

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 ontplooiën. 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 't Gerecht.

La Dixieme

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. De laatste Leidse brouwerij sloot haar deuren in 1918. Sinds mei 2011 wordt er weer echt 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.

Ook dit bier is in samenwerking met brouwerij Leidsch Bier en Hein Fles eigenaar van o.a. dit café in het jaar 2014 tot stand gekomen. Beide vierden toen hun 10-jarig bestaan: een mooie gelegenheid voor een lichtvoetig bier gemaakt met champagnegist! Het was bij toeval ook nog het 10^e commercieel uitgebrachte bier van de Leidsche Bierbrouwerij, vandaar de naam La Dixième.

Ingrediënten:	Water, Champagnegist, pilsnout, Hallertou en Nelson Sauvin Bitterhop.
Kleur:	Goudkleurig
Alcoholpercentage:	4%
Smaak:	Door het gebruik van Champagnegist krijgt het bier een frisse fruitige geur en smaak die doet denken aan een droge witte wijn. Door het lage alcoholpercentage is het heerlijk doordrinkbaar en dortlessend.

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



U proeft in Dranklokaal de WW

Spring Bock

Van Brouwerij De 7 Deugden

uit Amsterdam

Moedige mensen. Bij Brouwerij de 7 Deugden werken mensen met een beperking, mensen die nergens anders aan de slag komen. Zij komen niet bij ons vanwege hun glanzende CV. Nee, in feite zeggen deze mensen: " ik sta met lege handen, geef mij een kans". Het vraagt moed om jezelf zo kwetsbaar op te stellen. Bij de 7 Deugden vragen wij niet wat mensen mankeert, maar wat ze kunnen. Moedig Bier: wij noemen ons bier moedig omdat het anders is. Wij storen ons niet aan modegrillen, gewoontes of bierstijlvoorschriften. Wij maken bier dat smaak heeft, veel smaak. Wij maken bier dat je niet snel vergeet. Als jij het smaakavontuur van De 7 Deugden aandurft, noem jezelf dan nieuwsgierig, levensgenieter of moedig!

Ingrediënten:	Water, gist diverse mouten en hopsoorten.
Kleur:	Goudgeel amber
Alcoholpercentage:	6.5%
Smaak:	Deze lentebok heeft een bijzonder karakter door de combinatie van een eigen mout recept en citroenmelisse, wat het bier een fris accent geeft. Het heeft een aangename, zachte afdronk met een lichte bitterheid.

'Zij die almaar drinken proeven nooit; zij die nooit denken praten altijd'



U proeft in Café de Pelikaan

Bruno 3.2

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

Brouwerij De Oude Rijn is een zeer kleine ambachtelijke brouwerij opgericht op 1 december 2009. Bruno Langer is voor de oprichting van zijn brouwerij al vele jaren hiervoor uit hobby bezig geweest met het brouwen van bier. Bruno brouwt zoveel mogelijk met biologische grondstoffen en is CO2- neutraal. Er wordt gebrouwen op stroom opgewekt met zonnepanelen! Het bier wordt gekoeld met oppervlaktewater. Bruno zelf heeft al 40 jaar ervaring in het maken van bierrecepten en brouwt elk jaar met nieuwe ideeën zijn speciaal bieren..

Ingrediënten:	Water, gist, drie verschillende moutsoorten, en vier verschillende hopsoorten. En enkele soorte hop zoals Cita en hopdestillaat van Amarillo
Kleur:	Licht blond troebel
Alcoholpercentage:	3.2%
Smaak:	Het geheel nieuwe Lentebier, hoewel slechts 3.2% alcohol, is frisfruitig. Op de achtergrond vind u een smaak van koriander en citrusfruit. Het bier moet troebel gedronken worden doordat ook het gistdepot meekomt vanwege de nagisting op fust.

‘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 onbekende in de bierwereld 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 Jantje van Leiden

Blonde d'été

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 heeft Niels Beekhuizen is de interesse in het brouwen van bier uitgegroeid tot een ware passie. De bieren die hij brouwt vallen met regelmaat in de prijzen zowel Nationaal als Internationaal.

Ingrediënten:	Water, gerstemout, klein beetje tarwe, enkele hopsoorten, koriander en citroengras.
Kleur:	Licht blond, strogeel
Alcoholpercentage:	4,5%
Smaak:	De Blonde d'été is een zomers bier, gebrouwen met France Aramis hop, koriander en citroengras. Door deze combinatie ontstaat een fris bouquet met een licht gepeperd temperament.

'Je eigen smaak is je beste vriend'



U proeft in Café Aloha

Hippie Fish

Van Two Chef Brewing Amsterdam

Two Chefs Brewing is in 2013 opgericht door Sanne Slijper en Martijn Disseldorp. Twee voormalige chefs die ooit begonnen zijn met het brouwen van bier in hun eigen keuken. Een paar jaar later zijn zij gegroeid tot een echt bedrijf en openden zij, mede dankzij een crowdfunding campagne, in 2017 de grootste microbrouwerij van Amsterdam. Ook staan de brouwers bekend om de mooi ontworpen etiketten op de flessen.

Het chefbestaan is het duo niet helemaal vergeten. Zo kijken zij met een koksmuts op naar het brouwen van bier. Daardoor zit er in elk bier van Two Chefs Brewing ingrediënten die ook vaak gebruikt worden in de keuken. Inmiddels zit er in een aantal tanks ook alweer nieuwe brouwsels en dankzij de eigen brouwketel kunnen de chefs ook weer volop experimenteren met nieuwe recepten. Maar nu eerst genieten van een glas ‘Hippie Fish Wheat Ale’.

Ingrediënten:	Water, Tarwe, Pils mout, diversen hopsoorten, kruiden, citroen en sinaasappelschillen.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	4.7%
Smaak:	Geuren van citroen en sinaasappelschil. Lekker verfrissend met een fijn bittertje en de onmiskenbare tarwe smaak, doordrinkbaar waar je al snel een tweede glas van bestelt.

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



U proeft in het Pakhuis

Zonnesteek

Van Brouwerij van de Streek uit Utrecht

In 2010 beginnen de broers Sander en Ronald met het thuisbrouwen van bier. Dit gebeurt de eerste 3 jaar in Sanders flat in Utrecht; toen nog niet op commerciële wijze maar als hobbybrouwers. De eerste honderd batchers worden bewust gebrouwen zonder commerciële ambitie maar het is wel de basis voor de kennis van grondstoffen en receptopbouw etc. Na een aantal jaar op kleine schaal te hebben gebrouwen, laten ze nu de rest van Nederland kennis maken met hun bieren. In 2017 is er lang gekoesterde wens uitgekomen voor de brouwbroers. Ze hebben hun eigen brouwerij geopend in Utrecht. Hierdoor is de brouwcapaciteit verhoogd en is er ook meer ruimte voor het ontwikkelen van nieuwe bierecepten.

Ingrediënten:	Water, diverse moutsoorten, hop en gist.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Zonnesteek is een fris bier voor in het voorjaar en de zomer. Een mooie melange van drie hopsoorten zorgt ervoor dat je het hoofd koel kunt houden tijdens de mooiste dagen van het jaar!

“You can't be a real country unless you have a beer and an airline - it helps if you have some kind of a football team, or some nuclear weapons, but at the very least you need a beer.”
(Frank Zappa)



U proeft in Café Einstein

Nog Eendje

Van Bird Brewery uit Amsterdam

Bird Brewery is opgericht door Ralph van Bommel en Rik van der Berg. Beiden met een achtergrond in de bierwereld, o.a. Eigenaar Bierlab, oud bestuurslid van Pint en gediplomeerd biersommelier. Met een duidelijke visie op bier. Verwacht geen kruiwagens hop, liters koffie of likeur, maar wel gebalanceerde bieren, waarin de ingrediënten mooi naar voren komen. Door de verrassende recepten valt er altijd wat bijzonders te ontdekken, zonder te overdrijven. Zij willen de biergenieter het bijzondere in het normale laten ontdekken.

Ingrediënten:	Water, Tarwe, Pils, Special-b en Caramout.
Kleur:	Geelblond
Alcoholpercentage:	6.%
Smaak:	Het is een fruitig en dorstlessend seizoenbier met een frisse hop geur en met aangename karameltonen.

'Zon en regen, weer of wind, met de lentebock 2019 ben je zo blij als een kind'



U proeft in Café Rembrandt

Kou van Jou Ijsbeer

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, kandijnsuiker. Perie & Hersbrucker hop en een vleugje gember en biergist.

Kleur: Amber

Alcoholpercentage: 6,%

Smaak: Blauwe Ijsberen houden van kou. Door het gebruik van een vleugje gember krijgt de Kou van Jou Ijsbeer zijn koele karakter! Niet overheersend vandaar gemberneutraal! Drink hem lekker gekoeld en geniet van dit heerlijke bier! Met een een zachte afdronk en een mooi bittertje in de nasmaak.

‘ Geniet van dit heerlijke bier daar wordt je lekker zonnig van. Maar wel op verantwoorde wijze.....! ‘



U proeft in Café van Hout

Saens Zoentje

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. 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 diverse nationale en internationale prijzen in ontvangst mogen nemen voor zijn gebrouwde speciaalbieren.

Ingrediënten:	Water, gist, diversen moutsoorten, Amerikaanse, Australische en Duitse hop.
Kleur:	Goudamber kleurig
Alcoholpercentage:	6.8%
Smaak:	Het Saaens Zoentje is een soepel en subtiel voorjaarsbier. Elke slok is alsof het lentezonnetje je een kus geeft. Fris en fruitig perzik en citrusachtig karakter 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

TierlanTijn

Van Brouwerij het Roze Varken uit Arnhem

Brouwerij Het Roze Varken kent zijn oorsprong door 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, die door velen zeer gewaardeerd worden. 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 en 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'. Dit is een bijzonder bier met een mooie oorsprong, het bier is namelijk vernoemd naar het zoontje van Koen TierlanTijn.

Ingrediënten:	water, gist, mout en hop.
Kleur:	Blond geel
Alcoholpercentage:	8,4%
Smaak:	Het is een stevige tripel met een frisse fruitigheid en met een bloemige hopbitterheid, meteen erna het zoetje en daarna een heel licht aangenaam zuurtje.

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

