



: Reuzenbieren, Moergestel, Nederland



: 17



Laatst bijgewerkt
19-3-2024



: Eersels Menneke
Dubbel

: Dubbel

: ml.

: %

: E12926

: Lochristi



: Ermelindis

: Ipa

: 750,0 ml.

: 8,50 %

: E12915

: Lochristi



: Oisterwijk 800 Dubbel

: Dubbel

: 750,0 ml.

: 7,00 %

: E12914

: Lochristi



: Reuzenbieren, Moergestel, Nederland



: 17



Laatst bijgewerkt
19-3-2024



: Peer Paarel

: Ipa



: 750,0 ml.

: 9,50 %

: E12913

: Lochristi



: Reuz Blond

: Blond

: 2016-2018

: 330,0 ml.

: 6,20 %

: E12921

: Pimpelmeesch



: Reuz Blond

: Blond

: 2016-2018

: 750,0 ml.

: 6,20 %

: E12922

: Pimpelmeesch



: Reuzenbieren, Moergestel, Nederland



: 17



Laatst bijgewerkt
19-3-2024



REUZ DUBBEL

Ingrediënten: water, most, mout (mout 10 ebc, 0,04% 40e), hop, 180mg/Ml Hoes, aromatiserend Saaz, gel. Weyers Trappist. De dubbel is gemaakt met bakken in 11 herfel ketels met twee vaten aanslag. Om te voorkomen dat het bier eenmaal wordt afgevoerd, worden de ketels met lage zuurgraad.

Alc. 7 vol%	OGC 100 EBC	Kleur 10 EBC	PH 4,15	Hop 180 mg/l Hoes & Saaz
Volume 72 cl	Gas Trappist	Bitterheid 30 IBU	Original receipt	Drink warm

FOODPAIRING

Barcode: 8 714835 091749

© 33cl - stakopin 0,10

: Reuz Dubbel

: Dubbel

: 2018-2020

: 330,0 ml.

: 7,00 %

: E12925

: Pimpelmeesch



REUZ DUBBEL

Ingrediënten: water, most, mout (mout 10 ebc, 0,04% 40e), hop, 180mg/Ml Hoes, aromatiserend Saaz, gel. Weyers Trappist. De dubbel is gemaakt met bakken in 11 herfel ketels met twee vaten aanslag. Om te voorkomen dat het bier eenmaal wordt afgevoerd, worden de ketels met lage zuurgraad.

Alc. 7 vol%	OGC 100 EBC	Kleur 10 EBC	PH 4,15	Hop 180 mg/l Hoes & Saaz
Volume 72 cl	Gas Trappist	Bitterheid 30 IBU	Original receipt	Drink warm

FOODPAIRING

Barcode: 8 714835 091749

© 75cl - stakopin 0,10

: Reuz Dubbel

: Dubbel

: 2018-2020

: 750,0 ml.

: 7,00 %

: E12924

: Pimpelmeesch



REUZ DUBBELBOCK

Ingrediënten: water, most, pale ale 7 ebc, mout (mout 10 ebc, 0,04% 40e), mout (mout 50e, mout 10e) 20e, special B 350 ebc, hop, first wort hop Nelson Saaz, aromatiserend Saaz, 180mg/l Hoes, gel. Weyers Trappist. De dubbelbock is gemaakt met bakken in 11 herfel ketels met twee vaten aanslag. Om te voorkomen dat het bier eenmaal wordt afgevoerd, worden de ketels met lage zuurgraad.

Alc. 7,8 vol%	OGC 100 EBC	Kleur 100 EBC	PH 4,15	Hop 180 mg/l Hoes, Saaz
Volume 75 cl	Gas Nelson Saaz	Bitterheid 35 IBU	Original receipt	Drink warm

FOODPAIRING

Barcode: 8 714835 091749

© 33cl - stakopin 0,10

: Reuz Dubbelbock

: Bock

: 2018-2020

: 330,0 ml.

: 7,80 %

: E12916

: Pimpelmeesch



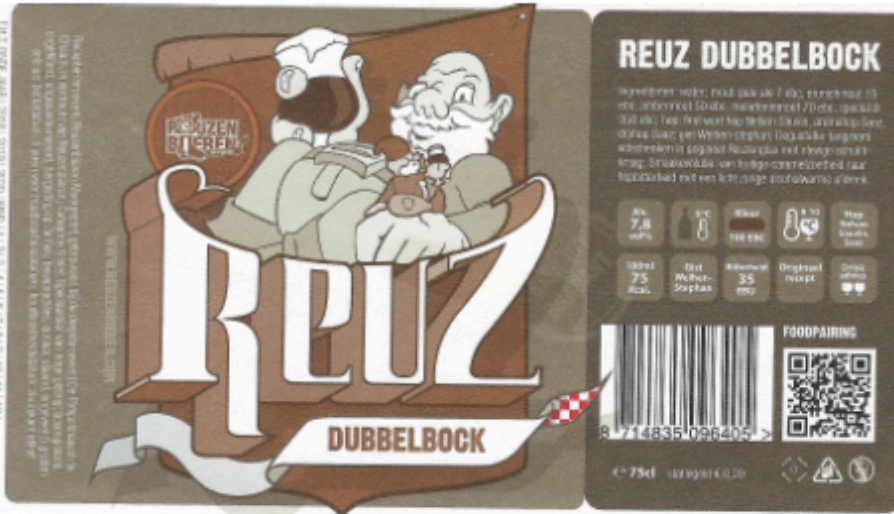
: Reuzenbieren, Moergestel, Nederland



: 17



Laatst bijgewerkt
19-3-2024



: Reuz Dubbelbock

- : Bock
- : 2018-2020
- : 750,0 ml.
- : 7,80 %
- : E12917
- : Pimpelmeesch



: Reuz Ipa

- : Ipa
- : 2016-2018
- : 330,0 ml.
- : 8,50 %
- : E12920
- : Pimpelmeesch



: Reuz Ipa

- : Ipa
- : 2016-2018
- : 750,0 ml.
- : 8,50 %
- : E12923
- : Pimpelmeesch



Reuzenbieren, Moergestel, Nederland



: 17



Laatst bijgewerkt
19-3-2024



: Reuz Stout

: **Stout**

: 2018-2020

: 330,0 ml.

: 9,50 %

: E12918

: Pimpelmeesch



: Reuz Stout

: **Stout**

: 2018-2020

: 750,0 ml.

: 9,50 %

: E12919

: Pimpelmeesch

Hét Speltbier uit het Land van de Hilver

SPELTENER

Eerlijk Gebrouwen met het Oergraan uit Diessen

Ingrediënten: water, malt Pils de mout 7 ebc, Moutmout 15 ebc, Aandenmaal 20 ebc, Melisbinn mout 70 ebc, Special 3 mout 350 ebc, ongenoten op het Diessen Hop First wort hop Nelson Savin, aonahop Saaz, chyhop Saaz, Gist Nottingham, Drogstofte langzaam deurdosten in tulpglas met de-ve schuimings. Smakelijke van fridige carmelbeel naar langzaam haubben smaak met lange uitloop.

: Speltener

: **Overig**

:

: 330,0 ml.

: 7,50 %

: E12928

: Sint Servattemus



€ 3,30

Gebrouwen in opdracht van De Nieuwe Erf, groepscommodities in Diessen, Recopen (Brewery) Reuzenbieren Moergestel, gebrouwen bij (Brewery) Sint Servattemus in Schijndel in opdracht van Reuzenbieren, Categorie 3 bier, Specialbier van hoge gisting, biergisting, ongefilterd, ongepasteuriseerd, bereiding op de fles, bismarckbier, donker staand, ongeveer 5 graden celcius, bierbitter 3 jaar voor houdbaarheidsdatum, houdbaarheidsdatum: zie Dinsdag

De Nieuwe Klasse
groepscommodities
De Nieuwe Erf
Diessen



: Reuzenbieren, Moergestel, Nederland



: 17



Laatst bijgewerkt

19-3-2024

Hét Speltbier uit het Land van de Hilver

SPELTENER

Eerlijk Gebrouwen met het Oergraan uit Dienen

Ingrediënten: water, Mout Pale ale mout 7 ebc, Mout mout 15 ebc, Aarden mout 51 ebc, Melkdonor mout 70 ebc, Special B mout 35 ebc, ongeroosten spelt uit Dienen, Hop First wort hop Nelson Savin, aromahop Saaz, dylhop Saaz, Gist Nottingham, Degaussie langzaam degaussen in tulglas met stetige schuimslag. Smaakprofiel: van fruitige caramelsuiker naar langzaam koplatende zwaar met lange viltrop.

Alc. 7,5 vol% Origineel Recept Kleur 100 EBC Bitterheid 35 EBU 100ml 75 Kcal.

Hop Nelson Savin Gist Nottingham Dylhop Saaz Dylhop advies 5 C



De Nieuwe Klasse groepscommunities De Nieuwe Erf Dienen

Gebrouwen in opdracht van De Nieuwe Erf groepscommunities in Dienen (Recepten Brouwerij Reuzenbieren Moergestel, gebrouwen bij brouwerij Sint Servattemus in Schijndel in opdracht van Reuzenbieren Categorie 5 Dier. Speciaal bier van hoge gisting: bovengistend, ongefilterd, ongepasteuriseerd, bestrijding op de fles, bewaard bij donker staand, ongeveer 7 graden celcius, houdbaarheid: 3 jaar voor houdbaarheidsdatum; houdbaarheidsdatum zie flesdoorkijk

: Speltener

: Overig



: 500,0 ml.

: 7,50 %

: E12927

: Sint Servattemus

Hét Speltbier uit het Land van de Hilver

SPELTENER

Eerlijk Gebrouwen met het Oergraan uit Dienen

Ingrediënten: water, Mout Pale ale mout 7 ebc, Mout mout 15 ebc, Aarden mout 51 ebc, Melkdonor mout 70 ebc, Special B mout 35 ebc, ongeroosten spelt uit Dienen, Hop First wort hop Nelson Savin, aromahop Saaz, dylhop Saaz, Gist Nottingham, Degaussie langzaam degaussen in tulglas met stetige schuimslag. Smaakprofiel: van fruitige caramelsuiker naar langzaam koplatende zwaar met lange viltrop.

Alc. 7,5 vol% Origineel Recept Kleur 100 EBC Bitterheid 35 EBU 100ml 75 Kcal.

Hop Nelson Savin Gist Nottingham Dylhop Saaz Dylhop advies 5 C



De Nieuwe Klasse groepscommunities De Nieuwe Erf Dienen

Gebrouwen in opdracht van De Nieuwe Erf groepscommunities in Dienen (Recepten Brouwerij Reuzenbieren Moergestel, gebrouwen bij brouwerij Sint Servattemus in Schijndel in opdracht van Reuzenbieren Categorie 5 Dier. Speciaal bier van hoge gisting: bovengistend, ongefilterd, ongepasteuriseerd, bestrijding op de fles, bewaard bij donker staand, ongeveer 7 graden celcius, houdbaarheid: 3 jaar voor houdbaarheidsdatum; houdbaarheidsdatum zie flesdoorkijk

: Speltener

: Overig



: 750,0 ml.

: 7,50 %

: E12929

: Sint Servattemus