

U proeft in Café de Keyzer

Sterke Blond

***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 amateur 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, pilsnout en gemoute haver, diverse hopsoorten, suiker en bovengist.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	7.2 %
Smaak:	Een fris en fruitig bier met een lichte caramelsmaak, iets moutig en een mooie volle, frisse zoetheid.

‘Wie verstandig is, volgt mensen met de goede smaak’.



U proeft in Café Scheltema Complex.

Leidsch Fruity Blond

**Van Bierbrouwerij Leidsch Bier uit
Leiden**

Jan Willem Fukkink heeft in het jaar 2004 Brouwerij Leidsch Bier opgericht. Met als doel om de stad Leiden weer een eigen bier te geven. Het was namelijk al bijna honderd jaar geleden dat de laatste Leidse brouwerij t.w. De Posthoorn aan de Oude Vest haar deuren sloot. 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.

Ingrediënten:

Water, bovengist, pils tarwe, cara, en munichmout, Hallertou (bitterhop), Saaz (aromahop) en Chinook (dryhop),

Kleur:

Goudkleurig

Alcoholpercentage:

6.5 %

Smaak:

Fruitage editie denk aan pomelmoes. Van dit goudblonde bier met een mooie balans tussen zoet en bitter, is het heerlijk doordrinkbaar en dorstlessend.

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



U proeft in Café Plantage

Orange Ginger Ale

*Van Brouwerij BE-ER
Haarlemmermeer*

Twee vrienden, Edwin de Redelijkheid en Erik Bakker, zijn eerst bezig geweest met de hobbymatige kant van bier brouwen. Ze hebben nog geen eigen brouwerij en brouwen hun bier in diverse huurbrouwerijen. De naam van de Brouwerij is tot stand gekomen door de initialen, Edwin Redelijkheid en Erik Bakker om te vormen in het woord BE-ER. Ondanks dat er al vele bieren zijn, willen zij met hun bieren de smaak bij de kopers en genietters blijven verrassen. In principe willen zij kleinschalig met nieuwe bieren experimenteren.

Ingrediënten:	Water, gist, pale, car-red, en bischuitmout, Luga en Amarillo hop.
Kleur:	Koper-oranje
Alcoholpercentage:	4.5%
Smaak:	Een fris fruitig doordrinkbaar bier met geur en smaakbeleving met een mooie toets van gember en sinaasappel. Met een aangename licht bittertje in de afdronk.

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



U proeft bij Brouwerij Pronck

Witbier 4.4

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, gebrouwen en gebotteld in hun eigen brouwerij. Waar mogelijk gebruiken ze lokale grondstoffen, mout uit Zeeland en honing uit Leiden. Brouwerij Pronck brouwt eerlijke bieren met een eerlijk verhaal.

Ingrediënten:	Water, gist, vier verschillende moutsoorten, Tarwe, rogge, pils en haver. Hopbloemen (Wakatu) Korianderzaad, Citroen, Lavendel.
Kleur:	Licht blond , Amber
Alcoholpercentage:	4.4%
Smaak:	Het bier voor zonnige dagen. Een viergranen, witbier, lekker licht, fris en aromatisch. Het is gebrouwen met enkel biologische ingredienten. Deze puurheid proef je terug.

‘Let op gewoontes, verander altijd op tijd’



U proeft in Streetfoodbar Pipa café

De 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 mogelijkheden te creëren het bier af te vullen en aan derden te verkopen is begin 2021 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 hebben zich samen tot doel gesteld om Scheveningen bieren te geven om trots op te zijn. Bomschuit is een amberkleurig bier gebaseerd op de originele IPA uit Engeland.

Ingrediënten:	Gerst mout, hallertauer hop, bovengist en duinwater.
Kleur:	Goud tot Amberkleurig
Alcoholpercentage:	5.6%
Smaak:	Door het gebruik van extra hop heeft dit bier een zachte droge licht bittere smaak met een mooi vol aroma zacht hoppig 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 Grand Café de Burcht

California Gold

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 is bij Niels Beekhuizen 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. California Gold is een gehopt, goudkleurig bier op Amerikaanse leest geschoeid en in het jaar 2014 voor het eerst gebrouwen.

Ingrediënten:	Water,gerstemout, klein beetje tarwe, enkele hopsoorten, koriander en citroengras...
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	California Gold is een gehopt,goudkleurig bier. Fruitige editie met zijn frisse citrusaroma is het een dorstlesser van jewelste..

'Je eigen smaak is je beste vriend'



U proeft in Café Het Praethuis

Indo Gone Wild

X Brewing uit Katwijk

X-Brewing opgericht in 2017 staat voor bieren met smaak die de grenzen opzoeken en er regelmatig over heen gaan. Niet snel zul je horen dat onze bieren mooi uitgebalanceerd of allemans vriendjes zijn. Ongehinderd door geboden over bieren en stijlen brouwen wij over de tap en uit balans. Deze bierbrouwerij brouwt bieren met eerlijke producten en zonder toevoeging van extra smaak – of kleurstoffen. Resultaat: meer smaak!

Ingrediënten:	Water, gist diversen moutsoorten, en enkele hopsoorten, .
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	Geuren van mout, gember en citroengras. Super fris en zeker niet bitter. Het mooie is dat deze Saison ook laag in de calorieën is. Perfect voor een zomerse dag.

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



U proeft in het Stadscafé Van de Werff

Mannenliefde

Van Brouwerij Oedipus uit Amsterdam

Oedipus is een Amsterdamse brouwerij. Opgericht door vier vrienden met een gedeelde passie voor bier. De vrienden begonnen aanvankelijk met brouwen om samen iets nieuws, spannends en smaakvol te creëren. Nu ze genoeg bier hebben om hun eigen dorst te lessen willen ze hun bier graag met de wereld delen. Oedipus staat voor kwaliteit, creativiteit, vernieuwing en samen genieten. Wij geloven in een wereld waar mensen verschillend en kleurrijk zijn. Met deze gedachten brouwt Oedipus Brewing een diversiteit aan lekkere bieren voor kleurrijke mensen en voor ieder moment. We delen deze momenten graag met iedereen en zijn benieuwd naar jouw smaak. Wat vind jij lekker?

Ingrediënten:	Water, gerst en tarwemout, citroengras, Szechuanpeper, hop en gist
Kleur:	Goud geel
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	Opvallend met zijn geurenpalet, kruidig en vooral veel citrusfruit. De smaak en de nasmaak zijn zeer verfrissend. De afdronk is droog, zoals het hoort bij een saison.

“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 Biercafé Lemmys

Lemmys Twipa

Van Uiltje Brewing uit Haarlem

Elke dag produceert het Uiltje het kwaliteitsbier dat de dag compleet maakt. Het brouwen van de beste Nederlandse bieren is tegenwoordig niet eenvoudig. Er is een enorm aantal brouwerijen die claimen de beste Nederlandse bieren te brouwen, wat niet per se verkeerd is. Er zijn veel kwaliteitsbieren te ontdekken op de Nederlandse biermarkt. Het mooie van de Nederlandse kwaliteitsbieren is dat Nederlanders niet bang zijn om veel te experimenteren als het om brouwen gaat. Er zijn zoveel verschillende bierstijlen dat het moeilijk begint te worden om alles bij te houden. En dan zijn er de experimentele brouwsels die de Nederlandse biermarkt zo bijzonder maken. Op een typische dag spelen we met het bekende: American IPA. In de Verenigde Staten drinken ze hun bier sowieso graag hoppig maar aan de Amerikaanse westkust doen ze er graag nog een schepje bovenop. Dat resulteert in een type IPA dat qua hoppigheid nog zwaarder is dan je van Amerikaanse IPA gewend bent. Maar de uil is een nachtdier, en wij ook. In de holst van de nacht verkennen we de bierextremen in onze middeleeuwse stad. Het hier geproefde bier Twipa is door samenwerking tussen brouwer en Biercafé Lemmys.

Ingrediënten:	Water, gist, hop en enkele moutsoorten.
Kleur:	Geelblond
Alcoholpercentage:	5.0%
Smaak:	Een frisse Tropische Westcoast IPA. De toevoeging van Tropisch fruit zorgt voor een mooie balans in de bitterheid en zoetheid.

*'Zon en regen, weer of wind, met een zomerbier
2021 ben je z.o blij als een kind.'*



U proeft in Café restaurant de Vriend

Kou van Jouw 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 word je lekker zonnig van.
Maar wel op verantwoordelijk wijze..!***



U proeft in Café van Hout

Saens Zoentje

Van Brouwerij Breugem uit Zaandijk

Breugem is geen verzonnen naam met een Belgische klank maar gewoon de naam achter het bier. De brouwerij is opgericht op 29 maart 2013 door Patrick Breugem. Patrick brouwt al zijn bieren volgens traditioneel recept met liefde, passie en respect voor de ingrediënten. Daar moet wel goed bier vandaan komen. Breugems specialiteit is van hoge kwaliteit zonder veel fratsen. Geestig, nuchter en een onwrikbaar industrievolk zo omschrijft men de Zaankanter. Wanneer je zin hebt in iets traditioneels af in wat onbekenders. Bier van Breugem is voor iedereen. Patrick heeft al diverse Nationale en Internationale prijzen in ontvangst mogen nemen voor zijn gebrouwde speciaalbieren. Tijdens het bierfestival in Groningen is hij winnaar geworden van de publieksprijs.

Ingrediënten:	Water, gist, diversen moutsoorten, Amerikaanse, Australische en Duitse hop.
Kleur:	Goudamber kleurig
Alcoholpercentage:	6.8%
Smaak:	Is een soepel en subtiele voorjaarbier. 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

Maaidorser

Van Brouwerij Poort Nieuw Vennepe Tripel Weizen

Brouwerij Poort brouwt speciaalbier met de naam Poort. Het bier wordt gebrouwen op traditionele wijze. Alle speciaalbieren worden gemaakt met pure ingrediënten. De bieren hebben een uitgebalanceerde body met een frisse, kruidige afdronk. Met een tarwemout stort van meer dan 50 % is de basis een Weizen bier met verschillende kenmerken van een Tripel. De lange rijpingstijd brengt net als bij wijn en whisky nieuwe smaken naar voren. Dat proef je! Bekijk de bieren van Brouwerij Poort. Deze is gevestigd sinds 2005 in Nieuw Vennepe. Brouwerij Poort timmert aan de weg. Nieuwe speciaalbieren worden ontwikkeld en nieuwe smaken ontdekt. Het is mogelijk de bieren via een van de verkooppunten te kopen of via zijn webshop.

Ingrediënten:	water, gist, tarwemout, hop, en kruiden.
Kleur:	Blond geel
Alcoholpercentage:	8,5%
maak:	Deze Tripel Weizen is met een zachte smaak van tarwe een kruidige frisse bier met de zachte tonen van de Tarwemout.

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

