















Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl
Van 't Vat					
1	 <u>Duchesse de Bourgogne</u> bruin	Verhaeghe		Vichte	
		6,0%	zoetig	zurig-zoet	25
2	 <u>Keizer Karel Ommegang tripel</u> blond	Haacht		Boortmeerbeek	
		8,5%	neutraal	bitterig	25
3	 <u>Malheur 6</u> blond	De Landtsheer		Buggenhout	
		8,0%	neutraal	bitterig	25
4	 <u>Martins Pale Ale</u> amber	Palm		Steenhuffel	
		5,0%	bitterig	bitterig	25
5	 <u>NEIPA</u> blond	De 2 Leeuwen		Raamsdonkveer	
		3,0%	citrus	bitter	25
6	 <u>Paternoster tripel</u> blond	Anders		Halen	
		8,0%	neutraal	zoetig bitterig	25
7	 <u>Sezoens Aparta</u> blond	Martens		Bocholt	
		6,0%	kruidig	kruidig	25
8	 <u>Val Dieu Triple</u> troebel blond	Abbaye du Val- Dieu		Aubel	
		5,5%	bitterig	bitterig	25
9	 <u>Waterloo Tripel blond</u> amber blond	Du Bocq		Purnode	
		7,0%	hop	zoetig bitterig	25
10	 <u>XXX-bitter</u> blond	De Ranke		Dottenijs	
		6,2%	bitter	zeer bitter	25
Trappisten					
11	!  <u>Achel Extra</u> blond	Achelse Kluis		Hamont Achel	
		9,5%	caramel	zoetig (alcohol)	75
12	 <u>La Trappe Blond</u> blond	De Koningshoeven		Tilburg	
		6,5%	neutraal	bitterig	33
13	 <u>Orval</u> licht amber	Orval		Florenville	
		6,0%	bitterig	bitter	33
14	!  <u>Rochefort 8</u> roodbruin	Abbaye N D St Rémy		Rochefort	
		9,0%	zoetig	zoetig-fruitig	75

Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl
15	 <u>Rochefort Tripel</u> blond	Abbaye N D St Rémy 9,0%	zoetig bitterig	Rochefort zoetig bitterig	33
16	 <u>Westmalle Extra</u> blond	Westmalle 5,0%	mout	Malle neutraal-bitterig	33
17	 <u>Zundert refterbier</u> blond	De Kievit 4,0%	kruidig	Zundert bitterig	33















Abdijbier

18	 <u>Averbode Extra</u> blond	Huyghe 4,8%	bitterig	Melle bitterig	33
19	 <u>Herkenrode Cister</u> blond	Cornelissen 6,8%	floraal	Opitter fruitig hoppig	33
20	 <u>Idesbald tripel</u> blond	Huyghe 9,0%	neutraal	Melle zoetig bitterig	33
21	 <u>Livinus blonde</u> amber blond	Leroy 10,0%	zoetig	Boezinge zoetig-bitterig	33
22	 <u>Moinette Blonde</u> blond	Dupont 8,5%	kruidig	Tourpes bitterig	25
23	 <u>Sint Hubertus</u> blond	! 7,2%	kruidig	bitterig	75















Oud bier

24	 <u>Farang 2014</u> amber	De Oude Maalderij 8,0%	kruidig	Eke kruidig	33
25	 <u>Hopschepper 2013</u> blond	De Graal 7,0%	bitterig zurig	Brakel bitter citrus	33
26	 <u>La Trappe Bockbier 2004</u> bruin	De Koningshoeven 7,0%	gebrande mout	Tilburg bitter	30
27	 <u>Malheur 10 2016</u> blond	De Landtsheer 10,0%	zoetig-bitterig	Buggenhout bitterig	33
28	 <u>Ne Rosse van Thielen 2018</u> amber	Proefbrouwerij 6,5%	kruidig	Lochristi noten	33

Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl
29	 <u>Odlo Hivernum 2016</u> zwart	De Graal		Brakel	
		8,5%	gebrande mout	gebrand bitter	33
30	 <u>Urthel Novicius Vertus 2006</u> bruin	De Leyerth - La Trappe		Tilburg	
		5,9%	caramel	zoetig bitterig	33
31	 <u>Westmalle Tripel 2010</u> blond	Westmalle		Malle	
		9,5%	alcohol	bitterig	75
Oude Geuze					
32	 <u>Girardin Geuze</u> amber	Girardin		St.-Ulriks-Kapelle	
		5,0%	zurig	zuur	37,5
Oude Kriek					
33	 <u>Cuvée Geuze 1982</u> donker amber	Bellevue		Anderlecht	
		5,0%	oud bier	zurig zoetig	75
Fruitbier					
34	 <u>Blanche de Namur Apple</u> troebel blond	Du Bocq		Purnode	
		3,4%	appel	zoet	25
35	 <u>Blanche de Namur Radler - Lime</u> troebel blond	Du Bocq		Purnode	
		3,4%	limoen	zoetig	33
36	 <u>Girardin Framboise</u> roze	Girardin		St-Ulriks-Kapelle	
		5,0%	fruitig	zurig zoet	37,5
37	 <u>Kristoffel Rosé</u> roze troebel	Martens		Bocholt	
		4,2%	aardbeien	zoetig	33
38	 <u>Loterbol</u> blond	Duysters		Diest	
		6,0%	druiven	bitter	37,5
39	 <u>Paternoster Framboos</u> rood	Anders		Halen	
		7,2%	framboos	zurig zoetig	33
40	 <u>Rubbens Fruit</u> roodbruin	Rubbens		Wichelen	
		6,0%	kers	zoet	33
41	 <u>Sezoens Opus</u> donkerrood	Martens		Bocholt	
		8,0%	fruitig	bitterig pit	25
42	 <u>Silly Kriek</u> rood	Silly		Silly	
		4,8%	kriek	zoetig	33












Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl
Wit- en Tarwebier					
43	! 	<u>Sour Witte Van Zee</u>	Leeflank	Lede	
	troebel blond	5,5%	fruitig	zurig bitterig	75
Streekbier					
44		<u>Boekel blond</u>	Leysen	Herentals	
	troebel blond	7,5%	neutraal	bitterig	33
45		<u>Brouwersdochter</u>	't Hofbrouwerijke	Beerzel	
	troebel amber	8,0%	koriander	kruidig	33
46		<u>Call Me Blondie</u>	Leeflank	Lede	
	troebel blond	6,0%	salie	kruidig zoetig	33
47		<u>Cuvée des Jacobins</u>	Vanderghinste	Bellegem	
	bruin	5,5%	zuur	zuur	33
48		<u>Cuvée Mam'zelle</u>	de Leite	Ruddervoorde	
	blond	8,0%	zurig	zuur	33
49		<u>Cuvée Watou</u>	Van Eecke	Watou	
	blond	7,9%	neutraal	zoetig bitterig	33
50		<u>De Graal Bruin</u>	De Graal	Brakel	
	roodbruin	6,5%	caramel	zoetig bitterig	33
51		<u>De Vliet tripel</u>	Proefbrouwerij	Lochristi	
	blond	8,5%	neutraal	bitterig	33
52		<u>Double Enghien blonde</u>	Silly	Silly	
	blond	7,5%	neutraal	zoetig	25
53		<u>Gardiaan Blond</u>	Het Nest	Oud-Turnhout	
	blond	5,8%	neutraal	bitterig	33
54		<u>Het Schuim Klikske</u>	Klikske	Herentals	
	amber blond	7,0%	fruitig	bitterig	33
55		<u>Hommelbier extra dry hopping</u>	Van Eecke	Watou	
	blond	7,5%	hoppig	bitter	33
56	! 	<u>Hommelbier Fresh Harvest 2024</u>	Van Eecke	Watou	
	blond	7,5%	hoppig	bitter	75


Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl
57	 <u>Immortelle</u> bruin	Grain d'orge 6,9%	hout	Hombourg bitterig kruidig	33
58	 <u>Klevere 10 Irish Whiskey infused</u> zwart	Het Nest 10,0%	whisky	Oud-Turnhout bitter	33
59	 <u>Kraaike Tripel blond</u> blond	Craywinckelhof 8,5%	hop	Lubbeek zoet bitterig	33
60	 <u>Kraaike Tripel donker</u> bruin	Craywinckelhof 7,5%	moutig	Lubbeek bitterig	33
61	 <u>Kristoffel Dark</u> bruin	Martens 6,0%	koffie	Bocholt caramel	33
62	 <u>Le Plan Quadrupel</u> donkerbruin	Le Plan-Vermeersch 10,0%	kruidig	Suze-la-Rousse zoet bitterig	33
63	 <u>Le Plan Tripel oaked</u> blond	Le Plan-Vermeersch 8,3%	kruidig	Suze-la-Rousse bitter	33
64	 <u>Leeflank Tripel</u> troebel blond	Leeflank 5,5%	fruitig	Lede zurig bitterig	33
65	!  <u>Lusja Brutus spiced rum infused</u> bruin	Noordstar 6,5%	rum	Balen alcohol	75
66	!  <u>Malheur Anniversario</u> blond	De Landtsheer 12,0%	bitterig	Buggenhout bitterig	75
67	 <u>Ne Flierefluiter Super Tripel</u> blond	Amburix 10,0%	whisky	Tongeren zoetig bitterig	33
68	 <u>Nieuw Licht</u> roodbruin	Klikske 7,0%	zurig	Herentals zurig	33
69	 <u>Norman</u> blond	Anders 7,0%	citrus	Halen bitter	33
70	 <u>Onder't Schuim festivalbier 2024</u> blond	't Drankorgel 11,5%	turf	Mol whisky	33
71	 <u>Paternoster Whisky oak aged</u> blond	Anders 9,0%	whisky	Halen zoetig bitterig	33



Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl
72	 <u>Rubbens Tripel</u> blond	Rubbens 6,0%	bitterig	Wichelen zoet bitterig	33
73	 <u>Tête de Mort triple amber</u> amber	Du Bocq 8,2%	bitter	Purnode bitterig zoetig	33
74	 <u>Tietje</u> blond	de Leite 7,5%	bitterig	Ruddervoorde kruidig	33
75	 <u>Vageblond Quadrupel</u> blond	Vagebond 8,0%	fruitig	Merksplas bitterig	33
76	 <u>Vals Paterke French rum barrel aged</u> blond	'T Drankorgel 12,7%	rum	Mol zoetig bitterig	75
77	 <u>Vals Paterke Grand Cru</u> troebel blond	De Dool 10,0%	bitterig	Houthalen zoetig bitterig	33
78	 <u>Veinte</u> blond	't Geels Gistgenootschap 7,2%	kruidig	Geel bitterig	33
79	 <u>Vlaamsche Leeuw Tripel</u> blond	Van Steenberge 8,0%	moutig gist	Ertvelde bitterig	33
80	 <u>Whipers Times Tripel</u> blond	Kazematten 8,2%	neutraal	Ieper zoet bitterig	33
81	 <u>Wilderse Breughel</u> troebel blond	't Drankorgel /De Graal 6,5%	neutraal	citrus	33
82	 <u>Zeunt</u> troebel blond	Proefbrouwerij 7,0%	neutraal	Lochristi zoetig bitterig	33


Oud Bruin

83	 <u>Petrus Aged Pale</u> blond	De Brabandere 7,3%	zurig	Bavikhove zuur	33
----	--	-----------------------	-------	-------------------	----

Versnijbieren

84	 <u>Hazy Dazy Barrel Aged cider</u> blond	GCB 6,9%	hopbitter	Westerlo citrusbitter	33
85	 <u>Three guys, one barrel Barrel Aged</u> blond	GCB 6,9%	fruitig	Westerlo appel druiven	37,5



Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl
86	 <u>Tuverbol 2021</u> amber	Loterbol		Diest	
		9,7%	zurig zoetig	zurig zoetig	37,5





Kerst-en winterbier

87	 <u>Alvinne Gaspar</u> amber blond	Pirlot		Zandhoven	
		8,5%	hopbitter	bitter	33
88	 <u>Barbe Noël</u> blond	Verhaeghe		Vichte	
		7,2%	kruidig	zoetig	33
89	 <u>Enfant Terrible d' Hiver</u> blond	de Leite		Oostkamp	
		8,8%	moutig	zoetig	33
90	 <u>Gauloise Christmas</u> bruin	Du Bocq		Purnode	
		9,0%	kruidig	zoetig bitter	33
91	 <u>GCB & Ne Flierefluit X-mas</u> zwart	GCB		Westerlo	
		10,0%	chocolade	zoetig bitterig	33

Pale Ale

92	 <u>Circus</u> blond	De Brabandere		Bavikhove	
		4,0%	neutraal	zoetig bitterig	33
93	 <u>Tête de Mort double IPA</u> blond	Du Bocq		Purnode	
		8,1%	citrus	bitter	33

Stout

94	 <u>Buffalo Belgian Stout</u> donkerbruin	Van den Bossche		Sint-Lievens-Esse	
		9,0%	zoetig gebrand	zoetig bitter	33
95	 <u>Kempens Vuur Haverstout</u> zwart	Het Nest		Oud-Turnhout	
		11,0%	caramel	zoetig bitterig	33
96	 <u>Kraaike Russian Imperial Stout barrel</u> zwart	Craywinckelhof		Lubbeek	
		10,0%	gebrand	whisky	33
97	 <u>Stout Leroy</u> donkerbruin	Leroy		Boezinge	
		5,0%	zoetig	zoet	33




Scotch

98	 <u>Scotch de Silly</u> bruin	Silly		Silly	
		5,0%	geen	zoetig bitterig	25





Smaakbeschrijving

NUMR	Biersoort	Brouwerij	Plaats		
	Kleur	Alcohol	Aroma	Smaak	cl

Bio

99	 <u>Adriaen Brouwer bio Tripel</u> blond	Roman		Oudenaarde	
		9,0%	kruidig	zoetig bitterig	33
100	 <u>Adriaen Brouwer Oak aged</u> bruin	Roman		Oudenaarde	
		10,0%	whisky	zoetig	33
101	 <u>Kameleon Bio-Tripel</u> blond	Den Hopperd		Westmeerbeek	
		8,5%	Kruidig	Bitterig	33

Alcoholarm

102	 <u>Deliri0°</u> blond	Huyghe		Melle	
		0,0%	bitterig	bitterig	25
103	 <u>La Trappe Epos</u> blond	De Koningshoeven		Tilburg	
		0,0%	neutraal	bitterig	33
104	 <u>Le Plan Virgin</u> amber	Le Plan-Vermeersch		Suze-la-Rousse	
		0,0%	citrus	bitterig	33
105	 <u>Leroy Prima</u> blond	Leroy		Boezinge	
		3,2%	bitterig	bitterig	33