



Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, hop, gist en kruiden. Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Koel en donker bewaren.



Alc. 7,5% vol. - Inhoud: 33 cl. Statiegeld: 10 cent.

COOP Delfts Bier



Coop Delfs Bier



2013-2015



330,0 ml.



7,50 %



E09760



Dit bier is rond 1890 oorspronkelijk gebrouwen door Bierbrouwerij De Gekroonde P, voorheen A. van Berckel & Zoon te Delft. Deze brouwerij is gesloten in 1922.

Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



Een pittig en volmout bier, iets zoetig, hoppig en bitter van smaak. Ingrediënten: water, mout (pils, Cara 120, chocolade), East Kent Golding hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 7,5% vol. - Inhoud: 33 cl. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Koel en donker bewaren. Statiegeld: 10 cent.



Delfts Dubbel Gerste Bier



Delfts Dubbel Gerste Bier



2013-2015



330,0 ml.



7,50 %



E09761



Gerstebier stamt uit 1880. Vele brouwerijen in Delft konden de grote investering voor het maken van ondergistend pils niet opbrengen en kwamen met een bovengistend alternatief: Gerstebier.

Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



Ingrediënten: water, pils- en munitmout, hallertau perle en saaz hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 4,5% vol. - Inhoud: 33 cl. Schenktemperatuur: 5-6 °C. Koel en donker bewaren. Statiegeld: 10 cent.



Delfts Gerste Bier



Smaakvol bier!



Delfts Gerste Bier



2013-2015



330,0 ml.



4,50 %



E09540





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Termijnste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 8 | 1 | 9 | 2 | 0 | 1 | 2 | 2 |

Brouwerijen in Delft konden rond 1880 de grote investering voor het maken van ondergistingend pils niet opbrengen en kwamen met een bovengistingend alternatief: Gerstebier.

Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Handellaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils- en munichmout, hallertau perle en saaz hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Schenkttemperatuur: 8-10 °C.
Koel en donker bewaren.
Alc. 4,5% vol.
EBC 8
EBU 25

8 717591 900597

Delfts Gerste Bier
Anno 1880

Alc. 4,5% Vol. 33 cl.

Smaakvol bier!

- Delfts Gerste Bier
- 2018-2022
- 330,0 ml.
- 4,50 %
- E09762
-

Termijnste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 6 | 1 | 7 | 1 | 8 | 1 | 9 | 1 |

Gebrouwen op basis van een recept uit 1300 en vernoemd naar het mengsel van verschillende kruiden dat in die tijd gebruikt werd om bier mee te brouwen: Gruyt.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Handellaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, haver, tarwevlok, hop, gist en kruiden.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Koel en donker bewaren.
Schenkttemperatuur: 8-10 °C.
Alc. 5,5% vol.
Inhoud: 33 cl.

8 717591 900412

Delfts Gruyt Bier
Anno 1300

Alc. 5,5% Vol. 33 cl.

Proef de middeleeuwen!

- Delfts Gruyt Bier
- 2016-2019
- 330,0 ml.
- 5,50 %
- E09763
-

Termijnste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 3 | 1 | 4 | 1 | 5 | 1 |

Gebrouwen op basis van een recept uit 1300 en vernoemd naar het mengsel van verschillende kruiden dat in die tijd gebruikt werd om bier mee te brouwen: Gruyt.

Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, haver, tarwevlok, hop, gist en kruiden.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Alc. 5,5% vol. - Inhoud: 33 cl.

Schenkttemperatuur: 8-10 °C.
Koel en donker bewaren.
Statiegeld: 10 cent.

8 717591 900412

Delfts Gruyt Bier

Proef de middeleeuwen!

- Delfts Gruyt Bier
- 2013-2015
- 330,0 ml.
- 5,50 %
- E09764
-



Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Terminste houdbaar tot: | f | m | a | m | j | j | a | s | o | n | d | 16 | 17 | 18

*Dit is Delft de derde stad,
vermaekelijk gelegen. Die Overvloeyt
van volck, van neering en van zegen.
Een Stadt daer welvaert is en die
haer leck're bieren met groote
menichte door Neerland kan
verlieren. Wat dunkt U, leser?
Heeft dat volck niet wel
gebrout? Dat's hare kassen sien
voor mout gepropt met gout?*

Ingrediënten:
water, amber en caramelmout,
Galena en Tettmang hop,
gist en kruiden. Inhoud: 33 cl.

Ongepasteuriseerd
Koel en donker bewaren.
Schenkttemperatuur: 8-10 °C

Gebrouwen door Brouwerij
Klein Duimpje te Hillegom,
i.s.m. Bierhistorie Delft
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

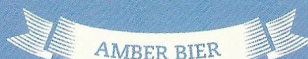


UNIEK HUISBIER



DELFTSE
KNOLLAERT

GEBROUWEN NAAR
EEN EEUWENOUDE
DELFTS RECEPT



Alc. 6% vol.



Delftse Knollaert Amber
Bier



2016-2018



330,0 ml.



6,00 %



E09765



Terminste houdbaar tot: | f | m | a | m | j | j | a | s | o | n | d | 18 | 19 | 20

*Dit is Delft de derde stad,
vermaekelijk gelegen. Die Overvloeyt
van volck, van neering en van zegen.
Een Stadt daer welvaert is en die
haer leck're bieren met groote
menichte door Neerland kan
verlieren. Wat dunkt U, leser?
Heeft dat volck niet wel
gebrout? Dat's hare kassen sien
voor mout gepropt met gout?*

Ingrediënten:
water, amber en caramelmout,
Galena en Tettmang hop,
gist en kruiden. Inhoud: 33 cl.

Ongepasteuriseerd
Koel en donker bewaren.
Schenkttemperatuur: 8-10 °C

Gebrouwen door Brouwerij
Klein Duimpje te Hillegom,
i.s.m. Bierhistorie Delft
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

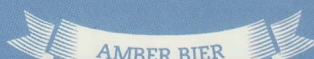


UNIEK HUISBIER



DELFTSE
KNOLLAERT

GEBROUWEN NAAR
EEN EEUWENOUDE
DELFTS RECEPT



Alc. 6% vol.



Delftse Knollaert Amber
Bier



2018-2020



330,0 ml.



6,00 %



E20168



Terminste houdbaar tot: | f | m | a | m | j | j | a | s | o | n | d | 16 | 17 | 18

*Onze Delftse Knollaert hebben
wij een jaar laten rijpen op
een eikenhouten Chardonnay
vat, alvorens het is gebotteld.
Dit heeft gezorgd voor een
heel bijzonder Sour bier,
die bij de liefhebbers goed
in de smaak zal vallen!*

Ingrediënten:
water, amber en caramelmout,
galena en Tettmang hop,
gist en kruiden.
Inhoud: 33 cl.

Ongepasteuriseerd
Koel en donker bewaren.
Schenkttemperatuur: 8-10 °C

Gebrouwen door Brouwerij
Klein Duimpje te Hillegom,
i.s.m. Bierhistorie Delft
Händellaan 299, 2625 SJ Delft



LIMITED EDITION



DELFTSE
KNOLLAERT
WHITE
OAK



Alc. 6% vol.



Delftse Knollaert Sour
Beer



2016-2018



330,0 ml.



6,00 %



E09766





Bierhistorie Delft



Delft



Nederland



52



Tenminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 5 | 1 | 6 | 1 | 7 | 1 | 8 |

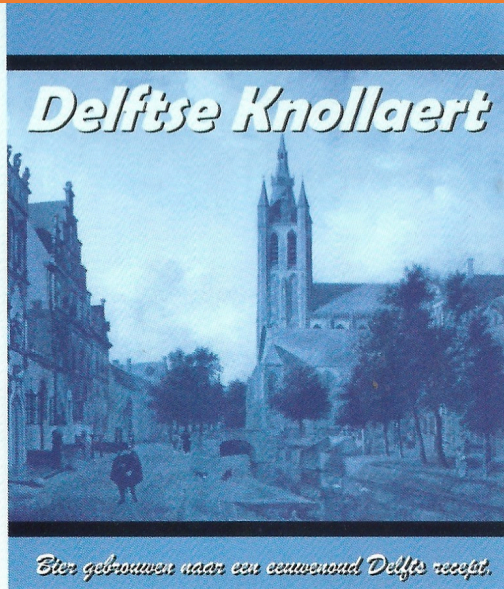
Dit 's Delft, de derde Stadt, vermaeckelijck gelegen, Die overvloeyt van volck, van neeringh en van zeegen, Een Stadt, daer welvaert is, en die haer leckre Bieren, Met groote menichte, door Neêrlant kan vertieren. Wat dunckt u Leser, heeft dat volck niet wel gebrouet, Dat s' hare kassen zien voor mout gepropt met gout?



Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom i.s.m. Bierhistorie Delft Händellaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, amber en caramelmout, Galena en Teltmang hop, gist en kruiden.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 8-10 °C. Alc. 6% vol. Inhoud: 33 cl. Statiegeld: € 0,10



Delftse Knollaert



2015-2018



330,0 ml.



6,00 %



E09767



Tenminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 4 | 1 | 5 | 1 | 6 |

Kuitbier werd voor het eerst rond 1340 in Delft gebrouwen. Naast gerstenmout, werd ook havermout gebruikt. Hiermee ontstond een bier dat veel lijkt op de hedendaagse bovengistende bieren.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

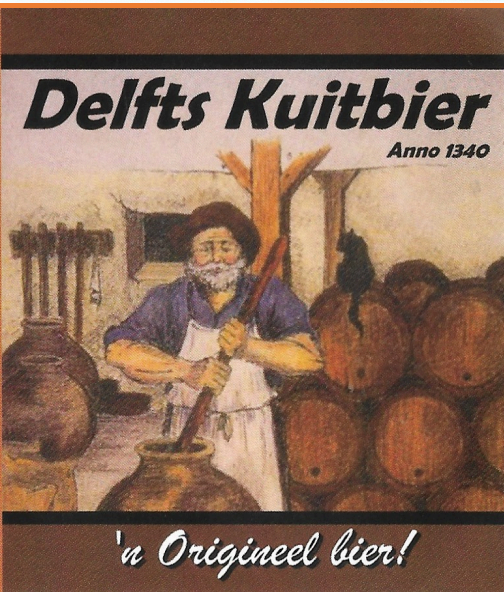


Ingrediënten: water, pils-, tarwe- en havermout, havervlokken, hallertau en saaz hop, gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 5,5% vol. - Inhoud: 33 cl.

Schenktemperatuur: 8-10 °C. Koel en donker bewaren. Statiegeld: 10 cent.



Delfts Kuitbier



2014-2016



330,0 ml.



5,50 %



E09768



Delfts Kuyte Bier



2009



330,0 ml.



8,50 %



E11670





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Terminste houdbaar tot einde: J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 |

Kuyte werd vroeger door verschillende brouwerijen in Delft gebrouwen en had een hoog alcohol percentage. Rond 1750 zwakte het af door opkomst van andere dranken.



Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl

Ingrediënten: water, pils-, chocolade- en tarwemout, hop, zoethout, donkere kandij, kruidnagel en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 8,5% vol. - Inhoud: 33 cl.
Schenkttemperatuur: 12-15 °C.
Koel en donker bewaren.
Statiegeld: 10 cent.


Delfts Kuyte Bier



2011-2013



330,0 ml.



8,50 %



E10096



Terminste houdbaar tot einde: J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 5 | 1 | 6 | 1 | 7 | 1 | 8 |

Kuyte werd vroeger door verschillende brouwerijen in Delft gebrouwen en had een hoog alcohol percentage. Rond 1750 zwakte het af door opkomst van andere dranken.



Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Handellaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils-, chocolade- en tarwemout, zoethout, donkere kandij, kruiden, kruidnagelmout, hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Schenkttemperatuur: 12-15 °C.
Koel en donker bewaren.
Alc. 8,5% vol. - 33 cl.
Statiegeld: € 0,10


Delfts Kuyte Bier



2015-2018



330,0 ml.



8,50 %



E09769




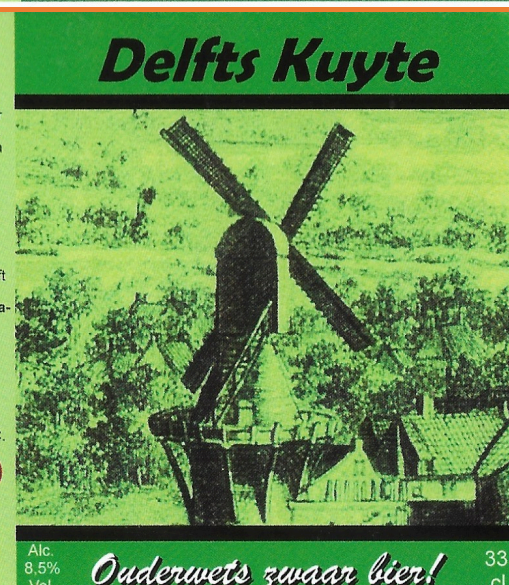
Terminste houdbaar tot einde: J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 8 | 1 | 9 | 2 | 0 | 2 | 1 |

Kuyte werd vroeger door verschillende brouwerijen in Delft gebrouwen en had een hoog alcohol percentage. Rond 1750 zwakte het af door opkomst van andere dranken. Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Handellaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils-, chocolade- en tarwemout, zoethout, kandij, kruiden, kruidnagelmout, hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Koel en donker bewaren.
Schenkttemperatuur: 12-15 °C.
Alc. 8,5% vol. - Inhoud: 33 cl.


Delfts Kuyte



2018-2021



330,0 ml.



8,50 %



E09770





Bierhistorie Delft

Delft


Nederland

52



Kuyte werd vroeger door verschillende brouwerijen in Delft gebrouwen en had een hoog alcohol percentage. Rond 1750 zwakte het af door opkomst van andere dranken.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:




www.bierhistoriedelft.nl


Ingrediënten: water, pils-, chocolade- en tarwemout, hop, zoethout, donkere kandij, kruidnagel en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 8,5% vol. - Inhoud: 33 cl.
Schenktemperatuur: 12-15 °C.
Koel en donker bewaren.
Statiegeld: 10 cent.



8 717591 900443



Delfts Kuyte Bier

Winterse warmte!



Delfts Kuyte



330,0 ml.




8,50 %



E09771



www.bierhistoriedelft.nl



DELFTSE LUYKS BIER

Oude tijden herleven

Gebrouwen door: Huisbrouwerij Kleinduimpje Hillegom

Alc. 7%
Inhoud 33 Cl.
ten minste houdbaar tot einde 09.10.11.12



Delfts Luyks Bier



330,0 ml.



7,00 %




E10088



Het recept van dit bier is gebaseerd op een bier uit 1815 dat gebrouwen werd door een brouwerij aan de Voorstraat in Delft onder de naam: Luyks. En bevatte toen ook bessen.


Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



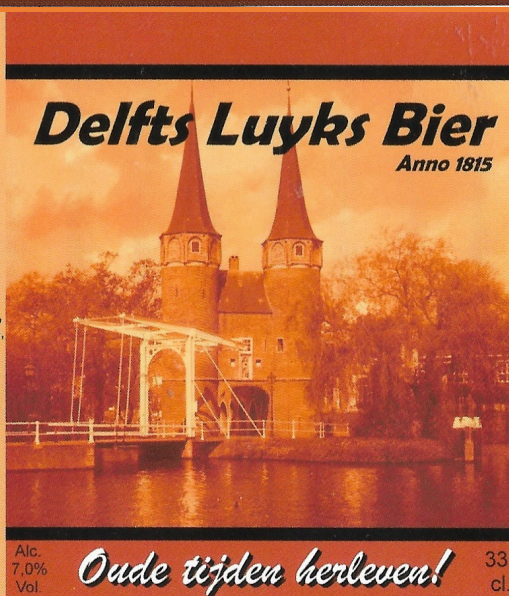
www.bierhistoriedelft.nl
Händelliaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils-, chocolademout, rietsuiker, hop, jeneverbes en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Koel en donker bewaren.
Schenktemperatuur: 5-6 °C.
Alc. 7,0% vol.
Inhoud: 33 cl.
Statiegeld: € 0,10.



8 717591 900436



Delfts Luyks Bier
Anno 1815

Oude tijden herleven!

Alc. 7,0% Vol. 33 cl.



Delfts Luyks Bier



2015-2018



330,0 ml.



7,00 %



E09772





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Het recept van dit bier is gebaseerd op een bier uit 1815 dat gebrouwen werd door een brouwerij aan de Voorstraat in Delft onder de naam: Luyks. Het bier bevatte ook bessen; waarschijnlijk jeneverbessen.

Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



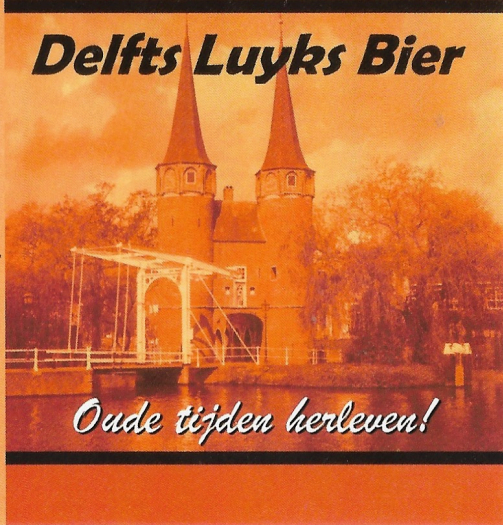
Ingrediënten: water, pils-, cara- en chocolademout, rietsuiker, hop, jeneverbes en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 7,0% vol. - Inhoud: 33 cl. Schenktemperatuur: 5-6 °C. Koel en donker bewaren. Statiegeld: 10 cent.



Delfts Luyks Bier



Delfts Luyks Bier



2013-2015



330,0 ml.



7,00 %



E09773



DELFTSE MUESELARE BIER



Gebrouwen door: Huisbrouwerij Kleinduimpje Hillegom



Delfts Mueselare Bier



2008



330,0 ml.



7,50 %



E10113



DELFTSE MUESELARE BIER



Gebrouwen door: Huisbrouwerij Kleinduimpje Hillegom



Delfts Mueselare Bier



2009



330,0 ml.



7,50 %



E11669





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Delfts Mueselare Bier



2009-2012



330,0 ml.



7,50 %



E10126



Tenniste houdbaar tot einde: 131114151

Mueselare was een biersoort die rond 1550 door vier Delftse brouwerijen werd gebrouwen, exclusief voor de export naar Middelburg in Zeeland. Het was voor die tijd een zwaar bier.

Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl

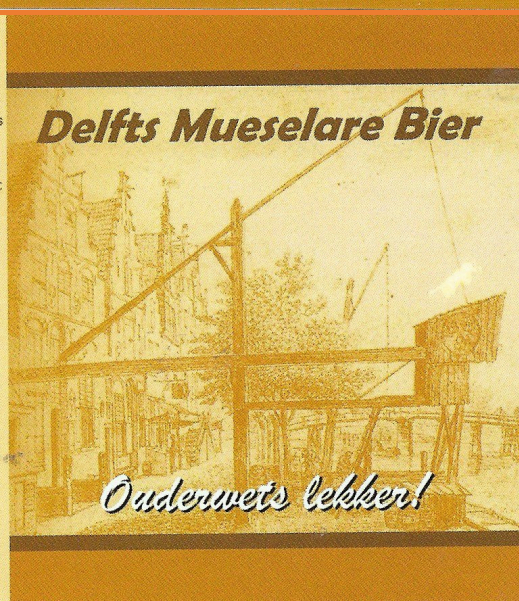
Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, hop, gist en kruiden.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Aic. 7,5% vol. - Inhoud: 33 cl.

Schenkttemperatuur: 10-12 °C.
Koel en donker bewaren.
Statiegeld: 10 cent.

8 717591 900405



Delfts Mueselare Bier



2013-2015



330,0 ml.



7,50 %



E10107



Tenniste houdbaar tot einde: 131120121

Mueselare was een biersoort die rond 1550 door vier Delftse brouwerijen werd gebrouwen, exclusief voor de export naar Middelburg in Zeeland. Het was voor die tijd een zwaar bier.

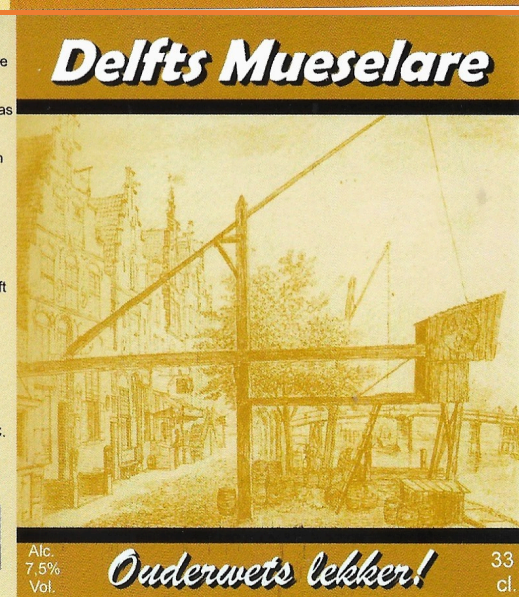
Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, hop, gist en kruiden.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Koel en donker bewaren.
Schenkttemperatuur: 10-12 °C.
Aic. 7,5% vol. Inhoud: 33 cl.

8 717591 900405



Delfts Mueselare Bier



2019-2023



330,0 ml.



7,50 %



E09775





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Terminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 1 | 6 | 1 | 7 | 1 |

Mueselare was een biersoort die rond 1550 door vier Delftse brouwerijen werd gebrouwen, exclusief voor de export naar Middelburg in Zeeland. Het was voor die tijd een zwaar bier.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, hop, kruiden en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 7,5% vol. - Inhoud: 33 cl.

Schenkttemperatuur: 10-12 °C. Koel en donker bewaren. Statiegeld: 10 cent.

Delfts Mueselare Bier
Anno 1550

Ouderwets lekker!



Delfts Mueselare Bier



2014-2017



330,0 ml.



7,50 %



E09774



Terminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 6 | 1 | 7 | 1 | 9 | 1 |

Mueselare was een biersoort die rond 1550 door vier Delftse brouwerijen werd gebrouwen, exclusief voor de export naar Middelburg in Zeeland. De bieren waren in die tijd donker van kleur, maar dit bier was licht van kleur. Het was voor die tijd een zwaar bier.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, hop, gist en kruiden.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Alc. 7,5% vol. Inhoud: 75 cl.

Delfts Mueselare Bier
Anno 1550

Ouderwets lekker!

Alc. 7,5% Vol. 75 cl.



Delfts Mueselare Bier



2016-2019



750,0 ml.



7,50 %



E09776



Terminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 1 | 2 | 1 | 3 | 1 | 4 |

Dit bier is rond 1870 oorspronkelijk gebrouwen door Bierbrouwerij De Gekroonde P, voorheen A, van Berckel & Zoon te Delft. Deze brouwerij is gesloten in 1922.

Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl

Delfts Pharao bier is vol van smaak en iets moutbitterig in de afdronk. Ingrediënten: water, (pils, Cara en en zwarte) mout, hop, Lieve Vrouw Bedstro, honing en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 5,0% vol. - Inhoud: 33 cl. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Koel en donker bewaren. Statiegeld: 10 cent.

Delfts Pharao Bier



Delfts Pharao Bier



2012-2014



330,0 ml.



5,00 %



E09777





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Dit bier is rond 1870 oorspronkelijk gebrouwen door Bierbrouwerij De Gekroonde P. voorheen A. van Berckel & Zoon te Delft. Deze brouwerij is gesloten in 1922.

Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



Het Delfts Pharao bier is vol van smaak en iets moutbitterig in de afdrank.
Ingrediënten: water, mout (pils, Cara en zwarte), hop, Lieve Vrouw Bedstro, honing en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Alc. 5,0% vol. - Inhoud: 33 cl.
Schenktemperatuur: 10-12 °C.
Koel en donker bewaren.
Statiegeld: 10 cent.

Gebrouwen ter gelegenheid van de 3e Delftse Bierhistorische Dagen (11/12 september 2010)

Delfts Pharao Bier



Delfts Pharao Bier



2011-2013



330,0 ml.



5,00 %



E09778



Dit bier is rond 1870 oorspronkelijk gebrouwen door Bierbrouwerij De Gekroonde P. voorheen A. van Berckel & Zoon te Delft. Deze brouwerij is gesloten in 1922.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



Delfts Pharao bier is vol van smaak en iets moutbitterig in de afdrank.

Ingrediënten: water, pils, Cara en zwarte mout, Lieve Vrouw Bedstro, honing, hop en gist.
Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.

Schenktemperatuur: 10-12 °C.
Alc. 5,0% vol. - Inhoud: 33 cl.
Statiegeld: € 0,10



Delfts Pharao Bier



33 cl.
Alc. 5,0% Vol.



Delfts Pharao Bier



2015-2018



330,0 ml.



5,00 %



E09779



Een licht bier, gebrouwen zoals het eeuwen geleden ook gebrouwen werd. Afgebeeld het VOC schip Delft (1793-1797). Eerste kapitein was Jan Haringman.

Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:



Ingrediënten: water, pils- pale-munich-, amber, en black mout, magnum en cascade hop, kandij en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Schenktemperatuur: 8-10 °C.
Koel en donker bewaren.

Alc. 3,6% vol.
EBC 50
EBU 68



Delfts Scheepsbier



Alc. 3,6% Vol.

Op een behouden vaart!

33 cl.



Delfts Scheepsbier



2018-2022



330,0 ml.



3,60 %



E09780



Terminste houdbaar tot einde: J J F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |



Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Voor het eerst gebrouwen in 2012 voor het 5 jarig bestaan van Bierhistorie Delft van bierhistoricus Aad van der Hoeven. Het is een zwarte kleurig bier, met een enigszins bittere smaak Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:



www.bierhistoriedelft.nl
Händellään 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils-, pale, Cara 120, amber en chocolade mout, challenger en saazhop, koffie en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Alc. 5,5% vol. Inhoud: 33 cl.



8 717591 900573

Delfts VOC Stout



Alc. 5,5% Vol. *'t Prachtig Bier!* 33 cl.



Delfts VOC Stout



2018-2021



330,0 ml.



5,50 %



E09781



Zwaar blond bier met Gagel. Dit bier dank zijn naam aan de molen in Delft die eeuwen geleden met zoveel kracht vers water de gracht in pompte, dat er een sterke en gevaarlijke stroming ontstond. Dit water werd o.a. gebruikt voor het brouwen van bier. Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



www.bierhistoriedelft.nl
Händellään 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, Challenger- en Saazhop, Gagel en gist. Ongefilterd, ongepasteuriseerd en nagisting op de fles. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Koel en donker bewaren. Alc. 7,5% vol. EBC 10 EBU 18



8 717591 900467

Duyvelsgat



Zwaar blond bier - Gebrouwen tgv het 10 jarig bestaan van Bierhistorie Delft. - Alc.7,5% vol. - Inhoud 33 cl.



Duyvelsgat



2017-2020



330,0 ml.



7,50 %



E20169



Goudkleurig bier gebrouwen ter gelegenheid van het Nederlands themajaar 2019: De Gouden Eeuw. Afgebeeld: "De oude bierdrinker" van David Teniers (II) (1640-1660).

Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:



www.bierhistoriedelft.nl
Händellään 299, 2625 SJ Delft

Ingrediënten: water, pils-munich en melanoidinmout Hallertau en Tettanghop en gist. Ondergistend, ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Schenktemperatuur: 6-8 °C. Koel en donker bewaren. Alc. 6,0% vol. EBC 13,5 EBU 28



8 717591 900610

Het Gouden Vocht



Alc. 6,0% Vol. *Beleef de Gouden Eeuw!* 33 cl.



Het Gouden Vocht



2019-2023



330,0 ml.



6,00 %



E09782





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Handellaan 299, 2625 SJ Delft

In opdracht van uw Topslijter:
Slijterij Berkhout
Kon. Julianaplein 9
2635 HD Den Hoorn
tel. (015) 26 14 635

Ingrediënten: water, pils- en munichmout, hallertau perle en saaz, hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 8-10 °C. Alc. 4,5% vol. Inhoud: 33 cl.

GLASBANK

8 717591 900597

Midden Delflands Gerste Bier

Alc. 4,5% Vol. **Bier gebrouwen voor alle mensen die Midden Delfland een warm hart toedragen.** 33 cl.



Midden Delfslands Gerste Bier



2020-2023



330,0 ml.



4,50 %



E09783



Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Handellaan 299, 2625 SJ Delft

In opdracht van uw Topslijter:
Slijterij Berkhout
Kon. Julianaplein 9
2635 HD Den Hoorn
tel. (015) 26 14 635

Ingrediënten: water, pils- en munichmout, hallertau perle en saaz, hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 8-10 °C. Alc. 4,5% vol. Inhoud: 33 cl.

GLASBANK

8 717591 900597

Midden Delflands Gerste Bier

Alc. 4,5% Vol. **Bier gebrouwen voor alle mensen die Midden Delfland een warm hart toedragen.** 33 cl.



Midden Delfslands Gerste Bier



2016-2019



330,0 ml.



4,50 %



E09784



Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Handellaan 299, 2625 SJ Delft

In opdracht van uw Topslijter:
Slijterij Berkhout
Kon. Julianaplein 9
2635 HD Den Hoorn
tel. (015) 26 14 635

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, coriander, hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Alc. 8,0% Vol. Inhoud: 33 cl.

GLASBANK

8 717591 900405

Midden Delflands Tripel

Alc. 8,0% Vol. **Bier gebrouwen voor alle mensen die Midden Delfland een warm hart toedragen.** 33 cl.



Midden Delfslands Tripel



2017-2020



330,0 ml.



8,00 %



E09785





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

In opdracht van uw Topslijter:
Slijterij Berkhout
Kon. Julianaplein 9
2635 HD Den Hoorn
tel. (015) 26 14 635

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, hallertau en saaz hop, tarwevlokken en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 6-8 °C. Alc. 5,5% vol. Inhoud: 33 cl.

8 717591 900412

Alc. 5,5% Vol. **Bier gebrouwen voor alle mensen die Midden Delfland een warm hart toedragen.** 33 cl.

Midden Delflands Witbier



Midden Delfslands Witbier



2016-2019



330,0 ml.



5,50 %



E09786



Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:

BIERHISTORIE DELFT
www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

In opdracht van uw Topslijter:
Slijterij Berkhout
Kon. Julianaplein 9
2635 HD Den Hoorn
tel. (015) 26 14 635

Ingrediënten: water, pils- en tarwemout, hallertau en saaz hop, tarwevlokken en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 6-8 °C. Alc. 5,5% vol. Inhoud: 33 cl.

8 717591 900412

Alc. 5,5% Vol. **Bier gebrouwen voor alle mensen die Midden Delfland een warm hart toedragen.** 33 cl.

Midden Delflands Witbier



Midden Delfslands Witbier



2019-2022



330,0 ml.



5,50 %



E20170



Terniinste houdbaar tot: | f | m | a | m | j | j | a | s | o | n | d | 16 | 17 | 18

Dit lustrumbier is een IPA met een singlehop (Simcoe) uit de USA en wordt gedry-hopped waardoor het zijn unieke bitterheid heeft gekregen met tinten van pijnboom, passievrucht en grapefruit.

Ingrediënten: water, munichmout, carared, suiker, simcoe hop (dry-hopped) ebc 20, ebu 70
Inhoud: 33 cl.
Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 8-10 °C

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom, i.s.m. Bierhistorie Delft Händellaan 299, 2625 SJ Delft

JUBILEUM BIER

STADS KOFFY HUIS
50 JAAR

IPA

Alc. 7% vol.

Stads Koffy Huis 50 jaar Ipa



2016-2018



330,0 ml.



7,00 %



E09787





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Terminste houdbaar tot: 11/11/2019

Dit lustrumbier is een IPA met een singlehop (Simcoe) uit de USA en wordt gedry-hopped waardoor het zijn unieke bitterheid heeft gekregen met tinten van pijnboom, passievrucht en grapefruit.

Ingrediënten:
water, munichmout, carared, suiker, simcoe-hop (dry-hopped) abc 20, ebu 70
Inhoud: 33 cl.
Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles.
Koel en donker bewaren.
Schenkttemperatuur: 8-10 °C

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom, i.s.m. Bierhistorie Delft
Händellaan 299, 2625 SJ Delft



JUBILEUM BIER



STADS
KOFFY
HUIS
50 JAAR



Alc. 7% vol.



Stads Koffy Huis 50 jaar
Ipa



2018-2020



330,0 ml.



7,00 %



E09788



Terminste houdbaar tot einde: Best before end: 03/09/19 12/2017 (p/n) 2019

'Het straatje' van Vermeer

In 2016 na 320 jaar terug in Delft. Van maart tot juli te bezichtigen in Museum Prinsenhof Delft.

Dit bier is gebrouwen door: Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor Bierhistorie Delft, Händellaan 299, 2625 SJ Delft, www.bierhistoriedelft.nl, info@bierhistoriedelft.nl, in opdracht van Hotel Johannes Vermeer, Molslaan 18-22, 2611 RM Delft, 015-2126466, www.hotelvermeer.nl.

Ingrediënten: water, gerstemout hallertau perle en saaz hop en gist.

Ongepasteuriseerd en met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren.
Alc. 4,5% vol.
Inhoud: 33 cl.
Schenkttemp. 8-10 °C.



'The Little Street' by Vermeer

In 2016, back in Delft after 320 years. From March till July the painting is exhibited at Museum Prinsenhof Delft.

Brewed in the Netherlands by: Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom for Beer History Delft, Händellaan 299, 2625 SJ Delft, www.bierhistoriedelft.nl, info@bierhistoriedelft.nl for Hotel Johannes Vermeer, Molslaan 18-22, 2611 RM Delft, the Netherlands, 015-2126466, www.hotelvermeer.nl.

Ingredients: water, barley hallertau perle and saaze hops, and years.

Not pasteurized and re-ferments in the bottle. Alc. 4.5% vol. Content: 11 fl oz. Best served at 46-50 °F.

Vermeer Gerste Bier Meer



Vermeer Gerste Bier



2017-2019



330,0 ml.



4,50 %



E09789



Vermeer Gruyt



2011-2013



11,0 fl



5,50 %



E11671



Terminste houdbaar tot einde: Best before end: 02/09/19 12/2011 (2013) 2013

Gebrouwen door: Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom in opdracht van Bierhistorie Delft, www.bierhistoriedelft.nl, info@bierhistoriedelft.nl voor Stichting Vermeer Centrum Delft, Voldersgracht 21, 2611 EV Delft, www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl.

Gebrouwen op basis van een recept uit 1300. Vernoemd naar het mengsel van verschillende kruiden dat in die tijd gebruikt werd om bier te brouwen: Gruyt.

Afgebeeld: 'Meisje met de rode hoed', geschilderd door Johannes Vermeer in 1665-1667 (23,2 x 18,1 cm).

Ingrediënten: water, tarwemout, haver, hop, gist en gruyt (diverse kruiden).
Ongepasteuriseerd en nagisting op fles.
Alcohol 5,5% vol. Inhoud 33 cl.
Schenkttemperatuur: 9-5 °C.



Brewed by Klein Duimpje, the Netherlands for Beer History Delft, www.bierhistoriedelft.nl for Stichting Vermeer Centre Delft Voldersgracht 21, Delft, the Netherlands www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl.

Brewed based on a recipe from 1300. Named after a mix of herbs used at that time to brew beer: Gruyt.

Picture of "Girl with a Red Hat", painted by Johannes Vermeer c. 1665-1667 (9 1/8 x 7 1/8 inch).

Ingredients: water, wheat, oats, hops, yeast and gruyt (different herbs).
Not pasteurized and re-ferments in the bottle. Alcohol 5.5% vol. Content: 11 fl oz. Best served at 37-41 °F.

Vermeer Gruyt Bier Meer



Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door Bierhistorie Delft, Handellaan 299, 2625 SJ Delft, www.bierhistoriedelft.nl, info@bierhistoriedelft.nl voor Stichting Vermeer Centrum Delft, Voldersgracht 21, 2611 EV Delft, www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Gebrouwen op basis van een recept uit 1300. Vernoemd naar het mengsel van verschillende kruiden dat in die tijd gebruikt werd om bier te brouwen: Gruyt.

Afgebeeld: "Meisje met de rode hoed", geschilderd door Johannes Vermeer in 1665-1667 (23,2 x 18,1 cm).

Ingrediënten: water, tarwemout, haver, hop, gist en gruyt (diverse kruiden). Ongepasteuriseerd en nagisting op fles. Alcohol 5,5% vol. Inhoud 33 cl. Schenktemperatuur 3-5 °C.



Brewed at Brouwerij Klein Duimpje in Hillegom by Beer History Delft, www.bierhistoriedelft.nl Handellaan 299, 2625 SJ Delft for Stichting Vermeer Centre Delft Voldersgracht 21, Delft, the Netherlands. www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Brewed based on a recipe from 1330. Named after a mix of herbs used at that time to brew beer: Gruyt.

Picture of "Girl with a Red Hat", painted by Johannes Vermeer c. 1665-1667 (9 1/8 x 7 1/8 inch).

Ingredients: water, wheat, oats, hops yeast and gruyt (different herbs). Not pasteurized and re-ferments in the bottle. Alcohol 5,5% vol. Content: 11 fl oz. Best served at 37-41 °F.



Vermeer Gruyt

Meer



Vermeer Gruyt



2019-2021



330,0 ml.



5,50 %



E09790



Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom in opdracht van Bierhistorie Delft, www.bierhistoriedelft.nl, info@bierhistoriedelft.nl voor Stichting Vermeer Centrum Delft, Voldersgracht 21, 2611 EV Delft, www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Gebrouwen op basis van een recept uit 1300. Vernoemd naar het mengsel van verschillende kruiden dat in die tijd gebruikt werd om bier te brouwen: Gruyt.

Afgebeeld: "Meisje met de rode hoed", geschilderd door Johannes Vermeer in 1665-1667 (23,2 x 18,1 cm).

Ingrediënten: water, tarwemout, haver, hop, gist en gruyt (diverse kruiden). Ongepasteuriseerd en nagisting op fles. Alcohol 5,5% vol. Inhoud 33 cl. Schenktemperatuur 3-5 °C.



Brewed by Klein Duimpje, the Netherlands for Beer History Delft, www.bierhistoriedelft.nl Handellaan 299, 2625 SJ Delft for Stichting Vermeer Centre Delft Voldersgracht 21, Delft, the Netherlands. www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Brewed based on a recipe from 1330. Named after a mix of herbs used at that time to brew beer: Gruyt.

Picture of "Girl with a Red Hat", painted by Johannes Vermeer c. 1665-1667 (9 1/8 x 7 1/8 inch).

Ingredients: water, wheat, oats, hops yeast and gruyt (different herbs). Not pasteurized and re-ferments in the bottle. Alcohol 5,5% vol. Content: 11 fl oz. Best served at 37-41 °F.



Vermeer Gruyt Bier

Meer



Vermeer Gruyt Bier



2012-2014



330,0 ml.



5,50 %



E09007



Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom in opdracht van Bierhistorie Delft, www.bierhistoriedelft.nl, info@bierhistoriedelft.nl voor Stichting Vermeer Centrum Delft, Voldersgracht 21, 2611 EV Delft, www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Tripelachtig bier. Vernoemd naar het bier wat rond 1550 gebrouwen werd in Delft door verschillende brouwers voor de export naar de overige Nederlanden.

Afgebeeld: "Het Melkmeisje", geschilderd door Johannes Vermeer in 1658-1661 (45,5 x 41 cm).

Ingrediënten: water, mout, hop, gist en diverse kruiden. Ongepasteuriseerd en nagisting op fles. Alcohol 7,5% vol. Inhoud: 33 cl. Schenktemperatuur 12-15 °C.



Brewed by Klein Duimpje, the Netherlands for Beer History Delft, www.bierhistoriedelft.nl Handellaan 299, 2625 SJ Delft for Stichting Vermeer Centre Delft Voldersgracht 21, Delft, the Netherlands. www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Triple beer. Named after a beer brewed around 1550 in Delft by different brewers for export to the rest of the Netherlands.

Picture of "The Milkmaid", painted by Johannes Vermeer c. 1658-1661 (17 7/8 x 16 1/8 in).

Ingredients: water, barley, hops, yeast and different herbs. Not pasteurized and re-ferments in the bottle. Alcohol 7,5% vol. Content: 11 fl oz. Best served at 54-59 °F.



Vermeer Mueselare Bier

Meer



Vermeer Mueselare Bier



2011-2013



11,0 fl



7,50 %



E11668





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Gebrouwen door Huisbrouwerij Klein Duimpje te Hillegom in opdracht van Bierhistorie Delft, www.bierhistoriedelft.nl, info@bierhistoriedelft.nl voor Stichting Vermeer Centrum Delft, Voldersgracht 21, 2611 EV Delft, www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Tripelachtig bier. Vernoemd naar het bier wat rond 1550 gebrouwen werd in Delft door verschillende brouwers voor de export naar de overige Nederlanden.

Afgebeeld: "Het Melkmeisje", geschilderd door Johannes Vermeer in 1658-1661 (45,5 x 41 cm).

Ingrediënten: water, mout, hop, gist en diverse kruiden. Ongepasteuriseerd en nagisting op fles. Alcohol 7,5% vol. Inhoud: 33 cl. Schenktemperatuur 12-15 °C.

Brewed by Klein Duimpje, the Netherlands for Beer History Delft, www.bierhistoriedelft.nl for Stichting Vermeer Centre Delft, Voldersgracht 21, Delft, the Netherlands, www.vermeerdelft.nl, info@vermeerdelft.nl

Triple beer. Named after a beer brewed around 1550 in Delft by different brewers for export to the rest of the Netherlands.

Picture of "The Milkmaid", painted by Johannes Vermeer c. 1658-1661 (17 7/8 x 16 1/8 in).

Ingredients: water, barley, hops, yeast and different herbs. Not pasteurized and re-ferments in the bottle. Alcohol 7.5% vol. Content: 11 fl oz. Best served at 54-59 °F.

BIERHISTORIE DELFT Vermeer Mueselare Bier **Meer**



Vermeer Mueselare Bier



2013-2015



330,0 ml.



7,50 %



E09791



De Zoen van Delft (zoen betekent hier verzoening) was een vredesverdrag tussen Jacoba van Beieren en hertog Filips van Bourgondië met zijn Kabeljauwse aanhang en maakte op 3 juli 1428 een voorlopig einde aan de Hoekse en Kabeljauwse twisten.

Blond bier met een kruidige, aromatische smaaksensatie door het gebruik van gagel. Gagel werd vroeger veel gebruikt in bier, voordat hop ontdekt werd.

Gebrouwen door: Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor Bierhistorie Delft.

BIERHISTORIE DELFT

Ingrediënten: water, gerstemout, hop, gagel en gist. Ongefilterd en ongepasteuriseerd.

Alc. 8,5% vol. - Inhoud: 33 cl. Statiegeld: 10 cent.

Schenktemperatuur: 8-10 °C. Koel en donker bewaren.

Toen van Delft 2013

alc. 8,5% vol. - 33 cl. Blond Bier



Verzoeningsbier Zoen van Delft 2013



2014-2015



330,0 ml.



8,50 %



E09632



De Zoen van Delft (zoen betekent hier verzoening) was een vredesverdrag tussen Jacoba van Beieren en hertog Filips van Bourgondië met zijn Kabeljauwse aanhang en maakte op 3 juli 1428 een voorlopig einde aan de Hoekse en Kabeljauwse twisten.

Gebrouwen door: Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor Bierhistorie Delft.

BIERHISTORIE DELFT

Donker bier met Rogge. Ingrediënten: Water, Pilsnoot, Cara120, Choc800, Roggemout, Simcoehop en gist. Ongefilterd en ongepasteuriseerd.

Alc. 6,5% vol. - Inhoud: 33 cl. Statiegeld: 10 cent. Schenktemperatuur: 8-10 °C. Koel en donker bewaren.

8 717591 900702

Toen van Delft 2014

Verzoeningsbier



Verzoeningsbier Zoen van Delft 2014



2015-2016



330,0 ml.



6,50 %



E09792





Bierhistorie Delft

Delft

Nederland

52



Terminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | 16 | 17 | 18 |

De Zoen van Delft (zoen betekent hier verzoening) was een vredesverdrag tussen Jacoba van Beieren en hertog Filips van Bourgondië met zijn Kabeljauwse aanhang en maakte op 3 juli 1428 een voorlopig einde aan de Hoekse en Kabeljauwse twisten.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



BIERHISTORIE DELFT

www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

Blond Bier met Spelt.
Ingrediënten: water, **pils**mout, **tarwemout**, spelt, Hallertau, Mittelfruh en Cascade hop, en gist. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 10-12 °C Ongefilterd en ongepasteuriseerd. Nagisting op fles. Alc. 5% vol. Inhoud: 33 cl.



8 717591 900702



Verzoeningsbier Zoen van Delft 2015



2016-2017



330,0 ml.



6,50 %



E09792



Terminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | 16 | 17 | 18 |

De Zoen van Delft (zoen betekent hier verzoening) was een vredesverdrag tussen Jacoba van Beieren en hertog Filips van Bourgondië met zijn Kabeljauwse aanhang en maakte op 3 juli 1428 een voorlopig einde aan de Hoekse en Kabeljauwse twisten.

Gebrouwen door Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom voor:



BIERHISTORIE DELFT

www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

Zwaar Blond Bier met Rogge.
Ingrediënten: water, **pils**-, **Cara 60**, **tarwe**- en **roggemout**, Brewers Gold en Saaz hop, en gist. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 10-12 °C Ongefilterd en ongepasteuriseerd. Nagisting op fles. Alc. 8,0% vol. Inhoud: 33 cl.



8 717591 900702



Verzoeningsbier Zoen van Delft 2016



2016-2018



330,0 ml.



6,50 %



E09794



Terminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | 18 | 19 | 20 |

De Zoen van Delft (zoen betekent hier verzoening) was een vredesverdrag tussen Jacoba van Beieren en hertog Filips van Bourgondië met zijn Kabeljauwse aanhang en maakte op 3 juli 1428 een voorlopig einde aan de Hoekse en Kabeljauwse twisten.

Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:



www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

Fris amberkleurig bier met Gagel.
Ingrediënten: water, **pils**mout, **Munichmout**, Gagel, hop en gist. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 10-12 °C Ongefilterd en ongepasteuriseerd. Nagisting op fles. Alc. 7,0% vol. Inhoud: 33 cl.



8 717591 900467



Verzoeningsbier Zoen van Delft 2017



2018-2020



330,0 ml.



6,50 %



E09795





Bierhistorie Delft



Delft



Nederland



52



Terminste houdbaar tot einde: | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | 20 | 21 | 22 |

De Zoen van Delft (zoen betekent hier verzoening) was een vredesverdrag tussen Jacoba van Beieren en hertog Filips van Bourgondië met zijn Kabeljauwse aanhang en maakte op 3 juli 1428 een voorlopig einde aan de Hoekse en Kabeljauwse twisten.

Gebrouwen bij Brouwerij Klein Duimpje te Hillegom door:



BIERHISTORIE DELFT

www.bierhistoriedelft.nl
Händellaan 299, 2625 SJ Delft

Alt bier. Ingrediënten: water, Pils-, Muncic-, Cara120 en Chocomout, Hallertau Mittelfruh en Tetnanghop en gist. Koel en donker bewaren. Schenktemperatuur: 10-12 °C. Ongefilterd en ongepasteuriseerd. Nagisting op fles. EBC: 47 EBU: 40 Inhoud: 33 cl.



8 717591 900467



Verzoeningsbier Zoen van Delft 2019



2020-2022



330,0 ml.



6,50 %



E09796

