

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 De Bruine Boon.

Singelbier

Van Bierbrouwerij Leidsch Bier uit Leiden

Leidsch Bier is opgericht in 2004 met als doel om de stad Leiden weer een eigen bier te geven. Sinds mei 2011 wordt er weer echt fysiek 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 zoals het Singelbier. 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. De komende jaren zal het Singelpark worden voltooid: 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 gelegheidsdrinker, maar ik heb zoveel
gelegheden’*



U proeft in Dranklokaal de WW

Eerste Seizoen

Van Brouwerij Oroboros

uit Leiden

Brouwerij Oroboros wil met haar bieren smaakverdieping creeëren. Ook met het fruitige saisonbier ‘Eerste seizoen’.

Saisonbieren uit Zuid-Belgie en Noord-Frankrijk werden oorspronkelijk in de winters gebrouwen, als er geen seizoenswerk meer was voor de landarbeiders. Het bier wordt gemaakt met de gisten, typerend voor deze regio, die op hoge temperaturen een bijzonder fruitig bier maken. Spelt en tarwe brengen frisheid en karakter, haver maakt het tot een geheel en rogge rondt af als prikkelend sluitstuk. En dit is pas het eerste seizoen...

Ingrediënten:	Water, gist, spelt, haver, rogge en tarwemout, hop.
Kleur:	Blond/Goud/Geel
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Prima om te genieten tijdens een frisse lente dag.

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



U proeft in Koetshuis de Burcht

Bruno 6.5

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

Brouwerij De Oude Rijn van Bruno Langer is de enige volledig CO₂-neutrale brouwerij in Nederland. Deze kleine ambachtelijke brouwerij is gevestigd midden in de in Hazerswoudse polder en loopt volledig op zonnestroom en wordt gekoeld met oppervlaktewater. Om volledig klimaatneutraal te werken worden bomen geplant. Bruno zelf heeft al 40 jaar ervaring in het maken van bierrecepten en brouwt elk jaar met nieuwe ideeën.

Ingrediënten:	Water, gist, vier mousoorten, en voor het eerst gehopt met de nieuwe Mandarin Bavarian hop. Aangesterkt met lichte bruine suiker, ongefiltreerd, ongepasteuriseerd, zonder toevoeging van kruiden, smaak en of guerstoffen.
Kleur:	Bleek, licht-blond
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Volmoutig, fruitige hoppigheid met een licht toets van mandarijntjes.

‘Let op gewoontes, verander altijd op tijd’



U proeft in café de Plantage

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 onbekenden in de bierwereld en 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

California Gold

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 is de interesse van Niels Beekhuizen in het brouwen van bier uitgegroeid tot een ware passie.

Met het brouwen van bieren voor bijzondere gelegenheden weet Niels ook wel raad. “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 voor Koning Willem Alexander.

Ingrediënten:	Water, (onder) gist, gerst en hop..
Kleur:	Goud
Alcoholpercentage:	5%
Smaak:	Fris, licht moutig, hoppig en frisse citrus fruit.

'Je eigen smaak is je beste vriend'



U proeft in Café Bad Habits

Zonnegroet

Van Brouwerij Keuvel uit Blokker

Westfriesse Bierbrouwerij Keuvel afkomstig uit Blokker heeft als doelstelling: het ontwikkelen en brouwen van verschillende speciaalbieren. Het assortiment bestaat uit o.a. deze Zonnegroet, Weizen, Tripel, Herfstbock, Westfrise Lambiek en Winterbier.

Tijdens het brouwen wordt zo veel mogelijk gebruik gemaakt van streekgebonden producten uit West-Friesland.

Deze brouwerij is opgericht in de maand augustus van 2015.

Ingrediënten:	Water, Tarwe, Pils, Cara en Munihmout. Saaz hop, en kruiden
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Geuren van koriander en sinaasappelschil. Een frisse en fruitig bier met een mooie balans tussen een zoetje van de mout en het bittertje van de hop. Dit een mooi lentebier om van te genieten met een zachte volle nasmaak.

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



U proeft in Lemmy's Biercafé

Maibock

Van Brothers In Law Brouwerij uit Amsterdam

Zoals de naam al doet vermoeden zijn het zwagers: Tim Freriks, Felix Teitink en Tim Teitink. Met de nodige brouwkennis die Tim Freriks sinds 2011 heeft opgedaan als hoofdbrouwer, de vele proef-sessies en het eindeloze fantaseren om ooit voor hun zelf te brouwen, besloten zij de daad bij het woord te voegen! Dus nu, na al het plezier dat ze hadden met het proeven van de proefbrouwsels, zijn eindelijk de bieren van Brothers In Law in 2017 op commerciële basis op de markt gekomen. Zij zijn nonsense, net als hun bieren. bezig zijn met het experimenteren met nieuwe en oude stijlen en ingrediënten maar alleen als het bier dit toe laat, want bier moet bier blijven!

Ingrediënten:	Water, diverse moutsoorten hop en gist mout
Kleur:	Geel
Alcoholpercentage:	7.1%
Smaak:	Het bier is fris, moutig, en een beetje fruitig. Duitse Lentebock, wel een twist, de gekozen hop geeft het bier net dat beetje extra. Prima doordrinkbaar voor in het voorjaar en tot ver in de zomer.

“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 Spijkerbak

Eigen Wijzen

Weizenbock

Van Brouwerij BE-ER uit Haarlemmermeer

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.

Deze op eigen wijze gehopte Weizenbock is hoppiger dan gebruikelijk. De mooie diepe kleur, de fraaie creme-keurige schuimkraag en het aangename alcoholpercentage maken dit tot een fris bier dat goed doordrinkbaar is.

Kleur:	Koper
Alcoholpercentage:	6.5 %
Smaak:	Caramel, banaantje, beetje weeg(tarwe) Volle smaak met licht zoetje?caramel, iets hoppig/fruitig aangevuld met een klein bittertje. Mooi zoetje dat langzaam overgaat in een klein bittertje.

'Zon en regen, weer of wind, met de lentebock 2018 ben je zo blij als een kind.'



U proeft in Café Re-Spons

Lekker lang in de zon *Ijsbeer Weizendubbelbock*

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, gerste en tarwemout, Perie & Challengern hop. En originele weizen-gist
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	8,3%
Smaak:	Lekker lang in de zon Ijsbeer combineert alle smaakelementen van krachtige Bock en frisse weizen. Door het gebruik van geroosterde tarwemout komt de geuren en smaak zelfs iets van getoast brood naar voren. Lekker lang in de zon Ijsbeer blijft heerlijk in de mond plakken en heeft een zachte afdronk met een mooi bittertje..



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:	Soepel en subtiele voorjaarsbier. Elke slok is alsof het lentezonnetje je een kus geeft. Fris en fruitig met een licht bittertje in de afdronk. Prima doordrinkbaar lentebier.

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



U proeft in Café de Roze Beurs

Zonpracht

Van Brouwerij het Roze Varken uit Arnhem

Brouwerij Het Roze Varken kent zijn oorsprong door bijzondere broederschap. Wim en Koen deelden samen al veel vruegde, onder het genot van vele speciaalbieren. Door de vondst van een oud stenstel 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, die door velen zeer gewaardeerd werden. Deze succesvolle bieren versterkten hun ambitie om iedereen van hun speciaalbieren te kunnen laten genieten. In april 2013 was het moment daar: ‘Brouwerij Het Roze Varken werd geboren’. Een machtige stap een prachtig doel: het brouwen van speciaalbieren waarmee zij hun passie kunnen overdragen aan iedereen die zin heeft in, en behoefte heeft aan ‘Een bijzonder biermoment’.

Ingrediënten:	water, gist, mout, gist en koriander.
Kleur:	Goudkleurig
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Het is een fris en fruitige blond bier met een cidertwist met een licht bitterbloem hoppige bittertje in de afdronk.

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

