

U proeft in Lemmy's biercafé

Poort Dubbelbock

Van Brouwerij Poort

Brouwerij Poort is in 2005 ontstaan, na een korte beginperiode van brouwen met bierpakketten, is hij overgegaan op moutbrouwen waarbij alle onderdelen van het bierbrouwen (schroten, maischen, koken, gisten en lageren) worden doorlopen. Bij elk van deze stappen kunnen er dan persoonlijke aanpassingen aan het bier worden gemaakt. Deze ambachtelijke brouwerij 'Poort' is sinds juni 2015 ingeschreven bij de Kamer van Koophandel. Speciaalbier, uit liefde gebrouwen met een ode aan alle eerlijke natuurzuivere streekprodukten.

Ingrediënten:	Water, Saaz hop, Munchen, pils, cara speciaal B en choco mout, kandij, tijm, laurier en Abdij gist.
Kleur:	Zeer donkerbruin
Alcoholpercentage:	6,7 %
Smaak:	Caramel, drop, moutig met een licht fris zuurtje, mild, niet plakkerig, 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

Oma's Pruim

Van Bax Bier

Bax Bier is ontstaan vanuit een gedeelde droom van Jeroen Bax en Sepp Jansen. Meer en meer raakten ze overtuigd van de kwaliteit van hun brouwsels en daarom werd in 2014 de knoop doorgesneden om hun bieren op de markt te brengen. In 2016 hebben zij een eigen brouwerij geopend aan de Friesestraatweg in Groningen, met een proeflokaal, u bent hier van harte welkom om te genieten van een bier met een mooi verhaal. Vooraf reserveren wordt aanbevolen. Het idee voor dit bockbier ontstond toen de brouwer onder de pruimenboom zat in oma's tuin. Oma's pruim stond er goed bij en de vrucht was lekker sappig met een klein zuurtje. Zij konden niets anders doen dan hier een mooi goed gerijpt bier mee te maken.

Ingrediënten:	Water, drie verschillende graansoorten en acht verschillende soorten en kleuren mout, (o.a. gerst, tarwe, haver, hop) en pruimen.
Kleur:	Donker koper bruin
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Geur van fruit, pruimen, sinaasappel en caramel vol zoet, maar al snel proef je er een aangenaam hopbitterje bij.

'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

Bockschot

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. Dit is een dubbel-bock die de brouwer eigenlijk alleen thuis dronk. Maar voor de Bokkenwandeling 2017 is er een klein beetje meer gebrouwen. De smaken van de speciaalbieren zijn onderscheidend en de kwaliteit is premium.

Ingrediënten:	Water, gerstemout, kandijsuiker, hop, en gist
Kleur:	koper bruin
Alcoholpercentage:	8 %
Smaak:	Bockschot smaakt in de overtuiging van de brouwer als een echte dubbel-bock: krachtig, koppig en lekker hoppig. Maar ook het karamel-zoet uit de prachtige eersteklas mout is zeker aanwezig.

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

U proeft in Galerie Dranklokaal de WW

Bock + Sprong

Van Brouwerij De 7 Deugden

Bij Brouwerij De 7 Deugden brouwen ze apart speciaalbier. Deze bieren zijn anders dan je gewend bent, doordat ze 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

Klompens 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. Een weddenschap tussen Bierburo en Leidsch Bier leidde tot dit donkerbruine Bockbier.

Ingrediënten:	Water, gist, hallertou Hersbrucken bitterhop, en diversen mouten o.a. cara, munick en roast mouten.
Kleur:	Donkerbruin met een volle crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	6,5 %
Smaak:	Karameltonen en een hint van hout in de afdronk, gelagerd met ovengetoast klompenhout.

‘Belangrijk is verantwoord te genieten van dit glas speciaalbier’

U proeft in Café van Hout

Saens 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 de Bruine Boon

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

EemBok

Van Brouwerij De Eem

‘De steeds zoeter wordende bieren worden ons opgedrongen door veel grote brouwerijen met smaakvervlakking tot gevolg’, aldus Ruud van Moorst oprichter van brouwerij de Eem. Dit was aanleiding om de plannen voor een eigen traditionele brouwerij te verwezenlijken en heeft in 2006 geleid tot oprichting van bierbrouwerij de Eem. De bieren van brouwerij de Eem bevatten zowel zoete als bittere smaakcomponenten, aangevuld met een fruitig aroma, die ze extraheren uit de hop en de gist. Alle Eembieren zijn uitsluitend gebrouwen uit water, mout, hop en gist en bevatten geen verdere toevoegingen. Alle bieren zijn met zorg en liefde voor het vak gebrouwen voor de verwende bierliefhebber.

Ingrediënten:	Water, gist, hopsoorten zijn target, saaz en columbus en diversen mouten, pils, tarwe whisky, cara en donkere
Kleur:	Robijn warm Donkerrood
Alcoholpercentage:	6,9 %
Smaak:	Lichte geur van fruit,moutig, karamel, koffie en choco met een licht zoetje in het begin en eindigt met een lichte hopbittertje in de afdronk

***‘Zij die alleen maar drinken proeven nooit;
zij die nooit denken praten altijd’***

U proeft in Café Plantage

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:	Lichte geur/smaak van karamel en vanille met een licht zoetje in het begin en eindigt met een lichte hopbittertje in de afdronk

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

3^e prijs Lekkerste Bockbier 2017

U proeft in Café Bad Habits

Herfstbok

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 gebruik gemaakt van streekgebonden producten uit West-Friesland. De mooie Herfstbok die u vandaag drinkt, kent de gebruikelijke kenmerken van een bok. 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 Storm

Vienna Dubbelbock

Van Brouwerij Crooked Spider

Crooked Spider is een kleinschalige brouwerij ontstaan in Wassenaar, met een passie om ambachtelijke bieren van hoge kwaliteit te brouwen. De inspiratie voor de bieren wordt gevonden in alle delen van de wereld. Crooked Spider brouwerij is opgezet door Niels Beekhuizen. Tijdens zijn studie Proces & Food Technologie is zijn interesse in het brouwen van bier uitgegroeid tot ware passie. Na het winnen van een prijs op het Openbaar Nederlands Kampioenschap voor amateurbrouwers is besloten om in het jaar 2014 commercieel te gaan brouwen, om nog meer mensen te kunnen laten genieten van zijn mooie bier creaties. De brouwerij werd onlangs bekroond met meerdere prijzen tijdens de Beer Awards in Engeland, waaronder 3 sterren voor dit bockbier.

Ingrediënten:	Water, gist, hop, vienna en speciaalmouten
Kleur:	Robijn rood
Alcoholpercentage:	7.5 %
smaak:	Rozijnen, caramel, fris, fruitig, toffee met licht zoetje met een lichte bitter in de nasmaak maakt het bier compleet

1^o Prijs: Lekkerste Dubbelbockbier 2015 van Nederland.

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

U proeft in Galerie Café Leidse Lente

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 gekruid met steranijs, veel zoethout, kaneelstokjes en vooral kruidnagel
Kleur:	Roodkoper met een crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7 %
Smaak:	De Amerikaanse Amarillohop zorgt voor een fris zuurtje en fruitig goed doordrinkbaar bier. Lekker bij wildschotel met stoofpeertjes.

‘Ontdek na dit glas de nieuwe wereld van uw smaakbeleving’

U proeft in Grand Café de Burcht

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, geur van chocolade tonen, laurierdrop, fijne afdronk met een licht bittert en een zacht zoetje en wederom chocolade.

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

1^e prijs Lekkerste Bockbier 2017

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 Uyl van Hoogland

Herfstbock

Van Brouwerij Pronck

Deze brouwerij is opgericht in het voorjaar van 2014 en is één van de nieuwe brouwerijen van Nederland met eigen brouwketels in het oude centrum van Leiden. Zodra de bladeren van de bomen vallen en de trekvogels weer zuidwaarts keren, denken wij in de brouwerij maar aan een ding Herfstbock. Ook dit jaar hebben we weer een volledig nieuw & verassend recept gebrouwen.

Ingrediënten:	Water, gist, Munchener, helles, pils, zuur en tarwe en donkere mouten, admiral en fuggiest hopbloemen.
Kleur:	Koperrood
Alcoholpercentage:	6 %
Smaak:	Tarwemouten, geven het bockbier een lekker frisse en romige toets en zorgen voor een fijne doordrinkbaarheid. We hebben kruidige en aardse hopsoorten gebruikt die goed recht doen aan dit herfstbock.

‘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

Jesselbock

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.

'Ik kan ook Bockbier drinken zonder lol te hebben'

5^e prijs Lekkerste Bockbier 2017