







BEER & TWIST

VICTORIUS 100

CATEGORY Pale ale  **ALC.** 5,8%
TYPE Belgian blond  **EMPTIES?** 
BITTERNESS(IBU) 28  **COLOR(EBC)** 6
HOP(S): Belgian hops.
GRAIN(S): Barley, wheat and rye malt.
INGREDIENTS: Water, barley malt, wheat, rye, moringa leaves, hops and yeast.

RESUME

This light blond reflects the 3 medals of Victor Boin through its specially chosen 3 Belgian grains. In addition, Belgian hops and moringles are added.



APPEARANCE

Straw-coloured with a persistent, slightly cloudy head due to refermentation in the bottle.

SMELL

Aroma of wheat, but especially something green in the scent that reminds of wet ferns and nettle. If not too cold, also an aroma of ripe cherry.

TASTE

Malty taste at first, immediately followed by a nice bitterness and something strange: spicy, green, nettle, chervil => Moringa.



4 PAJOT
BREWERY

4 PAJOT

In the autumn of 2012, Raymond De Saegher had the idea of starting a small hobby brewery.

From that brewery, which came into being in 2014, one can promote regional products from the Pajottenland, do some food pairing (the right beer with the right dish), and above all have fun brewing traditional beer.

Raymond now continues to brew on his own in a professional capacity. Some of his own beers, house beers for restaurants, but mainly custom-made beers.

Est. 2014

Vlezenbeek
-Belgium-



BEER & TWIST

BURNING SKØLL

CATEGORY Pale ale  **ALC.** 7,0%
TYPE Saison/Farmhouse  **EMPTIES?** 
BITTERNESS (IBU) 32  **COLOR (EBC)** 12

HOP(S): Galena & huell melon
GRAIN(S): Swaen ale, swaen spelt & swaen wheat.
INGREDIENTS: Water, barley malt, spelt malt, wheat malt, hops, ginger & yeast.

RESUME

A hoppy & thirst-quenching saison of 7%.
With aroma hops from Huell Melon, the addition of fresh ginger during the whirlpool gives it an extra fresh touch.



APPEARANCE

Dark golden beer with a white head.

SMELL

Soft malty note together with the subtle smell of ginger, recognisable by its typical citrus note, complemented by sweet fruit and a spicy undertone.

TASTE

Very well balanced, no noticeable element. There are subtle notes of fresh ginger and a dry, bitter aftertaste. Refreshing.

SKØLLMANN

No Bøllshit - Just Craft Beer

BREWERY

SKØLLMANN

Tom Heirman and Jonas Schollaert are the two driving forces behind the surprising and refreshing beers of Skollmann brewery.

First, they make and brew their recipes at home before moving to brewery Het Gulden Spoor in Gullegem to brew their own beer.

Plans are already on the table to start their own brewery.

Together, they produce beers that are certainly not commonplace in the often rather dusty and classic range of Belgian blondes, tripels and dubbels.

Est. 2020

Maldegem
- Belgium -



BEER & TWIST

FLORAL DODOENS

CATEGORY Flavoured  **ALC.** 7,0%
TYPE Belgian Blond Ale  **EMPTIES?** 
BITTERNESS(IBU) 25  **COLOR(EBC)** 8

HOP(S): 5 varieties ORGANIC.
GRAIN(S): Pilsen ORGANIC
INGREDIENTS: Water, barley malt, meadowsweet, elderflower, cardamom, coriander and hops.

RESUME

The amazing aroma of elderflower and meadowsweet of Floral transports the taster into an atmosphere of wild flowering meadows. Then comes bitterness and spice. Both gently but sufficiently to contrast the lightness of the floral aromas.



APPEARANCE

Clear, slightly cloudy beer. Its colour is blond but varies slightly depending on how it is served. Smooth foam supported by a column of frivolous bubbles.

SMELL

Intense volatile aromas of wild flowers supported by a bouquet of five hops.

TASTE

Sweet and fruity attack, then intense and round when the yeast is added. Pleasant tingling bringing volatility to the floral aromas. Malty character and silky roundness in the mid-palate. The finish reveals the bitterness of the meadowsweet.



BREWERY

DU RENARD

Renard brewery, founded in 2015, is a cooperative brewery with a social purpose that produces unfiltered artisanal and bottle refermented beers from local raw ingredients bought directly to the producers.

All the beers are organic certified and without chemical additives. All the beers have some natural fruity aromas and are without sugar. The brewery favors short circuits for the marketing of its products.

Est. 2015

Pécrot
-Belgium-



BEER & TWIST

TEMPLE DU CIEL

CATEGORY Spiced/Herbed  **ALC.** 5,2%
TYPE Pale Ale  **EMPTYES?** 
BITTERNESS(IBU)NC  **COLOR(EBC)** NC
HOP(S): Hallertau Blanc
GRAIN(S): Barley Malt
INGREDIENTS: Water, barley malt, white and green tea, yellow plum, blackcurrant, blueberries and hops.

RESUME

The Temple du Ciel is a Tea Pale Ale of collaboration between l'Ermitage and la 7ème tasse. It is infused with green and white tea as well as yellow plum, blueberry, red currant and black currant.



APPEARANCE

Golden colour with a nice white foam consistency. Slight carbonation.

SMELL

Pronounced nose with aromas of white tea, blackcurrant, yellow plums and blueberries.

TASTE

The first taste is slightly sweet, with a spicy, fine, sparkling and fruity character. We find the ingredients mentioned: white tea, blackcurrant, yellow plum and blueberry.
Light and refreshing.



L'ERMITAGE
NANOBRASSERIE
BRUSSELS

BREWERY

L'ERMITAGE

The nanobrewery of l'Ermitage has brewed it's first beers in july 2017 in a shed in Anderlecht, near the south Station.

The project intially started in 2015 when 3 passionates of craft beers decided to concretise the project mixing their passion and entrepreneurship.

Their aim is to brew beers that that combines balance and aromatic strenght, due to American hops. The beers are unfiltered and unpasteurized.

Est. 2017

Bruxelles
-Belgium-



VICTORIUS 100

CATEGORIE Pale ale ALC. 5,8%
 TYPE Belgian blond CONSIGNÉ?
 AMERTUME(IBU) 28 COULEUR(EBC) 6

HOUBLONS: Houblons belges
 GRAIN(S): Malt d'orge, de blé et de seigle.
 INGRÉDIENTS: Eau, malt d'orge, blé, seigle, feuilles de moringa, houblon et levure.

RESUME

Cette blonde légère reflète les 3 médailles de Victor Boin au travers de sa sélection de 3 grains belges spécialement choisis. On y rajoute des houblons belges et des feuilles de moringa.



ROBE

D'une blond paille avec un mousse persistante et légèrement trouble due à la refermentation en bouteille.

NEZ

Arôme de blé, mais surtout quelque chose de vert dans le parfum qui rappelle les fougères humides et l'ortie. Si la bière n'est pas trop froide, il y a aussi un arôme de cerise mûre.

BOUCHE

Goût malté d'abord, immédiatement suivi d'une belle amertume et de quelque chose d'étrange: épicé, vert, ortie, cerfeuil => le Moringa.



4 PAJOT
BRASSERIE

4 PAJOT

À l'automne 2012, Raymond De Saegher a eu l'idée de lancer une petite brasserie artisanale.

Née en 2014, la brasserie permet de déguster les produits régionaux du Pajottenland, découvrir le food pairing (la bonne bière avec le bon plat), et surtout s'amuser à brasser de la bière traditionnelle.

Raymond continue aujourd'hui à brasser seul, à titre professionnel. Il propose ses propres bières, des bières pour des restaurants, mais surtout des bières sur mesure.

Est. 2014

Vlezenbeek
- Belgique -



BURNING SKØLL

CATEGORIE Pale Ale  ALC. 7,0%
TYPE Saison/Farmhouse  CONSIGNÉ? 
AMERTUME(IBU) 32  COULEUR(EBC) 12

HOUBLONS: Galena & huell melon

GRAIN(S): Swaen ale, swaen spelt & swaen wheat.

INGRÉDIENTS: Eau, malt d'orge, blé, seigle, fgingembre, houblon et levure.

RESUME

Une saison houblonnée et désaltérante de 7% avec houblon aromatique Huell Melon.

L'ajout de gingembre frais pendant le whirlpool lui donne une touche de fraîcheur supplémentaire.



ROBE

Bière dorée foncée avec une mousse blanche.

NEZ

Douce note maltée associée à une subtile odeur de gingembre, reconnaissable à cette note typique d'agrumes, complétée par des fruits doux et une note épicée.

BOUCHE

Très équilibrée, aucun élément ne se distingue en particulier. On retrouve de subtiles notes de gingembre frais et une finale sèche et amère. Rafraichissante.

SKØLLMANN

No Bøllshit - Just Craft Beer

BRASSERIE

SKØLLMANN

Tom Heirman et Jonas Schollaert sont derrière les bières surprenantes et rafraîchissantes de la brasserie Skollmann.

Ils élaborent et brassent leurs recettes à la maison avant de se rendre à la brasserie Het Gulden Spoor à Gullegem pour y brasser leur propre bière. Les plans sont là pour l'ouverture de leur propre brasserie.

Ensemble, ils produisent des bières originales différentes de la gamme classique et souvent un peu poussiéreuse des blondes, triples et doubles belges.

Est. 2020

Maldegem
- Belgique -

FLORAL DODOENS

CATEGORIE Flavoured  ALC. 7,0%
 TYPE Belgian Blond Ale  CONSIGNÉ? 
 AMERTUME (IBU) 25  COULEUR (EBC) 8

HOUBLONS(S): 5 variétés BIO.

GRAIN(S): Pilsen BIO

INGRÉDIENTS: Eau, malt d'orge, reine des prés, fleurs de sureau, cardamome, coriandre et houblons

RESUME

L'arôme étonnant de fleur de sureau et de reine des prés de la Floral transporte le dégustateur dans une atmosphère de prés sauvages fleuris. Puis viennent l'amertume et les épices. A la fois doucement mais suffisamment pour contraster la légèreté des arômes fleuris.



ROBE

Bière limpide légèrement trouble. Sa robe est blonde mais varie légèrement selon la manière dont on la sert. Mousse onctueuse soutenue par une colonne de bulles frivoles

NEZ

Aromes volatiles intenses de fleurs sauvages soutenus par un bouquet de cinq houblons.

BOUCHE

Attaque douce et fruitée puis intense et ronde lors de l'ajout des levures. Picotements agréables apportant une volatilité aux arômes fleuris. Caractère malteux et rondeur soyeuse en milieu de bouche. Fin de bouche dévoilant l'amertume de la reine des prés.



BRASSERIE

DU RENARD

La Brasserie du Renard est une Brasserie coopérative à finalité sociale, fondée en 2015 qui produit des bières artisanales non filtrées et refermentées en bouteilles à partir de matières premières locales achetées directement aux producteurs.

Toutes leurs bières sont certifiées bio et sans additifs chimiques. Elles présentent toutes des arômes fruités naturels et sont non sucrées. La brasserie privilégie les circuits courts pour la commercialisation de leurs bières.

Est. 2015

Pécrot
-Belgique-



TEMPLE DU CIEL

CATEGORIE Spiced/Herbed  ALC. 5,2%
TYPE Pale Ale  CONSIGNÉ? 
AMERTUME(IBU) NC  COULEUR(EBC) NC

HOUBLONS: Hallertau Blanc

GRAIN(S): Malt d'orge

INGRÉDIENTS: Eau, malt d'orge, thé blanc et vert, prune jaune, cassis, bleuet et houblons

RESUME

La Temple du Ciel est une Tea Pale Ale de collaboration entre l'Ermitage et la 7ème tasse. Elle est infusée au thé vert et thé blanc ainsi qu'avec de la prune jaune, des bleuets, des groseilles et du cassis.



ROBE

Couleur dorée avec une belle mousse blanche consistante. Légère carbonation.

NEZ

Nez prononcé où l'on distingue les arômes de thé blanc, cassis, prunes jaunes et bleuets.

BOUCHE

Première bouche légèrement sucrée, avec un caractère épicé, finement pétillant et fruité. On retrouve les ingrédients mentionnés, à savoir le thé blanc, le cassis, la prune jaune et le bleuet. Légère et rafraîchissante.



L'ERMITAGE
NANOBRASSERIE
BRUSSELS

BRASSERIE

L'ERMITAGE

La nanobrasserie de l'Ermitage a brassé ses premières bières en juillet 2017 dans un hangar à Anderlecht. En 2015, Nacim, François et Henri, se lancent dans l'aventure pour brasser, sans concession, des bières qui allient équilibre et puissance aromatique grâce aux houblons américains.

Les bières sont distribuées à Bruxelles dans des bars indépendants, des restaurants et des magasins spécialisés.

Les bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.





Est. 2017

Bruxelles
- Belgique -



BEER & TWIST

VICTORIUS 100

CATEGORIE Pale ale  ALC. 5,8%
 TYPE Belgian blond  LEEGGOED? 
 BITTERHEID (IBU) 28  KLEUR (EBC) 6

HOP(PEN): Belgische hoppen
 GRAAN(EN): Gerst-, tarwe- en roggemout.
 INGREDIËNTEN: Water, gerstemout, tarwe, rogge, moringabladeren, hop en gist.

SAMENVATTING

Deze lichtblonde reflecteert de 3 medailles van Victor Boin door zijn speciaal 3 gekozen Belgische granen. Daarnaast komen er Belgische hoppen en moringbladeren bij.



ZICHT

Strokleurig met een aanhoudende schuimkraag. Lich troebel als gevolg van de hergisting op fles.

NEUS

Aroma van tarwe, maar vooral iets groen in de geur dat aan natte varens en brandnetel doet denken. Indien niet te koud ook een aroma van rijpe kers.

MOND

Gemout van smaak eerst, meteen gevolgd door een mooie langdurige (hop)bitterheid en iets vreemd: groen, kruidig, brandnetel, kervel => Moringa.



4 PAJOT
BROUWERIJ

4 PAJOT

In het najaar van 2012 kwam Raymond De Saegher op het idee om een kleine hobbybrouwerij op te starten.

Vanuit die brouwerij, die in 2014 is ontstaan kan men streekproducten uit het Pajottenland promoten, aan foodpairing doen (het juiste bier bij het juiste gerecht), en vooral veel plezier beleven aan het brouwen van artisanal bier.

Raymond brouwt nu beroepshalve alleen verder. Enkele eigen bieren, huisbieren voor restaurants, maar vooral bieren op maat.

Est. 2014

Vlezenbeek
- België -



BURNING SKØLL

CATEGORIE Pale ale  ALC. 7,0%
TYPE Saison/Farmhouse  LEEGGOED? 
BITTERHEID (IBU) 32  KLEUR (EBC) 12

HOP(PEN): Galena & huell melon
GRAAN(EN): Swaen ale, swaen spelt & swaen wheat.
INGREDIENTEN: Water, gerstemout, tarwe, rogge, gember, hop en gist.

SAMENVATTING

Een hoppige & dorstlessende saison van 7%. Met aromahop van Huell Melon, de toevoeging van verse gember tijdens de whirlpool zorgt voor een extra frisse toets.



ZICHT

Donker goudblond bier met een witte schuimkraag.

NEUS

Zachte moutige toets samen met de subtiele geur van gember, te herkennen aan zijn typische citrustoets, aangevuld met zoet fruit en een kruidige ondertoon.

MOND

Zeer evenwichtig, géén opvallende element. Er zijn subtiele tonen van verse gember en een droge, bittere afdronk.
Verfrissend.

SKØLLMANN

No Bøllshit - Just Craft Beer

BROUWERIJ

SKØLLMANN

Tom Heirman en Jonas Schollaert zijn de twee drijvende krachten achter de verrassende en verfrissende bieren van Skollmann brewery.

Eerst maken en brouwen ze hun recepten thuis voor ze naar brouwerij het Gulden Spoor in Gullegem trekken om daar zelf hun bier te brouwen. Plannen liggen alvast op tafel om hun eigen brouwerij op te starten.

Samen brengen ze bieren die zeker niet alledaags zijn in het vaak eerder stoffige en klassieke gamma van de Belgische blondjes, tripels en dubbels.

Est. 2020

Maldegem
- België -



FLORAL DODOENS

CATEGORIE Flavoured ALC. 7,0%
TYPE Belgian Blond Ale LEEGGOED?
BITTERHEID (IBU) 25 KLEUR (EBC) 8

HOP(PEN): 5 soorten BIO.

GRAAN(EN): Pilsen BIO

INGREDIËNTEN: Water, gerstemout, moerasspirea, vlierbloesem, kardemom, koriander en hop.

SAMENVATTING

Verbluffende aroma van vlierbloesem en moerasspirea brengt ons mee naar een sfeer van wilde weiden in bloei. Dit wordt gevolgd door bitterheid en kruidigheid die zowel zoet als sterk genoeg is om te contrasteren met de lichtheid van de bloemenaroma's.



ZICHT

Helder tot licht troebel bier. De kleur is blond, maar varieert enigszins naargelang de wijze waarop hij wordt opgediend. Romige schuim ondersteund door vele frivole bubbels.

NEUS

Intense vluchtige aroma's van wilde bloemen ondersteund door een boeket van vijf hoppen.

MOND

Zoete en fruitige aanzet, dan intens en rond wanneer de gist wordt toegevoegd. Aangename tintelingen die de bloemige aroma's voller maken. Moutig karakter en zijdezachte rondheid in het midden van de mond. De afdronk onthult de bitterheid van de moerasspirea.



BROUWERIJ

DU RENARD

Brouwerij du Renard, opgericht in 2015, is een coöperatieve brouwerij met een sociaal doel die onvergiste ambachtelijke en op fles hergiste bieren produceert van lokale ruwe ingrediënten die rechtstreeks bij de producenten worden gekocht.

Alle bieren zijn biologisch gecertificeerd en zonder chemische toevoegingen. Alle bieren hebben enkele natuurlijke fruitige aroma's en zijn zonder suiker. De brouwerij geeft de voorkeur aan korte circuits voor de marketing van haar producten.

Est. 2015

Pécrot
-België-



TEMPLE DU CIEL

CATEGORIE Spiced/Herbed  ALC. 5,2%
TYPE Pale Ale  LEEGGOED? 
BITTERHEID (IBU) NC  KLEUR (EBC) NC

HOP (PEN): Hallertau Blanc

GRAAN (EN): Gerstemout

INGREDIENTEN: Water, gerstemout, witte en groene thee, gele pruim, bosbessen, blauwbessen en hop.

SAMENVATTING

Collaborative tea pale ale van l'Ermitage en "la 7^{ième} tasse", geinfuseerd met groene en witte thee, maar ook met gele pruim, bosbes, rode bes en zwarte bes.



ZICHT

Gouden kleur met een mooie witte schuimconsistentie. Lichte carbonatie.

NEUS

Uitgesproken neus met aroma's van witte thee, zwarte bessen, gele pruimen en bosbessen.

MOND

De eerste smaak is licht zoet, met een kruidig, fijn sprankelend en fruitig karakter.

We vinden de genoemde ingrediënten terug: witte thee, zwarte bes, gele pruim en bosbes. Licht en verfrissend.



L'ERMITAGE
NANOBRASSERIE
BRUSSELS

BROUWERIJ

L'ERMITAGE

De nanobrouwerij Ermitage brouwde haar eerste bieren in juli 2017 in een schuur in Anderlecht.

In 2015 zijn Nacim, François en Henri, het avontuur aangegaan om zonder toegevingen bieren te brouwen die evenwicht en aromatische kracht combineren dankzij de Amerikaanse hop.

De bieren worden in Brussel verdeeld in onafhankelijke bars, restaurants en speciaalzaken.

De bieren worden niet gefilterd of gepasteuriseerd.

Est. 2017

Bruxelles
-België-