

U proeft in Café Restaurant De Vriend.

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.

Soort:	Blond Ale
Ingrediënten:	Water, gist, mout (pils, tarwe, munich, cara), hop (Hallertau (bitterhop), Saaz (aromahop), Citra (dryhop).
Kleur:	Donkerblond
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Zonnig en fris.

‘Ik ben een gelegheidsdrinker, maar ik heb zoveel gelegheden’



U proeft in Bar Bruut

Bruut Gajes

Van Brouwewrij Bruut uit Amsterdam

Bruut is een nanobrouwerij in Amsterdam. Bij ons draait alles om balans en niet zozeer om een grootschalige productie. Grenzeloos enthousiasme en passie voor speciaalbier staan voorop in de bedrijfsvoering. Bruut onderscheidt zich met relatief droge blonde bieren die gestoeld zijn op de traditie van het ambacht en die tegelijkertijd worden verrijkt met nieuwe smaken en trends van nu. De bieren zijn extreem lekker en verleidelijk. Beheerst en vernieuwend tegelijk.

Gajes veroverde op 23 maart 2016 een gouden medaille in de categorie zwaar blond bij de Dutch Beer Challenge. Vervolgens werd GAJES op 19 mei 2016 verkozen tot Het beste bier van Nederland

Soort:	Zwaar blond, tripel
Ingrediënten:	Water, gist, gerstemout, Europese en Amerikaanse C-hoppen en koriander.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	8%
Smaak:	Een complex bier om de dag meet af te sluiten.

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



U proeft in de Concurrent

Bomschuit

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.

Soort:	I.P.A.
Ingrediënten:	Schevenings duinwater, gerstemout, hop en gist
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	een zachte droge licht bittere smaak met een mooi vol aroma. Zacht hoppig en dorstlessend!

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



U proeft in Pakhuis

Rebel's Light

Van Brouwerij Eembier uit Eemnes

De steeds zoeter wordende bieren, die ons worden opgedrongen door enkele grote brouwerijen, met smaakvervlakking tot gevolg, was aanleiding om de plannen voor een eigen traditionele brouwerij te verwezenlijken.

De bieren van brouwerij de Eem bevatten zowel zoete als bittere smaakcomponenten, aangevuld met een fruitig aroma, die we extraheren uit de hop en de gist. Alle Eembieren zijn uitsluitend gebrouwen uit water, mout, hop en gist en bevatten geen verdere toevoegingen

In afwachting van een geschikte locatie voor de brouwerij in het Eemgebied, brouw ik de bieren elders bij ambachtelijke kleine collega-brouwerijen.

Soort:	Witbier
Ingrediënten:	Water, gist, hop, tarwe en pilsmost
Kleur:	Ongefilterd
Alcoholpercentage:	5.5%
Smaak:	Frisse tonen van banaan en vers fruit.

“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 Restaurant De la Soul

Breugem Wit

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.

Soort:	Witbier
Ingrediënten:	Water, Mout (Pils, Tarwe, Zuur en Tarwevlokken) Cascadehop en Zoethoutwortel.
Kleur:	Licht
Alcoholpercentage:	4.3%
Smaak:	Licht, fris, doordrinkbaar.

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



U proeft in Café de Roze Beurs

Dageraad

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’.

Soort:	Blond
Ingrediënten:	water, gist, mout en hop
Kleur:	Geel/blond
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Door de zachte bloemige geur is dageraad verassend stevig in smaak. Haar nasmaak is zacht en lang. Een heerlijk blondje om de nacht me door te komen tot aan de dageraad.

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

