

# BBQ & BEER PAIRING

Speciaalbier is veelzijdiger qua smaak dan wijn. De basissmaken in eten komen namelijk ook in bier voor. Dit zijn zoet, zout, bitter en umami. Bier heeft ook alcohol dat mede ook zorgt voor zoetheid en koolzuur dat zorgt voor een vullend mondgevoel. Speciaalbier is daarom prachtig te combineren met gerechten. Bij alle combinaties die je maakt zijn de bereidingswijze en de begeleidende saus net zo belangrijk als de keuze voor je gerecht en basisingrediënten.

## Succesvolle combinaties hebben twee regels:

- 1 De basissmaken moeten met elkaar overeenkomen of bij elkaar passen
- 2 De intensiteiten moeten overeenkomen

### Combinaties met vis

**Wit** en **Weizen** zijn mooie begeleiders van vis en schaaldieren. Ze zijn zacht van smaak, wat de zachte smaak van vis ten goede komt.

**Saisons** gaan weer erg mooi bij vette vis. Een saison heeft meer body in vergelijking met een **witbier**.

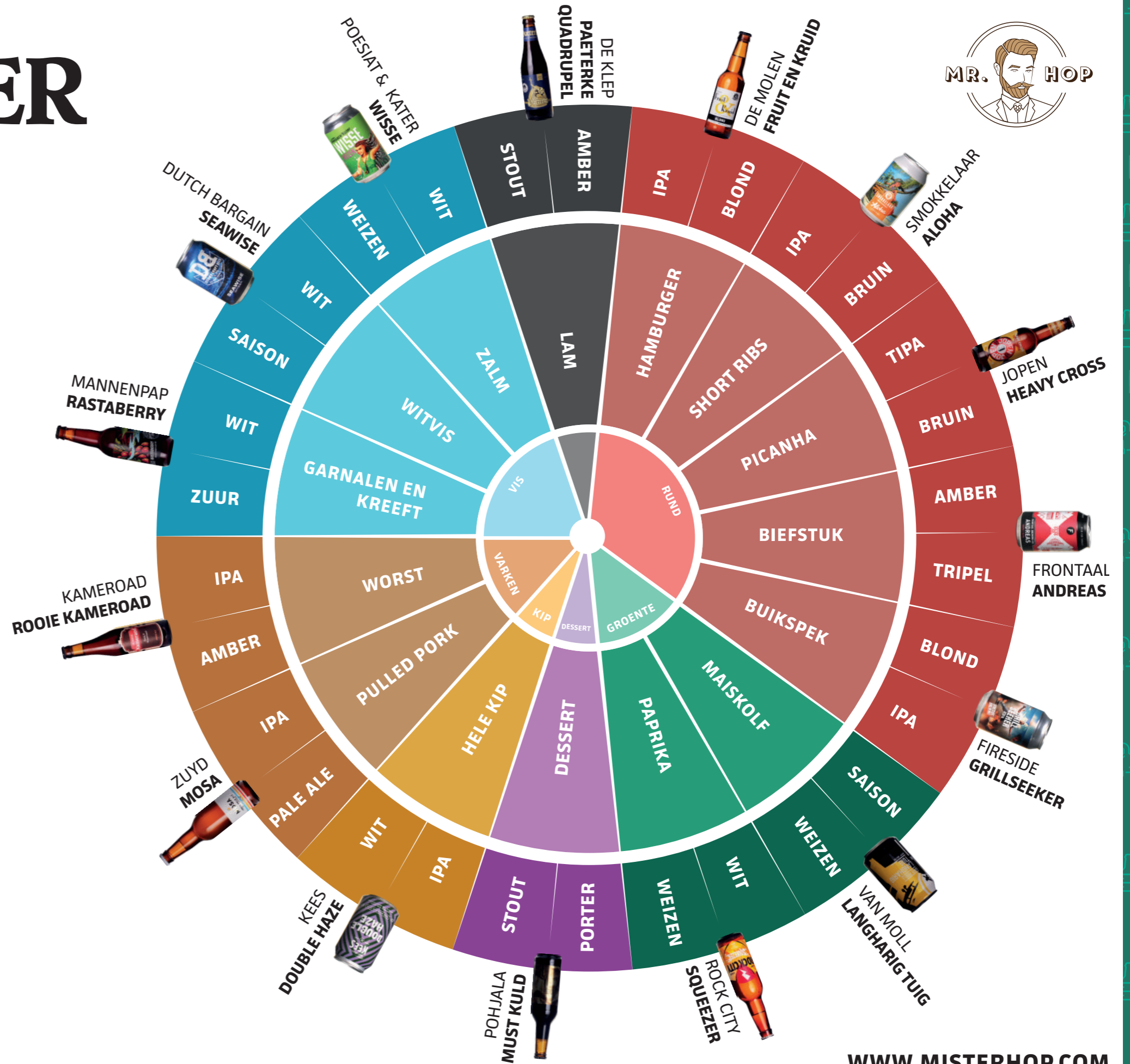
### Combinaties met vlees

Krachtige bieren kunnen de sterke zout-, rook- en vetmaken in die in vlees te vinden is opheffen. Denk bijvoorbeeld aan een lam met een **stout** of picanha met een **bruin** bier.

### Combinaties met kip

Voor gevogelte zijn er leuke combinaties met **tripels** en **IPA's**.

Als laatste is de bereidingswijze essentieel. Een gerookte vis zal veel anders smaken dan een gebakken vis. Pas hierbij je bieren dan ook op aan. Een gerecht wat gerookt is, gaat goed samen met een bier dat rokerige smaken bevat.



## Fruit & Kruid

De Molen

BLOND KIP VARKEN

Mr. Hop tip: Hamburger



Fruutig én kruidig. Het kruidige sluit aan bij de burger die vaak al een kruidenmengsel bevat, en het fruitige contrasteert met het rokerige van de burger. Best of both worlds. De Molen is een brouwerij die we al sinds jaar en dag verkopen. Een van de grootste Nederlandse brouwerijen met gave afwisselende bieren.

## Aloha

Smokkelaar

NEIPA VARKEN RUND

Mr. Hop tip: Short Ribs



Tropisch en zacht. Dat zijn de kenmerken van de Aloha. Samen met sappige Short Ribs geeft het bier een aanvulling op de zoete, volle en kruidige smaken, waardoor het plaatje gecompliceerd wordt en je het hele smakenspectrum door je mond voelt gaan. De Smokkelaar uit het oosten van Nederland smokkelt zo een unieke ervaring bij je naar binnen.

## Heavy Cross

Jopen

TIPA VARKEN RUND

Mr. Hop tip: Picanha



De volle, kruidige smaken van Picanha hebben wat tegenwicht nodig. Daarom adviseer ik de Heavy Cross van Jopen! Een stevig gehopt IPA, met een alcoholpercentage van 10%. Lichtere bieren vallen vaak te veel naar de achtergrond en door de mix van fruitige en stevig bittere hoptonen heeft Jopen hier een gouden combinatie gemaakt. De Heavy Cross hoort al een aantal jaar bij de core van Jopen en hiermee zul je zien dat dat niet meer dan terecht is.

## Andreas

Frontaal

TRIPEL VARKEN RUND

Mr. Hop tip: Steak



De krachtige smaak van een steak moet je niet willen verbloemen achter allerlei krachtige smaken in het bier, maar wil je wel een beetje tegenwicht geven in het alcoholpercentage. De moutige smaak zorgt voor een mooie aanvulling op het maillard-effect van de BBQ. Frontaal zorgt voor een uitgebreid assortiment aan échte craft. Deze tripel is al tijdens het boegbeeld van hun core.

## Grill Seeker

Fireside Brewing

IPA VARKEN RUND

Mr. Hop tip: Buikspek



De fruitige smaken van de Grill Seeker zorgen voor een perfecte combinatie met de kruidige, gerookte smaak van een krokant gebakken stuk buikspek. De Fireside Brewing serie hebben we zelf ontwikkeld om iedere barbecue tot een nieuw hoogtepunt te brengen. Ieder Fireside bier zorgt dan ook voor een groot feest wanneer die geschonken wordt.

## Squeezer

Rock City

WEIZEN KIP GROENTE

Mr. Hop tip: Gevulde Paprika



De peach squeezer geeft een mooie zachte fruitige toets met wat frisse hopsmaken. Dit contrasteert geweldig met bijvoorbeeld een gevulde paprika, waar de smaken vooral bestaan uit bitter en umami. De Amersfoortse brouwers van Rock City zorgen met hun bieren al tijdens voor roering in het bierlandschap.

## Langharig Tuig

Van Moll

WEIZEN KIP GROENTE

Mr. Hop tip: Maiskolf



Een traditionele basis door het gebruik van de bekende Duitse weizen gist in combinatie met modernere Amerikaanse hoppen zorgt ervoor dat die een erg mooie bierpairing wordt met wat lichtere barbecuegerechten, zoals een maiskolf. Of je je maiskolf nu met chilivlokken of een verse klont boter serveert: Langharig Tuig is een ideale partner.

## Must Kuld

Pohjala

PORTER LAM DESSERT

Mr. Hop tip: Smore's Baketray



Voor de echte zoetekauw adviseer ik graag een Baketray met S'more's. Lekker vol marshmallows en chocolade en je gebruikt de graham crackers om te dippen. De donkere smaken van koffie en chocolade in dit bier van Pöhjala uit Estland geven wat extra diepgang aan dit geheel.

## Double Haze

Kees

DIPA KIP VARKEN

Mr. Hop tip: Hele Kip



Een barbecuegerecht wat de afgelopen jaren sterk aan populariteit heeft gewonnen is de Beer Can Chicken. Kortgezegd smeer je een hele kip in met een rub en zet je hem op een blik bier op de barbecue. De Double Haze zou je kunnen gebruiken om in die kip te duwen, maar het is veel lekkerder om het bier naast de kip te eten. Door de fruitige en wat harsige smaken heb je een mooie tegenhanger voor de gerookte, kruidige smaken van je versgegrilde kip.

## Paeterke Quadrupel

De Klep

QUADRUPEL LAM RUND

Mr. Hop tip: Lamsrack



Krachtige, kruidige smaken, zowel in het bier als in Lamsrack en daarom ook meteen een perfecte combinatie. Een quadrupel die vergelijkbaar is met de beste quadrupels uit België, zoals de St. Bernardus 12 en de Rochefort 10, maar dan uit ons eigen regio: Noord-Limburg, Venlo.

## Mosa

Zuyd

IPA VARKEN RUND

Mr. Hop tip: Pulled-Pork



De Mosa 6 van Zuyd is een heerlijk strakke IPA. Vrij licht van alcohol, mooi clean in het mondgevoel met een fris bittertje. Daardoor snijdt het bier mooi door het vette gevoel van pulled pork en de saus er overheen en proef je de achterliggende smaken van het vlees zelf nóg beter. Het Zuid-Limburgse Zuyd geeft je ook de mogelijkheid om blond, tripel of quadrupel te proeven, maar stapt regelmatig uit naar de absolute craft kant van het bierspectrum.

## Rooie Kamaroad

Kamaroad

AMBER LAM VARKEN

Mr. Hop tip: Worst



De zoete en fruitige smaak van deze amber sluit ideaal aan op de kruidige smaken van verschillende soorten worst. Het fruitige als mooi contrast en de zoete tonen die door de karamelmout zijn ontstaan gaan weer hand in hand met de volle smaken van je vlees. Kameraad brouwt in Horst, een dorp niet ver van onze winkel vandaan.

## Rastaberry

Mannenpap

ZUUR/FRUIT DESSERT VIS

Mr. Hop tip: Kreeft



Vandaag de dag creëert Jopen originele craftbieren en stelt hoge eisen aan kwaliteit. De vele bekroningen, zowel nationaal als internationaal, vormen het ultieme bewijs. Jopen zoekt naar verrassende manieren om historie met het hedendaagse te verbinden. Daarbij maken we gebruik van de beste ingrediënten en de nieuwste technologische ontwikkelingen. Wij geloven dat de kennis van het verleden en de mogelijkheden van het heden resulteren in de ultieme belevenis.

## Seawise

Dutch Bargain

WIT KIP VIS

Mr. Hop tip: Witvis



Gebrouwen met duindoornbes en zeevenkel. Door dat laatste komt een licht ziltige toets naar boven die uitermate goed pairt met allerlei soorten vis. Of dat nou kabeljauw of forel is maakt eigenlijk niets uit. Het gevoel dat je aan zee zit heb je bij de eerste slok. Niet vreemd dat Dutch Bargain dan ook uit Zeeland komt en veel bieren brouwt die goed passen bij vis.

## Wisse

Poesiat & Kater

WEIZEN KIP VIS

Mr. Hop tip: Zalm



Over het algemeen gaan de smaken van vis ontzettend goed samen met volle citrustonen. Daarom past de Wisse Weizen van Poesiat & Kater ook zo goed. Het is een Weizen, geïnspireerd op de klassieke Duitse Hefeweizen, maar door kaffirlimoen te gebruiken zijn er bijzonder frisse citrustonen ontstaan, daardoor is het ook een erg mooi bier bij een behoorlijk vette vis zoals zalm.



Gratis verzending vanaf €60,- naar NL - BE - DE

Koppel je Untappd-account

WWW.MISTERHOP.COM

Vóór 22:00 uur besteld, morgen in huis

Klantenbeoordeling 9.8/10 - 6000+ Beoordelingen