

U proeft in Bier en Whiskey Café Lemmy's

All the Leaves are Brown

Van Brouwerij XBrewing

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:	8.5 %
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

Serfst Weizenbock

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. tegenwoordig worden veel bieren verrijkt met Whisky of Bourbon. 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 hereca exclusief geselecteerde horeca bedrijven in Nederland.

Ingrediënten:	water, moutsoorten, hop, gist
Kleur:	Amberkleurig
Alcoholpercentage:	8%
Smaak:	Dit bier is in samenwerking met Stadsbrouwerij Zutphen distilleren we het Weizenbock tot een sterke drank van 40% alcohol. Door deze tijdens het brouwen toe te voegen aan het bier ontstaat er een heerlijk vol en rond najaarbier, waarin het distillaat alle goede eigenschappen naar boven haalt. Volle en zachte tonen met een bijzondere zachte afdronk. Proost

‘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.
Onderscheidingen	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 Restaurant de Vriend

Weijsbeer Bock

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 speciaalbieren 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:	Van verschillende hop en moutsoorten, water weizengist
Kleur:	Mooie goudbruine kleur
Alcoholpercentage:	6%
Smaak:	De frisse en volle smaak is het resultaat van het gebruik van verschillende hop en moutsoorten hierdoor krijgt het eveneens een aangenaam Bockbier Karakter.

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

U proeft in Galerie Dranklokaal de WW

Bock + Sprong

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, rozijnen, hop en gist
Kleur:	Licht bruin/koper met een volle crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7,5 %
Smaak:	mout, caramel, romig, een licht zoetje, o.a. fruit en fris en vol van smaak

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

U proeft in Cafe van Goyen

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:	Donkerbruin, zwaar bier met een volle geur en smaak van caramel en donkere mout..

‘Belangrijk is verantwoord te genieten van dit glas speciaalbier’

U proeft bij Café van Hout

Applaus ***Waarom niet*** ***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. Dit Bockbier heeft 2^e prijs winnaars verkiezing lekkerste Bockbier van 2022. Lekker doordrinkbaar en toch met een fijne bite; na de eerste slok zullen er vele volgen.

Ingrediënten:	water, gist, hop, en donkere mouten
Kleur:	Koper, met een mooie crème schuimkraag
Alcoholpercentage:	7,2 %
Smaak:	Applaus is een donkerbruin bier met een delicate smaakmix van gebrande mouten. Een donker bier voor als de dagen kouder worden. En dan kunnen we allemaal wel wat warmte gebruiken. Dus geef gewooneens spontaan een applaus , Waarom niet?!

‘Geniet van dit glas, je weet nog niet hoe het volgende Bockbier smaakt’

U proeft in Café de Uyl van Hoogland

B zzz Dubbelbock

Van Brouwerij The Sisters Brewery

The Sisters Brewery is een kleine craftbier brouwerij uit Breukelen, Passie en liefde voor bier en kunst gaat hier hand in hand. De etiketten van de bieren worden daarom ook bedrukt met kunst van lokale kunstenaars. De zussen Annemijn en Josefien runnen de brouwerij samen met hun vader Wilfran. Hun achternaam (Beijeman) gebruiken de brouwers als inspiratie voor de namen van hun bieren, die allemaal wat met bijen te maken hebben, Zo zijn er de blonde Honey, de Queen Bee Ipa of de Drone Porter.

Ingrediënten:	water, diverse moutsoorten, gist, hopsoorten en kruiden
Kleur:	Donkerbruin met een rode glans
Alcoholpercentage:	8 %
Smaak:	De smaak is bijzonder, er zit van alles in! Zoethout, spice, een vleuge gember en een heerlijke zoete afdronk. Al met al een indringend boeket, daar moet je echt even voor gaan zitten.

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

U proeft in Café Schommelen

Ramses LamBok

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, 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 Etablissement Einstein

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 Valk

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 Herberg

Herfstbock

Van Brouwerij Pronck uit Leiden.

Een Leidse Brouwerij die zijn Bieren brouwt in het voormalige schakelhuis van de Energiecentrale, een zeer bijzondere plaats. 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 kwaliteitbewust en met aandacht. Dat vinden zij belangrijk. Alle bieren worden bedacht, ontwikkeld, gebrouwen en gebotteld in de brouwerij. Waar mogelijk gebruikte ze zo veel lokale grondstoffen. Ze doen waar ze goed in zijn eerlijke bieren brouwen met een eerlijk verhaal.

Ingrediënten:	water, diverse mouten, gist en hop.
Kleur:	Donker Bruin
Alcoholpercentage:	8%
Smaak:	Het bier zit tjokvol verse kastanjes en flink veel geroosterde mouten. Dit geeft het rijke, nootachtige aroma. De volle smaak en de lange afdronk dankt het bier aan speciale Indonesische dadelpalmsuiker en donkere kastanje honing.

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

U proeft in het Wapen van Leiden

Doppel Bockbier

Van Brouwerij Uiltje Haarlem

Brouwerij Uiltje Brewing Compagny, ook wel bekend Het Uiltje, is een Haarlemse bierbrouwerij. Robbert Uyleman kwam in 2009 in aanraking met bier. Als snel verdiepte hij zich meer en meer in het brouwen van bier en begon thuis te experimenteren. In 2016 Had Robbert flink wat brouwervaring opgebouwd en honderden bieren geproduceerd die in de eigen Uiljebar verkrijgbaar waren. Het werd tijd voor een eigen brouwerij en sindsdien wordt er in de Uiltjebrouwerij op ambachtelijkewijze eigentijds bier met een hoop passie gebrouwen. Die is uitgerust met een moderne brouwinstellatie die goed is voor 8000 hectoliter bier per jaar. Het bier van de Haarlemse brouwerij is ondertussen in ruim 30 landen verkrijgbaar.

Ingrediënten:	Water, gerst en haver mouten, groene appel, kaneel, rozijnen, hop en gist
Kleur:	Donkerbruin, met een romige schuimkraag
Alcoholpercentage:	11 %
Smaakpalet:	Bomvol smaak! tonen van vanille, appel, rozijnen en kaneel maken dit stevige, donkere bier af. Ideaal in een winter wonderland! Bekroond met zilver tijdens de brussels beer challenge 2021

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

U proeft in Vi-Kings Sports-Bier- en Whisky Bar

Eigenzinnige Herfstbock

Van Brouwerij BE+ER

Twee vrienden, uit de Haarlemmermeer Edwin de Redelijkheid en Erik Bakker, zijn eerst bezig geweest met het hobbymatig bier brouwen. 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. Deze herfstbock is een combinatie van Porter en een herfstbock. De Eigenzinnige Herfstbock werd in 2017 uitgekozen als de lekkerste Bockbier

Ingrediënten:	water, bovengist, pils, cara, tarwe, munich en chocolademout. Hop, magnu, Hallertau en tradition.
Kleur:	Donker-Bruin met een mooie schuimkraag
Alcoholpercentage:	6,5 %
Smaak:	Een combinatie van twee stijlen. Resultaat in een bak met gezondheid en chocolade tonen een lekkere combinatie met een lichtzoetje 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 Nobel

Robuuste Bock

Van Brouwerij Duits & Lauret

Duits&Lauret maakt genietbieren die bedoeld zijn om eens goed voor te gaan zitten en de bijzondere smaaksensatie te ervaren. Tegelijkertijd is ons merk steeds vaker terug te vinden in de betere restaurants, waar het voor geraffineerde bier-spijscombinaties wordt ingezet. Brouwerij Duits & Lauret is opgericht in 2009 en sinds 2015 gevestigd in Fort Everdingen. Een stoere locatie voor een brouwerij met proeflokaal, winkel, camping, camperplaatsen en zalenverhuur. Het fort biedt ook arbeidsmatige dagbesteding voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Het fort maakt deel uit van het UNESCO Werelderfgoed.

Ingrediënten:	water, enkele geroosterde, gerookte moutsoorten, hop en gist.
Kleur:	Donkerbruin
Alcoholpercentage:	7. %
Smaak:	Dit robuuste Bockbier is het bier voor de langer wordende avonden. De geroosterde en gerookte moutsoorten geven dit bier zijn opvallende geur en kleur. De aromatische hopsoorten en subtiele hout toetsen geven het bier volheid.

‘Als ik een glas bier drink, word ik een ander mens, en die ander heeft altijd geweldige dorst’

U proeft in Bierlokaal de Veste

Bock Rammer

Van Stadshaven Brouwerij Rotterdam

De Stadshaven Brouwerij is een omvangrijke craftbierbrouwerij die zijn weerga niet kent in de Rotterdamse Merwehaven. Jaarlijks wordt 2 miljoen liter bier gebrouwen. De Stadshaven Brouwerij is gevestigd in 100 jaar oude volledig gerestaureerde fruitloods van ruim 5.000 m² wordt 2 miljoen liter craftbier per jaar gebrouwen en afgevuld in fles, blik en fust. De brouwerij is toegankelijk voor publiek. Zo worden er rondleidingen, trendy waterfront gastrobar horecaconcept waar men met uitzicht op de brouwketels in een gezellige ambiance kan genieten van een uitgebreide menukaart. Initiatiefnemer van de Stadshaven Brouwerij is Harm van Deuren.

Ingrediënten:	water, gist, donkere tarwe en gerste mouten, hop.
Kleur:	Herfstbruin
Alcoholpercentage:	7,8%
Smaak:	Een gedurfde doordrinkbare dubbel bock, die zo rijk en volhardend kruidig, moutig bier met aromatische karamel tonen te ervaren

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

U proeft in Scotts Taverne

Poort Dubbelbock

Van Brouwerij Poort

Brouwer Edwin van der Zwet is in 2005 begonnen met het brouwen van speciaal bieren. Poort verwijst naar de Zuiderpoort, de straat waar de brouwerij is gevestigd. De zuiderpoort is een toegangspoort als onderdeel van een eeuwenoud verdedigingswerk. Het bier wordt op traditionele wijze met alleen pure natuurlijke ingrediënten zoals de granen en zoveel mogelijke verschillende hopsoorten gebrouwen. Sinds 2015 is Edwin ingeschreven bij de k.v.k. als officiële brouwer.

Ingrediënten:	water, abij gist, diverse donkere mouten o.a. caramel choco en enkele hopsoorten kandy, tijm en laurier.
Kleur:	Zeer Donker met een mooi schuimkraag
Alcoholpercentage:	8, %
Smaak:	Poort Dubbelbock is een mooi gerijpt bier met een zacht robuuste smaak. met een genietend warm karakter goed in balans tussen bitter en zoet.

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

U proeft in de Bonte Koe

Bok & Poot

Van Brouwerij de Molen

Brouwerij De Molen is in 2004 opgericht in het Zuid-Hollandse Bodegraven. In dit kleine en gezellige dorp hebben zij zich gevestigd in een historische windmolen uit 1697, genaamd de Arkduif. Brouwerij de Molen is een craftbeerbrouwerij en staat bekend om haar brede en zeer gevarieerde collectie aan bieren. Er worden hier veelal bieren gebrouwen in stijlen die de eigen voorkeur hebben. Daarnaast worden er hoge eisen gesteld aan de kwaliteit en proberen de brouwers van de Molen zo vooral originele en progressieve bieren te creëren.

Ingrediënten:	Mout, water en gist
Kleur:	Donkerbruin
Alcoholpercentage:	6.3%
Smaak:	Aangenaam lichtbitter herfstbier met een zeer volmoutig karakter en tonen van karamel, chocolade en amandel. Ruikt naar het bekende bokkenpootje.
Heerlijk bij:	Als dessert

‘Ik kan ook Bockbier drinken zonder lol te hebben’