

*U proeft in Van Goyen Jeneverhuis:*

# *Flirt*

## Van Brouwerij Breugem uit Zaandam

‘Zaanstad bierstad’ Breugem is verhuisd en heeft grote plannen. Patrick Breugem is een man die, laten we zeggen van bier houdt. Hij startte met het brouwen van bier aan de Zaandamse Dam, maar in 2013 strandde dat schip. De eigen brouwerij sloot, en Patrick ging verder als brouwerijhuurder. Zijn jarenlange bierliefde leverde mooi nat op, en inmiddels zijn er weer plannen voor een nieuw avondtuur. Vanuit zijn nieuwe plekje- het havenhuisje van Jachthaven Dukra op de Houthavenkade in Zaandam – vertelt Patrick dat het bier bloed kruipt waar het niet gaan kan. Met 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, gist, zoete moutsoorten, met een fijne hop-kruidigheid. Zachte bloemachtig aroma
Kleur:	Oranjekleurig
Alcoholpercentage:	6,8%
Smaak:	Het perfecte bier want de dagen worden warmer, de rokjes worden korter en we zoeken elkaar weer op. Een Flirt is dan de ideale ijsbreker. Dus open je jezelf, maak contact en Flirt er lekker op los deze zomer.

*‘Wie verstandig is, volgt mensen met een goede smaak’*

*U proeft in Café van Hout:*

# Compliment Bier

*Brouwerij Breugem Uit Zaandam*

**Wie is Breugem?** Het Breugem verhaal is begonnen in 2009 door meesterbrouwer Patrick Breugem. Brouwer van het eerste uur. Brouwend sinds 2004 onder andere bij De Prael, De Molen, Het Veulen en De Zeven Deugden. De basis van ons merk komt voort uit Patricks positieve levensinstelling. Jaren terug had Patrick een ernstig ongeluk en lag hij enkele weken in coma. Maar hij vocht zich terug, en ging doen waar hij echt blij van werd: bierbrouwen. Verbinding maken- we weten eigenlijk niet meer hoe het moet. terwijl het zo goed voelt. Loop eens door het park en groet iedereen die je tegenkomt. Voelt goed toch? We kunnen het iedereen aanraden . Gooi jezelf open. Deel gewoon eens een **High Five** uit op straat. Verras eens iemand met een **Boks**. En deel wat vaker een **Zoentje** uit. Geef er desnoods twee. Wees open en toegankelijk. het maakt het leven een heel stuk leuker. **Breugem. Bonding Beer.**

Ingrediënten:	Water, gist, mout pils, tarwe, en hopsoorten
Kleur:	Donkerblonde Amberbier
Alcoholpercentage:	5,1%
Smaak:	Compliment is een zomerse mix tussen een Saison en een Tarwe bier. met tropische geuren en smaken. Het bier voor de zomer, wanneer ieder lekker in zijn vel zit. Het seizoen om flink met complimenten te strooien. Dat doet een mens goed. Dus wees scheutig en hou je niet in. Wie weet krijg je wel een compliment terug. Het bier is vriendelijk, romig en lichtzoet.

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

*U proeft in Café North End:*

# *Blont*

## Van de Proefbrouwerij

De Proefbrouwerij is een plek waar de Meesterbrouwers van Grolsch experimenteren en innoveren op basis van overtuiging ‘ Ontdekt alles, behoudt het goede’ zij hebben de vrije hand om bestaande recepten door te ontwikkelen, traditionele bierstijlen een modern twist te geven of op basis van hun eigen creativiteit nieuwe bieren en stijlen te ontwikkelen. Samen met de ambachtelijke theemakers van LocalTea is brouwer Marc Jansen op zoek gegaan naar de perfecte combi tussen deze twee dranken. Zij kwamen uit op een blend van Nederlandse groene thee met citroengras en gember Blont met een t(hee) Als onderdeel van deze proeverij vragen we de bierliefhebbers in de desbetreffende cafés actief naar hun mening over het bier. Zo kun je als bierliefhebber een bijdrage leveren aan de nieuwe innovatie van de brouwer. Deze blont wat je proeft is alleen verkrijgbaar in een aantal geselecteerde horeca bedrijven in Nederland. En het North End is er één van.

Ingrediënten:	Water, gist, diverse mouten, en hopsoorten. Groene thee citroengras en gember.
Kleur:	Blond/geel
Alcoholpercentage:	7%
Smaak:	Geuren van mout, gember en citroengras. Super fris en fruitig.

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

*U proeft bij Bierlokaal De Veste:*

# *Kaapse Swaapse*

## Van Kaapse Brouwers uit Rotterdam

Het ontstaan van Kaapse Brouwers in het jaar 2013 door Tsjomme Zijlstra, afgestudeerd in Filosofie. Werkte voor de allereerste Craft Beer Bar van Engeland genaamd The Rake. Tijdens zijn periode daar merkte hij dat hij zich wel wilde verdiepen in de wereld van dit zogeheten Craft Beer. Na terugkomst in Nederland, haalde hij zijn potten en pannen van stal en begon hij thuis te brouwen. Uiteindelijk is Kaapse Brouwers gestart met een gesprek met de gemeente Rotterdam. Daar lagen de plannen om de Feix Foodfactory te realiseren in de oudste loods van Europa op Katendrecht al klaar, en de microbrouwerij van de Kaapse Brouwers werd daar ingepast. De Kaapse Swaapse is het beste van twee werelden, het is namelijk een perfect huwelijk tussen de Amerikaanse New England IPA en de inmiddels zeer populaire Belgian IPA. Een strijd die mild is in zijn bitterheid en lekker clean van dronk. Deze heerlijke collab is net vers afgevuld en staat te popelen om de bierliefhebber van hun dorst te verlossen.

Ingrediënten:	Water, enkele Moutsoorten, Diverse Hopsoorten, Gist, .
Kleur	Blond/Goud
Alcoholpercentage:	7%
Smaak	Deze Pale Ale is een fris en fruitig bier met een mooie geur van mout. Een goed moment om er van te genieten. Proost..

*‘Eerst een druppel, dan een glas. dan een liter, dan een plas’*

*U proeft in Caf de Uyl van Hoogland:*

# *It Cold IPA*

Van Brouwerij van Moll Eindhoven.

Deur van brouwerij van Moll. Gek op bier daarom brouwen we het. We experimenteren en balanceren, gedurfd, soms een tikje gek, maar nooit over het randje. Traditie, kennis en eigenwijsheid met altijd aandacht voor balans. Een vaste core range aan bieren en een wisselend assortiment aan waanzinnige specials. Maar... het draait volgens ons om veel meer dan een gebalanceerde smaak. Het gaat om het prikkelen van al je zintuigen. Daarom geven we dezelfde aandacht en toewijding die we aan onze bieren geven, ook aan alles wat er buiten het glas gebeurt. Zo voegen we extra ingredienten toe zoals kunst. Licht in alcohol maar wel met de smaken die je verwacht van een gave ipa en dat van Nederlandse bodem.

Ingrediënten:	Water, gist, diversen moutsoorten, Amerikaanse, Amarillo en azacca hop.
Kleur:	Goud/amber kleurig.
Alcoholpercentage:	5%
Smaak:	Is een soepele en subtiele speciaalbier. Fris en fruitig, kruidig door de hoge intensiteit van de hopen. perzik en citrusachtig karakter met een licht bittertje in de afdronk.

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

*U proeft in Café de Keyzer:*

# Aholi I.P.A

## *Brouwerij Klein Duimpje Uit Hillegom*

Brouwerij klein Duimpje produceert op ambachtelijke wijze zijn bieren. Erik Bouman is vanaf 1990 bezig met het ontwikkelen en brouwen van speciaalbieren. Op dit moment brouwt hij meer dan 29 speciaalbieren. Erik heeft in de loop van de jaren diverse prijzen in ontvangst mogen nemen voor de hoge kwaliteit van zijn bieren. Sinds het jaar 2012 is de brouwerij verhuisd naar een groter pand in Hillegom waar de brouw activiteiten verder zijn uitgebreid. Hier is ook een proeflokaal aanwezig waar men van harte welkom is op vrijdag zaterdag en zondag uiteraard na een gemaakte afspraak.

Ingrediënten: Water, diverse moutsoorten, enkele hopsoorten, gist en Mango Passievrucht.

Kleur: Blond/geel

Alcoholpercentage: 7 %

'Aholi' God van de Indiaanse Hopi's in New England. symbool voor vruchtbaar, sprankelend geluk, can de lente. Een fruitige New England i.p.a. Door de toevoeging van Mango en Passievrucht is het een heerlijk bier voor tijdens de warme zonnige dagen.

***“Een verhaal heeft twee kanten: voor het glas bier en na het glas bier”***