



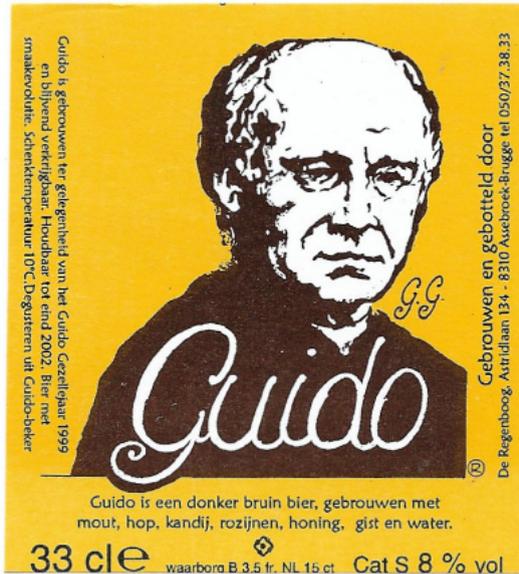
# : Smisje - Brouwerij, Mater, België



: 6



Laatst bijgewerkt  
27-12-2023



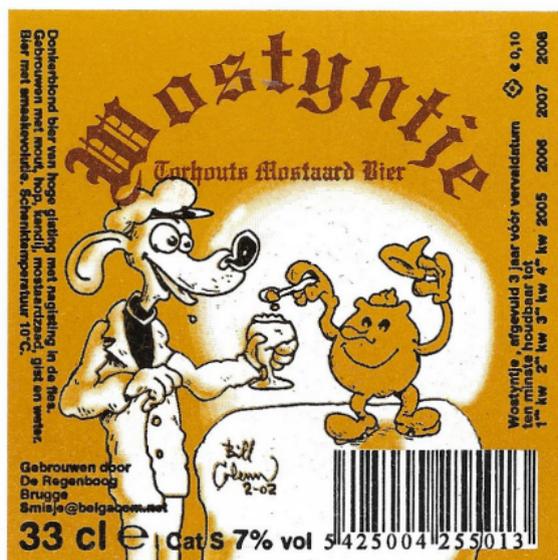
: Guido



: 330,0 ml.

: 8,00 %

: E07674



: Mostijntje



: 2005-2008

: 330,0 ml.

: 7,00 %

: E07671



: Nen Kluts



: 1999-2001

: 330,0 ml.

: 6,00 %

: E07672





: Smisje - Brouwerij, Mater, België

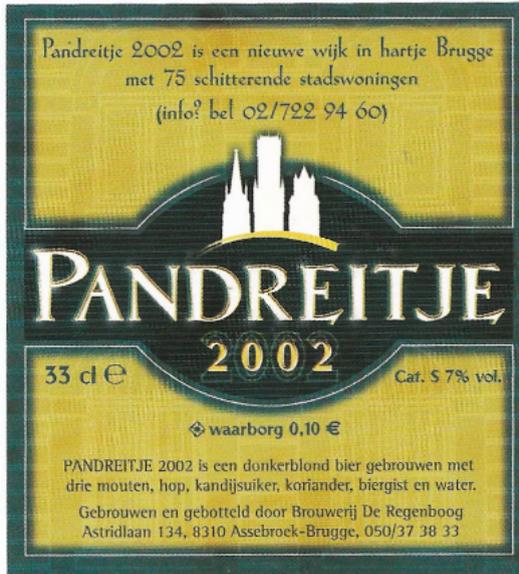


: 6



Laatst bijgewerkt

27-12-2023



: Pandreitje 2002



:



:



: 330,0 ml.



: 5,70 %



: E07673



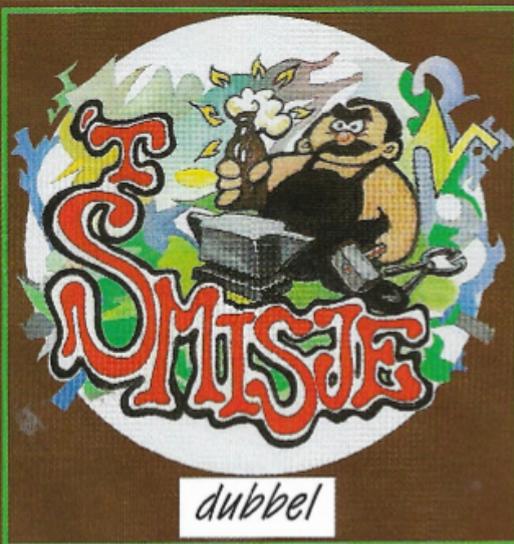
:

33 cl

Cat. S  
9% vol

gebrouwen en verdeeld door  
De Regenboog

Astridlaan 134, Assebroek-Brugge 050/37.38.33



t Smisje dubbel is gebrouwen met bleke mout, karamel mout, zwarte mout en tarwe mout, hersruicker hop en brewers gold hop, verse dadels, kandij, honing, water en bovengist. Optimale drinktemp. 12°C. Met smaakevolutie.

: t Smisje Dubbel



:



:



: 330,0 ml.



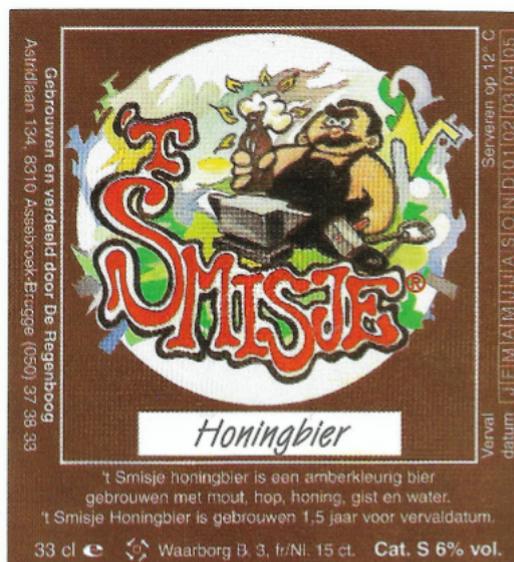
: 9,00 %



: E07669



:



t Smisje honingbier is een amberkleurig bier gebrouwen met mout, hop, honing, gist en water. t Smisje Honingbier is gebrouwen 1,5 jaar voor vervaldatum.

: t Smisje Honingbier



:



: 2001-2005



: 330,0 ml.



: 6,00 %



: E07670



: