

U proeft in Café restaurant De La Soul

Pareltje aan de Vliet

**Van Brouwerij CAVÉ uit
Voorschoten.**

Brouwerij CAVÉ is een kleinschalige brouwerij ontstaan in Voorschoten. In 2010 is Antonio Cavé begonnen met bierbrouwen. Hij heeft een passie voor het brouwen van ambachtelijke bieren en het combineren van verschillende bierstijlen. Deze passie is verder aangewakkerd door zijn bezoeken aan Portland in Oregon (US), de stad met de meeste Craft Beer Breweries van de wereld. In het 'brouwlab' in Voorschoten ontwikkelen ze de nieuwe bieren. In totaal hebben ze nu, sinds juli 2019, drie bieren op de markt gebracht. Eind september, volgende week, lanceren ze hun 4^e bier 'Bokje aan de Vliet'

Ingrediënten:	Water, gist, diverse moutsoorten, en enkele hopsoorten.
Kleur:	Goud kleurig
Alcoholpercentage:	5,3%
Smaak:	Deze American Pale Ale, met trots gebrouwen, is hoppig met tonen van citrus en heeft een frisse afdronk met een licht bittere aangename nasmaak.

'Wie verstandig is, volgt mensen met een goede smaak'



U proeft in Café Plantage.

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 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. In de 17e eeuw vormden de Leidse Singels samen met Stadswallen en 8 poorten de verdedingslinie 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 bestaan nog steeds. Begin deze maand is het Singelpark voltooid: een schitterende, groene wandelroute langs de Singels. En om de Leidse Singels eens extra in het zonnetje te zetten is het SingelBier ontwikkeld.

Ingrediënten:	Water, gist, mout pils, tarwe, munich en cara. Hallertau bitter, Saaz aroma, en Citra dryhop.
Kleur:	Donkerblond
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Fruutig, (citrus/hoppig) donkerblond bier met een aangename bitterheid.

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



U proeft in Petit Restaurant de Valk

All the Leaves are Brown

Van X-Brewing uit Katwijk

X- Brewing staat voor bieren met smaak die de grens opzoeken en er regelmatig over heen gaan. Niet snel zul je horen dat hun bieren mooi uitgebalanceerd of allemansvrienden zijn. Ongehinderd door geboden over bieren en stijlen brouwen zij over de tap en uit balans. Dit wel met eerlijke producten en zonder toevoeging: meer smaak. Beers with an X.

Ingrediënten:	Water, gist, Barley mout, enkele hopsoorten, en gist.
Kleur:	Rood Bruin
Alcoholpercentage:	8%
Smaak:	Anders dan andere bockbieren , kruidig met een mooie afgeronde smaak.

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



U proeft bij Brouwerij Pronck

Summer ipa

Van Brouwerij Pronck uit Leiden.

Brouwerij Pronck brouwt bier op de manier waarvan zij vinden dat bier gebrouwen moet worden. Met zo puur mogelijke ingredienten, zonder toevoegingen, 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 Pronck brouwt eerlijke bieren met een eerlijk verhaal.

Ingrediënten:	Water, Pils, Munich, Cara Classic, Zuurmout en Gerstemout. Hoppellets, Chinook, Cita. Motueka, Riwaka hop, en gist
Kleur:	Donkerblond
Alcoholpercentage:	5.9%
Smaak:	Onze lichte Summer IPA is een kruising tussen onze New Zeeland Sieri en onze gewone IPA. Klassieke moutsoorten met Nieuw-Zeelandse hoppen zorgen voor een zomerse en doordrinkbare IPA. Fijn bitter en heerlijk verfrissend. Licht in de alcohol maar vol van smaak.

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



U proeft in Café Restaurant de Vriend

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. Met dit blonde bier daal je automatisch af naar het zuiden van Frankrijk, waar de zomers warm en zonnig zijn. Aan de voet van de Pyreneeën bevindt zich een klein pittoresk plaatsje: Aramis. Een dorp dat niet alleen zijn naam schonk aan een van de drie heldhaftige musketiers, maar ook aan de minstens zo kloeke Aramis hop.

Dit bier wordt uitsluitend met deze hop gebrouwen. Haar natuurlijke delicate aroma wordt bovendien versterkt door toevoegingen van koriander en citroengras. Hiermee ontstaat de zwoele mix van een fris en een licht gepeperd temperament.

Ingrediënten:	Water, (onder) gist, gerst en hop..
Kleur:	Goud
Alcoholpercentage:	4.5%
Smaak:	Fris, licht moutig, hoppig en frisse citrus fruit.

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



U proeft in Café van Hout

Guzzling Guava Blond

*IF Craft Beer
uit Leiden*

IF Craft Beer is opgericht door 5 gepassioneerde bier liefhebbers en ervaren brouwers; Andre van der Zee, Liesbeth Dorama, Leander van Vliet, Estefania Ibanez Sierra en Sander Stigt Thans. Andre en Liesbeth zijn bekend in Leiden en omstreken met de Neptunus brouwerij. Een aantal bieren die door hen gebrouwen worden blijven in het assortiment van hun Neptunus brouwerij.

Met het Leids biergilde komen ze regelmatig samen om te brouwen, brouwervaringen uit te wisselen, over bier te praten en natuurlijk om goed bier te delen en te proeven. Langzaam aan kwam het besef dat ze samen meer kunnen bereiken dan alleen en nog veel belangrijker dat ze samen meer plezier hebben dan alleen! En dat is exact wat ambachtelijk bier betekent voor hen. Samen zijn ze het BIER avondtuur aangegaan.

Ingrediënten:	Water, diverse moutsoorten, enkele hopsoorten en gist
Kleur:	Blond Geel
Alcoholpercentage:	5.1%
Smaak:	De Guzzling Guava blond is een licht en verfrissend bier gebrouwen met twee zuid Amerikaanse ingredienten: Quinoa en guava fruit; deze fruitige aroma's geven dit bier zijn typische en verfrissende smaak.

“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

