

U proeft in Het Pakhuis

Poort Dubbelbock

Van Brouwerij De Poort

Brouwerij Poort is in 2005 ontstaan met het brouwen met bierbrouwpakketten. Hierna werd de stap naar moutbrouwen gezet waarbij alle onderdelen van het bierbrouwen: schroten, maischen, koken, gisten en lageren worden doorlopen. Bij elk van deze stappen kunnen persoonlijke aanpassingen aan het bier worden gemaakt die resulteren in een bijzonder speciaalbier dat met liefde wordt gebrouwen uit eerlijke natuurzuivere streekproducten. ‘De Poort’ staat sinds juli 2015 ingeschreven bij de Kamer van Koophandel.

Ingrediënten:	Water, Saaz hop, gebrand mout, pils, cara speciaal B en choco mout, kandij, tijm, laurier en abdij gist.
Kleur:	Zeer donkerbruin
Alcoholpercentage:	8 %
Smaak:	Poort Dubbelbock is een mooi gerijpt bier met een zacht robuuste smaak met een genietend warm karakter. Goed in balans tussen bitter en zoet.

‘Let op gewoontes, verander altijd op tijd’



U proeft in Bar Bruut

Billy Biscuit

Van Two Chefs Brewing

Two Ches Brewing is een bierbrouwerij in Amsterdam. Koks Martijn Disseldorp en Sanne Slijper begonnen in 2012 met het brouwen van bier met het idee hun hele huis te vullen met funky, huisgebrouwen bieren. Het brouwen is daarna eigenlijk niet meer gestopt. In 2013 begonnen zij bieren te brouwen als huurbrouwers en gebruikten dus ketels van andere brouwers. In 2017 openden zij na een succesvolle crowdfunding actie een microbrouwerij in Amsterdam. De bieren van Two Cefs staan naast hun smaak en diversiteit ook bekend om de toffe etiketten op de fles. Billy Besscuit is een heerlijke dubbelbock waar tijdens het brouwen zonnige bokkenpootjes aan zijn toegevoegd

Ingrediënten:	Water, verschillende moutsoorten en acht verschillende soorten , hop en gist.
Kleur:	Donker koper bruin
Alcoholpercentage:	7,2%
Smaak:	Een romig mondgevoel, zoals chocolade, de geur van koffie, caramel is hiervan het resultaat met een aangenaam zoetje. Proef je ook tinten van amandel? Of toch compleet iets anders?

6^e plaats lekkerste bockbier categorie zwaar van Nederland 2018

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



U proeft in Café de Keyzer

Slobberbok

Van Brouwerij Klein Duimpje

Brouwerij Klein Duimpje produceert sinds 1990 op ambachtelijke wijze zijn speciaalbier. Brouwer Erik Bouman brouwt op dit moment 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 en probeert de brouwerstraditie in dit schitterende, oude vestingstadje in stand te houden. Ze brouwen alleen verrassend mooie speciaalbieren met passie voor bier en een onderscheidende smaak. Er wordt gebruik gemaakt van biologische grondstoffen die duurzaam verbouwd zijn. Deze dubbel-bock werd alleen door de Brouwer thuis gedronken. Maar voor de Bokkenwandeling 2018 heeft hij een klein beetje meer gebrouwen.

Ingrediënten:	Water, gerstemout, kandijnsuiker hop, en gist.
Kleur:	Koper Bruin
Alcoholpercentage:	8.5 %
Smaak:	Bockschot is een mooie dubbelbock smaakt in de overtuiging van de brouwer als een echte.krachtig, koppig en lekker hoppige, bock ook het karamel, romigheid en alcoholwarmte uit de prachtige eersteklas mout is zeker aanwezig. Na de eerst slock merk je dit is een echte Dubbelbock.

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



U proeft in Dranklokaal de WW

Bock + Sprong

Van Brouwerij De 7 Deugden

Brouwerij De 7 Deugden brouwt apart speciaalbier waarbij verschillende kruiden en specerijen worden toegepast. 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 en hun specifieke talenten het best tot hun recht komen. De brouwerij is 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:	Moutig, caramel, romig, een licht zoetje, o.a. fruit en fris en vol.

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



U proeft in Cafe Plantage

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 na de sluiting van de Posthoorn in 1904 weer een eigen bier te geven. Leidsch Bier richt zich op de creatie van verrassende bieren met een Leids verhaal. Een weddenschap tussen het 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

Zaens Bokkie

Van Brouwerij Breugem

Brouwerij Breugem werd in 2013 opgericht door Patrick Breugem die daarvoor meer dan 10 jaar brouwervaring opdeed bij diverse brouwerijen. Al snel wist Patrick met zijn Breugem bier, een eigen stijl met lekkere smaken te ontwikkelen dat zeer gewaardeerd werd door bierdrinkers. In 2014 heeft Breugem twee maal de 3e prijs gewonnen voor het lekkerste zomerbier. De Breugem bieren zijn prima doordrinkbaar en hebben 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 Grandcafé De Vriend

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. Na de komst van de jonge en talentvolle brouwer Wesley Aarse werden de smaken steeds volwassener en de vraag steeds groter. In 1996 is Brouwerij Scheveningen begonnen met het brouwen van bier in het toenmalige Brouwcafé aan de haven van Scheveningen. 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 De Valk

Ramses LamBok

Rond 1990 werd het eerste RamsesBier gebrouwen in Oregon (westkust Verenigde Staten). De Amerikaanse brouwroots leiden tot het gebruik van veel verse bloemige hop. Door het mengen van verschillende bierculturen en het gebruiken van hoogwaardige ingrediënten komen verrassend mooie bieren tot stand. Door de kleinschaligheid, het gebruik van streekproducten zoals lokale honing en natuurlijk het toevoegen van zelfgekweekte hop. Ramses Bier is een duurzame brouwerij. Het brouwwater wordt voorverwarmend door een houtpelletkachel en zonnepanelen. Alle bieren zijn ‘dry hop en single hop’.

Ingrediënten:	Brabands water, junga hopbloemen, ondergist en Biologische pils, donkere kleurmouten.
Kleur:	Robijn warm Donkerrood
Alcoholpercentage:	7,2 %
Smaak:	Lichte geur van honing en bloemige aroma, De ondergist en de donkere moutsoorten zorgen voor een mooie dropachtige accenten.

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



U proeft in Café De Bruin Boon

Bock's

Van Brouwerij Kompaan

Brouwerij Kompaan is een Haagse brouwerij met bar annex proeflokaal in de Brinckhorsthaven. De twee kompanen, Jasper en Jeroen hebben in 2015 hun droom gerealiseerd met het brouwen van lokale bieren. De bieren van Kompaan bieden een uitgebreid palet aan smaken. Elk bier dat Kompaan brouwt, is opgebouwd uit meerdere mout-en hopsoorten. De Bloedbroeder van Kompaan is verkozen tot het beste bier van Nederland in 2017.

Ingrediënten:	Water, gist, hopsoorten en diversen mouten, o.a. pils, tarwe en donker gebrande mout.
Kleur:	Robijn warm Donkerrood
Alcoholpercentage:	6.8 %
Smaak:	Lichte geur/smaak van koffie, laurier, karamel en geroosterde mout met een aangename zoetje in het begin en eindigt met een lichte hopbittertje in de afdronk.

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



U proeft in Café Bad Habits

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 waar mogelijk gebruikt gemaakt van streekgebonden producten uit West-Friesland. Deze mooie herfstbok bezit de gebruikelijke kenmerken van een bok. Zeer geschikt om tijdens het keuvelen van te genieten. 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 Etablissement Einstein

Vienna Dubbelbock

Van Brouwerij Crooked Spider

Crooked Spider is een kleinschalige brouwerij uit Wassenaar die is opgezet door Niels Beek met passie om ambachtelijke bieren van hoge kwaliteit te brouwen. . Tijdens zijn studie Proces & Food Technologie is zijn interesse in het brouwen van bier uitgegroeid tot ware passie. De inspiratie voor de bieren wordt gevonden in alle delen van de wereld. 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.

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^e Prijs: Lekkerste Dubbelbockbier 2015 van Nederland.

5^e plaats lekkerste bockbier categorie zwaar van Nederland 2018

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



U proeft in Grand Cafe de Burcht

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 maar brouwen hun bier in diverse huurbrouwerijen. De naam van de brouwerij is tot stand gekomen door de initialen en vormen tezamen 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.

4^e plaats lekkerste bockbier categorie standaard tot 7% alcohol van Nederland 2018

‘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 recept uit de jaren tachtig, waarmee de vader van Wim ooit een brouwsel maakte, 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 Lemmy's Biercafé

Verse Hop Bock

Van Brouwerij Pronck

Deze brouwerij is opgericht in het voorjaar van 2014 en is een van de nieuwe brouwerijen van Nederland met eigen brouwketels in het oude centrum van Leiden. Elk jaar - tijdens het oogstseizoen - reizen de brouwers van Pronck af naar Zieuwent, waar Riet & Reinier zonder bestrijdingsmiddelen hun prachtige Nederlandse hoppen verbouwen. De vers geplukte hopbloemen gooien de brouwers zodra ze terug zijn direct in de brouwketels. Resultaat is een 'kakelvers' bockbier dat het best gedronken kan worden op een temperatuur van 4 tot 6 graden.

Ingrediënten:	Water, gerstemout (Pale Ale mout, Zuurmout), havervlokken, verse hopbloemen (Chinook NL, Cascade NL, Centennial NL), gist.
Kleur:	Koperrood
Alcoholpercentage:	6,5 %
Smaak:	Het bier is vers, groen, hoppig, grassig, bitterzoet, volromig en heeft een flink bittere afdronk.

'Ik kan niet rijden, ik moet nog drinken!'



U proeft in Café de Twee Spiegels

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 gelegenhedsdrinker, maar ik heb zoveel gelegenheden'



U proeft in Café de Pelikaan

Rum Bock

Van Brouwerij De Hoop

Brouwerij De Hoop is in mei 2016 geopend. De brouwerij heeft als eerste in Nederland een nagelnieuwe Caspary brouwinstallatie uit Beieren, Duitsland die goed is voor circa 8.500HL per jaar. Een van de belangrijkste aspecten bij de bouw van de brouwerij was het thema duurzaamheid. Er zijn daarom meer dan 300 zonnepanelen op het dak van de brouwerij geplaatst.

Ingrediënten:	Water, gist, enkele hopsoorten, diverse granen o.a. donker gebrande, rum, vanille.
Kleur:	Koper Bruin, met een lichtbruine schuimkraag
Alcoholpercentage:	6,9 %
Smaak:	Deze kruidige herfstbock heeft duidelijke toetsen van gebrande mout en karamel met een hint van rum en vanille aroma's en een mooie balans tussen zoet en bitter.

'Ik kan ook Bockbier drinken zonder lol te hebben'

