

U proeft in Lemmy's biercafé

Oktober 23

Van De Witte Leeuw

In 2010 is de ambachtelijke brouwerij 'De Witte Leeuw' van start gegaan met het ontwikkelen van diverse bieren. In juni 2011 is deze brouwerij opgericht. Speciaalbier, uit liefde gebrouwen met een ode aan alle eerlijke natuurzuivere streekprodukten. De naam Oktober 23 is gekoppeld aan de geboortedag van de brouwer Rowan Huigen.

Ingrediënten:	water, hop, diverse moutsoorten o.a. donker gebrande gist en enkele kruiden
Kleur:	Donkerbruin
Alcoholpercentage:	6,7 %
Smaak:	stormachtig bockbier met een romige smaak met vanille en cognactonen geven het bier een warme sfeer: moutig met een lichte caramelsmaak, met in de nasmaak een mooie balans tussen bitter en zoet.

'Let op gewoontes, verander altijd op tijd'



U proeft in Café de Vergulde Kruik

Motherbocker

Van Oersoep

Oersoep brouwt graag gelaagde en complexe bieren en zoekt deze smaken zowel in de traditie als in het experiment. Zij maken gebruik van biologische grondstoffen en streekproducten zoals fruit uit de Betuwe. Oersoep besteedt veel aandacht aan bier- & spijscombinaties. Zij zien hun bier graag als een beleving en een begeleider van een onvergetelijke avond. In de zomer gebrouwen toen het veel te warm was, maar klaar om te drinken nu het buiten koud is. Door de stromende regen en rondvliegende bladeren is het geniet van dit Bockbier.

Ingrediënten:	water, diversen mouten o.a. pils, Munich en donker gebrande, gist, en enkele hopsoorten
Kleur:	Bruinrood
Alcoholpercentage:	8,5 %
Smaak:	Donkere en aardse tonen, mout, noten, chocolade en laurier: dat vind de brouwer bij bockbier horen. Bock moet namelijk naar de herfst smaken.

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



U proeft in Café de Keyzer

Slobberbok

Van Brouwerij Klein Duimpje

Deze brouwerij produceert op ambachtelijke wijze zijn bier. Erik Bouman is vanaf 1990 bezig met het brouwen van speciaalbier. Op dit moment brouwt hij meer dan 20 speciaalbieren. Hij heeft in de loop van jaren diverse prijzen in ontvangst mogen nemen voor de hoge kwaliteit van zijn bieren. Sinds 2012 is de brouwerij verhuist naar een groter pand in Hillegom waar de brouwactiviteiten verder zijn uitgebreid. Hier is ook 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.

1e Prijs Beste Bockbier van Nederland 2015 gekozen tijdens de 38e PINT Bockbierfestival

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



U proeft in Café Re-Spons

Weijsbeer Bock

Van Brouwerij De Blauwe Ijsbeer

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, hop, o.a. licht geroosterde kwaliteitstarwegerst en originele Weiß gist
Kleur:	Amberkleurig, licht troebel
Alcoholpercentage:	6 %
Smaak:	In de smaak komen frisheid, volmoutigheid en het bock-karakter prachtig samen

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



U proeft in Leidse Lente

Bock+Sprong

Van Brouwerij De 7 Deugden

Bij brouwerij De 7 Deugden brouwen we apart speciaalbier. Onze bieren zijn anders dan je gewend bent, doordat we verschillende kruiden en specerijen toepassen. Het zijn bieren om aandachtig van te genieten bij een lekker kaasje of een mooie maaltijd. De brouwerij is opgericht in het jaar 2009. In de brouwerij werken mensen voor wie een gewone baan niet vanzelfsprekend is. Het is een plek waar deze mensen tot hun recht kunnen komen. De brouwerij geeft hen de ruimte om hun kwaliteiten te ontdekken en te benutten.

Milieuvriendelijk, zuinig met energie en met gebruik van zo weinig mogelijk stoffen die het milieu schade toebrengen. Er wordt gewerkt met zoveel mogelijk biologische grondstoffen.

Er is gelegenheid om deze Brouwerij te bezoeken.

Ingrediënten:	water, geroosterde mout, rozijnen, hop en gist
Kleur:	Licht bruin/koper met een volle crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7,5 %
Smaak:	mout, caramel, romig, een licht zoetje, o.a. fruit en fris en vol van smaak

‘Er verdrinken meer mensen in een klein glaasje dan in de grote oceaan!’



U proeft in Stadsbrouwhuis

Pumpkin Raisin Bock

Van Brouwerij Leidsch Bier

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, pompoenen en rozijnen
Kleur:	Donkerbruin 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 aardachtige maar ook licht-fruitige smaak

'Belangrijk is verantwoord te genieten van dit glas speciaalbier'



U proeft in Café van Hout

Zaens Bokkie

Van Brouwerij Breugem

De brouwerij is opgericht in 2013 door Patrick Breugem die 10 jaar brouwervaring heeft opgedaan bij diversen 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 velen volgen.

Ingrediënten:	water, gist, hop, Münchener- en caramelmoutsoorten en 3 hopsoorten
Kleur:	Koper, met een mooie crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7 %
Smaak:	vol, romig en een tint van caramel en koffie, met een delicaat en droge nasmaak. Past perfect bij donker wordende avonden

‘Geniet van dit glas, je weet nog niet hoe het volgende Bockbier smaakt’



U proeft in Sociëteit de Burcht

Scheveninger Herfstbock

Van Brouwerij Scheveningen

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. In 1996 is Brouwerij Scheveningen begonnen met het brouwen van bier in het toenmalige Brouwcafé aan de haven van Scheveningen. Na de komst van de jonge en talentvolle brouwer Wesley Aarse werden de smaken steeds volwassener en de vraag steeds groter. Sinds begin 2015 is Brouwerij Scheveningen volop in bedrijf op een grotere locatie.

Ingrediënten:	duinwater, gerstemout, gist en Hallertauer hoppen en kruiden
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.

In 2014 winnaar van de 2e prijs tijdens de verkiezingen van het beste Bockbier van Nederland

‘Nu is het dus tijd om het glas Bockbier te gaan proeven’



U proeft in Etablissement Einstein

Bock + Sprong Special

Van Brouwerij De 7 Deugden

Bock + Sprong special edition 2016. Brouwerij de 7 deugden is opgericht in het jaar 2009. In de brouwerij werken mensen voor wie een gewone baan niet vanzelfsprekend is. Het is een plek waar deze mensen tot hun recht kunnen komen. De brouwerij geeft hen de ruimte om hun kwaliteiten te ontdekken en te benutten.

Milieuvriendelijk, zuinig met energie en met gebruik van zo weinig mogelijk stoffen die het milieu schade toebrengen. Er wordt gewerkt met zoveel mogelijk biologische grondstoffen. Er is gelegenheid om deze Brouwerij te bezoeken. Het is ook mogelijk om tijdens een proeverij kennis te maken met hun bier.

Ingrediënten:	duinwater, gist, gerst, tarwe en donkere mout, hop en rozijnen
Kleur:	Zeer donker bruin
Alcoholpercentage:	8,3 %
Smaak:	voor deze speciale editie is er gebruik gemaakt van een aantal extra, smaakvolle mouten die aan dit bier de caramelsmaak en een licht geroosterd karakter geven, met een volle smaak tussen bitter en zoet met een lange afdronk

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



U proeft in Café De Bruine Boon

Bock 7

Van Brouwerij Maximus

Brouwerij Maximus is een plek om te genieten, te ontmoeten en te leren. Een jonge en ambitieuze brouwerij in het midden van het land. Naast bieren uit de koperen ketels is er een selectie van hapjes van (streek-)producten. In 2011 is Maximus winnaar van de prijs van het Meest Gewaardeerde Bier van de provincie Utrecht. Brouwerij en proeflokaal zijn gelegen aan de rand van het Máximapark in de nieuwe wijk Leidsche-Rijn. Brouwerij Maximus is tevens een leerwerkbedrijf waar jongeren worden opgeleid. Woensdag t/m zondag is het café van Brouwerij Maximus voor iedereen open.

Ingrediënten: water, gist, hopsoorten en diversen mouten, o.a. pils, tarwe en donker gebrande mout.
Kleur: Robijn warm Donkerrood
Alcoholpercentage: 7 %
Smaak: mooi, warm karamel zoetje in het begin met een lichte hopbittertje in de afdronk

‘Realiteit is slechts een illusie, die bij gebrek aan alcohol optreedt’



U proeft in Café de Uyl van Hoogland

Herfstbok

Van Keuvel Bierbrouwerij

De West-Friese Bierbrouwerij Keuvel is opgericht in het jaar 2015 met als doelstelling: het ontwikkelen en brouwen van verschillende speciaalbieren. Tijdens het brouwen wordt zo mogelijk gebruikt gemaakt van streekgebonden producten uit West-Friesland. Mooie herfstbok die de gebruikelijke kenmerken van een bok kent.

Keuvelen betekent: met of onder elkaar, gemoedelijk en gezellig praten zonder al te veel diepgang.

Ingrediënten:	water, gist, pils, cara, Munich en rookmout Cascade hop, zoethout en donker gedroogd fruit
Kleur:	Lichtbruin/koper
Alcoholpercentage:	7 %
Smaak:	door het gebruik van Cascade hop en het zoethout komen wat fruitige tonen in de geur naar voren, terwijl in de smaak ook een kruidige toets waar te nemen is. Lichte hopbitterheid, uitvloeiend in zoet en bitter, met een lange nasmaak

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



U proeft in Café Plantage

Pelgrim Dubbelbock

Van Brouwerij Pelgrim

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. De huidige brouwmeester is Eric van der Lugt.

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

1^e Prijs: Lekkerste Dubbelbockbier 2015 van Nederland.

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



U proeft in Dranklokaal de WW

Bruno 7.0

Van Brouwerij Oude Rijn

De brouwerij is opgericht in het jaar 2009. Inmiddels heeft Bruno al veel bieren gebrouwen en heeft enkele bieren commercieel op de markt gebracht. De bieren worden door hem met veel enthousiasme en met passie en gevoel voor smaak op ambachtelijke wijze gebrouwen. Hij gebruikt zo veel mogelijk vriendelijke en biologische grondstoffen in zijn kleinschalige Brouwerij. De brouwerij is vanaf begin september 2015 nagenoeg geheel CO2- neutraal.

Ingrediënten:	water, gist, vijf verschillende moutsoorten o.a. pils, cara en choco-donkere mout, diverse hopsoorten en extra hoparoma's
Kleur:	Roodkoper met een crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7 %
Smaak:	onder- en koudvergistend bockbier. De Amerikaanse Amarillohop zorgt voor een citrusachtige, fris en fruitig goed doordrinkbaar bier

'Ontdek na dit glas de nieuwe wereld van uw smaakbeleving'



U proeft in Café Storm

Eigenzinnige Herfstbok

Van Brouwerij BE+ER

Twee vrienden, Edwin de Redelijkheid en Erik Bakker, zijn eerst bezig geweest met het hobbymatig bier brouwen. Ze hebben nog geen eigen brouwerij en brouwen hun bier in diverse huurbrouwerijen. De naam van de brouwerij is tot stand gekomen door de initialen Edwin Redelijkheid en Erik Bakker om te vormen in het woord BE+ER. Ondanks dat er al vele bieren zijn, willen zij met hun bieren de smaak bij de kopers blijven verrassen. In principe willen zij kleinschalig met nieuwe bieren experimenteren.

Ingrediënten:	water, mouten: pils, cara, tarwe, roast, munich en speciaal B mout
Kleur:	Koperbruin
Alcoholpercentage:	6,5 %
Smaak:	gebrande mout, lichte kruidigheid, chocolade tonen, laurierdrop, met een zacht bittertje en een klein zoetje in de afdronk

‘Wie zei ook weer dat alcohol slecht is voor het geheugen?’



U proeft in Café de Roze Beurs

Wintervacht

Van Brouwerij Het Roze Varken

Brouwerij Het Roze Varken kent zijn oorsprong door een bijzondere broederschap. Wim en Koen deelden samen al veel vreugde, onder het genot van vele speciaalbieren. Door de vondst van een oud stencil uit de jaren tachtig, waarmee de vader van Wim ooit een brouwsel had gemaakt, begon het bij de heren te kriebelen. Sinds het jaar 2000 heeft Huisbrouwerij Het Roze Varken op kleine schaal een aantal zeer bijzondere bieren gebrouwen. In april 2013 was het moment daar: “Brouwerij Het Roze Varken werd geboren”.

Ingrediënten:	water, enkele moutsoorten, hop, gist en basterdsuiker
Kleur:	Donker koperbruin
Alcoholpercentage:	7,5 %
Smaak:	Wintervacht is licht gehopt en heeft een volle, moutige smaak met een vleugje gebrande mout. Een speciaalbier, echt hartverwarmend, wat je doet denken aan een knapperende vuurkorf in een winterlandschap

‘Als ik een glas bier drink, word ik een ander mens, en die ander heeft altijd geweldige dorst’



U proeft in Café de Dikke Dame

Provenier Dubbelbock

Van Brouwerij Bijdehand

Deze brouwerij is opgericht in het jaar 2012. Wesley Aarse is een brouwmeester in hart en nieren met veel kennis en passie voor speciaalbier. Provenier is een oud begrip, vroeger bestonden er proveniershuizen, een soort verzorghuizen waar mensen zich voor een bepaald bedrag konden inkopen voor de rest van hun leven. Zij kregen dagelijks te eten en te drinken en hadden een vaste slaappleaats. Vaak waren er dan een of meerder biervaten bij inbegrepen.

Ingrediënten:	water, gist enkele moutsoorten o.a. donker gebrande en hop
Kleur:	Zeer donkerbruin
Alcoholpercentage:	7,8 %
Smaak:	een vol en stevig bockbier, donker en een volle moutige smaak met een zacht- zoete afdronk

2^e Prijs: Beste Dubbelbockbier 2016 van Nederland.

‘Ik kan niet rijden, ik moet nog drinken!’



U proeft in Café de Pelikaan

Delftse Donderslag

Van Stadsbrouwerij De Koperen Kat

Op 26 mei 2011 richtte speciaalbierliefhebber Rolf Katte De Delftse Stadsbrouwerij 'De Koperen Kat' op met de bedoeling de rijke bierbrouwtraditie van Delft na 90 jaar weer nieuw leven in te blazen. De brouwerij maakt acht verschillende ambachtelijke, ongefilterde en ongepasteuriseerde bieren. De brouwerij is open voor bezichtiging, workshops, proeverijen en andere activiteiten. De naam Donderslag is ontleend aan een explosie van het Kruithuis op een ochtend in oktober 1654, waarbij een wacht die op inspectie stond pech had met zijn lantaarn waardoor de helft van Delft werd vernietigd.

Ingrediënten:	water, gist, diversen donkere mouten o.a. caramel en enkele hopsoorten
Kleur:	Koper
Alcoholpercentage:	7 %
Smaak:	De combinatie met de toegevoegde hop zorgt ervoor dat het bier een volle zoete, licht bittere smaak heeft

In 2015 uitgeroepen tot Het Lekkerste Bockbier van Nederland

'Ik ben een gelegheidsdrinker, maar ik heb zoveel gelegheden'



U proeft in Café de Spijkerbak

*J*sselbock

Van Bronckhorster Brewing Company

In 2010 werd Brouwerij Rodenburg opgericht. In 2016 werd de naam gewijzigd in Bronckhorster Brewing Company. De collectie bestaat momenteel uit vijftien vaste bieren, inclusief de seizoensbieren. Daarnaast brouwt Steve met regelmaat nieuwe speciaalbieren, die afhankelijk van de belangstelling kans maken op een plek in het standaardassortiment. De speciale bieren van deze brouwerij zijn dranken om met enige aandacht te drinken, om ervan te genieten en om er bewust voor te kiezen. We spreken hier dus over de levensgenieter die wéét wat lekker en bijzonder is. Welkom in de smakelijke wereld van de Bronckhorster Bieren!

Ingrediënten: water, gist, enkele hopsoorten, diverse granen o.a. donker gebrande
Kleur: Koper Bruin, met een lichtbruine schuimkraag
Alcoholpercentage: 7 %
Smaak: Tonen van gebrande mout en karamel, stevig, met mooie aroma's die loskomen, de balans tussen zoet en bitter is goed in evenwicht

Beste bockbier van het jaar 2015 en Prijswinnaar voor het lekkerste bockbier 2016.

‘Ik kan ook Bockbier drinken zonder lol te hebben’



U proeft in

Van

Ingrediënten:

Kleur:

Alcoholpercentage:

Smaak:

‘Ondanks het feit dat de mens al voor 90% uit water bestaat zijn de geheelonthouders nog niet tevreden’

