



**Biervaneigenbodem**



Beste bierliefhebber,

Welkom bij de tweede 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 Brouwerij De Toekomst 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!](#)

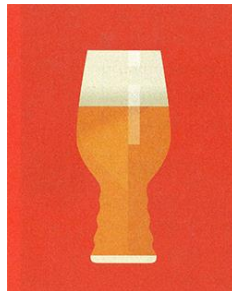
## Welk bier past bij welke gerechten?

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

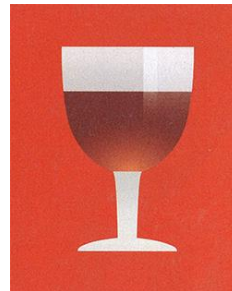
## Uit welk glas drink ik mijn bier?



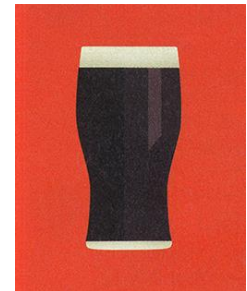
Weizen, witbier



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 Brouwerij De Toekomst

---



## Het verhaal van de brouwerij

---

Het verhaal van Brouwerij De Toekomst uit Fijnaart begint bij **Martijn de Jong en Loes de Jong**. Martijn is chemisch technoloog met een bijzondere interesse in automatisering en duurzame productie. Na jaren in deze sector te hebben gewerkt kwam hij samen met Loes op het idee om hun liefde voor bier in de praktijk te gaan brengen. Loes stopte met haar baan als directeur in de kindzorg om zich full-time te storten op de brouwerij. Met weinig middelen starten zij het biermerk 'Brouwerij De Toekomst'. Eerst kleinschalig, toen als brouwerijhuurder en inmiddels met een eigen brouwerij met een capaciteit van 1000 liter! De missie is nog steeds: een volledig geautomatiseerde brouwerij met weinig middelen, en kwalitatief speciaalbier. Inmiddels kent de brouwerij meer dan 10 bieren en heeft het al diverse bierprijzen gewonnen.

### De brouwerij omschrijft zichzelf als

“Wij zijn een kleinschalige brouwerij maar met hoge kwaliteit van producten. Vol passie voor bier en enthousiasme zijn wij in de brouwwereld gedoken.

In Fijnaart brouwen we batches van 500 tot 1.000 liter in onze eigen brouwerij. Hierdoor kunnen we onze recepten optimaliseren en nieuwe bieren creëren.”



## De locatie van de brouwerij



Eerste Kruisweg 20, 4793 RS  
Fijnaart



Promotievideo van de brouwerij



**Biervaneigenbodem  
Bierabonnement  
Maand 2**

## Brouwerij De Toekomst – Blond



“Een Strong Golden Ale gebrouwen met het hopprofiel van Duvel en de kruiden van La Chouffe”

Ontdek het allereerste bier uit onze brouwerij, het blond bier. Deze toegankelijke en verfrissende Strong Golden Ale heeft een unieke karakter. Ons bier, gebrouwen van enkel pilsnout en verrijkt met het hopprofiel van Duvel (Styrian Golding en Saaz), biedt een perfecte balans. Versterkt door de toevoeging van de kenmerkende kruiden van La Chouffe.



<b>Soort</b>	Blond
<b>Alcoholpercentage</b>	7,5 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (11)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (25)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	4-6 °C
<b>Smaak</b>	Kruidig, hoppig

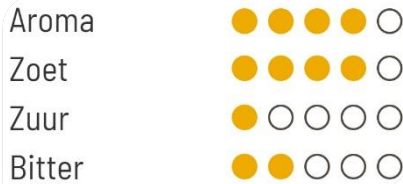


Untappd score: 3.50 (2962 ratings)



## Brouwerij De Toekomst – Dubbel

“Dubbel is, verrassend genoeg, gebaseerd op het blond recept. Er is licht gedroogd gerst aan toegevoegd waardoor de kleur donkerder wordt.”



Dit dubbel bier is gebaseerd op het blond bier van Brouwerij de Toekomst. Door de toevoeging van licht geroosterd mout (2x zoveel mout als blond bier) krijgt het bier zijn donkere kleur en moutige smaak. Deze smaak wordt vaak gekenmerkt als chocolade.

<b>Soort</b>	Dubbel
<b>Alcoholpercentage</b>	7,5 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Koper (32)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitter (35)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	6-8 °C
<b>Smaak</b>	Vol, zoetig, moutig



Untappd score: 3.38 (1852 ratings)



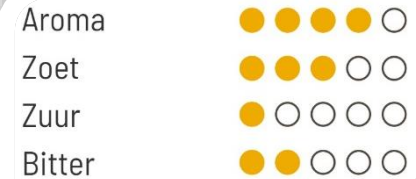
## Brouwerij De Toekomst – Tripel



“Een 3 granen bier van Gerst, Tarwe en Haver. Gebrouwen door inspiratie van de klassiek Belgische bieren”

Deze traditionele tripel heeft zijn naam te danken aan de 3 soorten granen: gerst, tarwe en haver. De toevoeging van koriander en gedroogde sinaasappelschil zorgt voor een subtiele twist. Met een alcoholpercentage van 9% is dit een bier om rustig van te genieten.

Wist je dat de tripel met gin infused (Rascal Tripel) een prijs heeft gewonnen als Lekkerste bier van Brabant 2023? Het verhaal vind je later in dit bierboekje.



<b>Soort</b>	Tripel
<b>Alcoholpercentage</b>	9,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (14)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (37)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	6-8 °C
<b>Smaak</b>	Kruidig, krachtig, frisse toon



Untappd score: 3.54 (4149 ratings)

## Brouwerij De Toekomst – Doubel IPA

---

“De nieuwste IPA van de brouwerij: de double IPA”

Aroma



Zoet



Zuur



Bitter



Deze variant is sterker dan de standaard IPA en biedt een rijke smaakervaring. Met een stevige moutbasis van Maris Otter en haver, gecombineerd met de hopsoorten Mosaic, El Dorado en Citra, ontstaan er verschillende smaaknuances. Geniet van de fruitigheid en bitterheid van deze hopen. Een absolute aanrader voor liefhebbers van intense en smaakvolle bieren. Kenmerkend voor een Double IPA is het hogere alcoholpercentage.

<b>Soort</b>	Double IPA
<b>Alcoholpercentage</b>	8,3 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (18)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Zeer bitter (70)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	4-6 °C
<b>Smaak</b>	Hoppig, fruitig, bitter



Untappd score: 3.59 (182 ratings)



## Brouwerij De Toekomst – Witbier



“Een traditioneel Belgisch witbier met een moderne twist! Door gebruik te maken van tarwemout, haver en een vleugje gerstemout, gecombineerd met zorgvuldig geselecteerde gist, ontstaat een prachtig witbier.”

In tegenstelling tot de Weizen, is witbier perfect om kruiden aan toe te voegen. Martijn heeft zijn creativiteit de vrije loop gelaten en traditionele kruiden zoals koriander, citroen en sinaasappelschil gebruikt. Deze kruiden voegen diepgang en een verfrissend karakter toe (dankzij de citroen). Om het smaakpalet compleet te maken, is het bier subtiel gedroogd met fruitige hopsoorten.



<b>Soort</b>	Witbier
<b>Alcoholpercentage</b>	6,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (6)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Weinig bitter (16)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	4-6 °C
<b>Smaak</b>	Fris, fruitig, kruidig

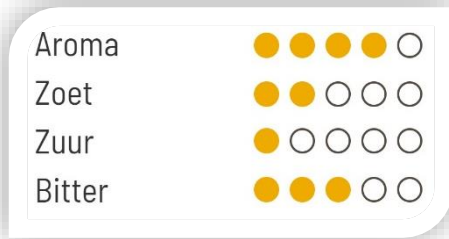


Untappd score: 3.47 (228 ratings)

## Brouwerij De Toekomst – Herfstbock

---

“Een authentieke herfstbock gebrouwen met toevoeging van Maple Syrop”



Het seizoensbier van de herfst is natuurlijk een herfstbock. Dit bier wordt gebrouwen met ondergist en munichmout, wat resulteert in een authentieke, traditionele bockbiersmaak. Bovendien worden er gebrande mouten gebruikt om het bier zijn donkere kleur te geven. Dit zorgt voor een complexe en uitdagende smaakbeleving. Dit jaar hebben we ook extra maple syrop uit Canada toegevoegd, wat het bier een heerlijk extra smaakaccent geeft.

<b>Soort</b>	Bockbier
<b>Alcoholpercentage</b>	7,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Donker koper (45)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (25)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	6-8 °C
<b>Smaak</b>	Kruidig, zoet



Untappd score: 3.53 (447 ratings)



## Brouwerij De Toekomst – NEIPA



“Deze New England IPA (NEIPA) is verrijkt met lactose en heeft een fantastische fruitige smaak.”

Dit bier is gebrouwen met haver en hopsoorten die zorgen voor een fruitig aroma. Na het brouwen hebben we het bier een tweede keer laten vergisten met mango en passievrucht, wat je zeker zult proeven! Dankzij de toevoeging van lactose heeft ons bier een heerlijk romige textuur.



<b>Soort</b>	NEIPA (New England IPA)
<b>Alcoholpercentage</b>	6,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (11)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (28)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	7-9 °C
<b>Smaak</b>	Hoppig, fruitig, fris



Untappd score: 3.49 (275 ratings)

## Brouwerij De Toekomst – Quadrupel

“De grote broer van de dubbel, bekend om zijn rijke moutigheid en subtiele hoparoma’s. Gebrouwen met een dubbelrecept, aangevuld met munich en chocolademout, biedt dit bier een extra diepte en complexiteit in smaak.”



Met een alcoholpercentage van 10% is onze Quadrupel een krachtig bier met een evenwichtige smaak. Elke slok onthult een harmonie van zoetheid, moutigheid en een vleugje bitterheid, perfect voor speciale gelegenheden of om te delen met vrienden.

<b>Soort</b>	Quadrupel
<b>Alcoholpercentage</b>	10,00 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Donkerbruin (80)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (32)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	8-10 °C
<b>Smaak</b>	Zoetig, moutig, bitterig



Untappd score: 3.62 (2133 ratings)



## Brouwerij De Toekomst – Rascal Tripel

---



“Winnaar bij de verkiezing van het ‘Lekkerste bier van Brabant’ 2023.”

De Rascal Tripel is onze tripel infused met The Rascal Gin. Infused betekent dat we deze gin puur hebben toegevoegd aan de tripel.

Het bleek een ware match. De Javaanse kruiden uit The Rascal Gin geven het bier een complexe, mooie, unieke smaak. De gin komt subtiel naar voren waardoor hij toegankelijk is voor een breder publiek. Zeker ook voor de vrouwen. Proef dit unieke bier.



<b>Soort</b>	Gin infused tripel
<b>Alcoholpercentage</b>	10,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (19)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (25)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	6-8 °C
<b>Smaak</b>	Complex, kruidig, uniek



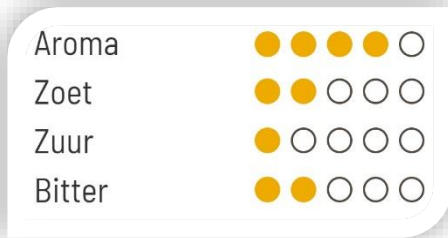
Untappd score: 3.68 (3122 ratings)



## Brouwerij De Toekomst – Barley Wine

---

“Een zwaar, blond bier met een rijke smaakervaring waar we trots op zijn”



Na kritische aanpassingen, zoals een verandering in kleur en een verfijning van het kruidenprofiel, is dit bier echt in smaak toegenomen. Gebrouwen met diverse gerstemouten en fijne kruiden, is het perfect om van te genieten.

Deze fles Barley Wine bevat 33 cl en heeft een alcoholpercentage van 10,5%. Een ideale keuze voor wie op zoek is naar een bijzonder moment om te delen of gewoon om van te genieten.

<b>Soort</b>	Barley Wine (gerstewijn)
<b>Alcoholpercentage</b>	10,5 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Donker koper (50)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitter (39)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	8-10 °C
<b>Smaak</b>	Kruidig, vol, moutig



Untappd score: 3.67 (378 ratings)



## Brouwerij De Toekomst – Lentebier



“De lente is weer begonnen en dit is het moment dat de bloemetjes weer gaan bloeien. En daarom hebben wij vlierbloesem in het bier verwerkt”

Het lentebier is een blond bier gebrouwen met 5 granen: rogge, spelt, haver, tarwe en gerst. Deze combinatie zorgt voor een fijn mondgevoel met een mooie kruidige moutcomplexiteit.

Vlierbloesem zorgt voor een toegankelijke bloemigheid in het bier. Deze bloemigheid zorgt voor een fijne frisheid wat samen met het bittertje uit de hop mooi in balans is.

Aroma	● ● ● ○ ○
Zoet	● ● ● ○ ○
Zuur	● ● ○ ○ ○
Bitter	● ● ● ○ ○

<b>Soort</b>	Blond
<b>Alcoholpercentage</b>	6,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (11)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (25)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	4-6 °C
<b>Smaak</b>	Kruidig, hoppig



Untappd score: 3.51 (326 ratings)

## Brouwerij De Toekomst – [Verrassing door de brouwer]

---

Het laatste speciaalbier is zelfs voor Biervaneigenbodem een verrassing. We zijn erg benieuwd wat jullie vinden van deze verrassing.

Proost! En tot volgende maand!



Team Biervaneigenbodem