



Amateur Huisbrouwers

Nederland

10



Honing Tripel

Honey Bees

Huisbrouwerij De Dorstige Das

Inhoud 30 cl. Alc. 8,5% vol.

Ingrediënten: Water, Pilsnout, Ambermout, Tarwemout, amararasaiker Tijmhoening, Perle hop, Saaz hop, Kortander en T68 gist.

Gebrouwen op 10 maart 2006 door J. Wurpel en E. Deelissen
Botteldatum: 16 april 2006

Natuurzuiver bier van hoge gisting en nagisting op fles. Voorzichtig uitschenken met achterlating van het gistdepot in de fles.

Aanbevolen drinktemperatuur 8-12 °C

Honing Tripel



2006

300cc

8,50%

E09497

Huisbrouwerij De Dorstige Das

Irish Red

Huisbrouwerij Carolus

Biertype: Ale. **Ingrediënten:** Pils- en Cara Crystal mout, Challangen, East Kent Goldings en Fuggles Hop, Water, Gist.

Klaringsmiddel: Gebotteld op 12-11-2004. **Houdbaar:** tot einde 2006

Aanbevolen drinktemperatuur 10 °C
Alcohol 5,5% vol. Inhoud: 30 cl

Aanbechtelijk gebrouwen bier van hoge gisting. Voorzichtig inschenken met achterlating van het gistdepot in de fles.

Irish Red



2004

300cc

5,50%

E09494

Huisbrouwerij Carolus

Gebrouwen door Theo en Jan op de Hoekse ruilbeurs

Kerstbier

Bier met nagisting op fles. Voorzichtig inschenken met achterlating van het depot in de fles. Aanbevolen drinktemperatuur: 14 °C. 8,5 % alc. Inhoud:

Biertype: Winterbier. **Ingrediënten:** Pils-, Tarwe-, Cara- en Chocromout, Cascade en Saaz hop, Sefale gist en kruiden. **Gebotteld op: 09 november 2004.**
Transmissie brandbaar tot: einde 2006.

Kerstbier



2004-2006

8,50%

E09499

Huisbrouwerij Carolus



Amateur Huisbrouwers

Nederland

10



La Chouffe Kloon
Chouffe Kloon

Ingrediënten: Water, Pilsmost, Donkere Kardisuiiker, Caramel, Hop, Tersmos, Kruiden. Vergist met WY3522

Gebrouwen op 14 oct 2007. Door J. Wurpel en E. Deelissen. Botteldatum: 25 oct 2007 THT einde 2011

Inhoud: 30 cl.




Huisbrouwerij De Dorstige Das

Natuurzuiver bier van hoge gisting en nagisting op fles. Voorzichtig uitschenken met achterlating van het gistedepot in de fles. Aanbevolen drinktemperatuur 8-12 °C

Verzoeke het lege flesje na gebruik twee maal ompoelen met warm water en krachtig schudden, omgekeerd laten uitlekken.

Alc. 8,3 vol %



La Chouffe Kloon



2007



300cc



8,30%




E09495



Huisbrouwerij De Dorstige Das

Huisbrouwerij Carolus

Biertype: Maibock. Ingrediënten: Water, Pils, Munich, Cara-Munich mouten, Hallertau Perle en Saazer hop, Tersmos en safale T-58 gist. Gebrouwen door amateur bierbrouwers: Theo van de Voorde, Erik Deelissen en Jan Wurpel.



Maibock

Bier met nagisting op fles. Voorzichtig inschenken met achterlating van het depot in de fles. Aanbevolen drinktemperatuur 12°C. Inhoud: e 30cl. Alc 6,2 vol%. Terminste houdbaar tot einde 2007



Maibock



2007



300cc




6,20%



Huisbrouwerij Carolus

Strong Bitter Ale

Gebrouwen op 12-11-2005 door J. Wurpel, E. Deelissen en T. van de Voorde. Botteldatum: 6-12-2005
Ingrediënten: Water, pils most, muncheener mout, hop (Goldings & Fuggles) Gisti: Wyeast 1275.



Huisbrouwerij "De Dorstige Das" Nieuw-Vennep
Inhoud 30 cl alc. 6,5% vol.

Natuurzuiver bier van hoge gisting met nagisting op fles. voorzichtig uitschenken met achterlating van het gistedepot.



Strong Bitter Ale



2005



300cc



6,50%



E09493



Huisbrouwerij De Dorstige Das



Amateur Huisbrouwers

Nederland

10



Huis Brouwerij Carolus
Tarwefantasie



Bier met liefde gebrouwen,
drink je met verstand

Biertype: Dubbel Abdijpier. **Ingrediënten:** Pils-, Amber en Tarwemout, Hallertau en Saazer hop, lers mos en Safale T58 gist. **Gebotteld op 29 dec. '04.** Tenminste houdbaar tot einde 2006.

Bier met nagisting op fles. Voorzichtig inschenken met achterlating van het depot in de fles. Aanbevolen drinktemperatuur: 8°C. **Inhoud:** e 30cl. Alc 5,2 vol%.

Gebrouwen door: Jan Wurpel en Theo van die Voorde.



Tarwefantasie



2006



300cc



5,20%




E09502



Huisbrouwerij Carolus

Huisbrouwerij Carolus
TRIPEL ABDIJ BIER



Bier met liefde gebrouwen,
drink je met verstand

Biertype: Tripel Abdij bier. **Ingrediënten:** Pils, Tarwe, Aroma amber, Lindtenbloesem honing, Demerara suiker, Hallertauer Perle en Saaz hop, lers mos, Korlander en Wyeast #3787 Belgische trappist gist. **Gebotteld:** 14-06-2004.

Bier met nagisting op fles. Voorzichtig inschenken met achterlating van het depot in de fles. Aanbevolen drinktemperatuur: 12°C. **Inhoud:** e 30cl. Alc 9,3 vol%.

Tenminste houdbaar tot einde 2006. Bier gebrouwen door amateurs: Erik Deelissen, Theo van de Voorde en Jan Wurpel.



Tripel Abdij Bier



2004-2006



300cc



9,30%




E09496



Huisbrouwerij Carolus

Huisbrouwerij Carolus
TRIPEL ABDIJ BIER



Bier met liefde gebrouwen,
drink je met verstand

Biertype: Tripel Abdij bier. **Ingrediënten:** Pils, Tarwe, Aroma amber, Lindtenbloesem honing, Demerara suiker, Hallertauer Perle en Saaz hop, lers mos, Korlander en Wyeast #3787 Belgische trappist gist. **Gebotteld:** 15-06-2004.

Bier met nagisting op fles. Voorzichtig inschenken met achterlating van het depot in de fles. Aanbevolen drinktemperatuur: 12°C. **Inhoud:** e 30cl. Alc 7,7 vol%.

Tenminste houdbaar tot einde 2007. Bier gebrouwen door amateurs: Erik Deelissen, Theo van de Voorde en Jan Wurpel.



Tripel Abdij Bier



2004-2007



300cc



9,30%



E09498



Huisbrouwerij Carolus



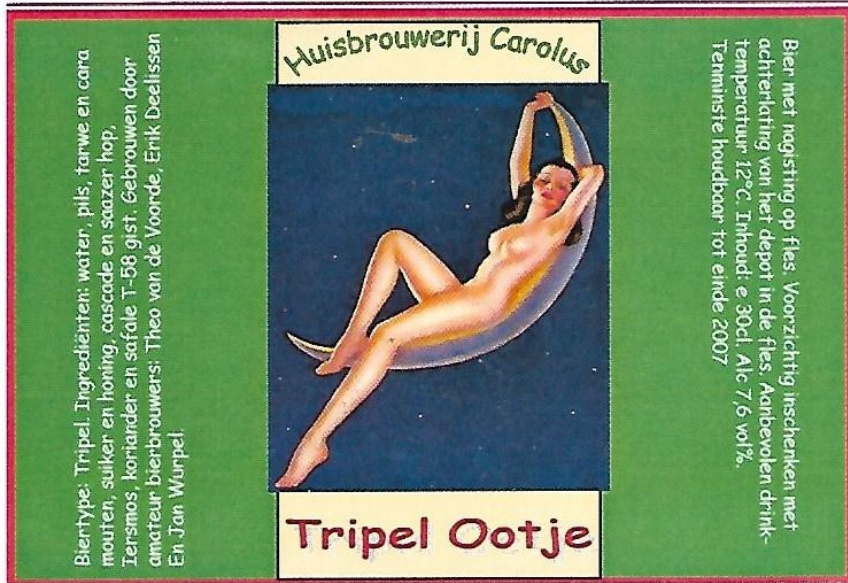
Amateur Huisbrouwers



Nederland



10



Tripel Ootje



2007



300cc



7,60%



E09501



Huisbrouwerij Carolus