

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.

'Breng je zintuigen in stelling en proef!'

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: Amerikaanse cascade. Omdat het bier niet is gefilterd is het bier enigszins troebel.

Kleur: Amber (troebel omdat het bier niet gefilterd is).

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 lentedag.

‘Je eigen smaak is je beste vriend’

Zulpenbock

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.

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

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:	Goud-Amberkleurig
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Zacht lentebier met een lichtzoete smaak, een licht fruitige geur en een fijne bitterheid in de afdronk.

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

IJsbeer Blues

van Brouwerij De Blauwe IJsbeer uit Nieuwpoort

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, enkelen moutsoorten en hop
Kleur:	Goud Blond
Alcoholpercentage:	5.7%
Smaak:	Heerlijk zachte moutsmaak, enigszins droog met de bisquittonen nadrukkelijk aanwezig in de nasmaak.

IJsbeer is een bier met de lach en de traan, snerpende saxofoons hielpen om dit bier te brouwen

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

Joie de Vivre

van Stadsbrouwerij de Koperen Kat uit Delft.

Delftse Stadsbrouwerij De Koperen Kat is opgericht in 2011 door speciaalbierliefhebber Rolf Katte met de bedoeling de rijke bierbrouw traditie van Delft, na 90 jaar weer nieuw leven in te blazen. In de brouwerij maakt met verschillende ambachtelijke ongefilterde en ongepasteuriseerde bieren.

Ingrediënten:	Water, gist, bleke licht geroosterde mouten en met een hoppig aroma.
Kleur:	Blond
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Fris, vol moutig, een tikje van bitter met een licht zoete nasmaak, met volle hopsensatie.

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

Ipa Lager

van Brouwerij Kompaan Bier uit Den Haag

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 zij zich dagelijks in om deze droom waar te maken. Deze nieuwe benadering sluit perfect aan bij het 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 Ipa is gebrouwen met drie moutsoorten pale, Munich en caramel en enkele hopsoorten en water, gist.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	5.7%
Smaak:	Fruiting en hoppig, fris en fruitig o.a. peer en aardbei, zoet en bitter is goed in balans.

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

Kolibrie

Ramses bier uit Hooge Zwaluwe

Ramses Bier is een kleine brouwerij in Hooge Zwaluwe met een brouwcapaciteit van 15 HL. De Brouwerij is ingericht met behulp van Crowdfunding. Rames bier heeft een missie en een passie: eigenwijs bier brouwen voor de mensen die daar van houden. De bieren worden gemaakt met lef. Alle bieren zijn single hop, de mout is biologisch, de hop nog niet. De bieren hebben een regionaal karakter. Dit komt door de kleinschaligheid zo heeft ieder bier een eigen, unieke, uitgesproken smaak en kan iedereen genieten van een of meer vloeibare snoepjes in zijn of haar glas proost..

Ingrediënten:	Water, gist, bijzondere hopsoorten o.a. aroma, fruit en bloemig en met gerstenmout.
Kleur:	Licht amber
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Hop, passievrucht, vol bloemig met een vleugje frisse munt. De hop en fruit zijn prachtig in balans.

'Let op gewoontes, verander altijd op tijd'.

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 streekproducten. 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 lentebier.

‘Als de drank zingt drijven de woorden naar boven’

Voorjaarsvreugde

Brouwerij Scheveningen "Recht door Zee"

Brouwerij Scheveningen brouwt zijn bieren sinds 1996 op Scheveningen. Door de populariteit van de speciaalbieren en om de mogelijkheid 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:	6,5%
Smaak:	Fris met een zacht bittere smaak en een licht zoete afdronk

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

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 tarwe, hopbloemen (Hallertau Tradition, Fuggle, Saaz) en biologische sinaasappelschillen.
Kleur:	Geel-koper.
Alcoholpercentage:	8.5%
Smaak:	Aroma's van wilde bloemen en kokos komen je tegemoet waarna de volle moutsmaak en een zoet en bitter afdronk je omarmen. Deze warme Lentebock beschermt je tegen de hardnekkige lentebuien maar is tegelijk je beste vriend in de jonge lentezon.

'Drink met maten, nooit alleen'