

Lentebock



Ook wel Lentebier, Lentebok, Voorjaarsbok, Meibock en Paasbier genoemd.

Bovenstaande speciaal bieren worden onder diverse namen verkocht, het is natuurlijk wel een seizoenbier dat verkrijgbaar is vanaf de maanden april, mei en juni.

Het is voornamelijk een Nederlands seizoenbier maar de smaken van de bieren lopen nogal uiteen. Net als herfstbock is het een doordrinkbier met een alcoholpercentage van rond 7%.

Ook een opvallend verschil met de herfstbock is de kleur; lentebock is meestal amber van kleur. De smaak is fris met veel ruimte voor ondertonen van fruit, kruiden en hop.

Vroeger kon er in de zomermaanden vanwege de hoge temperaturen niet gebrouwen worden.

Wanneer er met hoge temperatuur werd gebrouwen, werd het bier snel zuur. (Indertijd was er nog geen koeling aanwezig). Door de hoge temperatuur was het bier bovendien maar kort houdbaar.

Daarom werd elk jaar in het begin van de lente nog een keer een grote hoeveelheid bier gebrouwen. Dit bier werd o.a. Lentebier genoemd of Voorjaarsbier, Meibock of Paasbier.

Het alcohol percentage in dit bier was hoger dan het normale pils, zodat het bier langer bewaard kon worden.

Voorjaarsbieren hebben een lange traditie in Nederland, ook voor de oorlog presenteerde veel brouwerijen een lentebier. Toch lag er altijd meer nadruk op het brouwen van najaarsbier, de herfstbock. Pas in de jaren 90 van de vorige eeuw kwamen de lentebokken weer terug in de belangstelling, al is de vraag naar dit bier nog niet zo populair als de herfstbock.

Wat is lentebier? Je kunt het niet heel nauwkeurig omschrijven maar met een troebel en amber, oranje-rood van kleur, fris, fruitig, lichtkruidig en de zoet-bitterheid is goed in balans kom je een heel eind. Meestal speciaal bier met een nagisting in de flessen.

Soms heet het lentebok en soms gewoon lentebier, een duidelijk verschil is er niet. Lentebier heeft alles in zich om je zintuigen te laten prikkelen. Fris genoeg voor de lente maar nog verwarmend genoeg voor een kille dag.

De kleine Nederlandse brouwerijen maken er veel werk van om ieder jaar weer een verrassend mooi lentebier te brouwen en de onderlinge smaken zijn dan ook niet met elkaar te vergelijken.

Loop eens binnen bij de speciale bierwinkel of slijterij die veel speciaalbieren verkopen en probeer het zelf eens uit welke smaak het beste bij u past.

Lentebier past goed bij: asperges, frisse salades, pasta, lamsvlees, kipgerechten, frisse lentesoep, oosterse maaltijden b.v. Thaise) diversen kazen o.a. roomkaas, graskaas, schapenkaas, kaastaart etc.

De Bokkenwandeling is op zondag 8 november!

www.bierwandeling.nl

U proeft in Café Van Hout

Kuytbier

van *Leidsch 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. Daarbij wordt er samen gewerkt met de opdrachtgevers en proefpanels, net zo lang tot het eindproduct van het nieuwe speciaal bier naar volle tevredenheid is van de opdrachtgever.

Ingrediënten:	Water, neutrale gist, 45 % bleke haver-havermout, 20% bleke tarwe en tarwemout, en maximaal pils- of pale ale mout en diversen hopsoorten o.a.hallertau, saaz en tettnang.
Kleur:	Geel- amber en troebel omdat het bier niet gefilterd is.
Alcoholpercentage:	6 %
Smaak:	Fris, bitter door het gebruik van de hopsoorten, een prima dorstlesser. Past goed bij zomerse salades, geroosterd vlees, kaas en witte vis.

U proeft in Dranklokaal De WW

Lentebock Bruno 6.5

van *Brouwerij De Oude Rijn Hazerswoude-Rijndijk*

De Brouwerij is opgericht in het jaar 2009 inmiddels heeft hij al vele bieren gebrouwen en hebben hij enkele bieren commercieel op de markt gebracht. Bruno 6.5, is een nieuw ontwikkeld Lentebier maart 2015 in zijn 6 jaar bestaan wat Bruno speciaal voor deze Lentewandeling heeft gebrouwen.

De bieren worden met enthousiasme en met veel passie en gevoel voor smaak op ambachtelijke wijze gebrouwen met vriendelijk grondstoffen in zijn eigen kleinschalige Brouwerij

Ingrediënten:	Water, gist, vijf verschillende soorten mout , Pils, münchen, pils, cara tarwe en pale. Hopsoort: Amerikaanse cascade. Omdat het bier niet is gefilterd is het bier enigszins troebel.
Kleur:	Donker amber.
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Volmoutig en heeft een citrus- achtige nasmaakfrisse fruitige smaak en een mooie afdronk, zoet en bitter zijn goed in balans. Prima om te genieten tijdens een frisse lente dag.

U proeft in Cafe 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 ontplooiën. 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%
Smaak:	Fris voorjaarsbier met een lichte caramelsmaak, iets moutig en een mooie volle, frisse zoetheid door het gebruik van honing.

U proeft in Café de Plantage

Lammetjesbier

van **Stadsbrouwerij de Pelgrim uit Rotterdam**

Harry van der Wiel heeft in 1996 naast de Pelgrimvaderskerk zijn eigen brouwerij opgericht in de historische wijk Delfshaven. Op deze dag werden niet alleen de Brouwerij met zijn proeflokaal maar ook het Biermuseum 'de Pelgrim' officieel geopend. De locatie is op meerdere vlakken bijzonder, zo is de Brouwerij gevestigd in het oude Raadhuis van Delfshaven, een pand uit het jaar 1580, en is het hier ook weer mogelijk om te trouwen. Rotterdam telde rond de jaren 1500-1900 48 Bierbrouwerij binnen de stadsmuren, na de Tweede Wereld oorlog waren er nog twee over. Het bijzondere is dat er op dit moment in Rotterdam ook weer twee Bierbrouwerijen actief zijn. De huidige brouwmeester is Eric van der Lugt. Er worden diversen bier gebrouwen en ook worden er steeds weer nieuwe bieren door hem ontwikkeld. Brouwerij de Pelgrim is te bezoeken van woensdag tot zondag van 12.00 tot 23.00 uur.

Ingrediënten:	Water, gist pils, caramel, chocolade en munchener mout en hallertauerhop.
Kleur:	Amberkleurig
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Zacht lentebier met een lichtzoete smaak, een licht fruitige geur en een fijne bitterheid in de afdronk.

U proeft in Café Re-Spons

Gouwe Ouwe Ijsbeer

van *Brouwerij De Blauwe Ijsbeer uit Nieuwboort*

Brouwerij de Blauwe Ijsbeer uit Nieuwpoort is opgericht in het jaar 2012. De oude brouwinstallatie in het schitterende, oude vestingstadje proberen zij in stand te houden. Uitgangspunt is alleen verrassende mooie speciaalbieren met passie voor bier met smaak te brouwen. 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, münchener mout en hop.
Kleur:	Goud Blond
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Vanuit de gist komt er een prachtige frisheid naar boven zacht met een lichtzoete smaak, een licht kruidige karakter met een mooie zachte afdronk.

U proeft in Café l'Esperance

Texels Springtij

van Texelse Bierbrouwerij van Texel

Deze Bierbrouwerij is gevestigd op Texel, vlakbij de haven van Oudeschild. De brouwerij brouwt op ambachtelijk wijze verschillende typen speciaal bier. Daarbij wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van ingrediënten die op het eiland worden verbouwd, zoals gerst en tarwe. In het voorjaar van 2012 heeft de Texels Brouwerij dit speciaal lentebier ontwikkeld, daarbij hebben de brouwers zich laten inspireren door de lente op Texel, die misschien wel intenser wordt beleefd dan waar dan ook in Nederland. De lammetjes dartelen en springen dan ook veelvuldig in de wei. Het woelige tij is tot rust gekomen en de zon laat zich steeds meer zien, je proeft als het ware het voorjaar in Texels Springtij. Het is een echte dorstlesser.

Ingrediënten:	Water, gist, bijzondere hopsoorten o.a. aroma, fruit en bloemig en met gerstenmout dat het eiland rijk is.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	7,5%
Smaak:	Een mooi toegankelijk bier met een zachte volle smaak, verrassende bloemig karakter, zoet en bitter goed in balans. Een fris bier waar je met plezier aan blijft ruiken.

U proeft in In den Vergulde Kruik

Amarillo Sun

van **Brouwerij de Witte Leeuw Wezep**

Brouwerij de Witte Leeuw is opgericht in 2011 door Rowan Huigen. Thuis in Wezep bevindt zich een knusse brouwlocatie waar alle recepten worden ontwikkeld, getest en in kleine hoeveelheden wordt gebrouwen. Wat uiteraard ook ooit in de keuken begonnen is, toch ook zijn passie achterna te gaan en zijn eigen brouwerij te beginnen. In februari 2011 was de brouwmeester begonnen met het brouwen van zijn nieuwe bier, de Amarillo Sun. Zoals de naam al doet vermoeden is er gebruikgemaakt van Amerikaanse Amarillo hop waarmee Rowan vooral een eigentijds bier heeft willen neerzetten dat tijdens zomers temperaturen verfrissend is om te drinken.

Ingrediënten:	Water, gist, bleke weinig geroosterde mouten en Amerikaanse Amarillo hop.
Kleur:	Goud-Geel
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Frisse fruitig (citrus) volle hopsensatie die zijn geheimen in smaak en geur aroma's naar meer verlangen. Een licht en sprankelijk fris voorjaarsbier wat je laat verlangen naar de zon.

U proeft Bier en Whiskycafé Lemmy's

Lente Bier Type Saison

Brouwerij Kompaan Bier

Kompaan bier is opgericht door drie vrienden in het jaar 2012 en is gevestigd in Den Haag. Hun staan in de eerste plaats een initiatief dat staat voor kwaliteitsproducten en plezier in hun werk. Zij ontwikkelen en leveren kwaliteitsbieren met een eigen karakter met als doel de liefhebber als bierdrinker te verrassen. Het is hun droom om Den Haag zijn brouwerij van formaat terug te geven. Met hun passie voor bier en ondernemen zette zie zich dagelijks in om deze droom waar te maken.

Deze nieuwe benadering sluit perfect aan bij de moderne bier consument in Nederland. Een consument die wil weten waar zijn eten en drinken vandaan komt, hoe het wordt gemaakt en welke grondstoffen erin verwerkt worden.

De Nederlandse bevolking is steeds meer op zoek naar nieuwe en gezonde producten, zo is het ook met de Kleine Nederlandse Bierbrouwerijen die steeds op zoek zijn naar andere gezonde en veelal biologisch grondstoffen van eigen bodem met veelal een zeer verrassende smaak.

Ingrediënten:	Deze saison is gebrouwen met drie moutsoorten en drie hopsoorten en water en gist.
Kleur:	Goud-geel.
Alcoholpercentage:	6.4%
Smaak:	Het aroma is fruitig en hoppig, fris, fruitig met een kruidige karakter en door de diepe vergissing is een strak lente bier ontstaan. Een echte dorstlesser voor de komende zomerse dagen.

U proeft in café De Uyl van Hoogland

Maximus Violante

van **Brouwerij Maximus uit de Meer**

Brouwerij Maximus is opgericht in 2011 door drie enthousiaste bier liefhebbers die jaren werkzaam zijn geweest in de betere horeca Bierspecialzaken en daar veel passie en kennis van speciaal bier hebben opgedaan om zelf een brouwerij te bouwen. Deze is gelegen aan de rand van het Maxima-park in de nieuw wijk Leidsche-Rijn. Het is tevens een leerwerkbedrijf waar jongeren worden opgeleid. De speciaal bieren worden in koperen ketels gebrouwen en opgeslagen. Ze zijn winnaar geworden van de prijs van het meest gewaardeerde bier van de provincie Utrecht. Er is ook een proeflokaal aanwezig om te genieten van de speciaal bieren en van een selectie aan hapjes, gemaakt met zoveel mogelijk stee producten. Als u in de gelegenheid bent ga dan eens langs op afspraak om te proeven en te genieten. Violante is sinds 2014 een nieuw ontwikkeld speciaal bier door de brouwmeester Marcel Snater.

Ingrediënten:	Water, gist enkele moutsoorten en een gemende hop, koriander, sinaasappel sap-schil.
Kleur:	Goud-amberkleurig
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Een fruitige smaak met een aangename bitterheid, is een mooi lentedier.

U proeft Sociëteit de Burcht

Lentebier

Brouwerij Scheveningen

Brouwerij Scheveningen is ontstaan uit Het Brouwcafé dit café met brouwerij is sinds 1996 een begrip in Scheveningen waarbij het huis gebrouwen speciaalbier een steeds belangrijke plek innam. 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 en om Brouwerij Scheveningen op te richten.

Met veel passie en motivatie en veel enthousiasme gaan ze ij verder om heerlijke en eerlijke doordrinkbare bieren gebrouwen op Scheveningen met Schevenings duinwater.

Tony Lutz en brouwer Wesley Aarse hebben zich samen tot doel gesteld om Scheveningen bieren te geven om trots op te zijn.

Ingrediënten:	Gerstemout, hallertauerhop, gist en duinwater.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	6,7%
Smaak:	Fris met een zacht bitter smaak en een licht zoete afdronk wat uitstekend past op een mooie lentedag.

U proeft Etablissement Einstein

Pronck Lentebock

van Brouwerij Pronck uit Leiden

Brouwerij Pronck heeft eigen ketels is opgericht in het november 2014. Na enkele jaren bezig te zijn geweest als hobby brouwen, besloten de vier vrienden een eigen Bierbrouwerij te openen. Voorlopig richten zij op Leiden en omstreken met lokale streek producten, op ambachtelijke wijze met natuurlijke ingrediënten zonder kunstmatige toevoegingen zij brouwen, met veel enthousiasme, aandacht en passie voor speciaalbier, dat is waar de vrienden in geloven. Kwaliteit staat altijd voorop er de bieren worden in zeer beperkte oplage gebrouwen is een capaciteit dat er 150 liter per keer. Pronck Lentebier is een nieuw ontwikkeld speciaalbier 2015 dat tijdens deze Lentewandeling voor het eerst getapt wordt.

Ingrediënten:	Water, neutrale gist, 45% bleke haver-havermout, 20% bleke tarwe-tarwemout, en maximaal pils-of pale ale mout, en diversen hopsoorten o.a. Hallertau, Saaz en Tettnang.
Kleur:	Amberkleurig
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Fris en smaakvol bloemig met een zachte aroma, fruitige tonen van sinaasappel met een mooie bitterheid met een zachte aroma wat een mooie start geeft van het Lentegevoel.

U proeft in café de Kroeg

Saens Zoentje

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. Hiermee heeft hij al diversen prijzen in ontvangst mogen nemen voor zijn speciaalbieren en tijdens het bierfestival in Groningen is hij winnaar geworden van de publieksprijs.

Ingrediënten:	Water, pils, munich en cara mout, magnum, citra en galaxy hop en gist.
Kleur:	Licht amber.
Alcoholpercentage:	6,8%
Smaak:	Is een heerlijk speciaalbier met een verfrissend en fruitig karakter, perzik citrusfruit. Is goed doordrinkbaar tijdens de komende gezellige zomer avonden in tuin of een terras.