



Biervaneigenbodem



Beste bierliefhebber,

Welkom bij de **vijfde 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 **Brouwerij De Snor** 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 De Snor



Volg ons op social media

Tip van ons: veel afbeeldingen en links zijn **klikbaar** in dit bestand

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 speciaalbier 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.

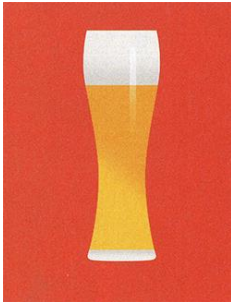
Jouw bierkennis nog meer uitbreiden?

- [De invloed van het bierglas op de smaak](#)
- [Hoe start ik met bierbrouwen?](#)
- [Welk bier bij welk gerecht?](#)
- [Waar ter wereld worden de meeste speciaalbieren gedronken?](#)
- [Scheikundige proces van bier brouwen](#)

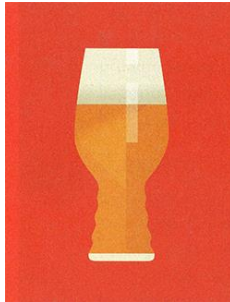
Welk bier past bij welke gerechten?

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/Weizen	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?



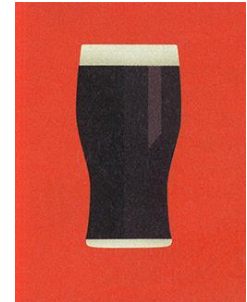
Witbier/Weizen



IPA/IWA/Saison



Bock/Blond/Dubbel
/Tripel



Stout

Het verhaal van de brouwerij

Het verhaal van Brouwerij De Snor begint in de kelder onder het huis van Gert Stoer in oktober 2015 met het brouwen van een sterk blond bier: de Gele Snor. De aanleiding voor het brouwen van dit bier was dat Gert, gepensioneerd docent, graag zijn oud-leerlingen wilde zien. Hij bouwde een kleine kroeg in zijn kelder en besloot om hier zijn eigen bier voor te gaan brouwen, dat moest de leerlingen wel overtuigen om een biertje in zijn kroeg te komen drinken. De Gele snor was een succes en kreeg veel populariteit in de omgeving.

Het bier was (en is) bijzonder van smaak, namelijk een pittig blond bier gebrouwen met gember zonder schil. Dit bier is nog steeds het hart van het huidige assortiment bij De Snor. De naam stamt af van Gert Stoer, met zijn flinke snor, en de kleur van het eerste blond bier van de brouwerij: geel. Na dit succes van de Blonde Snor was het fundament voor het biermerk 'Brouwerij De Snor' gelegd.



Vervolgens zijn er meerdere bieren gebrouwen: De Witte Snor, De Rode Snor (winterbier), De Wijze Snor (weizen) en Snor Bock. In 2018, meer dan 40 brouwsels verder, slaan Nick van Mierlo en Gert Stoer de handen ineen en gaat Brouwerij "De Snor" commercieel. Sinds 2019 maakt ook Jaap Lok, de jongste telg van het stel, deel uit van het brouwgezelschap en maken zij plannen om te starten met een "echte" brouwerij met dit sterke drietal.

In november 2021 start de verbouwing van een voormalige garage in Velp tot brouwerij en proeflokaal. In december 2022 wordt een begin gemaakt met de brouwinstallatie. In 2023 wordt er voor het eerst gebrouwen en wordt het proeflokaal geopend. De mannen nodigen je graag uit om eens een speciaalbier te drinken en geven je graag een kijkje in de brouwerij.

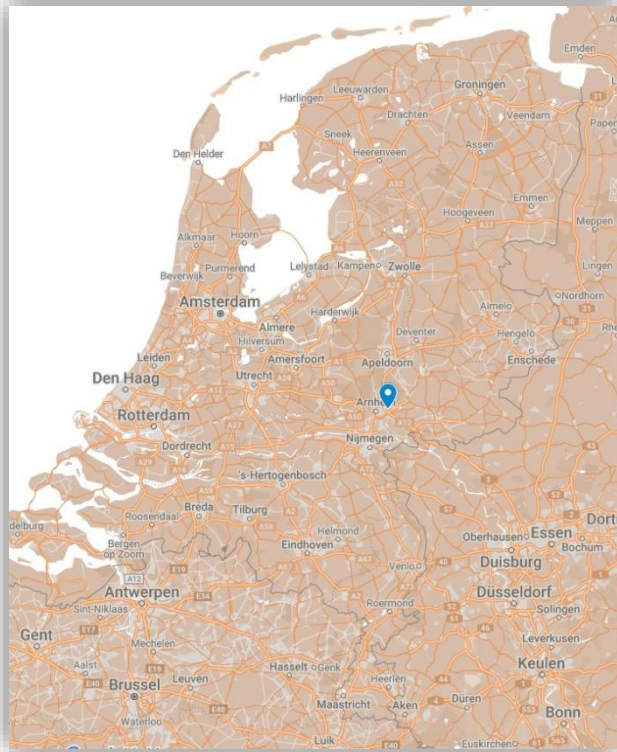


NK Wielrennen

Brouwerij De Snor is dit jaar uitgekozen om het bier te verzorgen voor het NK wielrennen. Ter ere van deze prachtige wielervedstrijd hebben wij 2 koersbieren gebrouwen: de blonde snor en een alcoholarm bier. Voor de top-3 wielrenners is er een mooie grote fles van dezelfde bieren. Wij van Biervaneigenbodem mogen binnenkort een van deze flessen verloten onder onze volgers op Instagram en Facebook. Bekijk de video op het AD via de afbeelding.



Locatie van de brouwerij & Proeflokaal



Hoofdstraat 73A

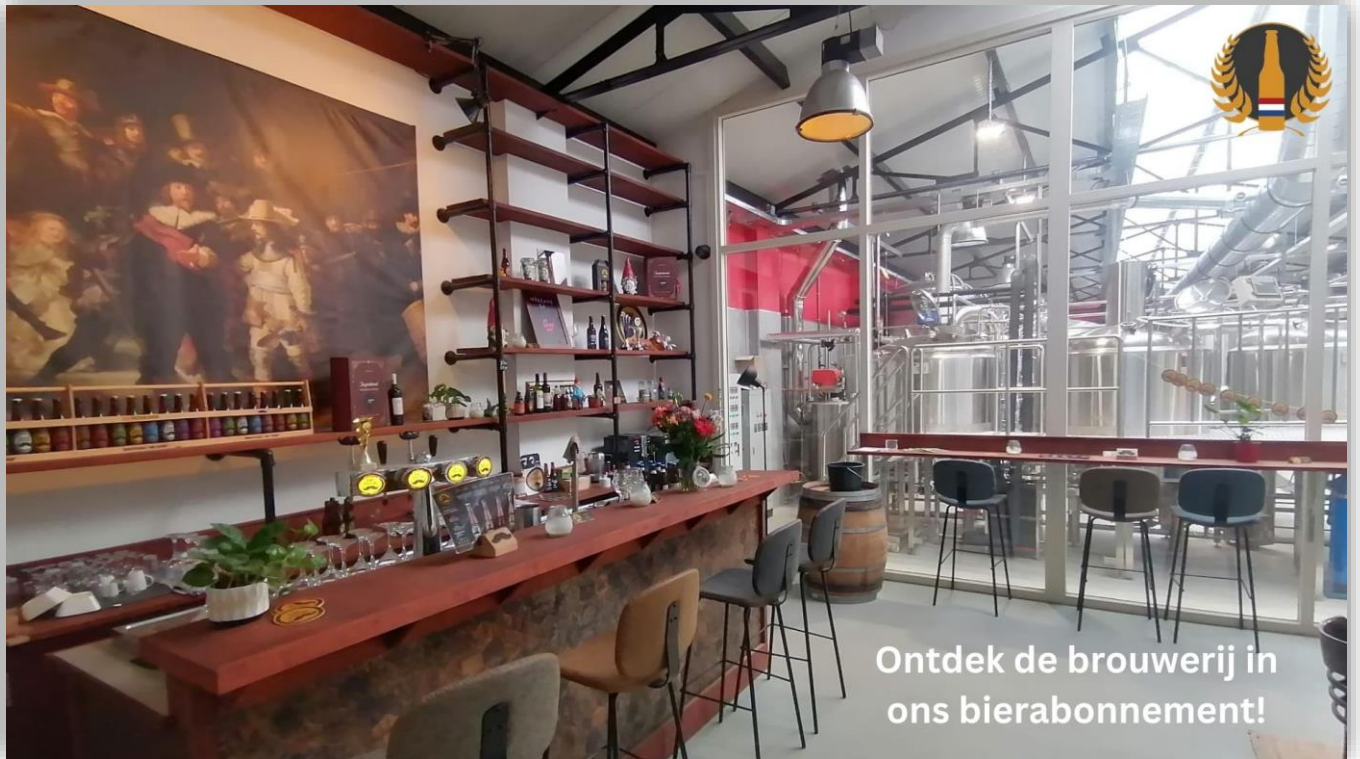
6881WB Velp

In het oude pand van autobedrijf Du Soleil

Wees welkom voor een speciaalbier in het proeflokaal en doe gezellig mee met de pubuiz om kans te maken op een Snor bieropener!



Promovideo van de brouwer



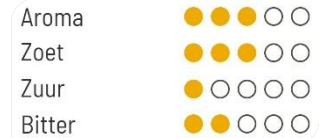
Ontdek de brouwerij in
ons bierabonnement!

Brouwerij De Snor – Gele Snor



“Het paradepaardje van Brouwerij De Snor. Het is het vleugje verse gember dat haar een extra dimensie geeft.”

Het bier van de brouwerij waar het allemaal mee begon, zelfs nog voor Brouwerij De Snor een brouwerij was. Sinds de lancering van dit biertje heeft het ruim 7000(!) check-ins op Untappd met een gemiddelde score van 3,47. Het bier heeft een pittig karakter door de toevoeging van gember en koriander, wat mooi in balans is met de gebruikte hop en mout in het bier. Ga terug in de tijd en ervaar het bier waarmee Gert zijn studenten weer zag in de kroeg onder zijn huis.



Soort	Blond
Alcoholpercentage	6,8 %
Kleur (EBC)	Goud (22)
Bitterheid (EBU)	Bitterig (22)
Aanbevolen drinktemperatuur	6-8 °C
Smaak	Kruidig, pittig, vol



Untappd Score: 3.47 (7018 Ratings)

Brouwerij De Snor – Wijze Snor

“Deze wijzenbock behaalde in 2018 de eerste prijs tijdens het bockbier open. Gerste- en tarwemout geven dit bier een heerlijke zachte smaak.”

Dit bier combineert het mooie van weizen met het mooie van Bock, namelijk tarwemout en kruidigheid. Het tarwemout geeft de karakteristieke weizen smaak met tonen van banaan en kruidnagel. Dit wordt mooi gebalanceerd door de kruidige gerstemout, die een mooie tegen hangende kruidigheid en zwaardere moutigheid aan het bier toevoegt. Vandaar de naam Weizen Bock.

Dit bier is daarmee in de prijzen gevallen tijdens het Bokbier Open Nederlands Kampioenschap in 2018.



Soort	Weizen bock
Alcoholpercentage	6,9 %
Kleur (EBC)	Goud (28)
Bitterheid (EBU)	Bitter (30)
Aanbevolen drinktemperatuur	6-8 °C
Smaak	Moutig, fruitig, romig



Untappd Score: 3.45 (3801 Ratings)



Brouwerij De Snor – Snor Witje



“Een heerlijk fris witbiertje, gehopt met Mandarina Bavaria. Deze hop zorgt voor een subtiele mandarijnensmaak.”

Dit bier is een heerlijk zomers witbiertje, met net wat meer alcohol dan de meeste witbieren. De 6,6% alcohol wordt veroorzaakt door net wat meer mout toe te voegen, wat het witbier meer body geeft. De citroenschil en koriander vullen deze krachtigheid mooi aan en geven het bier een mooie fruitige frisheid.



Het verschil met de Wijze Snor zit hem vooral in de frisheid van het witbier tegenover de kruidigheid en romigheid van de weizen. Proef jij het verschil?

Soort	Witbier
Alcoholpercentage	6,6 %
Kleur (EBC)	Licht geel (6)
Bitterheid (EBU)	Weinig bitter (12)
Aanbevolen drinktemperatuur	4-6 °C
Smaak	Fris, fruitig, kruidig



Untappd Score: 3.42 (1915 Ratings)

Brouwerij De Snor – Brute Snor

“Brute Snor is een champagne-achtig bier. Vergist met champagnegist en gehopt met Nelson Sauvignon, wat het wijnachtige karakter nog verder versterkt.”

Dit bier combineert het mooie van bier met het mooie van champagne. Door de speciale champagnegist (en hop) krijgt het bier de bubbels en droogheid van champagne, met de smaak van speciaal bier. Om dit champagne effect nog meer te accentueren wordt ook druivensap toegevoegd aan het brouwsel.



Officieel mag de naam champagnebier niet gebruikt worden. Er zijn al meerdere brouwerijen op de vingers getikt door de Franse (zelfbenoemde) champagne-politie.

Soort	Champagne bier (Brut bier)
Alcoholpercentage	7,4 %
Kleur (EBC)	Geel (14)
Bitterheid (EBU)	Bitterig (16)
Aanbevolen drinktemperatuur	7-9 °C
Smaak	Droog, licht zuurtje, fris



Untappd Score: 3.39 (3423 Ratings)



Brouwerij De Snor ~ Kriebelsnor



“De Kriebel Snor is een session IPA, bekend om zijn lichtere alcoholgehalte. De verrukkelijke mix van verse vlierbloesem en aromatische Nelson hop maakt dit bier heerlijk fruitig en dorstlessend.”

Dit is een spiksplinternieuw bier van de brouwerij. Excuus voor de matige foto, de brouwerij heeft nog geen goede productfoto's ter beschikking. Dit is een lichte IPA met slechts 4,2% alcohol. Dit maakt het bier zeer geschikt voor de temperaturen op dit moment.

Dit bier is tevens voorzien van een plaksnor, dit is het nieuwe spaarprogramma van de brouwerij.



Soort	Session IPA
Alcoholpercentage	4,2 %
Kleur (EBC)	Goud (19)
Bitterheid (EBU)	Bitter (32)
Aanbevolen drinktemperatuur	4-6 °C
Smaak	Hoppig, fruitig, bitterig



Untappd Score: 3.49 (70 Ratings)

Brouwerij De Snor – Stoere Snor

“ De Stoere Snor is een fruitige IPA met tonen van mango en citrus in geur en smaak. Onweerstaanbaar lekker.”

Dit is een IPA, het grote broertje van de Session IPA. Dit betekent meer alcohol en een diepere smaakbeleving. De Stoere Snor is gebrouwen met mooie hopsoorten, wat resulteert in een fruit smaak van onder andere citrus en mango.



Ook dit bier past mooi binnen de sfeer van de brouwerij, bieren brouwen zonder al te veel poeh ha. Dit zie je terug in de ingrediënten: gewoon enkele goede ingrediënten die samen door een sterk brouwproces resulteren in een mooie smaak, zonder al te vreemde combinaties.

Soort	Indian Pale Ale (IPA)
Alcoholpercentage	7,2 %
Kleur (EBC)	Goud (22)
Bitterheid (EBU)	Bitter (28)
Aanbevolen drinktemperatuur	7-9 °C
Smaak	Hoppig, fruitig, dorstlessend



Untappd Score: 3.54 (4839 Ratings)



Brouwerij De Snor – Kale Snor



“De Kale Snor is een alcohol arm biertje met een subtiele gember smaak afgeleid van de Gele Snor.”

De Kale Snor is ontwikkeld en bedacht tijdens de maand Snorvember. Het idee is ontstaan toen een ziek familielid vertelde samen een biertje te willen drinken. Dat moest een alcoholarm biertje worden. Samen met mede-patiënten is de naam Kale Snor bedacht.

Dit bier wordt ook gebruikt op het NK wielrennen, zoals al eerder in dit bierboekje toegelicht. Wil je kans maken op een XXL fles? Volg ons dan op onze social media kanalen.



Soort	Alcoholarm blond
Alcoholpercentage	0,3 %
Kleur (EBC)	Goud (18)
Bitterheid (EBU)	Bitterig (15)
Aanbevolen drinktemperatuur	6-8 °C
Smaak	Kruidig, hoppig, fris



Untappd Score: 2.87 (31 Ratings)