



**Biervaneigenbodem**



**BROUWERIJ**  
DOCKUM

Beste bierliefhebber,

Welkom bij de derde 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 Dockum 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 & Brouwerij Dockum



Volg ons: @biervaneigenbodem

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

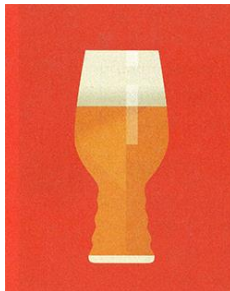
## Welk bier past bij welke gerechten?

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?



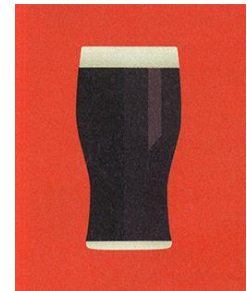
Weizen, witbier



IPA, IWA, saison



Blond, dubbel,  
tripel, bockbier



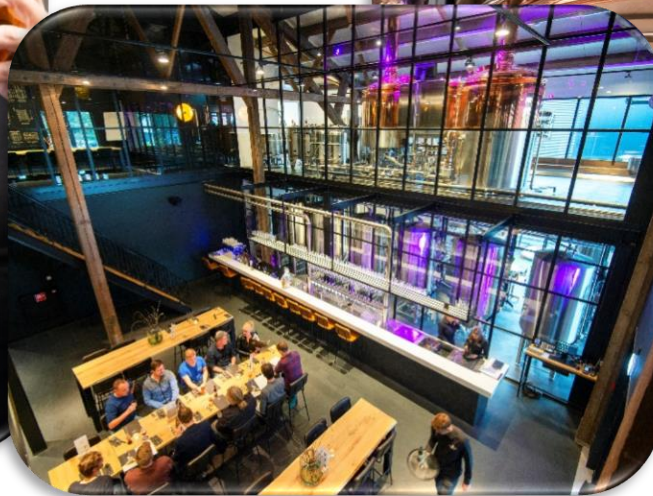
stout

## 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 Dockum

---



## Het verhaal van de brouwerij

---

Het verhaal van Brouwerij Dockum begint bij levensmiddelentechnoloog Sytze Hoogstin. Hij was enorm fanatiek (en getalenteerd) voor het brouwen van eigenzinnige speciaalbieren. Om zijn bier te keuren liet hij het proeven aan de eigenaar van de lokale Mitra. Samen met hem bedacht hij de naam 'Kâld Kletske', wat 'Kouwe Klets' betekent in het Fries. De eigenaar, Kees Jan Kempenaar, was zo enthousiast dat hij het bier graag wilde verkopen in zijn winkel. Daarom werd voor de eerste keer 1000 liter speciaalbier gebrouwen bij een huurbrouwerij in Overijssel. Dit was binnen een maand al uitverkocht, dus er moest meer gebrouwen worden! De plannen kwamen al gauw om een eigen brouwerij met proeflokaal te openen: de droom van Sytze. Helaas trof hem het tragische lot, hij bleek terminaal ziek. In zijn laatste maanden heeft hij er alles aan gedaan om zijn droom te verwezenlijken. Onder andere door een presentatie aan lokale ondernemers om dit idee van een brouwerij in Dockum te verwezenlijken. En met succes, want mede door deze brouwerijen is een van de grootste brouwerijen van Noord Nederland werkelijkheid geworden. Sytze heeft de opening net niet meer meegemaakt maar kon zijn rust vinden in het vooruitzicht van zijn droom die werkelijkheid ging worden. In zijn laatste levensfase heeft hij Tim Cuperus gevraagd om hoofdbrouwer te worden. Tim liep al jaren mee met Sytze en wilde graag invulling geven aan deze eervolle functie. Hij nam een brouwopleiding bij een andere brouwerij en ging aan de slag vanaf de opening van Brouwerij Dockum in 2018. En met succes! In 2020 ontving Jiertiid een prijs op de Dutch Beer Award.



## Het verhaal van de brouwer (Tim Cuperus)

---

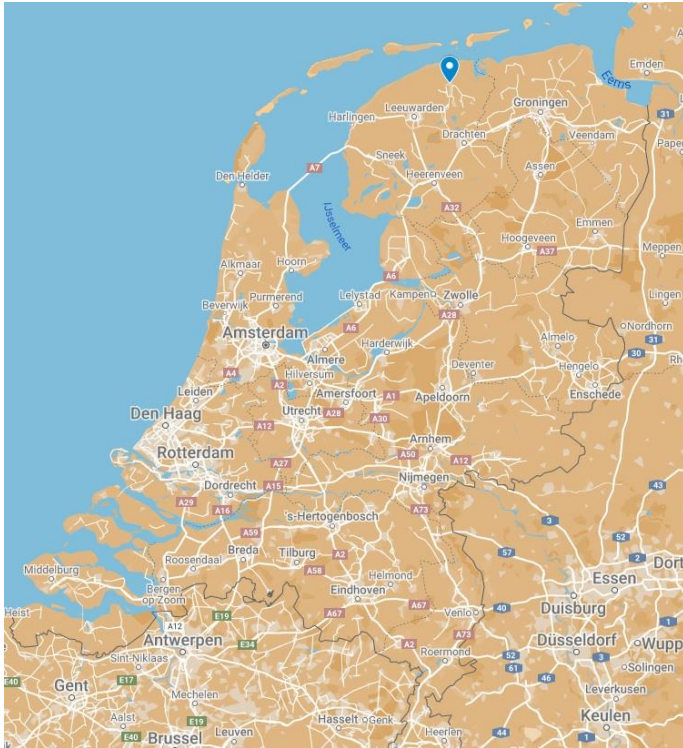
“Als echte Fries geniet ik van de samenwerking met Visit Friesland om Friezen en toeristen Friesland op een duurzame en verantwoorde manier te laten ontdekken. Samen met lokale ondernemers wil Visit Friesland producten en activiteiten ontwikkelen waarmee slow toerism wordt gestimuleerd. Bij deze manier van reizen ligt de nadruk op verbinding met lokale mensen, cultuur en producten. Want voor een wereldse ervaring hoef je niet ver te reizen. Of zoals we bij Kâld Kletske zeggen: “Laat je inspireren, want Friesland is gewoan spesjaal”.

“De mooiste plek in Friesland? Ja, dat is natuurlijk “mijn eigen” Brouwerij Dockum. Maar ik kan er ook enorm van genieten als ik onze biologische gekweekte gerst (pilsnout) ga bewonderen. Wij halen namelijk onze gerst bewust bij Botmas, een biologische boerderij waar op regeneratieve wijze wordt verbouwd, in Engwierum. Hiermee hebben wij een goede controle op onze grondstoffen, versterken wij onze regio en zorgt de biologische teelt voor een vollere smaak van de bieren. Een mooi voorbeeld van hoe wij samenwerken in de regio. Tsjoch.”





## De locatie van de brouwerij



Koophandel 10,  
9101 WV Dokkum



Promotievideo van de brouwerij



**Biervaneigenbodem  
Bierabonnement  
Maand 3**



## Brouwerij Dockum – Ljocht



“Een heerlijk licht bier. Fruitig, kruidig en vol van smaak met een subtiele hoppige afdronk.”

De Ljocht is een lekker lichtblond bier. De smaken zijn perfect in balans, het aroma is fris en mooi hoppig. Daardoor zal een pils liefhebber de Ljocht ook waarderen.

Ljocht is het Friese woord voor licht. Dit bier ideaal als verfrissend op bijvoorbeeld het terras of tijdens het BBQ'en. Leuk weetje: Biervaneigenbodem is bezig met mooie bieren en BBQ pakketten om van te genieten in de zomer. Schrijf je in voor de nieuwsbrief en blijf op de hoogte!



<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>	5-7 °C
<b>Smaak</b>	Fruitig, zoetig, licht kruidig



Untappd score: 3.32 (5386 ratings)

## Brouwerij Dockum – Weet

“Weizen met een romige, volle smaak en tonen van kruidnagel en banaan. Fijne zachte afdronk.”



Een zacht en fruitig tarwebier, heerlijk verfrissend. Troebel en lichtgeel met een volle witte schuimkraag. Deze weizen is een echte dorstlesser bij zomerse temperaturen.

Weizen kenmerkt zich door de banaan-achtige smaak. De gebruikte gisten zorgen namelijk voor veel esters. Deze esters zorgen dus ook voor de fruitige, kruidige smaken die je vaak tegenkomt in een Weizen.

<b>Soort</b>	Weizen
<b>Alcoholpercentage</b>	5,5%
<b>Kleur (EBC)</b>	Licht geel (9)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Weinig bitter (17)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	5-7 °C
<b>Smaak</b>	Fruitig, kruidig, licht zuur



Untappd score: 3.39 (4550 ratings)



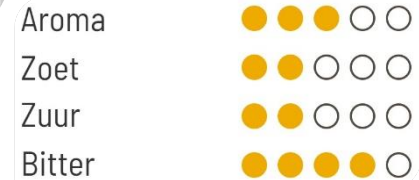
## Brouwerij Dockum – Jiertiid



“Heerlijk verfrissend saison bier met tonen van citrus en een aangename bitterheid.”

Een heerlijk fris en licht kruidig bier met tonen van citrus. De perfecte dorstlesser vanwege de droge afdrank met gistig karakter en volle schuimkraag.

Tijdens de Dutch Beer challenge in 2020 wist deze saison de zilveren medaille te winnen in de categorie ‘blond/saison’.



<b>Soort</b>	Saison
<b>Alcoholpercentage</b>	5,1 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Licht geel (5)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitterig (28)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	5-8 °C
<b>Smaak</b>	Fruchtig, bitter, kruidig



Untappd score: 3.32 (4134 ratings)

## Brouwerij Dockum ~ Trijedubel

“Kruidige en zachte tripel. Vol van mout, met een mooie, licht zachte hopbitterheid in de afdronk.”

Aroma



Zoet



Zuur



Bitter



Een goudblonde, klassieke tripel met een mistige waas en een romige, witte schuimkraag. De toevoeging van korianderzaad tijdens het brouwen zorgt voor de licht kruidige tonen.

Dit speciaalbier heeft de hoogste Untappd beoordeling uit deze selectie: 3,56 uit 8895 ratings!

<b>Soort</b>	Tripel
<b>Alcoholpercentage</b>	8,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (15)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitter (29)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	7-10 °C
<b>Smaak</b>	Zoetig, fruitig, kruidig



Untappd score: 3.56 (8895 ratings)

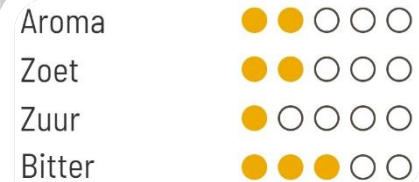


## Brouwerij Dockum – Opfrieser



“De smaken van Kâld Kletske en Sonnema zijn geblend in een kruidige maar doordrinkbare Bierenburg met tonen van citrus en met heerlijk warm gevoel in de afdrank.”

De geschiedenis van het Dokkumer bier begint al in de vroege middel- eeuwen met op het hoogtepunt 19 brouwerijen. Kâld Kletske zet deze traditie voort als hét Friese bier. Fedde Sonnema ging in 1860 op jacht naar kruiden in weilanden, langs paden en de oevers van de Friese meren. Hij probeerde diverse soorten uit en kwam daarmee tot de perfecte drank: Sonnema Bierenburg. Deze twee mooie Friese merken komen nu samen in één drankje: Bierenburg Opfrieser.



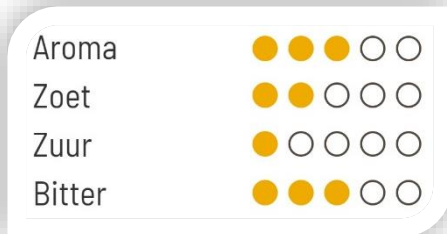
<b>Soort</b>	Witbier met Beerenburg
<b>Alcoholpercentage</b>	7,0 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Goud (15)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Bitter (29)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	5-8°C
<b>Smaak</b>	Kruidig, fruitig, zoetig



Untappd score: 3.49 (706 ratings)

## Brouwerij Dockum – Hoppich

“Een aromatische amberkleurige IPA met een mooie balans tussen moutzoetheid en hobbitterheid.”



Een licht mistige India Pale Ale met een gebroken witte schuimkraag. Tot ongeveer een jaar geleden had Brouwerij Dockum naast Kald Kletske ook nog een lijn speciaal ingericht op IPA: Dutch IPA. Alle bieren in deze lijn waren afgevuld op blik. Dit wordt vaak gedaan bij IPA omdat dit bier jong gedronken moet worden. Inmiddels wordt Dutch IPA en ligt de focus volledig op Kald Kletske. De smaak herken je in deze IPA!

<b>Soort</b>	IPA (India Pale Ale)
<b>Alcoholpercentage</b>	6,5 %
<b>Kleur (EBC)</b>	Koper (24)
<b>Bitterheid (EBU)</b>	Zeer bitter (52)
<b>Aanbevolen drinktemperatuur</b>	6-9 °C
<b>Smaak</b>	Bitter, licht fruitig



Untappd score: 3.35 (6103 ratings)

