



# Aanbod Flurkse Feesten Chiro Flurk Everberg



LICHT MAAR LEKKER

## **Brouwerij Roman - Ramon (0,3 %)**

Eén van de eerste alcoholvrije bieren uitgebracht door een Belgische familiebrouwerij. Hiervoor gebruikt Roman een innovatieve gist die zorgt voor veel smaak maar weinig alcohol. De frisse citrusaroma's van Ramon vormen een lekker, alcoholvrij alternatief voor menig bierliefhebber.

## **Brussels Beer Project - Wunder Lager (3,8 %)**

Deze laag alcoholische lager moet niet onderdoen voor zijn stevigere broertjes. De Brusselse brouwers hebben Wunder Lager een stevige hoeveelheid aromahop meegegeven. Dit resulteert in enorm veel smaak.



## **Flurkbrouwers - Simpel Duif (5,8 %)**

Ondertussen al een klassieker van de Flurkbrouwers, een fris tarwebier met een licht bittertje. De ideale dorstlesser op een warme dag. Of gewoon eentje dat naar meer smaakt.

## **Lefebvre - Blanche Rosé de Bruxelles (4,6 %)**

Gebrouwen met als basis het Brussels witbier van Lefebvre. Deze Rosée-versie is parelend, licht zoet en vooral fruitig. In de smaak is vooral rood fruit zoals aardbei en kers terug te vinden, een combinatie die doet denken aan cuberdonsnoepjes.

## **Brasserie Valduc - La Petite Soeur (5,6 %)**

In tegenstelling tot de meeste Belgische witbieren, zijn er geen kruiden gebruikt in het "kleine zusje" van deze jonge, Waals-Brabantse brouwerij. Door de juiste gist en hop te selecteren brengen ze een fruitig, licht kruidig tarwebier.

# STERKE BLONDJES

## Flurkbrouwers – Flurk Blond (8,0 %)

De stevige blonde Flurk is ondertussen een vaste waarde geworden in de streek. De licht zoete smaak in combinatie met een mooie bitterheid en aanvullende fruitige afdronk, zorgen voor een aangenaam, toegankelijk bier.

## Val Dieu - Tripel (9,0 %)

Deze stevige tripel wordt gebrouwen door de monniken van de abdij van Val-Dieu. Zoals het een rasechte, Belgische tripel het betaamt, speelt het gistkarakter de hoofdrol. Uiteraard wordt dit uitgebalanceerd met een mooie dosis alcohol, hop en een beetje kruiden.



## Ter Dolen - Armand (7,0 %)

De Limburgse brouwerij heeft een prachtige locatie en kwaliteitsbier dat zeker een bezoekje waard is. Armand is een fruitig blond bier met een explosie van citrusaroma. Deze wordt in balans gebracht met een aangename bitterheid. Een terechte ode aan de vader van de familie.



## OF TOCH IETS ZOETERS?

## Dubuisson – Pêche Mel Bush (8,5 %)

De Pêche Mel Bush ontstond als een populaire cocktail in studentenkringen. Vandaag is het een combinatie van de Bush Caractère en een perzikbier. Dit is een aanrader voor liefhebbers van fruitbieren met karakter. De natuurlijke vruchtenaroma's zijn perfect in harmonie en vormen een volmondig, evenwichtig bier.

## Brouwerij Breda – Adrianus Gold (8,0 %)

Vernoemd naar een gelijknamige Leuvense paus uit de 16de eeuw. Adrianus Gold is een fijn, verfrissend brutbier. Vineuse toetsen eindigen in een licht-zoete maar droge nasmaak. Een zachte pareling maakt het af.

## Super des Fagnes – Triple (9,0 %)

Gebrouwen in de prachtige streek van de Hoge Venen door een brouwerij met ondertussen bijna 25 jaar ervaring. Deze mooie koperachtige tripel brengt een volronde, zachte smaak mee. Achteraf blijft een subtiele, zoete, fruitigheid hangen.

## De Musketeers – Walk The Red Carpet (7,5 %)

Deze Royal Rouge is een fruitig, lichtzuur bier met een mooie rode kleur. Het felle aroma van frambozen en krieken overheerst. Een licht zuurtje maakt het fris ondanks zijn stevige volmoutige basis en het hogere alcoholgehalte. Geen bitterheid die blijft hangen, maar je kan lang nagenieten van een zoete, fruitige afdronk!

## NET IETS MEER HOP



### **Flurkbrouwers – Flurk Hopper (6,0 %)**

Zoals bij een echte Amerikaanse IPA is er een stevige bitterheid aanwezig in combinatie met verse, fruitige, aromatische hop. Echter gaven de Flurkbrouwers dit bier een Belgische toets. Ze kozen om voor een volmondige moutigheid te gaan. De Hopper staat klaar om onze smaakpapillen weer te prikkelen!



### **Brouwerij Den Druppel – IPANEMA (5,2 %)**

Een lekker blond bier gebrouwen in Aarschot. Door gebruik te maken van de hopsoorten Citra en Mosaic krijgt IPANEMA een exotisch kantje. Nadien blijft er nog een aangename bitterheid hangen om van na te genieten.



### **Enigma – El Dorado Tripel IPA (10,0 %)**

El Dorado brengt het beste van twee werelden samen in één bier. Langs de ene kant de karakters van een tripel: een volmondig, zoete moutigheid met een stevig alcoholgehalte. Langs de andere kant de tropische karakters van meerdere hopaddities op verschillende momenten doorheen het brouwproces. Let maar op met deze exotische knaap!



## EEN LEKKER ZUURTJE

### **Kasteelbrouwerij Vanhonselbrouck – Bacchus Oud Bruin (4,5 %)**

In maart hebben ze afscheid moeten nemen van Armand Debelder. Deze "ket" uit Beersel was één van de mensen die Geuze terug op de kaart zetten. Ondanks vele tegenslagen bleef hij doorgaan. Het eindresultaat mag er dan ook zijn. De Oude Geuze die we dit weekend schenken is dan ook een prachtig voorbeeld van deze fiere Belgische stijl.

### **3 fonteinen – Oude Geuze (6,0 %)**

In maart hebben ze afscheid moeten nemen van Armand Debelder. Deze "ket" uit Beersel was één van de mensen die Geuze terug op de kaart zetten. Ondanks vele tegenslagen bleef hij doorgaan. Het eindresultaat mag er dan ook zijn. De Oude Geuze die we dit weekend schenken is dan ook een prachtig voorbeeld van deze fiere Belgische stijl.

# DUISTERE KANTJES

## Flurkbrouwers Flurk 9 (9,5 %)

Eendonker, roodbruin bier met een crèmekleurig schuimkraag. Het gebruik van havermout, geroosterde gerst, kandijnsuiker en een Belgische gist maken van Flurk 9, een zacht bier met een stevig alcoholgehalte en toetsen van chocolade en vanille.

## Brouwerij De Bock - Desideer (9,2 %)

Desideer is een stevig, rond en volmondig donker bier. Zijn smaak en aroma worden gekenmerkt door welgekozen caramelmouten en een unieke kruidenmelange.

## Enigma – Black Fuel (9,5 %)

Een prachtige, donkere Belgische quadrupel heeft Enigma met Black Fuel op de markt gebracht. De geur van banaan en donker fruit (rozijntjes, pruimen,...) worden in de smaak gevolgd door karamel en de warmte van alcohol. Om de zoetheid te breken is er een mooi bittertje gecreëerd.



SCHOL!

