

U proeft in Café de Keyzer

Tulpenbok Bier

Van Brouwerij Klein Duimpje Hillegom

Erik Bouwman is vanaf 1990 bezig met het brouwen van Speciaal bier op ambachtelijke wijze. In deze korte tijd heeft Erik al diverse keren met zijn eigen ontwikkelde en gebrouwen bieren een prijs gewonnen tijdens de Nederlandse Kampioenschappen van amateur brouwers. In het voorjaar van 2012 is de brouwerij verhuisd naar een groter pand in Hillegom waar hij zijn brouw activiteiten verder kan ontplooiën. Op dit moment brouwt hij al meer dan 20 speciaal bieren. Naast zijn brouwerij is er ook een proeflokaal aanwezig. Het is zeker de moeite waard voor een bezoek en/of rondleiding. Vanuit het proeflokaal is het brouwproces goed te volgen. Tulpenbok is een fris voorjaarsbier.

Ingrediënten:	Water, gist, enkele pilsmosten, diverse hopsoorten, kaneel, en honing
Biertype:	Blondbier
Kleur:	Blond
Alcoholpercentage:	7,0 %
Smaak:	Een fris voorjaarsbier met een lichte caramelsmaak, iets moutig en een mooie volle zoetheid door gebruik van honing in de afdronk

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

U proeft in Café North End.

Crank The Juice

Van Brouwerij de Moersleutel

Brouwerij De Moersleutel brengt sinds het voorjaar van 2016 speciaal bier op de markt. Initiatiefnemers zijn de broers Pim, Tom, Max en Rob, de zonen van Sjaak Zomerdijk van Vriendenbier. In het begin werd gebrouwen in de ketels van Vriendenbier en huren ze tevens een ruimte voor vergisting/lagering/opslag naast de ruimte van Vriendenbier. Op 27 september 2017 werd er bij de Gemeente Alkmaar een aanvraag ingediend voor een omgevingsvergunning voor het vestigen van een eigen brouwerij aan de achterzijde van het pand. De brouwerij is gevestigd in de voormalige keuken op het GGZ terrein in Heiloo. De brouwers van de Moersleutel, beer-engineers zoals ze zichzelf noemen, brengen met regelmaat mooie nieuwe bieren op de markt waaronder ook de seizoensbieren.

Ingrediënten:	Water, gist, enkele moutsoorten en hop,
Biertype:	Indian Pale Ale
Kleur:	Goudkleurig
Alcoholpercentage:	6,0%
Smaak:	Fris en fruitige neus en hoppig van smaak. Heerlijke frisse geur met vooral citrus tonen. De afdronk en de nasmaak die nog even blijft hangen in je mond.

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

U proeft in Dranklokaal de WW

Zomer en Zacht

Van Brouwerij De 7 Deugden uit Amsterdam

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. Een zonnig Witbier waar je vrolijk van wordt!.

Biertype:	Witbier
Ingrediënten:	Water, gist diverse mouten en hopsoorten
Kleur:	Goudgeel
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	Deze Zomer en Zacht Witbier heeft een bijzonder karakter door de combinatie van een eigen mout recept en citroenmelisse, wat het bier een fris en fruitig 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 Restaurant de Burcht

Franse Blonde

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 ze 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! Dit bier is een heerlijke Franse fruitige verrassing met een aangename body. Op eigen wijze manier gehopt met verfijnde hoppen uit de Elzas is dit een fris bier, met een verrassend lange afdronk aangenaam fruitig met een, licht zoetje en een klein bittertje in de afdronk.

Ingrediënten:	Water, gist, verschillende moutsoorten, en enkele hopsoorten.
Kleur:	Goud
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak	Fris, met een volle body, licht bittertje, citrusfruit, licht zoetje. Een goede dorstlesser voor de zomerse dagen.

‘Let op gewoontes, verander altijd op tijd’

U proeft in Etablissement Einstein

Zonnestreek

Van Brouwerij van Streek Utrecht

Brouwerij vandeStreek is in 2013 opgericht door de broers van de Streek. Ronald en Sander brouwen hun eerste bier in 2010 in de keuken thuis. Na het eerste brouwsel zijn zij meteen enthousiast. En inmiddels zijn er heel veel mooie bieren gebrouwen. De bieren van vandeStreek zijn net even anders, maar altijd vol van smaak. Er wordt vooral gebrouwen wat de brouwers zelf lekker vinden zonder binnen de lijntjes van een bierstijl te blijven. Hierdoor zijn de van de Streek bieren zeer gevarieerd, van toegankelijk tot extreem. Zonnesteek is een lager, een ondergistend bier. Een deel van de mout is gecarameliseerd en daar komt de oranje gouden kleur van dit bier vandaan. Zonnesteek het warme gevoel van de eerste zonnestralen op je huid, je zomerjas opzoeken nee zonder jas naar buiten.

Ingrediënten:	Een mooie melange van drie moutsoorten, drie klassieke hopsoorten, water en gist.
Kleur:	Oranje Goud
Alcoholpercentage:	6,0%
Smaak:	Zonnesteek is een fris bier voor het voorjaar en de Zomer Verfrissend door zijn citrus geuren in combinatie met de fijne moutigheid. meteen 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 de L'Espérance

Lentebock

Van de Noord Hollandse Bier Fabriek

De Hollandse Bier Fabriek is anders dan andere brouwerijen. Ze noemen zichzelf bewust fabriek en geen brouwerij, omdat fabriek het beste omschrijft wat ze doen: grote volumes produceren. Maar wel Natuurzuiver gebrouwen volgens de strenge richtlijnen. Om de bierliefhebber nog beter te kunnen bedienen heeft men in 2021 het assortiment uitgebreid met een zevental speciaalbieren, zowel op fles als fust, zowel vast als seizoensbieren altijd lekker doordrinkbaar en van perfecte kwaliteit, met uiteraard een prijs die past bij de transparante bedrijfsvoering. Lentebock voor wie toe is aan iets stevigens.

Ingrediënten:	Water, Gist, diverse moutsoorten, en enkele hopsoorten,
Kleur:	Goud Geel
Alcoholpercentage:	6,5%
Smaak:	Dit Lentebier maakt het lentegevoel compleet. Dit goud gele seizoensbier heeft een stevige afdronk en een moutige, fruitige en karamelachtige zoete smaak. Het lichte bittertje geeft een fris mondgevoel 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

California Common Bier

Stoked Beer/Brouwerij Bergen

Stoked Beer, is een start-up vol ambitie. Ons brouwlab staat in Bergen en onze brouwer Dustin heeft veel ervaring met het brouwen in Vietnam en heeft daar een eigen bar gehad. De Unfiltered Lager op tap, die Dustin heeft ontwikkeld, heeft de bar enorm populair en succesvol gemaakt. Een bier wat doorgaans ook lekker vers gedronken wordt en wat gebaseerd is op de brouwtraditie uit Duitsland, waar je nog steeds veel kleinere regionale brouwerijen hebt.

Ingrediënten:	Water,gist,gertemout,haver,en hop.
Kleur:	Amberkleurig
Alcoholpercentage:	5,5%
Smaak:	Dit amberkleurige Stoombier heeft het karakter van een Ale, door het gebruik van de unieke California Lager gist.Frisse citrus aroma's en smaken van mout en karamel komen samen in balans

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

U proeft in Dranklokaal de Veste

Sazy Pale Ale

Van Rock City Brewing Amersfoort

Deze Brouwerij is opgericht in het jaar 2014 eerst begonnen in hun eigen keuken, en later als Brouwerijhuurder. Thuis gebrouwde bieren mag je namelijk niet verkopen, dus er was maar een oplossing: buiten de deur het bier laten brouwen. En sinds 2018 brouwen ze het Speciaal bieren in hun eigen brouwerij in Amersfoort. Zo brouwen we echt bier'' We staan bekend als de eigenwijze bierbrouwer. Onze klassieker de koene ridder was onze eerste echte bier in het assortiment. Inmiddels brouwen ze zes klassiekers en brouwen door het seizoen een groot scala aan specials. We gaan voor kwaliteit wat betekent dat we geen concessies doen aan ingrediënten en smaak. Niet geschied is altijd mis, er is gelegenheid om deze brouwerij te bezoeken voor een rondleiding. Alleen op de 1^e zaterdag van de maand is hier gelegenheid voor op afspraak. Rock City Brewing verwijst naar de Amersfoortse bijnaam 'de Keistad.'''

Ingrediënten:	Water, diverse moutsoorten hop en gist
Kleur:	Goud geel
Alcoholpercentage:	5,8%
Smaak:	Trots gebrouwen bier met een werkelijk buitensporige hoeveelheid hop voor een explosief fris karakter met geuren van mango, ananas en citrusvruchten. Het is lentedier zeker een lichte, frisse doordrinker.

'' Blijf vooral zoeken wat bij je past en realiseer je dat je hierin verandert''

U proeft in het Wapen van Leiden.

Weijsbeer Bock

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 3 moutsoorten ,en hop.
Kleur:	Geelblond
Alcoholpercentage:	6,0%
Smaak:	Weijsbeer Bock is een bier van hoge gisting, is een prettige weijzen- bock die frisheid, volmondigheid en het bock-karakter prachtig combineert in de smaak. Het bier heeft een karaktervol bier met de beste gerst mout, Weijsbeer Bock komt het beste tot zijn recht bij een schenktemperatuur van 5 graden Celsius.

Geluk is iets dat je alleen kan ontvangen door te geven!

U proeft in Grand Café de Vriend

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

Zoentje

Van Brouwerij Breugem uit Zaandijk

Breugem is geen verzonnen naam met een Belgische klank maar gewoon de naam achter het bier. De 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:	6,3%
Smaak:	Is een soepele en subtiele voorjaarsbier. 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 Lemmy,s

Tarrefie

Dorpsbrouwerij Uzzewuzze uit Roelofarendsveen

Dorpsbrouwerij Uzzewuzze is een kleine brouwerijhuurder uit Roelofarendsveen. Net als de naam van de brouwerij vinden ook de namen van de bieren hun oorsprong in Veense bijnamen. De naam Uzzewuzze is afgeleid van de bijnaam van Veender ‘Toon van Klink’, Toon kreeg deze bijnaam omdat hij nogal onduidelijk sprak, een beetje mompelend. ‘Tarrefie’ is een witbier gemaakt met onverkocht stokbrood van bevriende Franse bakker Mamie Gourmande uit Leiden. Deze rijke tarwe (Brood) stort geeft het witbier een volle smaak. De herkomst van de bijnaam ‘Tarrefie’ Willem van der Meer zorgde voor de bijnaam ‘Tarrefie’. Deze Tarf was nogal brutaal en ging in oorlogstijd naar de Haarlemmermeer om ongevraagd te helpen op de dorsmachine tijdens het oogsten. Hiervoor kreeg hij een zak tarwe mee wat thuis in eigen molen weer gemalen kon worden, Naar verluidt ‘smokkelde’ hij dit mee in zijn broek.

Ingrediënten:	water, gist, gerst, tarwemout, hop en zeezout
Kleur:	Blond geel
Alcoholpercentage:	5,9%
Smaak:	De toegevoegde ingrediënten zoals zeezout zorgen voor een heerlijke frisse afdronk. citroengras en de sinaasappelschil.

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