



Biervaneigenbodem



Beste bierliefhebber,

Welkom bij de eerste maand van het Biervaneigenbodem Bierabonnement! Bereid je smaakpapillen voor om deze speciaalbieren in combinatie met onderstaande beschrijvingen te ontdekken! Zodra het bier koud is, kun je gaan genieten van deze bieren van eigen bodem. Hiermee brengen wij de beleving van de Hoevebrugsche Bierbrouwerij bij jou in huis. Neem hier rustig de tijd voor en geniet van de prachtige verhalen achter deze bieren. Laat het smaken,

PROOST! ~ team Biervaneigenbodem



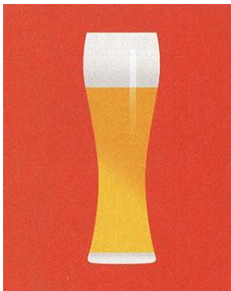
Volg ons: @biervaneigenbodem

Meer speciaalbieren ontdekken? Bekijk ook eens onze [brouwerijpakketten!](#)

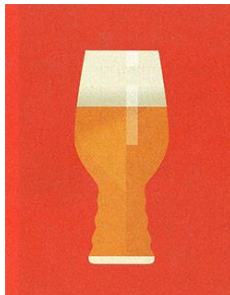
Welk bier past bij welke gerechten?

Soort bier	Lekker bij..
IPA, IWA, saison	Salades of ijs, burrito's, gegrild vlees, andere kruidige gerechten
Blond	Kaas, visgerechten, oosterse gerechten, verfijnde smaken
Dubbel/stout/tripel	Gekruide Mexicaanse gerechten, gerijpte kaas, chocolade, wildgerechten, gegrild vlees
Witbier	Zonnige temperaturen, gazpacho, fruitsalade, sushi, zachte/pittige kazen, witvis, oesters, mosselen
Bockbier	Drumsticks, chorizo, lamskoteletten, rijpe/overrijpe kazen

Uit welk glas drink ik mijn bier?



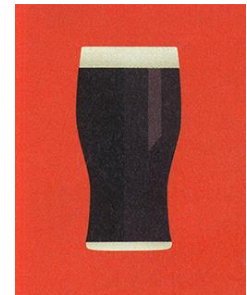
Weizen, witbier



IPA, IWA, saison



Blond, dubbel,
tripel, bockbier



stout

Hoe geniet ik optimaal van elk bier uit dit pakket?

1. Zorg ervoor dat het bier op de juiste temperatuur gedronken wordt, zoals op de andere bladen is beschreven.
2. Kies de juiste bieren bij de juiste gerechten zoals hieronder beschreven. (eigenlijk is het altijd tijd voor een lekker speciaal bier uiteraard, dus gewoon na een lange werkdag of op een vrije dag kan natuurlijk ook)
3. Pak een mooi bijpassend bierglas, kijk hieronder welk glas bij welk bier past.
4. Schenk het bier langzaam in onder een hoek van 45 graden totdat een stevige schuimkraag is ontstaan.
5. Zoek het verhaal op een van deze bladen op, en geniet van het prachtige verhaal wat bij dit bier hoort.
6. Vul het beoordelingsformulier in en kijk welk bier het beste bij jou past
7. PROOST! Namens Biervaneigenbodem

Maak kennis met de Hoevebrugsche Bierbrouwerij



Het verhaal van de brouwerij

Het verhaal van de Hoevebrugsche Bierbrouwerij uit Rotterdam begint bij **Martijn Blokhuis en Peter Coppoolse**. Uit Rotterdamse gedachte is de brouwerij ontstaan na diverse speciaalbieren, dat kunnen wij toch beter? En daar gingen ze, handen uit de mouwen en stap voor stap werken aan alle onderdelen die nodig zijn voor een brouwerij. Inmiddels zijn alle ketels, pannen, schroot-apparatuur en afvulspullen in huis om het volledig brouwproces van A tot Z te kunnen doorlopen.

Van origine werd dat gedaan aan beide kanten van de spoorsingel, gescheiden door '**De Hoevebrug**', later is dit samen gekomen in de **kleinste operationele brouwerij van Nederland** aan één kant van de spoorsingel. De Hoevebrugsche Bierbrouwerij beschikt over alle apparatuur en vergunningen voor het produceren van bier. Benieuwd naar de locatie? Breng dan een bezoekje aan het aangrenzende café en wellicht mag je van een van de mannen wel een kijkje nemen bij het brouwproces van bier. Bekijk onderstaande video voor een indruk van deze fantastische brouwerij!



De locatie van de brouwerij



Walenburgerweg 62b,

3033 AE Rotterdam

(naast het Walenburg Café, waar
je de bieren kunt proeven)



Promotievideo van de brouwerij



**Biervaneigenbodem
Bierabonnement
Maand 1**

De Hoevebrugsche Brouwerij ~ Dubbel



“Een heerlijk vol donker bier met een lichte toon van cacao in de afdronk.”

In vergelijking tot enkel bier wordt bij dubbel bier twee keer zo veel mout per liter brouwsel gebruikt. Dit zorgt er voor dat er twee keer zo veel alcohol in het bier zit. Door aanwezigheid van onvergistbare suikers krijgt het bier een zoetige smaak. De mout in combinatie met de gist zorgt ook voor karamel achtige smaken. Gewoonlijk wordt weinig hop gebruikt om bitterheid te voorkomen.



Soort	Dubbel
Alcoholpercentage	6,5 %
Kleur (EBC)	Donker bruin (40)
Bitterheid (EBU)	Bitter (37)
Aanbevolen drinktemperatuur	6-8 °C
Smaak	Kruidig, krachtig, verwarmend



Untappd score: 3.44 (283 ratings)

De Hoevebrugsche Brouwerij – Blond

“Laat je verrassen door de verfrissend hoppig aroma die de Hoevebrugsch Cascade Blond zo speciaal maken. Een fris hoppig blond bier met een volle stevige smaak en licht kruidige afdrank. Cascade, de majestueuze hopvariëteit die dit bier zijn naam geeft, regeert over elke slok en brengt een bijzonder mooie harmonie van aroma's.”



Blond bieren zijn meestal met precies dezelfde ingrediënten gebrouwen als pils, dezelfde mouten en hoppen. Wel wordt een andere gist gebruikt aangezien dit bier hoge gisting gebruikt. Door het gebruik van lichte mouten komt de hop duidelijk naar boven; dit zorgt voor de hogere alcohol, bitterheid en fruitigheid.

Soort	Blond
Alcoholpercentage	6,5%
Kleur (EBC)	Licht geel (9)
Bitterheid (EBU)	Weinig bitter (14)
Aanbevolen drinktemperatuur	4-6 °C
Smaak	Fris, fruitig, licht kruidig



Untappd score: 3.42 (1952 ratings)



De Hoevebrugsche Brouwerij – Citra Weipa



“Een op Duitse wijze gebrouwen Weizen, met flink wat lekkere aromahoppen. Een soepel doordrinkbaar bier, gedryhopt met frisse citrahop. Deze proef je dan ook als meeste dominante hop in de afdronk.”

De Citra Weipa is een combinatie van een weizen bier en een IPA. De Duitse Weizen, niet te verwarren met witbier, wordt officieel gebrouwen volgens het Reinheitsgebot. Dit houdt onder andere in dat minimaal 55% tarwemout gebruikt dient te worden, en dat alleen water, mout hop en gist gebruikt dient te worden. In deze combinatie samenstelling worden er ook veel hoppen toegevoegd. Zo heb je het fruitige van IPA en het frisse van weizen bier.



Soort	Weizen IPA
Alcoholpercentage	5,5 %
Kleur (EBC)	Goud (19)
Bitterheid (EBU)	Weinig bitter (26)
Aanbevolen drinktemperatuur	4-6 °C
Smaak	Fris, fruitig, hoppig



Untappd score: 3.47 (695 ratings)

De Hoevebrugsche Brouwerij – Hallertauer Tripel

“Een klassiek gebrouwen Tripel. Stevig bier met een heel lichte smaak van kaneel in de afdronk. Dit bier dankt zijn naam (en een groot deel van zijn smaak) aan de gebruikte Hop uit het Hallertauer gebied in Duitsland”



Dit zijn hoog gistende speciaalbieren tot een alcoholpercentage van 10%. Het bevat 3 keer zo veel mout als een enkel bier en krijgt hierdoor zijn hoge alcoholpercentage. Ook wordt soms nog suiker toegevoegd om het alcoholpercentage nog meer op te krikken. Er worden niet-geroosterde mouten gebruikt wat zorgt voor een lichtere kleur dan dubbel en quadrupel.

Soort	Tripel
Alcoholpercentage	8,0%
Kleur (EBC)	Goud (25)
Bitterheid (EBU)	Bitterig (24)
Aanbevolen drinktemperatuur	8-10 °C
Smaak	Krachtig, zoet, moutig



Untappd score: 3.47 (618 ratings)

