

U proeft in De Herberg

Of je Wind Lust

Van Brouwerij Crooked Spider

De Wassenaarse brouwerij Crooked Spider is in 2014 opgericht door de eigenaar Niels Beekhuizen, terwijl hij zijn studie Chemische en levensmiddelentechnologie aan het afronden was. Inmiddels zijn de bieren van Niels op meerdere internationale biercompetities in de prijzen gevallen. Omdat de vraag naar zijn bieren steeds groter werd, heeft Niels in 2020 zijn eigen brouwerij in Wassenaar geopend. Het assortiment van Crooked Spider is onder te verdelen in drie categorieën, de international, de Wassenaar series en de Brewer,s favourite,s. De International bevatten bieren geïnspireerd door bierstijlen of ingrediënten van over de hele wereld. Binnen de Wassenaar series worden klassieke bierstijlen gebrouwen, gebaseerd op de natuurgebieden. De Brewer,s bevatten eenmalige of gelimiteerde bieren.

Ingrediënten:	Een karakteristieke meergranen tripel met tarwe, haver en gerstemout, Belgische gist en Tsjechische hop en Water,
Kleur:	Lichtblond
Alcoholpercentage:	8 %
Smaak:	Dit bier brengt alleen een groot gevaar met zich mee, de 8% alcohol merkt de drinker te laat, Net als een klap van de molenwiek, komt de 'Of je Wint Lust'? Het bier is geïnspireerd door molen De Windlust, anno 1668, in het centrum van Wassenaar.

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

U proeft in Petit Restaurant de Valk

Fransse Blonde Bier

Van Bierbrouwerij BE-ER Uitgeest

Brouwerij BE-ER is ontstaan uit vriendschap op 1 september in 2014 tussen Edwin de Redelijkheid en Erik Bakker. Op dit moment hebben ze een mooi aantal commerciële bieren op voorraad. Ze brouwen al hun bieren zelf. Tot half 2017 is dat bij 3 verschillende brouwerijen geweest. Door de mooie samenwerking zijn na die tijd in staat geweest om al hun BE-ER bij een en dezelfde brouwerij te brouwen. De Noord Hollandse Bierbrouwerij in Uitgeest. Op dit moment zijn daar ook brouwlocaties in Hoofddorp en Vijfhuizen bijgekomen. Edwin de Redelijkheid brouwt daar al zijn bieren van a tot z zelfstandig. Er is voldoende keuze rond de twintig verschillende soorten bieren in kleur, geur en smaak en uiteraard het alcoholpercentages. Erik is onlangs gestopt als ondernemer i.v.m. andere activiteiten. Dit bier is een heerlijke Franse Fruitige verrassing. Met een aangename body. Op 'eigenwijze manier' gehopt met verfijnde hoppen uit de Elzas is dit een fris bier, met een verrassend lange afdronk..

Ingrediënten:	Water, Gist, Pils, en Munichmout, hoppn Aramis en Triskel
Kleur:	Goudkleurig
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Volle smaak, volmondige body, aangename fruitige tonen, klein zoetje en een klein bittertje. De nasmaak de fruittonen blijven lang hangen en zakken samen met het bittertje weg.

'Ik ben een gelegenhedsdrinker, maar ik heb zoveel gelegenheden'

U proeft in Café Restaurant de Vriend

Indo Gone Wild

Van X-Brewing uit Katwijk

X- Brewing opgericht in 2017 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. Deze Bierbrouwerij brouwt bieren met eerlijke producten en zonder toevoeging van extra smaak ..of kleurstoffen: met meer smaak.

Ingrediënten:	Water, gist, diverse moutsmaken en enkele hopsoorten. Barley mout, 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.

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

U proeft bij Brouwerij Pronck

Pronckstuk

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, gerstemout, pale ale mout, cara classic mout, zuurmout, havervlokken, Hop Cascade, citra, en gist.
Alcoholpercentage:	5,6 %
Smaak	Pronckstuk is een frisse blonde bier gebrouwen, speciaal voor de zomerse dagen! Fris, doordrinkbaar en barstensvol van smaak. Gebrouwen met versgeperst grapefruitsap, pittige roze peperbes en kruidige rozemarijn. Cheers.

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

U proeft in Café van Hout

Clompliment Bier

Brouwerij Breugem uit de Zaanstreek

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. D basis van ons merk komt voort uit Particks 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, pils en tarwe mout, en enkele hopsoorten.
Kleur:	Donkerblonde Amberbier
Alcoholpercentage:	5.1%
Smaak:	Compliment is een mix tussen Saison en een Tarwe bier, met tropische geuren en smaken. Een bier als iedereen 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.

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

U proeft in Café Restaurant de Vriend

Weijsbeer Bock Van van Brouwerij ijsbeer uit Tilburg

Brouwerij De Blauwe Ijsbeer is opgericht in het jaar 2012. De oude brouwerstraditie in deze schitterende stad zijn in stand gehouden. 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. Op basis van onze Weijsbeer wilden we een mooie weizenbock variant maken. Alle smaken die we in het bier wilde zijn in mooie harmonie terug te vinden. In dit polder Blond bier komen de stijlen van de bekendste speciaalbier landen bij elkaar. De ingredienten zijn gebaseerd op de romige karakteristieken van Duitse bieren, in combinatie met de Belgische brouwmethode en gist wordt dit een compleet bier

Ingrediënten:	Water, diverse moutsoorten, enkele hopsoorten en gist
Kleur:	Goudkleurig met een mooie troebele sluier.
Alcoholpercentage:	6 %
Smaak:	Prachtige smaakcombinaties van frisheid, volmondigheid, Combineert de frisheid van de weizen en de carameldoets van met een mooie Bock doets in de afdronk. En een mooi blond bier in je glas. Proost. .

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