

U proeft in Café Schommelen

All the Leaves are Brown

Van Brouwerij X-Brewing

X-Brewing staat voor bieren met smaak die de grens opzoeken en er regelmatig overheen gaan. Niet snel zul je horen dat onze bieren mooi uitgebalanceerd of allemans vriendjes zijn. Ongehinderd door geboden over de top en uit balans. Dit wel met eerlijke producten en zonder toevoeging van smaak of kleurstoffen.

Ingrediënten:	Water, gist, hop en diversen moutsoorten,
Kleur:	Donker met een cremige schuimkraag
Alcoholpercentage:	8 %
Smaak:	Voor u staat de all the leaves are brown. Dit is een bockbier met dragon erin. De dragon zorgt voor een kruidnoten anijs in de smaak. Het onderliggende bier is een bock. Deze is wat zoeter en geeft daardoor een vol mondgevoel. Proost op de herfst!

‘Let op gewoontes, verander altijd op tijd’

U proeft in North End

Liefde Herfst Bock

Van de Proefbrouwerij

De Proefbrouwerij is de plek waar de Meesterbrouwers van Grolsch experimenteren en innoveren op basis van de overtuiging ‘Ontdekt alles, behoudt het goede’ Zij hebben de vrije hand om bestaande recepten door te ontwikkelen, traditionele bierstijlen een moderne twist te geven of op basis van hun eigen creativiteit nieuwe bieren en stijlen te ontwikkelen. Samen met koffiebranderij Peeze zijn ze op zoek gegaan naar iets bijzonders. Als onderdeel van de Grolsch Proeverij vragen we de bierliefhebbers in de desbetreffende cafes actief naar hun mening over het bier. Zo kun je als bierliefhebber een bijdrage leveren aan de nieuwste innovaties van Grolsch. Dit Bockbier wat u proeft is alleen verkrijgbaar in een van de de 35 exclusief geselecteerde horeca bedrijven in Nederland.

Ingrediënten:	Water, moutsoorten, hop, gist en Doi Saket koffie.
Kleur:	Intens donkere rode kleur.
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Het bier heeft een intens donkere rode kleur. De kleur van de liefde. Naast koffie herken je aroma's van melkchocolade. In de mond voelt het bier vol en zacht. Na het nemen van een slok blijft nog even een subtiele koffiesmaak hangen. Op de liefde!

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

U proeft in Café de Keyzer

Slobberbok

Van Brouwerij Klein Duimpje

Deze brouwerij produceert op ambachtelijke wijze zijn bier. Erik Bouman is vanaf 1990 bezig met het brouwen van speciaalbier. Op dit moment brouwt hij 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 verhuisd 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 van Goyen

Lekker Lang Lekker ijsbeer

Van Brouwerij De Blauwe Ijsbeer

Brouwerij De Blauwe Ijsbeer is opgericht in het jaar 2012. De oude brouwerstraditie in Tilburg wordt hiermee in stand gehouden. Men brouwt alleen verrassend mooie speciaalbiere met liefde en passie voor bier en smaak. Er wordt gebruik gemaakt van biologische grondstoffen die duurzaam verbouwd zijn. Deze Lekker Lang Lekker Ijsbeer dank zijn naam aan zijn zongebruinde kleur. Deze kleur komt van nature uit de gebrande en licht geroosterde moutsoorten die er tijdens het brouwen zijn gebruikt.

Ingrediënten:	Water, gerstemout, tarwe en caramelmout, Perle en Challenger hop en weizengist
Kleur:	Zongebruind
Alcoholpercentage:	8,3%
Smaak:	En dankzij de weizengist heeft deze krachtige dubbelbock toch een aangename frisheid in de smaak. Geniet van deze heerlijke weizen-dubbelbock.

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

U proeft in Dranklokaal de WW

Vuur+Gloed

Van Brouwerij De 7 Deugden

Bij brouwerij De 7 Deugden brouwen we apart speciaalbier. Onze bieren zijn anders dan je gewend bent, doordat we verschillende kruiden en specerijen toepassen. 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. Het is een plek waar deze mensen tot hun recht kunnen komen. De brouwerij geeft hen de ruimte om hun kwaliteiten te ontdekken en te benutten.

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, hop, gist, karamel en een vleugje steranijs.
Kleur:	Licht bruin/koper met een volle crème schuimkraag.
Alcoholpercentage:	8,5 %
Smaak:	Het bier heeft zoet, krachtig en verwarmend karakter en een volle, fluweelzachte smaak en een lekker lange afdronk.

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

U proeft in Lemmys Bier Cafe

Ellebocks Dubbelbock

Van Brouwerij Leidsch Bier

Brouwerij Leidsch Bier is opgericht door Jan Willem Fukkink in het jaar 2004 met als doel om de Stad Leiden weer een eigen bier te geven. Het was namelijk al bijna 100 jaar geleden dat de laatste Leidse Brouwerij (de Posthoorn) haar deuren sloot. Boven de korfboog van de poort naar de Duizenddraadsteeg is het volgende opschrift aangebracht: Hier was gevestigd: Leidsche Stoom - Brouwerij De Posthoorn. Sinds mei 2011 wordt er weer bier in zijn eigen Brouwerij gebrouwen.

Leidsch Bier richt zich vooral op de ontwikkeling en de kleinschalige productie van verrassende bieren.

Ingrediënten:	Water, gist, hallertou Hersbrucken bitterhop, en diversen mouten o.a. cara, munick, biscuit en roast mouten.
Kleur:	Donkerbruin met een creme schuimkraag.
Alcoholpercentage:	8, %
Smaak:	Volle geur en smaak van caramel en donkere mout..

‘Belangrijk is verantwoord te genieten van dit glas speciaalbier’

U proeft bij Café van Hout

Zaens Bokkie

Van Brouwerij Breugem

De brouwerij is opgericht in 2013 door Patrick Breugem die 10 jaar brouwervaring heeft opgedaan bij diverse brouwerijen. Al snel heeft Patrick met zijn Breugem bier een eigen stijl met lekkere smaken weten te ontwikkelen, met een hoge waardering door de bierdrinkers. In 2018 heeft Breugem twee maal de 3e prijs gewonnen voor het lekkerste zomerbier en tripel. Lekker doordrinkbaar en toch met een fijne bite; na de eerste slok zullen er vele 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 Café de Uyl van Hoogland

ijsselbock

Van Brouwerij Bronckhorster uit Rha

Bronckhorster bieren worden met liefde en passie gebrouwen in de ambachtelijke brouwerij uit Rha, Nederland. De brouwerij werd in 2010 opgericht door Steve en Yvonne Gammage. De doorbraak van de brouwerij kwam in 2012, toen hun Nightporter internationale erkenning kreeg op de World Beer Awards. Daarna volgden vele andere nationale en internationale prijzen en sindsdien gaat het hard. Vakmanschap en uitsluitend natuurlijke ingrediënten, de beste mout- en verfijnde hopsoorten worden perfect gecombineerd. Bronckhorster brouwt smaakvolle bieren die goed in balans zijn.

Ingrediënten:	Water, diversen moutsoorten, gist en enkele hopsoorten en kruiden
Kleur:	Roodbruin
Alcoholpercentage:	7, %
Smaak:	Deze ijsselbock heeft een body van geroosterde mout, een lichte hint van cacao met mooie kruiden en fruittonen. Hij is goed doordrinkbaar en zit toch boordevol smaak. Aan het eind een mooi klein bittertje in de afdronk.

‘Nu is het dus tijd om het glas Bockbier te gaan proeven’

U proeft in Café de Roze Beurs

Ramses LamBok

Van Brouwerij Ramses

Rond 1990 werd het eerste Ramses Bier 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 gebruik van hoogwaardige ingrediënten komen verrassend mooie bieren tot stand. Belangrijk bij dit bierbrouwen zijn de kleinschaligheid en het gebruik van streekproducten zoals lokale honing en natuurlijke ingrediënten. Ramses Bier is een duurzame brouwerij. Het brouwwater wordt voorverwarmend door een houtpalletkachel en zonnepanelen. Alle bieren zijn ‘dry hop en single hop’.

Ingrediënten:	Brabants water, junga hopbloemen, ondergist en biologische pils en 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 mooie dropachtige accenten.

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

U proeft in Dranklokaal 1650

Bock's

Van Brouwerij Kompaan

Brouwerij Kompaan is een Haagse brouwerij met bar annex proeflokaal in de Binckhorsthaven. 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 en smaak van koffie, rood fruit, vijgen en laurier, karamel en geroosterde mout met een aangenaam zoetje in het begin en eindigt met een licht hopbittertje in de afdronk.

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

U proeft in Petit Restaurant de Valkje

Delftse Donderslag

Van Bierbrouwerij de Koperen Kat

De koperen Kat is een eigentijdse, eigenwijze en oudste stadsbrouwerij in het mooie Delft. Zij willen de oude historie van Delft als grootste bierbrouwstad van Europa weer nieuw leven inblazen. In de 16^e eeuw waren er meer dan 200 brouwerijen maar na 1922 geen een meer. Vanaf 2011 brouwt de koperen kat weer met veel trots kwaliteits bieren in Delft. De naam Delftse Donderslag verwijst naar de ontploffing van het Delftse Kruithuis in 1654. Die zou veroorzaakt zijn doordat een vonk van de lantaarn waarmee een wacht het buskruit inspecteerde oversprong op het explosieve materiaal.

Ingrediënten:	Water, hop, gist en verschillende moutsoorten.
Kleur:	Robijnrood
Alcoholpercentage	7 %
Smaak:	Dit bier zorgt voor een net zo krachtige smaaksensatie als de Delftse donderslag. Een fris bittere, moutige herfstbock met een intense en complexe zoete volle smaak.

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

U proeft in Bierlokaal & Muziekcafé de Veste

Ijsbock

Brouwerij S.N.A.B. Purmerend

De stichting Noord Hollandse Alternatieve Bierbrouwers werd opgericht op 24 januari 1991 met als doel het promoten van de biercultuur in het algemeen en alternatieve bieren in het bijzonder. Onder alternatieve bieren worden bieren verstaan die met nieuwe grondstoffen en methodes worden gebrouwen.

De inspiratiebron voor deze Ijsbok is het Nova Zemba reisverslag ‘Om de Noord’ van Gerrit de Veer uit 1597. Het verslag beschrijft hoe de scheepsbemanning tot hun verbazing ontdekte dat diep in een bevroren bierfust een vloeistof was achter gebleven die uitstekend smaakte. Brouwerij S.N.A.B. is er in geslaagd om het vriesdestillatieproces na te bootsen waardoor er voor bierliefhebbers een zeer bijzonder rijk bier beschikbaar is gekomen.

Ingrediënten:	Water, diverse mouten, gist en hop.
Kleur:	Robijn rood
Alcoholpercentage:	9 %
Smaak:	Deze ijsbok heeft een fruitige karamelachtige geur. De smaak van dit bier is te omschrijven als moutig en karamelachtig. De afdronk is bitter en de karamelsmaak blijft lang hangen.

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

U proeft in Etablissement Einstein

Bronstig Bockbier

Van Brouwerij Eem Elburg

Brouwerij Eem is in 2006 ontstaan door de wilde gedachten van Ruud van Moorst in Amersfoort langs rivier de Eem. Sinds 2018 is zijn brouwerij verhuist naar Elburg. De bieren zullen je verrassen door hun stevige bitterheid. Het zijn allemaal zuivere bieren, gebrouwen volgens het Reinheitsgebod. Dit betekent dat er gebrouwen wordt zonder toevoegingen. Deze bieren hebben een herkenbaar karakter doordat ze met liefde behandeld worden en daardoor alle tijd krijgen die ze nodig hebben. Bent u nu nieuwsgierig geworden naar deze brouwerij dan bent u van harte welkom voor een rondleiding.

Ingrediënten:	Enkel gebrouwen van water, hop, gist en verschillende moutsoorten o.a. pils, cara, tarwe, Munchener en choco mout. Hop: Hallertau perle, safir en centennial.
Kleur:	Robijnrood met een crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	6.5 %
Smaak:	Volmout gebrouwen en zeker niet zoet. Aroma's vol fruit en moutig, Laat de herfst maar komen!

‘Ontdek na dit glas de nieuwe wereld van uw smaakbeleving’

U proeft in Vi-King Sport-Bier- en Whisky Bar

Bokkienator Dubbelbok

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 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 blijven verrassen. In principe willen zij kleinschalig met nieuwe bieren experimenteren.

Ingrediënten:	Water, bovengist, pils, cara, tarwe, munich en chocolademout. Hop, magnu, Hallertau en tradition.
Kleur:	Bruinrood
Alcoholpercentage:	8, %
Smaak:	Mooie volle herftbock met een fruitige neus. Goed in balans tussen het lichte zoetje en bittertje in de namaak. De cremekleurige schuimkraag nodigt uit voor het nemen van de eerste slok. Proost.....

‘Wie zei ook weer dat alcohol slecht is voor het geheugen?’

U proeft in Gebr. de Nobel

Weijsbeer Bock

Van Brouwerij De Blauwe Ijsbeer

Wie een ijskoud moment uit de geschiedenis benoemt, zegt al snel Willem Barentsz. En wie Barentsz zegt, zegt al spoedig Ijsbeer. De ijsbeer die werd gedood bij een tot dan nog onbekend eiland, dat W.Barentsz omdoopte in Beren-Eiland. Maar bovenal de ijsberen die de manschappen belaagden rond het Behouden Huys op Nova Zwembla. Opgebouwd uit de wrakstukken van zijn schip De Windhond. was een Behouden Huys voor Willem Barentsz. Zo ook met Brouwerij de Blauwe Ijsbeer. Deze brouwt zijn bieren sinds 2012 met passie voor bier en smaak. Na de start vanuit Nieuwpoort, is hij inmiddels neergestreken in Tilburg. Er wordt hard gewerkt om de droom van brouwen in eigen ketels te realiseren.

Ingrediënten:	Water, enkele moutsoorten, hop en gist.
Kleur:	Goudkleurig met een mooie troebele sluier.
Alcoholpercentage:	6 %
Smaak:	Prachtige smaakcombinatie van frisheid, volmondigheid met een mooie Bock- toets in de afdronk. 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 buurtcafé Janje van Leiden

Lam Bok

Van Brouwerij Ramses Wagenberg

Ramses Snoeij is de hoofdbrouwer en eigenaar van Ramses Bier. Zijn brouwhobby start eind jaren 80 in de Verenigde Staten, waar hij vijf jaar studeert en werkt en kennis maakt met microbrouwerijen en homebrewers. Terug in Nederland studeert Ramses biologie en educatie. Hij ontwikkeld zich in de daaropvolgende jaren van hobbybrouwer via huurbrouwer tot eigenaar van een zelfstandige brouwerij in Wagenberg/Hoge Zwaluwe. De brouwerij heeft een missie en een passie eigenwijs bier brouwen voor mensen die daar van houden. Bijna alle Ramses bieren zijn single hop. Er wordt duurzaam geproduceerd met zo veel mogelijk biologische en lokale ingrediënten. Ieder bier heeft een eigen unieke uitgesproken smaak. Zo kan iedereen genieten van een of meer vloeibare snoepjes in zijn of haar glas.

Ingrediënten:	Water, ondergist, donkere mouten, en verse hopbloemen.
Kleur:	Herfstbruin
Alcoholpercentage:	6,6 %
Smaak:	Fris bokbier. De ondergist en de donkere mout zorgen voor een mooie dropachtige smaak.

‘Ik kan niet rijden, ik moet nog drinken!’

U proeft in Grand Café Restaurant De Vriend

Sicks Bock

Van Brouwerij Raven Bone Hill

Deze Brouwerij is in 2011 begonnen in Maassluis met het ontwerpen en maken van doordachte bieren met ballen. Ze schuwen het experiment niet. Bij iedere brouwgang wordt een brute special gemaakt. Bier met dezelfde basis maar dan nog dikker, nog frisser, nog voller en/of nog harder. Eerlijke, pure ingredienten. Met een achtergrond in de voedingsindustrie en gedurfde themas geven de brouwers aan de bieren een hoge kwaliteit zonder de echtheid van de kleine brouwer te verliezen. Het brouwteam is in 2011 ontstaan na het winnen van het ABT(Alliantie van Bier Tapperijen) bierproefwedstrijd. Raven Bone Hill Sicks Bock ... natuurlijk niet wat men van een Bock verwacht...

Ingrediënten:	Water, gist, diverse donkere mouten o.a. caramel en enkele hopsoorten
Kleur:	Donker Koper
Alcoholpercentage:	6,7 %
Smaak:	Fris, bloemig, hoppig donker, goed geurend en bizar mooi schuimend, niet te zoet en duivels lekker.

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

U proeft in Café Plantage

Rum Bock

Van Brouwerij De Hoop.

In mei 2016 werd brouwerij Hoop in Zaandijk geopend. In een gebied dat historisch bol staat van de ontwikkelingen en productie van eten en drinken mocht een ambachtelijke bierbrouwerij niet ontbreken. 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. Jaarlijks kan in deze brouwerij maar liefst rond de miljoen liter bier geproduceerd worden. Het is herfst . de bladeren verkleuren en vallen massaal van de bomen. Heb je ze eindelijk op een HOOP, na de volgende bries liggen er weer nieuwe. Harken en zwoegen! Vergeet daarom niet te genieten van de laatste zonnestrallen met dit glas Rum Bock!

Ingrediënten:	water, gist, enkele hopsoorten, diverse mouten o.a donker gebrande mout, 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'