

Bourgondisch Bierproeven 2017
is mede mogelijk gemaakt door :



EXCELLENT
Evenementenservice

swing-inn

harnischmacher
architectuur

lekker
Heerlen

ÇA-VA!
INTERIEUR

ASF
event support

TEC
3D

FLOWERSTYLE
Maurice

Bourgondisch Bierproeven

STADSWAPEN HEERLEN

2017

WWW.CULTBIERHEERLEN.NL

BOURGONDISCH BIERPROEVEN

2 0 1 7

Beste lezer,

Na een schitterende editie Bourgondisch Bierproeven 2016, waarmee wij ons vijf jarig bestaan vierden met de introductie van Kuëb bier, zijn we dit jaar alweer toe aan de zesde editie van ons evenement.

Onze stichting heeft dit jaar wat verandering gekregen betreffende het aantal leden. We hopen dat alle taken goed overgenomen zijn en dat u hier geen last van zult ondervinden.

De locatie is dit jaar anders dan afgelopen jaren. Door omstandigheden zal er op het Luciushof plein dit jaar geen activiteit zijn, in tegenstelling wat op de posters vermeld staat. Dit is een gevolg van onbekende situatie, waarin de uitbater momenteel verkeert. Omdat er drie weken voor ons evenement hier nog geen duidelijkheid over was, zijn we dit jaar in overleg met de gemeente uitgeweken naar de Plaarstraat. Waar die zich bevindt vindt u terug op de bijgevoegde plattegrond in het boekje.



Daarnaast kunt u zien dat er vanuit de organisatie van de Vijf Pleintjes er momenteel Park Urbana is opgezet. De houten bloembakken met beplanting, geven dit jaar een parkachtige uitstraling aan de Morenhoek.

De zoektocht naar bijzondere en nieuwe brouwerijen heeft dit jaar weer een mooi resultaat opgeleverd met een aanbod van dertien brouwerijen.

Natuurlijk willen we als stichting alle vrijwilligers en mensen die dit festival mogelijk maken bedanken.

Laat u smaakpapillen het werk doen en geniet weer van een mooie dag.

Welkom op Bourgondisch Bierproeven 2017 !

Namens ons als bestuur,
Stichting Cultbier Heerlen,

Tim Harnischmacher
Pascal Senden
Boy Bosch

MEDEDELINGEN

FRISDRANKEN EN ANDERE DRANKEN

Voor andere dranken als bier kunt u terecht bij dansschool Swing-inn. In verband met een andere schenkinhoud, kan het zijn dat er een extra financiële vergoeding in rekening wordt gebracht.

Excuses voor het ongemak.

GLASWERK

De gemeente Heerlen heeft het gebruik van glaswerk toegestaan. Echter beperkt zich dit tot het plein Morenhoek, en gedeeltes van de Plaarstraat en de Oude veemarkt.

***WIJ ZULLEN ONS GLASWERK BUITEN ONS
OVERZICHTSGEBIED NIET TOELATEN.***

ACTIVITEITEN SWING-INN

VANAF

13:00 UUR Jaarlijkse danstest
Hip Hop en Kids-Dance



NIET ROKEN - NIET DRINKEN

CATERING MORENHOEK

Op het plein Morenhoek worden enkele lekkernijen verzorgd voor bij uw speciaal bier.

De chefs die u dit aanbieden zijn :

Miquel Tan en Ralph Stevens.

ASSORTIMENT :

Kaas OF Worst plankje ***2 bonnen***

Kaas en Worst plankje ***3 bonnen***

Broodje Pulled Pork. ***2 bonnen***

Pulled pork is een manier van varkensvlees braden voor een langere tijd, op een lage temperatuur. Vlees dat doorgaans vrij taai is, wordt door deze bereidingswijze erg mals en kan na het koken uit elkaar getrokken worden; vandaar de naam "pulled" pork.

Saté stokjes van de BBQ ***3 bonnen***

Overheerlijke saté stokjes bereid op Indonesische wijze.



2 sfeervolle
danzalen
in Heerlen



swing-inn

Gelegen in het centrum van Heerlen met twee professionele en sfeervol ingerichte danszalen.

Deze grote danszalen voldoen aan alle eisen om elke dansstijl optimaal te kunnen uitvoeren.

Bovendien zijn deze zalen te huur voor feesten, partijen, workshops, presentaties en vergaderingen.

Plaarstraat 14
6411 JV Heerlen
[t] +31 (0) 45 571 18 00

www.swing-inn.nl

Meld je nu aan voor onze nieuwsbrief via www.swing-inn.nl.



BIEREN OVERZICHT (46) *oplopend in alcoholpercentage*

BROUWER	BIER	ALC. %	STAND	SOORT
Kompel	Kompel Kriek	Alc. 3,5 %	11	Kriek
LUX brouwerij	Naam Onbekend	Alc. 4,5 %	12	Berliner Weisse.
Gerlachus	Limburgs Veldbier	Alc. 5,0 %	02	Tarwebier
Den Toetèlèr	Echte Kriek	Alc. 5,2 %	07	Fruitbier.
Den Toetèlèr	Toetèlèr Wit	Alc. 5,2 %	07	Witbier.
Swing-Inn	Swinckels	Alc. 5,3 %	09	Pilsner
Jantjes Bieren	Blote Kontenbier	Alc. 5,5 %	06	Amber
B.O.M. brewery	Wild Killed in Action	Alc. 5,5 %	13	Frizuur Bier
Pinterman	De Gouden Collega	Alc. 5,7 %	08	fruitig blond bier.
Jantjes Bieren	Hemelrijk Wit	Alc. 6,0 %	06	Witbier
LUX brouwerij	Luxe Weizen	Alc. 6,0 %	12	Weizen.
Kompel	Kompel Ondergronds	Alc. 6,0 %	11	Bruin donker
Jantjes Bieren	Weizenbahn	Alc. 6,0 %	06	Weizen
Kompel	Kompel Bovengronds	Alc. 6,0 %	11	blond bier
Lux brouwerij	Quinoa Pale Ale	Alc. 6,0 %	12	Pale Ale.
Jantjes Bieren	Aauw Nonne	Alc. 6,0 %	06	Blondbier
B.O.M. brewery	From Heaven	Alc. 6,2 %	13	Hoppy Blond.
B.O.M. brewery	From Hell	Alc. 6,6 %	13	Dubbel / Caramel bier.

BROUWER	BIER	ALC. %	STAND	SOORT
B.O.M. brewery	Kriek & Berry / Kinky Berry	Alc. 6,9 %	13	Friszuur fruitbier
De Markies	Ons Vergist : Signature	Alc. 7,0 %	05	Dunkelweizen
Cultbier Heerlen	Kuëb (jaar 2016)	Alc. 7,0 %	01	Zoet Stout
Gerlachus	Beumer Walder	Alc. 7,0 %	02	Amberkleurig
Pinterman	De Heilige Verlosser	Alc. 7,0 %	08	Kruidig Bier
Jantjes Bieren	Molen van Jetten	Alc. 7,2 %	06	Tripel blond
Den Toetèlèr	Toetèlèr Blond	Alc. 7,3 %	07	Blond.
Cultbier Heerlen	Kuëb (jaar 2017)	Alc. 7,5 %	01	Zoet Stout
Hijgend Hert	Hert Blond	Alc. 7,5 %	03	Blond
Mijn Streek	Bijdehand Dubbel	Alc. 7,5 %	04	Honingbier
LUX brouwerij	Luxe Frambozen Stout	Alc. 7,5 %	12	Stout.
Swing Inn	Isid'or	Alc. 7,5 %	09	Amberbier
B.O.M. brewery	Total Loss	Alc. 7,77 %	13	Black IPA
Abdij Rolduc	WMC 2017	Alc. 8,0 %	10	Amberkleurig
De Markies	Ons Vergist : Hop d'r op en d'r Over	Alc. 8,0 %	11	Dunkelweizen / IPA.
Hijgend Hert	Hert Bruin	Alc. 8,0 %	03	Donker
B.O.M. brewery	Fik Foeder	Alc. 8,0 %	13	---

BROUWER	BIER	ALC. %	STAND	SOORT
Den Toetèlèr	Toetèlèr Amber-Tripel	Alc. 8,5 %	07	Amber, Tripel.
De Markies	Ons Vergist : Rood!	Alc. 8,5 %	05	Dunkelweizen / Fruitbier.
Den Toetèlèr	Toetèlèr Speculaas	Alc. 8,5 %	07	Kruidenbier.
B.O.M. brewery	Bling Bling Imperial King	Alc. 8,88 %	13	IPA
Mijn Streek	Bijdehand Tripel	Alc. 9,0 %	04	Honingbier
Den Toetèlèr	Tazettein	Alc. 9,2 %	07	Onbekend.
LUX brouwerij	Luxe Barrel Aged Barley Wine	Alc. 9,5 %	12	American Barley Wine.
LUX brouwerij	Luxe Quadrupel	Alc. 10,0 %	12	Belgische Quadrupel.
Gerlachus	Limburgse Tripel	Alc. 10,0 %	02	Tripel
LUX brouwerij	R'eye OfThe Storm	Alc. 10,0 %	12	Barleywine.
B.O.M. brewery	Full Moon	Alc. 10,2 %	13	B.O.M. Style

harnischmacher architectuur

MARKIESSTRAAT 12 / 6411VN / HEERLEN
TEL 045 5716196 / WWW.HARNISCHMACHER.NL



Stichting Cultbier Heerlen

01

STICHTING CULTBIER HEERLEN

Kuëb (jaar 2016) Alc. 7,0 %

Stichting Cultbier Heerlen bestaat vijf jaar (jaar 2016) en viert tevens het vijf jarig jubileum van "Bourgondisch Bierproeven" in Heerlen.

Na het succes van Zwart Goud bier afgelopen jaar, ter gelegenheid van "Jaar van de Mijnen 2015". Wilde we voor dit feestelijke moment weer bier gaan brouwen.

We hebben het vernoemd naar één van de bekendste beelden van Heerlen, D'r Kuëb. Het Garderegiment van Heerlen is ook vernoemd naar dit beeld.

Makkelijk als je gaat bestellen :
Lekker 1 m³ (kuub) Bier bestellen.....

Gebrouwen bij Heëlesche Sjtadsbroewerie in het centrum van Heerlen.

Het bier wordt in een beperkte oplage geproduceerd.

Ingrediënten :
water, gerstemout, tarwemout, hop,
gist, stroop en honing.

Kuëb (jaar 2017) Alc. 7,5 %

We hebben Kuëb een jaar lang laten rijpen in de vaten. Het resulteerde in een aangename verfijndere smaak.

Vandaag is de gelegenheid om dit proces te proeven. OP=OP.



Voor meer informatie :
www.cultbierheerlen.nl

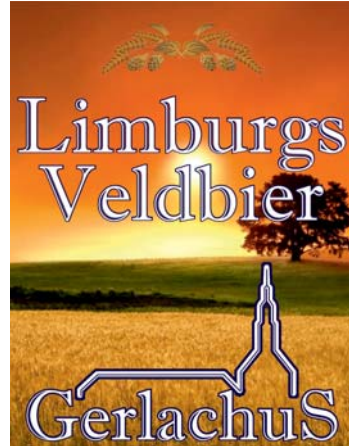
GERLACHUS BIERBROUWERIJ & WISKYSTOKERIJ

Limburgs Veldbier Alc. 5,0 %

Limburgs Veldbier is een zacht en moutig tarwebier, gemaakt van 3 soorten mout. Het is een prima dorstlesser en smaakt het best koud geserveerd.

Gebrouwen in de Gerlachus Brouwerij, Hulsberg (NL).

Ingrediënten : Water, gerstemout, tarwe-mout, hop en gist. Bevat gluten.

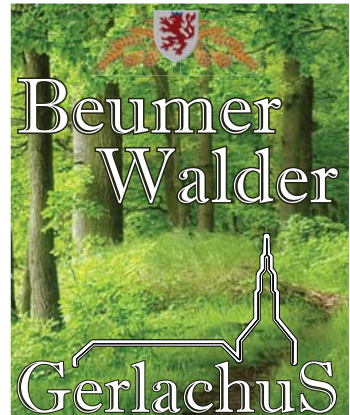


Beumer Walder Alc. 7,0 %

Gerlachus Beumer Walder is een stevig amberkleurig bier met een volle smaak en romige schuimkraag. Dit bier komt het best tot zijn recht bij een drinktemperatuur van 8 - 10 °C.

Gebrouwen in de Gerlachus Brouwerij, Hulsberg (NL).

Ingrediënten : Water, gerstemout, tarwe-mout, hop, koriander, appelstroop en gist. Bevat gluten.

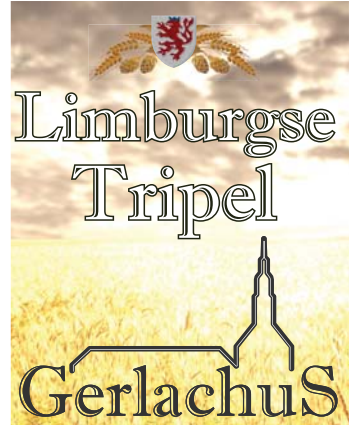


Limburgse Tripel**Alc. 10,0 %**

Gerlachus Limburgse Tripel is een zwaar en hoppig bier met een volle smaak en stevige schuimkraag. Dit bier komt het best tot zijn recht bij een drinktemperatuur van 8 - 10 °C.

Gebrouwen in de Gerlachus Brouwerij, Hulsberg (NL).

Ingrediënten : Water, gerstemout, hop en gist.
Bevat gluten.



BOSCAFÉ 'T HIJGEND HERT

Hert Blond

Alc. 7,5 %

Hert Blond Vijlener Bosbier dit is een bovengistend biertje met een alcoholpercentage van 7,5 % het is een zeer bijzonder biertje met een ietwat kruidige smaak.



Hert Bruin

Alc. 8,0 %

Hert Bruin Vijlener Bosbier dit is een bovengistend biertje met een alcoholpercentage van 8% het is een donker biertje dat word gebrouwen met stroop i.p.v. met suiker dit geeft het biertje een mooi balans.



Beide biertjes worden gebrouwen in Hombourg in een kleine brouwerij genaamd Grain d'Orge net over de grens in België.



BRASSERIE MIJN STREEK

Bijdehand Dubbel ***Alc. 7,5 %***

Bijdehand Tripel ***Alc. 9,0 %***

De Bijdehand Honingbier dubbel kenmerkt zich door de aanwezigheid van zoethout, een herkenbaar en zoetkruidig aroma. Synoniem voor ons bier en onze samenwerking zijn de Beer en de Bij, deze twee kunnen in de natuur niet zonder elkaar.

Bijdehand wordt geproduceerd door stichting Bijdehand Honingbier. In deze stichting zijn twee horecaondernemers (Tim Sieben en Levy Smit) en twee imkers van Honingrijk (Mark Pluijmen en Patrick Bus) vertegenwoordigd die in Zuid-Limburg (Heerlen, Maastricht en het Heuvelland), bijenvolken onder hun hoede hebben.

De Stichting heeft als doelstelling om regionale producten en het ambacht achter deze productie te ondersteunen. Het in stand houden van de bijenpopulatie in Zuid-Limburg is één van onze doelstellingen en wordt grotendeels bereikt door de verkoop van Bijdehand Honingbier.



Menig gerecht werd in eerste instantie al verrijkt met de honing van Honingrijk, maar dit smaakte naar meer!

Bijdehand Honingbier wordt gebrouwen met de hopsoorten Hallentauer Magnum (Duitsland) en Saaz (Tsjechië). De eerste wordt gekenmerkt door zijn bitterheid en de tweede door zijn aromatische eigenschappen.

In het brouwproces wordt nogmaals een zeer aromatische Amerikaanse Citra hop toegevoegd. Deze techniek noemt men ook wel Dry-Hopping. De bitterheid van de hop en de zoetheid van de honing zorgen voor een tongstrelend samenspel en een heerlijke soepele afdrank. Het bier is niet zo zoet als je zou verwachten, wel zijn duidelijk de tonen van honing in het bier aanwezig.

BROUWERIJ DE MARKIES, DEN BOSCH

Brouwerij De Markies is gevestigd in 's-Hertogenbosch sinds 2011. Vanwege de bescheiden grootte van onze brouwerij, worden al onze bieren steeds in kleine oplages gebrouwen. Sommige van onze bieren worden exclusief gebrouwen voor verkoop in de horeca. Wel altijd onder de merknaam "Ons Vergist". Zo is Ons Vergist met Lef het huisbier van Restaurant Lef in Helvoirt en wordt Ons Vergist Kwartdruppeltje speciaal gebrouwen voor Proeflokaal 't Paultje in de Lepelstraat. Al onze bieren worden in eigen brouwerij gebrouwen.



Ons Vergist : Hop d'r op en d'r Over ***Alc. 8,0 %***

Een stevig gehopt bier op basis van tarwe en gerstemout.

Soort : Dunkelweizen / IPA.



05

Ons Vergist : Rood!, Alc. 8,5 %

Een Dunkelweizen met framboos. Het frambozensap is aan het bier toegevoegd voor de hoofdgisting. Dat geeft een verrassend bier dat, in tegenstelling tot de meeste fruitbieren, niet zoet is.

Soort : Dunkelweizen / Fruitbier.



Ons Vergist : Signature, Alc. 7,0 %

bier op basis van tarwe en gerstem-out. Tijdens de gisting is limoensap en limoenschil toegevoegd. Dat geeft het bier een frisse smaak. Licht gehopt.

Soort : Dunkelweizen



JANTJES BIENEN

Jantjes Bieren, worden al 24 jaar van hoogwaardige grondstoffen en zoveel mogelijk uit de eigen streek gebrouwen. Deze worden op ambachtelijke wijze verwerkt tot diverse soorten bier en of bierproducten.

Jantjes Bieren zijn niet gefilterd en ook niet gepasteuriseerd. Nagisting met suiker vindt in de fles plaats, waardoor soms een natuurlijke vertroebeling ontstaat.



BLOTE KONTENBIER : Alc. 5,5 %

De BLOTE KONT is in het buiten gebied van Uden op Bedaf een zandverstuiving die 2 duinen vormen en die lijken dan op een blote kont.

Een Amberbier met een wat caramelachtige licht bittere smaak en een lichte alc. percentage.



AAUW NONNE : Alc. 6,0 %

De AAUW NONNE zijn de brigittensesse nonnen die vanaf 1713 in Uden een klooster gesticht hebben.

Een bovengistend Blondbier met een goudgele kleur. Het wordt van pilsnermout met wat tarwemout voor de schuimkraag gebrouwen. Het is zacht, soepel en lichthoppig van smaak.
- PROOST -

06

MOLEN van JETTEN : Alc. 7,2 %

De MOLEN van JETTEN is een markant punt in Uden die waarschijnlijk uit 1811 stamt.

Een bovengistend Tripelbier met een blonde kleur. Een moutige en hopbittere smaak met een lichte citrus nasmaak door toevoeging van citroen en sinaasappelschil.



WEIZENBAHN : Alc. 6,0 %

WEIZENBAHN was het vroegere Duitse spoorlijntje dat in 1873 geopend werd om van Vlissingen en Rotterdam via Uden een verbinding te hebben met het Duitse Industriegebied.

Een Weizenbier met 50 % tarwe, 49 % gerstemout, 1 % kleurmout en Ammerillo hop. De smaak kan wat naar banaan en kruidnagel gaan, maar niet overheersend, verder zacht van smaak.



UIT FLES :

HEMELRIJK WIT Alc. 6,0 %

HEMELRIJK is een buitengebied van het kerkdorp Volkel.

Een WITBIER met 30 % tarwe, 67 % gerstemout, 3 % caramelmout en vlierbloesem met ammerillohop, waardoor de smaak iets bloemig en fris is.



BROUWERIJ DEN TOETÈLÈR

Echte Kriek

Alc. 5,2 %

Een kriekenbier van 5,2 % gemaakt op basis van de Toetèlèr Wit en verse Haspengouwse krieken die samen vier maanden vergisten. Daarna wordt dit bier gelagerd en hergist op fles om danning drie maanden te mogen rijpen in onze kelder. Dit kriekenbier is licht fris zurig en zeker niet zoet.

Biersoort : Fruitybier.



Toetèlèr Wit

Alc. 5,2 %

Door gebruik te maken van het authentieke oud-Brabantse brouwsysteem is dit een echt witbier gemaakt van tarwe- en gerstemout. Mysterieus licht troebel met een uitgesproken geur en smaak van vlierbloesem. Ongefilterd, hergist op fles, toont dit frisse bier met romige schuimkraag in het glas van uitgesproken authentieke brouwkunst. Met zijn 5,2% een perfecte dorstlesser.

Biersoort : Witbier.



Toetèlèr Blond

Alc. 7,3 %

Toetèlèr Blond, ons nieuwste bier, is een overheerlijk bier van hoge gisting met nagisting op de fles. Naast zijn volle smaak en licht bittere afdronk valt Toetèlèr Blond vooral op door zijn goudgele kleur en zijn alcoholpercentage van 7,3%.

Biersoort : Blond.



Toetèlèr Amber-Tripel Alc. 8,5 %

Dit amber-bruine bier is het mooie huwelijk van duidelijke carameltoetsen en de verfijnde smaak van vlierbloesem. Een stevige tripel met een uitermate luchtig licht zoet karakter. Volgens kenners is er zelfs een elegante houtimpressie te ontdekken.

Biersoort : Amber, Tripel.

**Toetèlèr Speculaas Alc. 8,5 %**

Het winterbier bij uitstek van Brouwerij Den Toetèlèr. Een stevig amberkleurig bier van 8,5 % met de warme kruiden en specerijen die eigen zijn aan de Hasseltse speculaas maken van dit bier een heerlijke opkikker in koude dagen. Geserveerd op keldertemperatuur met een stukje Hasseltse speculaas (nen Oemp) is dit lekker genieten.

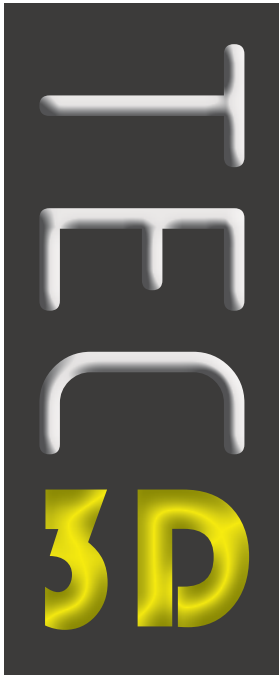
Biersoort : Kruidenbier.

**Tazettein Alc. 9,2 %**

In opdracht gebrouwen voor de scholen : PIBO, PTS, PSSH & PH.

Biersoort : Onbekend.





www.tec3d.nl

oplossen door toepassen

Adres :

Carbon6, Blok C3

Kloosterweg 1

6412 CN HEERLEN

KVK nummer :

65945506

telefoon :

+ 31 (0) 658955233

+31 (0) 614159127

e-mail :

tec3d.info@gmail.com

08

PINTERMAN BIEREN

De Gouden Collega

Alc. 5,7 %

De Gouden Collega is het vrolijkste bier van Pinterman. Door de frisse smaak en lage bitterheid is dit een ideaal bier om te drinken onder de zon. Een heerlijke afsluiting van je weekend.

Op het goede leven !

*Biersoort :
fruitig blond bier.*

De Heilige Verlosser

Alc. 7,0 %

Een kruidige amber met een diepe smaak van 7.0%.

Biersoort : Kruidig bier



PINTERMAN



330 ml

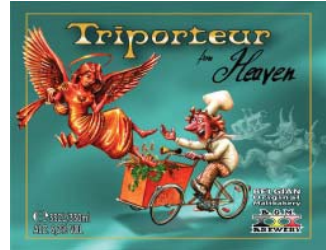
Gouden Collega

5,7% Vol

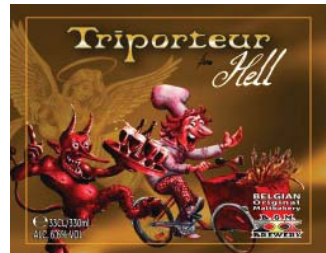
Genootschap van Heeren uit Heerlen - Het Gouden Heeren

B.O.M. BREWERY / TRIPORTEUR***From Heaven******Alc. 6,2 %***

Hemels hoppig bier gebrouwen met huisgebakken mout. Triporteur from heaven is de moderne versie van een traditionele Belgische hoppige ale. Het is een hemels bier gebrouwen met huisgebakken BOM mout. De tarwemout in het ongefilterde bier kan zorgen voor een gezonde lichte troebelheid. De smaak van de Heaven blijft evolueren in de fles.

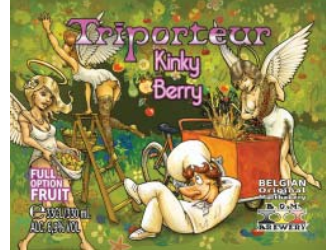
***Biersoort :*** *Hoppy Blond.****From Hell******Alc. 6,6 %***

Triporteur from hell is een donker bier gebrouwen met hells gebrande en geroosterde BOM mout. Het bier doet denken aan chocolade, karamel, pas gezette koffie en versgebakken brood. De tarwemout in het ongefilterde bier kan zorgen voor een gezonde lichte troebelheid. De smaak van de Hell blijft evolueren in de fles.

***Biersoort :*** *Dubbel / Caramel bier.*

Kriek & Berry / Kinky Berry **Alc. 6,9 %**

Een full option fruit bier. Op dit ogenblik op de markt in een troebele (schudden als een witbier) en een niet troebele versie. Dit is NIET een naar snoepwinkel ruikend zoet fruitbier, maar een zuiver en complex brouwsel waarbij meer als 20 ingrediënten gebruikt worden. Een unieke creatie afgewerkt met een lichte dry-hopping. Een bier met een verfrissende zurige toets van het fruit. Vrij van kunstmatige zoetstoffen of aroma's! Eén brouwsel bevat 4.5 ton fruit.

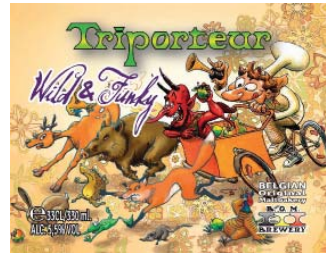


- Zover de voorraad strekt ! -

Biersoort : *Friszuur fruitbier.*

Wild Killed in Action **Alc. 5,5 %**

Gebrouwen als opvolger op de Wild & Funky. Na een ontsnapping van de Funky gisten in de brouwerij wordt het bier van deze gisten nu meegekookt tijdens het brouwen. Zacht zurig bier van gemengde gisting en lichtjes gedryhopped. Nog steeds gebrouwen met appel en perenstroop.



De triporteur Wild & Funky was werelds eerste Triporter en kan omschreven worden als een verfrissend zacht zurig bier met champagne en cider invloeden.

- Zover de voorraad strekt ! -

Biersoort : *Friszuur bier.*

B.O.M. BREWERY / TRIPORTEUR

Bling Bling Imperial King Alc. 8,88 %

Voor dit bier ging BOM-Brewery zijn inspiratie halen in de Hip-Hop wereld. Het bier werd gebrouwen met echte 24-karaats goudmout en Bling Bling hoppen. B.O.M. Brewery en mout bakker Raoul A.K.A. The King of Malt stellen hun nieuwste over the top bier voor: Een vier granen volmout bier met echte stukjes 24-karaats goud gepomped tot de "tripporteur golden ale".



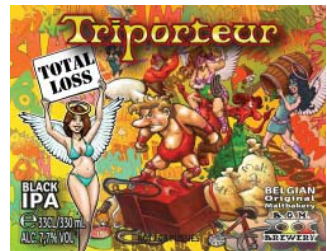
Veel flair, tonnen charisma en een alcohol gehalte van 8,88% maken deze triporteur heel "streetworthy"! Die 8,88% alcohol is niet toevalig gekozen. 888 is het chinese geluksgetal voor driedubbel geluk.

Biersoort : IPA.

Total Loss Alc. 7,77 %

Belgische brouwers brouwen meestal traditionele brave bieren. Wij daarentegen zijn Moutbakkers! De ovens van BOM staat roodgloeiend om de zwartste mouten te roosteren. De engelen zijn werelds meest indrukwekkende hoppen aan het verzamelen. Jullie zullen ondervinden hoe bitter de hel kan smaken, maar ook hoe verleidelijk de engelen ruiken. Het wordt bier dat niet bedoeld is voor een zwakkeling of voor een gevoelige IPA drinker.

Biersoort : Black IPA.



Full Moon**Alc. 10,2 %**

Een duivelse parodie op de klassieke "12" bieren. Een hels bier waarbij de monniken beschutting zoeken bij de engelen. Gebrouwen met door BOM bij volle maan geroosterde Belgische eik. De fijnheid van de eik versmelt in het bier. De man met de hamer zal deze keer de duivel met de kettingzaag zijn, je bent gewaarschuwd!



Biersoort : B.O.M. Style.

Fik Foeder**Alc. 8,0 %**

Gulpener brengt in 2017 met vier craft brouwerijen een collaboration brew uit. De 2e collab is Fik de Foeder. Dit bier is ontstaan uit de vriendschap tussen Brouwmeesters Bert van BOM Brewery en onze eigen Steven.

Een foeder is een groot houten vat waarin bier gelagerd wordt. Oude Gulpener Mestreechs Aajt foeders zijn, net als de donker gebakken mouten en haver, verwerkt en geroosterd door BOM Brewery. Deze bijzondere ingrediënten zijn vervolgens toegevoegd aan het bier.



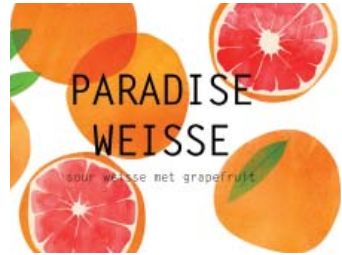
LUX BROUWERIJ

Naam Onbekend

Alc. 4,5 %

Een Berliner weisse met een licht zuurtje en veel fruitigheid van grapefruit en citroengras. Dit bier is een collab met Brouwerij de Mouterij. Een verfrissende dorstlesser!

Biersoort : *Berliner Weisse.*



Luxe Weizen

Alc. 6,0 %

Dit bier is gebrouwen met 50% tarwe waarvan een deel gerookt is. Deze mout krijgt door de rook van eikenhout een mooie, ronde, rokerige smaak die subtiel terugkomt in de afdronk. Daarnaast is er een kruidige hopsoort gebruikt als bitter- en aromahop en zorgt de typische weizengist voor een licht fruitige smaak.

Biersoort : *Weizen.*



Quinoa Pale Ale

Alc. 6,0 %

Dit bier is gebrouwen met Nederlandse volkoren quinoa van Lola Quinoa. De zaden voorzien het bier van aardse tonen en een licht nootachtig accent. 25% van de moutstorting is vervangen door quinoa van o.a. Eindhovense bodem. Gehopt met Duitse Mandarina Bavaria hop voor een frisse, fruitige afdronk.

Biersoort : *Pale Ale.*



Luxe Frambozen Stout **Alc. 7,5 %**

Deze speciale stout is gebrouwen met diverse caramelmouten en een groot aandeel roostmouten. Hieraan hebben we een ruime hoeveelheid frambozen toegevoegd. Dit resulteerde in een moutig, donker bier met fruitige afdronk.

Biersoort: *Stout.*

**Luxe Barrel Aged Barley Wine** **Alc. 9,5 %**

In deze full grain gerstewijn zijn acht soorten mout en drie soorten hop verwerkt, wat zorgt voor een volmondig bier met een lichte rooktoets en fijn hoparoma. Na de vergisting is het bier gelagerd met houten whiskyvaten en geïnfuseerd met whisky, waardoor whisky en een lichte vanillesmaak zijn terug te proeven. Een stevig bier met een lange afdronk.

Biersoort: *American Barley Wine.*

**Luxe Quadrupel** **Alc. 10,0 %**

Een zwaar, moutig bier met een rijke, volle smaak. De moutsmak wordt gecompenseerd door de zoetheid van de kandijnsuiker en eindigt in een lichtbittere afdronk.

Biersoort: *Belgische Quadrupel.*



LUX BROUWERIJ

R'eye Of The Storm**Alc. 10,0 %**

Deze barleywine is een collab met PAPA Brews en is gebrouwen met rogge en 20% honing. De honing is afkomstig van Imkerij de Walhut uit Eindhoven. De rogge en de Europese hoppen geven het bier een licht kruidige smaak en de honing zorgt voor een zachte, zoete smaak welke in de afdronk duidelijk aanwezig is.



Biersoort: Barleywine.



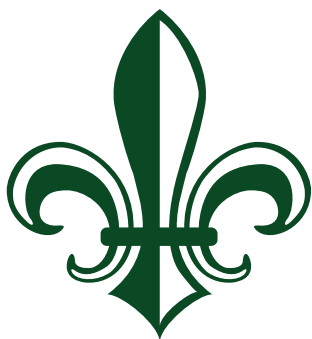


**ÇA-VA!
INTERIEUR**

Willemstraat 44
6412 AS Heerlen

www.cava-interieur.nl

Lekker
Heerlen



FLOWERSTYLE

Maurice


BROUWGILDE ABDIJ ROLDUC

WMC 2017 Alc. 8,0 %


WMC 2017*** is een tripel gebrouwen, amberkleurig bier met 8%vol.alc.

Een bloemige geur en fruitige afdrank krijgen een kruidige tegenhanger door de koriander, die in het bouwproces verwerkt is.


Jezonkheet!



Speciaal gebrouwen voor het WMC 2017 door de Brouwers van Abdij Rolduc.



WMC 2017 Tripel Limited Edition
 Speciaal gebrouwen voor het WMC 2017 door de Brouwers van Abdij Rolduc.



KOMPEL

**Kompel Ondergronds****Alc. 6,0 %**

Kompel Ondergronds is een bruin bier (6%) van hoge gisting, gebrouwen met drie soorten mout en twee soorten hop.

Het bier met hergisting op de fles, bevat een aangename bitterheid en kruidigheid aangevuld met lichte karameltoetsen.

**Kompel Bovengronds****Alc. 6,0 %**

Kompel bovengronds is een blond bier (6%) van hoge gisting, gebrouwen met twee soorten mout en vier soorten hop.

Het bier met hergisting op de fles, bevat een aangename fruitigheid met een volmondige afdronk.

**Kompel Kriek****Alc. 3,5 %**

Een fris en fruitig bier. Kortom, echt Belgisch Kriek bier.

KOMPEL

• BIER • BIÈRE • BEER • BIRRA •

SWING - INN

Isid'or

Alc. 7,5 %

Isid'or is een ongefilterd, lichtzoetig amberbier met een note van karamel. Het bier gist na op de fles en heeft een volle zacht-bittere smaak en een fruitige afdrank.

Broeder Isidorus Laaber (1853-1936)

Broeder Isidorus Laaber was de eerste brouwmeester van de abdij Onze Lieve Vrouwe van Koningshoeven.

Hij begon in 1884 met het brouwen van Trappistenbier, en legde daarmee de grondslag voor het bier dat nog steeds wordt gebrouwen. Een wijze keuze waarvoor vele bierliefhebbers hem nog altijd dankbaar zijn.

In 2009 werd broeder Isidorus, ter gelegenheid van het 125-jarig jubileum van onze Trappistenbrouwerij, geëerd met een eigen bier : La Trappe Isid'or. Het bier werd zo goed ontvangen dat het in het vaste assortiment is opgenomen.



Swinckels

Alc. 5,3 %

Superior pilsner:

brewed with intuition and experience.

Zeven generaties aan brouwervaring komt samen in Swinckels'. Een superieur pilsener, gebrouwen met zuiver mineraalwater uit eigen bron. Daar voegen we gerstemout uit eigen mouterij, gist dat speciaal voor de familie Swinckels wordt gekweekt en speciaal geselecteerde hopsoorten aan toe. Zo doen we dat; wars van conventies, vertrouwend op buikgevoel. Ontdek ook de uitgesproken, frisse en verfijnde smaak van Swinckels'.



***Wij bedanken u voor uw
komst en hopen u weer
te zien bij ons volgende
Bourgondisch Bierproeven***

Datum :

***De eerste zondag van juli
2018.***

Schrijf het in uw agenda !

OVERZICHT GEBIED BOURGONDISCH BIERPROEVEN 2017

NR. Brouwer

- 01 Stichting Cultbier Heerlen
- 02 Gerlachus bierbrouwerij
- 03 Boscafé 't Hijgend Hert
- 04 Brasserie Mijn Streek
- 05 Brouwerij De Markies
- 06 Jantjes Bieren
- 07 Brouwerij Den Toetèlèr

NR. Brouwer

- 08 Pinterman Bieren
- 09 B.O.M. Brewery / Triporteur
- 10 LUX Brouwerij
- 11 Brouwgilde Abdij Rolduc
- 12 Kompel
- 13 Swing - Inn

ETEN



**KASSA
DEELNAME
GLAZEN
BONNEN**