

U proeft in Café de Keyzer

Hortus Bier

Van Brouwerij Pronck uit Leiden

In 2013 begonnen Benjamin en Frans (nog studenten) met het brouwen van hun eigen bier in een klein pannetje op het fornuis in hun studentenkamer. Enkele jaren later werd met veel enthousiasme hobbymatig bier gebrouwen. Al vlug liep deze hobby uit de hand. In 2014 werd besloten een officiële brouwerij te starten. Midden in de winter van 2015 zag het allereerste bier het levenslicht. Eigenzinnige bieren met smaak. Pronck brouwt eerlijke, eigenzinnige bieren in het voormalige NUON schakelhuisterrein van de energiecentrale, een bijzondere locatie in Leiden. Hortus is een kruidige, koperkleurige ale met kaneelblad, Djeroek Poetoet en Bergamot. In samenwerking met de Universiteit Leiden, afdeling Biologie hebben wij dit bier ontwikkeld. Elke batch wordt gedryhopped met verse bloemen uit de Hortus. Dit zorgt ervoor dat geen enkele batch hetzelfde is.

Ingrediënten:	Water, gist, enkele pilsnouten, diverse hopbleomen, kaneelblad, limoenblad en bergamot.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	6.0 %
Smaak:	Een kruidige fris voorjaarsbier met een licht bittertje in de afdronk.

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

U proeft in Café Plantage.

Leidsch Moons

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. Het is namelijk al bijna honderd jaar geleden dat de laatste Leidse brouwerij 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.

Ook dit kruidige blond Haverbier is naar een 15^e-eeuws Leids recept. “Magdalena Moons haalde in 1574 de Spaanse bevelhebber Valdez over om de inname van Leiden nog even uit te stellen in ruil voor haar hand.”

Ingrediënten:	Water, gist, haver, pils, tarwemout, bitterhop en aromahop
Kleur:	Goudkleurig
Alcoholpercentage:	5.0%
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 mankeren, 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 Gebr. Nobel

Semels

Van Brouwerij Be-er-Haarlemmermeer.

Sinds 2014 brouwen 2 vrienden uit Haarlem de heerlijke BE+ER Bier en bij diverse brouwerijen. Dit deden zij toen als zogenaamde ‘Huurbrouwers’. Vanaf 2017 produceert Edwin alle bieren zelfstandig. (Erik moest helaas er mee stoppen) en van A tot Z. Door de goede samenwerking met een aantal brouwerijen in de regio zijn wij nu in staat om de kwaliteit van al onze bieren vanaf het brouwen tot en met het afvullen scherp te bewaken. En dat voelt natuurlijk erg goed!

Ingrediënten:	Water, gist, verschillende moutsoorten, en enkele verschillende hopsoorten. En enkele soorten hop.
Kleur:	Goud/Oranje
Alcoholpercentage:	5.7%
Smaak:	Fris, met een volle body, licht bittertje, citrusfruit, licht zoetje. Nasmaak met een licht bittertje, fris. Een goede dorstlesser voor de zomerse dagen.

‘Let op gewoontes, verander altijd op tijd’

U proeft in Etablissement Einstein

Lentebier

Van Brouwerij Noordt uit Rotterdam

Toen in 2009 Peter Rouwen de Brewery in New York bezocht wist hij het zeker, dit moet naar Rotterdam. Vanaf dat moment stond alles in het teken van brouwen. Na een opleiding in Gent kwam er vaart in het project en samen met vriend en mede brouw-enthousiast Aldert Wetering kwam de zaak in een stroomversnelling. Na een lang omzwerven en zoeken naar een geschikte locatie was de huidige brouwerij, een oude vuilstortplaats en later Brandweerkazerne een feit. In september 2015 stroomde het eerste volledig in Rotterdam gebrouwen bier uit de tanks. Noordt is inmiddels een naam die niet meer weg te denken is uit de stad, een stadsbrouwerij met een Rotterdams karakter. Ze brouwen ‘no nonsense’ bieren die altijd soepel en doordrinkbaar zijn met eerlijke en soms verrassende smaakelementen, altijd met liefde, passie en overgave gemaakt.

Ingrediënten:	Gerst mout, klassieke hopsoorten, gist en Rotterdams water.
Kleur:	Amberkleurig
Alcoholpercentage:	6.0%
Smaak:	Fris en smaakvol bier 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 Bier en Jenever Café vGoyen Leiden

Lentebier

Van Brouwerij Poort uit Nieuw Vennepe

Brouwerij Poort is gevestigd in Nieuw Vennepe. Het speciaalbier van Poort wordt gebrouwen sinds het jaar 2005. Brouwerij Poort brouwt zijn speciaalbier met de naam ‘Poort’ Het wordt gebrouwen op traditionele wijze. Poort heeft een uitgebalanceerde body met een frisse kruidige afdronk. De lange rijpingstijd brengt net als wijn en wiskey nieuwe smaken naar voren. En dat proef je! Brouwerij Poort timmert aan de weg. Nieuwe speciaalbieren worden ontwikkeld en nieuwe smaken ontdekt.

Ingrediënten:	Water, Gist, diverse moutsoorten, enkele hopsoorten,
Kleur:	Licht blond, strogeel
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	Deze Lentebier is smaakvol met een toets van citrus en een frisse afdronk. Lentebier om er vol van te genieten.

'Je eigen smaak is je beste vriend'

U proeft in Café de Uyl van Hoogland

Lentebock Bier

Van De Brabantse Muifelbrouwerij

De Brabantse brouwerij is in 2006 opgericht in Oss. De brouwerij heeft als missie het produceren van excellente bieren in zo divers mogelijke stijlen. De Muifelbieren worden op ambachtelijke wijze geproduceerd. Dit betekent tijdens afvullen geen filtratie, geen pasteurisatie en koolzuurvorming op fles en fust middels hervergisting. In 2018 is de Muifelbrouwerij klaar voor uitbreiding. Aan het begin wordt een succesvolle crowdfunding opgezet. In 2019 werd de brouwerij geopend door de Commissaris van de Koning van Brabant. De apetrotse eigenaar Martin Ostendorf brouwt sindsdien zijn bijzondere bieren in eigen ketels.

Ingrediënten:	Water, Tarwe, gist, diverse moutsoorten, diverse Amerikaanse hopsoorten en citrus.
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	Dit lentebier heeft een fruitig en licht bittere smaak door de geuren van lichte mouttoetsen en een frisse citrusgeur heeft het bier een fruitige en een zachte afdronk, maar prettig drinkbaar.

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

U proeft in Dranklokaal de Veste

Lentebock Bier

Van Abdij Brouwerij van Egmond

De Brouwerij is ontstaan in 2009 met de gedachte om op de meest duurzame manier de mooiste bieren te brouwen. In 2018 is de nieuwe brouwerij feestelijk geopend in Egmond aan de Hoef door de Abt van de Abdij en door de Burgemeester. Op dit moment heeft de brouwerij een van de modernste brouwinstallaties. De brouwketel wordt verwarmd door middel van een stoomgenerator en alle restwarmte wordt opgeslagen en hergebruikt bij een volgende brouwproces. De bieren worden op ambachtelijke manier gebrouwen met granen van biologische teelt. De Abt streeft ernaar om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt kansen te bieden om werkervaring op te doen. Dit kan zowel gelden voor bijvoorbeeld jongeren als ook nieuwe Nederlanders, die zo aan de Nederlandse cultuur kunnen wennen. De missie is dat ze brouwen voor een betere wereld, om mensen te verbinden en onze passie te delen.

Ingrediënten:	Water, diverse Bio moutsoorten hop en gist
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Een heerlijk Lentebock gebrouwen van zelf geogste hop. De verse hopsoorten zijn heerlijk in balans met de fruitige tonen van de bovengist. Het bier smaakt fris, licht zoetig met een bittertje. De nasmaak is moutig met een klein zoetje met een bittertje in de afdronk.

Oma's TIP: Een goed glas bier per dag is goed voor je gezondheid...de rest van de fles is voor de lol...

U proeft in Galerie café Leidse Lente

Leidse Lente Bier

Een huisbier is een bier dat een horecazaak speciaal heeft laten brouwen/ontwikkelen voor het eigen restaurant of cafe. Bestaande bieren die alleen een speciaal etiket krijgen (etiketbier) bedoelen wij hier niet mee. Met een huisbier onderscheid het café of restaurant zich van de rest. Geen standaardpakket dat iedere horeca ondernemer op de tap heeft staan, maar iets eigens, iets bijzonders.

Daarom laten veel horecabedrijven zo'n eigen huisbier brouwen! Met een afgewogen keuze van ingredienten, smaak, kleur, geur en alcoholpercentage wordt de ziel van het bedrijf in het eigen speciaalbier vastgelegd! Door samen te werken met de brouwer komen er mooie en bijzondere bieren met mooie smaken en geuren en kleuren uit de brouwketels naar boven.! Leidse Lente heeft ook een eigen bier laten brouwen: Leidse Lente Bier. U kunt het deze middag proeven.....Proost!

Ingrediënten:	Water, Gist 4 moutsoorten enkele hopsoorten, hopbloemen, bloedsinaasappelthee.
Kleur:	Geelblond
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	Het bier heeft een karaktervol bier met de beste gerst mout, frisse hopbloemen en spannende bloedsinaasappelthee van Klaverblad koffie en thee in Leiden.

*'Zon en regen, weer of wind, met de lentebock 2022 ben je z.o
blij als een kind.'*

U proeft in Café Vi-King

Kou van Jou Ijsbeer

Van Brouwerij De Blauwe Ijsbeer uit Tilburg

Brouwerij De Blauwe Ijsbeer is opgericht in het jaar 2012. De oude brouwerstraditie 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. Deze brouwerij heeft inmiddels 11 speciaalbieren vast in het assortiment.

Ingrediënten:	Water, gist, gerst en tarwemout, kandijsuiker. Perie & Hersbrucker hop. En een vleugje gember en biergist.
Kleur:	Amber
Alcoholpercentage:	6,0%
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 verantwoordelijke 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. Daar moet wel goed bier vandaan komen. Breugem specialiseert hoge kwaliteit bieren zonder veel fratsen. Geestig, nuchter en een onwrikbaar industrievolk zo omschrijft men de Zaankanter. Daar moet wel goed bier vandaan komen: Hiermee heeft hij al diverse nationale en internationale prijzen in ontvangst mogen nemen voor zijn gebrouwde speciaalbier. Tijdens het bierfestival in Groningen is hij winnaar geworden van de publieksprijs.

Ingrediënten:	Water, gist, diverse 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 Bier en Whisky Café Lemmys

Bumblebee

Van The Sisters Brewery uit Utrecht

The Sisters Brewery team bestaat uit twee zussen, Annamijn en Josefien, samen met hun vader, Wilfran Beijeman. Samen hebben zij een passie voor het brouwen van sterke ambachtelijke bieren en om ze te combineren met kunst. We willen graag zeggen dat we een kunstwerk maken van de binnenkant van elke fles. Voor het perfecte eindresultaat werken we samen met (voornamelijk) vrouwelijke kunstenaars. Met onze labels vertegenwoordigen we de mens op al zijn verschillende manieren en in zijn puurste vorm. Door een combinatie te maken tussen traditionele recepten en onze eigen moderne kijk, creëren we een authentieke smaak en sfeer. De authenticiteit van onze bieren is niet alleen duidelijk in onze recepten en smaken, maar is ook terug te vinden in de labels en namen van onze bieren. Elk bier omvat zijn eigen filosofie, verhaal en hoge normen. Ons doel is om een kunstwerk te leveren met elk geproduceerd bier. De inspiratie voor de namen van onze bieren komt van onze achternaam: Beijerman. Alle namen van onze bieren hebben iets te maken met bijen en bijenteelt. Deze focus op bijen is ook te vinden in ons logo.

Ingrediënten:	Water, gist, mout en hop.
Kleur:	Blond geel
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	De Bumblebee is een licht zoete, fris fruitige Lentebock. De bumblebee is Blonde gemaakt met Kamille en en Verveime. De Bumblebee heeft bloemige tonen en een kruidige afdronk. Bumblebee betekent Hommel

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