen om nog wat tarwe en pils mout toe te voegen. Deze combinatie van mouten zorgt ervoor dat het bier een mooie zachte schuimkraag heeft. De twee Duitse hopsoorten die gebruikt zijn gelijk na het maischen toegevoegd tijdens het koken.

Ingrediënten:	Genoemde mout en hopsoorten, purpose gist het is een gistsoort die de mout smaken zal accentueren, en water.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	5.5%
Smaak:	Het bier is dus brood, moutig achtig, toegankelijk bier met een zacht bittertje met een mooi zoetje in de afdronk. Een echte dorstlessen voor de komende zomerse dagen.

“You can't be a real country unless you have a beer and an airline - it helps if you have some kind of football team, or some nuclear weapons, but in the very least you need a beer.” (Frank Zappa)



U proeft in Café de Uyl van Hoogland

Pronck Lentebock

Van Brouwerij Pronck uit Leiden

Brouwerij Pronck, is één van de nieuwste kleine brouwerijen van Nederland met eigen ketels. Opgericht in het voorjaar van 2014. Met een brouwcapaciteit van ongeveer 3.000 liter per maand. Voorlopig richten zij op Leiden en omstreken van hun speciaalbier. Pronck bier is een eerlijk gebrouwen bier waarbij pure ingrediënten, zonder kunstmatige toevoegingen worden gebruikt.

Ingrediënten:	Water, gist, gerstemout (München, pils en cara 120, hopbloemen (East kent golding, styrian wolf)
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	7.0 %
Smaak:	Gebrouwen met karamel mouten waardoor het bier een stevig en warm karakter heeft gekregen, een lekker fruitige hopsoort die zorgt voor een hint van wilde bloemen en rode bosvruchten.

'Zon en regen, weer of wind, met de lentebock 2017 ben je zo blij als een kind.'



U proeft in Café Re-Spons

Zit je Wak Ijsbeer

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 probeert 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, gist, enkelen moutsoorten, kandijnsuiker, koriander, kummel en hop.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	6,3%
Smaak:	Subtiële kruidige toets.

'Ga uit uw dak met het drinken van het UIT je Wak Ijsbeer. Maar wel verantwoordelijk want als je net uit je Wak bent wil je er niet meer in ...!'



U proeft in Café van Hout

Lente Kus

Van Brouwerij Breugem uit Zaandijk

Deze brouwerij is opgericht op 29 maart 2013 door Patrick Breugem, Patrick brouwt al zijn bieren met passie en respect voor de ingrediënten. Daar moet wel goed bier vandaan komen, Breugem specialiseren van hoge kwaliteit zonder veel fratsen. Geestig, nuchter en een onwrikbaar industrievolk zo omschrijft men de Zaankanter. Daar moet wel goed bier vandaan komen: Breugem speciaal bieren zijn van hoge kwaliteit zonder veel fratsen. Hiermee heeft hij al diversen Nationaal en Internationaal prijzen in ontvangst mogen nemen voor zijn gebrouwde speciaalbieren en tijdens het bierfestival in Groningen is hij winnaar geworden van de publieksprijs.

Ingrediënten:	Water, gist, diversen moutsoorten, Amerikaanse, Australische en Duitse hop.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	7.2%
Smaak:	Fris en fruitig goed doordrinkbaar.

‘Proeven is je zintuigen in werking brengen en ontdekken welke smaak je proeft’



U proeft in Café Plantage

Lentebock

Van Brouwerij Noordt uit Rotterdam

Jaren geleden was Peter Rouwen, in New York waar hij een bezoek bracht aan de Brooklyn Brewery. In de tapkamer stonde tanks en bankjes waar jong en oud genoten van alle bieren die uit de Brouwerij kwamen. Een droom was geboren en deze heeft Peter nu kunnen verwezenlijken. De plannen voor een eigen brouwerij is al eind 2010 ontstaan toen Peter op zoek ging naar een geschikt pand. Vele bezichtigingen later viel zijn oog op een voormalige brandweer kazerne in Rotterdam Noord. Sinds juli 2015 worden hier echte Rotterdamse speciaal bieren gebrouwen. Naast de Brouwerij is er ook een taproom waar u uit 20 verschillende taps al hun speciaal bieren kunt proeven en een bierwinkel

Ingrediënten:	water, gist, diversen moutsoorten o.a. pils, kristal en karamel, en enkele hopsoorten.
Kleur:	Goudkleurig
Alcoholpercentage:	6.0%
Smaak:	Volle moutige geur, zachte karamel, kruidige en fruitigheid in de neus. Fris, lichtdroge afdronk en licht bittertje.

‘Een echte bierdrinker, drinkt zijn glas leeg tot de laatste slok’

