

*U proeft in Café Restaurant De La Soul*

# *Bittere Tranen*

## **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 de Bittere Tranen. Dit bier is gebrouwen ter gelegenheid van het 100<sup>ste</sup> geboortedag van de Zageres Zonder Naam, dochter van de stad Leiden, die decennia lang het Nederlandse levenslied vertolkte. Dit leverde haar de bijnaam “Koningin van het Levenslied” op.

Soort:	Licht Blond.
Ingrediënten:	Water, gist, mout (pils, tarwe, munich, cara), Diversen hopsoorten: o.a. Parle, Saar, Cascade en Mittelfrüh.
Kleur:	Blond geel.
Alcoholpercentage:	5%
Smaak:	Fris, met een klein bittertje.

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



*U proeft in Bar Aloha*

# *New England IPA*

**Van Brouwerij Troost uit Amsterdam**

In 2011 begonnen Jorrit Lootsma en de broers Hendrik en Frits de Jong, een eigen café in Amsterdam. Na drie jaar bier en hamburgers van andere bedrijven te hebben verkocht, besloten zij een eigen brouwerij met brewpub te bouwen in Amsterdam. Voordat dit zover was werd er eerst zoveel mogelijk proefbrouwsels thuis in een flat 3 hoog in de keuken gebrouwen. Na heel veel proberen kwamen er goed gelukte bieren uit. In september 2015 hebben zij brouwerij Troost Westergas geopend. Met een jaarcapaciteit van 700.000 liter bier is het de grootste onafhankelijke brouwerij van Amsterdam. Inmiddels maken zij niet alleen prijswinnende bieren maar ook frisdrank, gin en jenever. Ze brouwen alles zelf met zo duurzaam mogelijk ingrediënten.

Soort:	IPA
Ingrediënten:	Water, gist, gerstemout, enkele hopsoorten, o.a simcoe, citra en columbus.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	5.5%
Smaak:	Bloemen en tropisch fruit ananas, citroen, grapefruit. Een volle bittere smaak. Een complex bier om de dag mee af te sluiten.

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



*U proeft in Cafe Restaurant De Vriend*

## Zomergroet

### Van Brouwerij Keuvel uit Noord Holland

De Westfrieze Bierbrouwerij Keuvel is opgericht in het jaar 2015 met als doelstelling: het ontwikkelen en brouwen van verschillende speciaalbieren. Tijdens het brouwen wordt waar mogelijk gebruik gemaakt van streekgebonden producten uit West-Friesland. Deze mooie Zomergroet bezit de gebruikelijke kenmerken van een mooi seizoensbier. Zeer geschikt om er tijdens het keuvelen van te genieten. Keuvelen betekent: met of onder elkaar, gemoedelijk en gezellig praten zonder al te veel diepgang.

Soort:	Zomergroet.
Ingrediënten:	Water, div mouten o.a. pils, tarwe, Cara, en Munich, gist, hop, koriander en sinaasappelschillen.
Kleur:	Goud geel.
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	De geuren van koriander en sinaasappelschil. Fris fruitig met een mooie balans tussen het zoetje van de mout en het bittertje van de hop! Mooi vol bier met aroma.

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



*U proeft in Cafe Restaurant Tabu*

## **Pronck Witbier**

### **Van Brouwerij Pronck uit Leiden**

Brouwerij Pronck brouwt bier op de manier waarvan zij vinden dat bier gebrouwen moet worden. Met zo puur mogelijke ingrediënten, zonder toevoeging, zonder concessies aan kwaliteit. Bewust, eerlijk en met aandacht. Dat vinden zij belangrijk. Alle bieren worden bedacht, ontwikkeld, gebrouwen en gebotteld in hun eigen brouwerij. Waar mogelijk gebruiken ze lokale grondstoffen, mout uit Zeeland en honing uit Leiden. Ze doen waar ze goed in zijn. Brouwerij Prock brouwt eerlijke bieren met een eerlijk verhaal.

Soort:	Witbier
Ingrediënten:	Water, gist, hopbloemen (Wakatu) korianderzaad , Citroen, Lavendel, Gerstenmout (Pale Ale mout, zuurmout), Tarwemout, Rogge, haver- en tarwevlokken (waar mogelijk van biologische oorsprong)
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	4.4%
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 café Restaurant Scarlatti*

# California Gold

## Van Brouwerij Crooked Spider uit Wassenaar

Crooked Spider is een kleinschalige brouwerij gevestigd 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. De brouwerij is opgezet door Niels Beekhuizen. Tijdens zijn studie Precess & Food Technologie is de interesse in het brouwen van bier uitgegroeid tot een ware passie.

De bieren die door Niels worden gebrouwen vallen met regelmaat in de prijzen, zowel nationaal als internationaal. De California Gold is in 2015 verkozen tot beste zomerbier van Zuid-Holland.

Soort:	Gold.
Ingrediënten:	Water, gerst, hop en ondergist.
Kleur:	Goud
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	Fris, licht moutig, hoppig, citrusfruit, bloemig. Gebruik makend van Californische vergistingsprocedures: Ondergistende gist, maar dan iets warmer, waardoor de moutigheid die we kennen van pilsener wordt gecombineerd met fruitigheid.

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



*U proeft in Café de Roze Beurs*

# Ragebol

## 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. Deze succesvolle bieren versterkten hun ambitie om iedereen van hun speciaalbieren te laten genieten. In april 2013 was het moment daar: “Brouwerij Het Roze Varken werd geboren”. Een machtige stap met 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:	Eigenzinnig donker bier.
Ingrediënten:	water, gist, mout, hop, zwarte peper, laurier en sinaasapelschillen
Kleur:	Donker, koper/bruin.
Alcoholpercentage:	7.8%
Smaak:	Ragebol heeft een pallet van volle mouten, whiskymout (Peated) tonen van vers gemalen peper, bloemige hop en een frisse sinasappelschil. Niet zomaar een duidelijke smaak; Ragebol is complex en uniek met een aangename bittere nasmaak.

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

