

AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE
DE DELTABROUWERS
NIEUWSBRIEF

SEPTEMBER 2014



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde
opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Jaap Nijse
0113-56 20 49
voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Bram van Stee
0113 34 32 08
secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER + Ledenadministratie

Arjen Dubbelman
0113 23 24 33
penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Bert Ton
0113 31 27 33
bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Jens van Stee
06 36 13 91 41
bestuurslid2@deltabrouwers.nl

De Deltabrouwers
zijn ook lid van het LABO.
Landelijk Amateur Bierbrouwers Overleg.
www.labo.nu



BANKREKENING

ING bank no: 34 46 848
t.n.v. De Deltabrouwers te Goes

IBAN code: NL63INGB0003446848
BIC code: INGBNL2A

KvK: 403107230000

NIEUWSBRIEF

Redactie: Peter Urbanus
0113 22 25 39
cprurbanus@zeelandnet.nl

Lay out : Jan Passieux
06 28 12 09 35
jpassieux@zeelandnet.nl

INTERNET

www.deltabrouwers.nl
webmaster@deltabrouwers.nl

BIERBROUW CURSUS

Bram Hoogesteger
0113 33 00 70
awhoogesteger@kpnmail.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

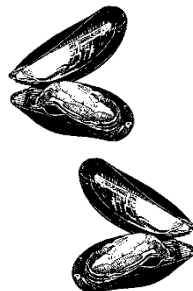
GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1
aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone
C.D.Verekestraat 74 Kapelle
0113 34 19 54
www.vroone.nl

3 DE DELTABROUWERS AGENDA

26 september	Mosselavond
7 oktober	Brouwcursus
24 oktober	Algemene ledenvergadering
4 november	Brouwcursus
28 november	Gildeavond
2 december	Brouwcursus
19 december	Themabier Sint Bernardus prior 8
9 januari 2015	Brouwcursus/Nieuwjaarsreceptie
3 februari 2015	Brouwcursus



VAN HET BESTUUR

Jaap Nijse

Na een welverdiende vakantie gaan we weer vol goede moed aan de slag. Hopelijk heeft iedereen genoten en misschien zijn er nog wel mooie bieren gescoord in de vakantie.

Zelf heb ik het bierfestival in Ermelo bezocht waar ook Bram en Jens met hun bieren stonden.

Een leuk festival met een twintigtal brouwers al was de prijs wel behoorlijk aan de hoge kant, 7 euro voor een glas met 2 muntjes en vervolg munten €2,20. Zo blijkt dus dat wij op ons eigen festival goedkoop zijn.

Ook een bezoek aan de Veluwe brouwerij in Ede stond op het programma een kleine brouwerij, gevestigd in de keuken van de oude kazerne. Momenteel brouwen ze met een 300 liter ketel, maar binnenkort komt er een ketel van 1000 liter bij. Ook bij hun steeg de vraag naar hun bieren. Omdat het toch regende nog maar een biertje extra genomen.

Inmiddels hebben we weer al een bestuursvergadering achter de rug, diverse onderwerpen kwamen aan de orde. Het festivalbier moet nog gebrouwen worden. Er zijn twee brouwers die voor ons willen brouwen, de prijs zal bepalend zijn met wie we in zee gaan. De cursus gaat binnenkort van start. Jens zal dit jaar beginnen als cursusleider en is al bezig om het cursusboek aan te passen. Cursisten zijn er al en er lopen nog diverse toezeggingen.



Mosselen eten

Als eerste activiteit gaan we op 26 september **mosselen of spareribs** eten in de Vroone met uiteraard een lekker biertje erbij. Ook de **jaarvergadering** staat weer voor de deur en de penningmeester is druk bezig om de boeken af te sluiten voor dit jaar. In november gaan we weer een **bier en kaasavond** organiseren, maar

ditmaal presenteren we het zelf. Er wordt momenteel naar wat leuke kazen en bieren gezocht. In samenwerking met kaasboerderij ter Nisse moet dit wel lukken. Als afsluiting in december hebben we het themabier. Hopelijk hebben heel wat leden dit bier gebrouwen zodat we een leuke proefavond krijgen. Let op de datum voor december, het is dan de derde vrijdag omdat het een week later kerst is.

Website

Binnenkort gaat ook de nieuwe website de lucht in, wat waarschijnlijk nog voor de jaarvergadering zal gebeuren. Wat de nieuwe film betreft, deze is ook een heel eind klaar en het streven is om deze op de nieuwjaarsreceptie voor het eerst te vertonen.

Voor ons festival hebben we al verschillende toezeggingen van brouwers dus dat loopt ook goed. Zodra dit helemaal rond is horen jullie welke er komen en kan het ook op de site geplaatst worden.

Tot zover weer wat nieuws van het bestuur.

MOSELAVOND 26 SEPTEMBER

Arjen Dubbelman

De Deltabrouwers organiseren de Mosselavond in de Vroone, 26 september a.s. De eerste bijeenkomst na de zomer.



Mosselen, heerlijk met friet of stokbrood en natuurlijk een lekker biertje van je collega. Komt allen, in de ons zo vertrouwde omgeving van de Vroone.

Onze eigen Jan de Mosselman, hoe kan het ook anders, uit Yerseke verzorgt de bereiding van deze heerlijke schelpdieren.

Prijs: €17,50. Gelijk aan vorig jaar.

Graag opgave bij mij voor deze avond. Mochten er bierliefhebbers zijn die niet van mosselen houden dan gaan wij de Vroone vragen of ze dan sparerib kunnen klaarmaken.

Liefst per mail: penningmeester@deltabrouwers.nl

En a.u.b. maak het verschuldigde bedrag over op ons bekende rekeningnummer.

Uiterste datum van opgave: 20 september.

Je bent welkom rond 19.00 uur.



VRIJWILLIGERS VOOR BAD HAIR BREWING BEER EXPERIENCE

Op 15 november 2014 organiseren wij in de grote zaal van De Vroone ons eerste bierfestival. We hebben inmiddels een mooi lijstje van brouwerijen die we later bekend gaan maken. Nu zoeken wij nog een aantal vrijwilligers die ons willen helpen.



Het festival start om 13.30 tot 20.30 uur. Mocht je al een keer hebben aangegeven dat je wilt helpen, doe dat dan nogmaals even via de mail met opgave van je T shirt maat naar mail, badhairbrewing@gmail.com
Bedankt alvast

VOORAANKONDIGING: BIER- EN KAASAVOND

Arjen Dubbelman

28 november a.s. staat een leuke gildevond op ons programma. Deze avond zal verzorgd worden door Jens van Stee. We gaan in ieder geval bier en kaas proeven. Speciale kazen en met zorg selecteerde bieren die erbij passen. Met uitleg over de kaas en het bier door Jens.

Voor ons is dit een prijzige avond. Daarom vragen we een eigen bijdrage van € 10, = per lid en € 12,50 voor introducés. Omdat het een vooraankondiging is komt de echte flyer later in je mailbox en in de Nieuwsbrief.

BIJ DE BROUWER THUIS

Bert Ton

Dit keer was ik bij Rob van de Voorde in Sinoutskerke.



Rob brouwt ca 35 L per keer. De maischketel is voorzien van allerlei interessante attributen, zoals:

- roerwerk met variabele snelheid
- temperatuur meting
- PH meting
- filterplaat onderin de ketel
- slangenpomp

Tijdens het opwarmen met een gasbrander pompt hij de wort rond met de slangenpomp. Deze is eveneens toeren regelbaar.

Tijdens het filteren gebruikt hij dezelfde pomp om de wort rechtstreeks naar de kookketel te pompen via een kijkglas.

Na het koken met dezelfde pomp via een platenkoeler naar het gistvat.



Schrootmolen

Rob heeft zelf een mooie schrootmolen gemaakt, voorzien van een motoraandrijving.

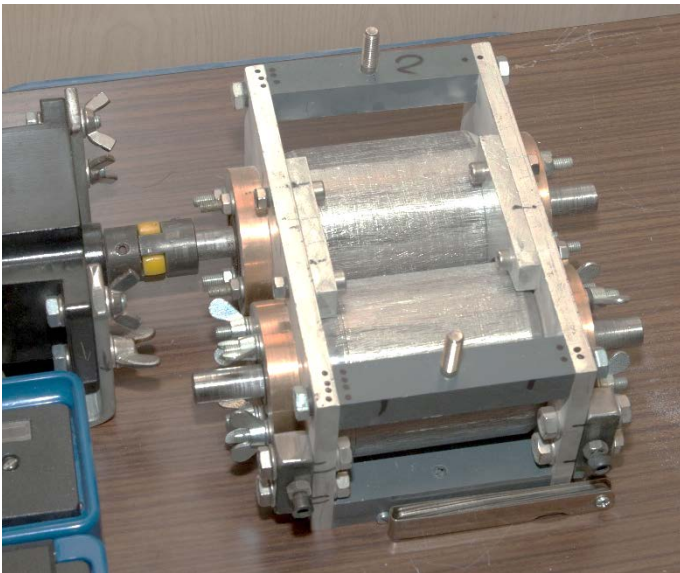
Giststarter

Om een giststarter te maken gebruikt hij een magneetroerder met variabel toerental en temperatuur regeling.

Bieren

Rob brouwt diverse biersoorten, zoals:

- la Chouffe
- Triple Karmeliet
- Weisen
- Imperial Stout



BEZOEK AAN CAFÉ DE ZAK IN OVEZANDE

Peter Urbanus



Het gebeurt niet elke dag dat een van onze leden een café overneemt. Bas en Maaïke Roest-Nijssen zijn inmiddels bekende gezichten in ons gilde, maar als de zaken naar behoren gaan hebben ze nu echt minder tijd.

De Zak is een al wat langer bestaand café in de Hoofdstraat in Ovezande. Zelf ken ik het dorp niet echt goed, maar we hebben vast leden die hier beter thuis zijn. Samen met André Breel ben ik nu twee keer naar Ovezande gefietst op een donderdagavond. Vanuit Kattendijke was dit wel een beetje een 'Bathse reize', zeker terug, maar wie dan leeft, wie dan zorgt.

Als liefhebber en biergenieter is Bas Roest onmiddellijk gestart met het samenstellen van een leuke bierkaart. Zo heeft hij gekende en wat minder gekende Nederlandse Belgische streekbieren, bijvoorbeeld Sint-Bernardus, La Chouffe van het vat, Wildert en Zundert Trappist, Dochter van de Korenaer en de Steevugbieren van ons bestuurslid en cursusleider Jens van Stee. Het tapbier is al verkrijgbaar vanaf 1,50 euro, wat mij intussen een unicum in Nederland lijkt. Verder organiseert De Zak regelmatig activiteiten, zoals een mosselavond, barbecues en er zijn soms eenvoudige maar goedkope maaltijden.

Kortom, een leuk aanbod en een verrijking van de Zak van Zuid-Beveland, die waarachtig niet met horeca bezaaid is. Bovendien is er een mooi terras.



KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

Eind augustus begon bij mij buiten de nazomer, tijd voor heerlijke cocktails, met bier.

BRUGSE ZOTTE

Ingrediënten voor 4 personen:

2 flesjes gekoelde Brugse Zot Dubbel van bierbrouwerij De Halve Maan

50 ml kirsch

100 ml grenadine

voor de decoratie: witte kandij op een stokje of gesuikerd fruit

Doe de grenadine en kirsch bij de gekoelde Brugse Zot.

Gebruik een wijnglas. Versier het geheel met een kandijstok of met fruit op een houten prikker.



ULTRA DELICE

Ingrediënten voor 4 personen:

Twee flesjes Ultra Délice van bierbrouwerij d'Ecaussinnes

100 ml sherry

Kersen op jenever

Verdeel de sherry in cocktail glazen. Schenk voorzichtig de Ultra Délice bij de sherry, om te voorkomen dat u niet te veel schuim krijgt. Versier het geheel met een kers, bij voorkeur op een lange houten prikker.

COOL BREEZE

Ingrediënten voor 4 personen:

100 ml Amaretto

100 ml vers sinaasappelsap 2 flesjes 25cl koud witbier (Hoegaarden, Wittekerke, blanche de Namur)

Alle ingrediënten goed mengen en serveren in een wijnglas. Opdienen met een schijfje sinaasappel en een cocktailkers.

Volgende maand duiken we weer echt serieus de keuken in.

78 JAAR OUDE BOK PRESENTEERT NIEUW BAVARIA BOK BIER

Lieshout, 9 september 2014 – Vanaf maandag 6 oktober is er een nieuw soort bokbier te verkrijgen in de Nederlandse supermarkt en horeca: Bavaria Bok Bier. Met een nieuwe smaak speelt Bavaria in op de vraag naar een toegankelijk speciaalbier. Speciaalbier wint de laatste jaren aan populariteit en de consument kiest vaak voor bokbier of witbier om kennis te maken met het speciaalbiersegment. Die toegankelijkheid is teruggebracht in de nieuwe receptuur, zonder daarbij de

typerende smaak van het bier te verliezen. Het nieuwe design van Bavaria Bok Bier en het bijbehorende glas zijn gebaseerd op een 78 jaar oud beeld van één van de eerste bokbieren van Bavaria.



Peer Swinkels, directielid van Bavaria, licht toe: “Bokbier bestaat al heel wat jaren en is ooit ontstaan om pilsdrinkers in het herfstseizoen een net wat zwaarder en meer karakteristiek bier te bieden. In de loop der jaren heeft het speciaalbiersegment zich sterk ontwikkeld en vandaag de dag is het samen met het alcoholvrij segment het hardst groeiende biersegment in Nederland. Je ziet dat er vooral veel aanwas is van zware bieren met een rijke en complexe smaak. Bavaria Bok Bier biedt een aangenaam alternatief. De smaak is karaktervol en toegankelijk en de bijbehorende pul van twintig centiliter is een knipoog naar de pul die ook in 1936 al afgebeeld werd. Een heerlijk licht-bitter bokbier waar je simpelweg van kunt genieten.”

Bavaria Bok Bier is 100% natuurlijk, heeft de typische karamelsmaak en bevat 6,5% alcohol. Het is traditioneel vanaf de eerste maandag van oktober te verkrijgen in de Nederlandse supermarkten en de Nederlandse Horeca. Op de winkelvloer wordt Bavaria aangeboden in een sixpack fles (6x30cl). De introductie wordt ondersteund met verschillende sample-acties en acties met de Bavaria Bok Bier pul. In de horeca is Bavaria Bok Bier niet alleen in fles, maar ook op tap te verkrijgen. Bavaria Bok Bier vervangt Bavaria Hooghe Bock, dat tot en met dit jaar te vinden was in de schappen.

Over Bavaria N.V.

Bavaria heeft als onafhankelijke familiebrouwerij een unieke positie op de internationale biermarkt. Al zeven generaties lang wordt het bedrijf geleid door de familie Swinkels. Doordat het bedrijf beschikt over twee eigen mouterijen is het gehele brouwproces nog in eigen beheer. Bavaria is de enige grote brouwer in Nederland die haar bier brouwt met zuiver natuurlijk mineraalwater uit eigen bronnen. Dit kenmerkt de belangrijkste filosofie van Bavaria: een constante hoge kwaliteit van haar bieren. Van de 6 miljoen hectoliter bier die de in Brabant gewortelde organisatie jaarlijks produceert, is 65% bestemd voor de buitenlandse markt. Inmiddels genieten meer dan 120 landen van Bavaria bier.

www.bavaria.com

www.bavariacorporate.com

ZEEUWEN DRINKEN VOORAL HEINEKEN EN JUPILER

Peter Urbanus

De Zeeuwen drinken op café of als ze uit eten zijn vooral Heineken en Jupiler. Dat meldt Omroep Zeeland op basis van een marktonderzoek in heel Nederland. Hoewel Heineken goed is voor 40 procent van de pilsmarkt is Jupiler van Inbev

11 VERSCHILLENDE BIEREN VAN DE TAP

vaste bieren van de tap:

- *Heineken
- *Westmalle Dubbel
- *Erdinger Witbier
- *Wittekerke Rosé
- *De Koninck

en zes wisselkranen met regelmatig unieke bieren!



3 bieren
in proefglas
naar eigen
keuze
op een
proefplateau
voor 5,-

Café de Oranjeboom, Familie Oosthoek. Anno 1938

Nieuwe Rijksweg 21 - 4472 AA - 's-Heer Hendrikskinderen

tel: 0113 21 58 66 of Dennis 06 20 01 35 18

<http://cafeoranjeboom.hyves.nl>

JAN DE MOSSELMAN

voor club's, verenigingen, bedrijven, verjaardagen, café's e.d.

Jan de Mosselman voor elk feest!

een Mosselstijf voor min. 30 tot max. 300 personen

JAN DE MOSSELMAN



Mosselen op locatie

seizoen juli/dec. NL/BE

info: 06 20 08 44 62

www.jandemosselman.com

DE VROONE

**UW GASTHEER/VROUW
VALENTIJN & JOSE**

**C.D. VEREEKESTRAAT 74
4421 CE KAPELLE**

**TELEFOON: 0113-341954
EMAIL: INFO@VROONE.NL**

goede tweede met 26 procent. Sterker nog, nergens wordt verhoudingsgewijs zoveel Jupiler gedronken als hier. Jupiler is bovendien aan een opmars bezig. Heineken is overal marktleider in pils, behalve in Limburg, waar Brand de populairste pilsbrouwer is, en in Overijssel waar Grolsch de meeste pils afzet. Speciaalbiere zijn in Zeeland slechts 10 procent van de biermarkt in de cafés, ook al liggen we dicht bij biermekka België en onze provincie verschillende goede bierbrouwers kent.

STREEKBIEREN STEEDS POPULAIRDER

ANP

Stadsbrouwerij De Kromme Jat uit Groningen, de Muifelbrouwerij te Berghem of Brouwerij De Snaterende Arend in Amsterdam: het is zomaar een greep uit een van de velen microbrouwerijen die Nederland rijk is. In elf jaar tijd is het aantal speciaalbiere-brouwers verdrievoudigd. Telde het Nederlandse brouwersgilde in 2003 nog maar 64 brouwerijen, dit jaar zijn dat er al 220. Een en ander blijkt uit cijfers van het Klein Brouwerij Collectief (KBC), het grootste samenwerkingsverband van bierbrouwerijen in Nederland. 'Speciaalbiere is echt booming', zegt KBC-voorzitter Constant Keinemans.

Op zoek naar iets speciaals

Van de 220 microbrouwerijen openden een kleine zestig pas afgelopen jaar de deuren. Ook in de toekomst voorziet Keinemans een groei. Mensen zijn volgens hem steeds op zoek naar iets speciaals.

De woordvoerder van Pint, vereniging voor speciaalbiere liefhebbers, bevestigt dat beeld. Speciaalbiere beginnen in zekere zin hipper te worden, stelt Pint. Amsterdammertjes en fluitjes zijn uit, speciale, bijna wijnachtige glazen zijn in.

OOK BELG PROEFT GEEN VERSCHIL TUSSEN STELLA EN HEINEKEN

hln.be

Belgische pils smaakt veel beter dan een Nederlands 'biertje'. Daarvan is elke Belg overtuigd en enig chauvinisme is ze niet vreemd. Toch blijkt uit een blindtest bij 138 biere liefhebbers dat bijna niemand het verschil proeft tussen een Stella en een Heineken. Dat schreef Het Laatste Nieuws onlangs. Vlaamse kenners beaamden dat het Belgische edele gerstenat eenheidsworst is geworden.



Om uit te zoeken of de consument wel een verschil proeft tussen de grote biemerken schotelden Zweedse onderzoekers 138 liefhebbers de drie meest verkochte Europese pilsbiere voor: Budvar, Stella Artois en Heineken. Telkens waren twee pintjes hetzelfde en kwam de vraag om er blind de vreemde eend in de bijt uit te halen. Uit de resultaten blijkt dat het testpaneel geen verschil proefde. De biere smaakten allemaal eender. De consument maakt zijn keuze dus op basis van



reclame en imago, in plaats van zich te baseren op het bier zelf, concludeerden wetenschappers.

Is Stella dan aan het verwateren of smaakt het Leuvense bier anders in het buitenland, vroeg de krant zich af. Nou nee, antwoordde InBev. "Ons bier wordt in verschillende landen gebrouwen maar telkens onder toezicht van een meesterbrouwer die controleert op dezelfde smaak en kwaliteit." Bovendien sturen ze volgens de brouwer vanuit de gehele wereld maandelijks stalen naar het labo in Leuven, waar de brouwsels blind geproefd en geëvalueerd worden.

Fabrieksbieren

En toch zijn bierkenners allesbehalve verbaasd. Volgens zytholoog Hans Bombeke zullen echte bierkenners zo'n blindproeverij nog wel met goed gevolg kunnen volbrengen, maar de doorsnee tooghanger zal inderdaad weinig verschil proeven tussen Heineken en Stella Artois. De grote pilsmerken zijn allemaal fabrieksbieren geworden, waarvan de straffe kantjes zijn afgevlakt om zo veel mogelijk klanten te charmeren, zegt Bombeke. Pils wordt hier op café vooral als dorstlesser beschouwd, terwijl een echte kenner let op andere zaken.

BESTE BIERLIEFHEDER

O.B.E.R.

Op 11 oktober organiseert O.B.E.R. een unieke proeverij van hoppige bieren met niemand minder dan Prof. Dr. Denis De Keukeleire. Het zal een leerrijke en amusante avond worden want de Hopprofessor staat erom bekend dat hij zijn lezingen kruidt met de nodige zelfrelativering en humor zonder hoogdravende academische praat maar in een taal op mensenmaat.

Prof. De Keukeleire heeft bijna heel zijn wetenschappelijke carrière opgebouwd rond onderzoek over hop en bier. Hieraan besteedde het Canvas-TV- programma 'OverLeven' enkele jaren geleden een volledige uitzending onder de titel: "De Bierkoning". Hij was promotor van een 30-tal doctoraatsthesisen en hij publiceerde 4 boeken en ca. 120 research-artikels over hop en bier in de internationale wetenschappelijke en biomedische literatuur. Daarnaast heeft hij nog een paar honderd publicaties over andere onderzoeksdomeinen op

O.B.E.R. hoppige PROEVERIJ met: Prof. Dr. Denis De Keukeleire a.k.a. de Hopprofessor

Zaterdag 11 oktober om 20.00 Hrs.
Oude Pastorij Essen

Leden: 10,- Euro
Niet-leden: 15,- Euro
Inschrijven via www.ober.be

zijn actief (o.a. fotochemie, synthese van bioactieve verbindingen) en gaf hij meer dan 750 voordrachten in 43 landen.

Als “hopprofessor” en “bierprofessor” is Denis De Keukeleire regelmatig te zien en te horen in TV- en radioprogramma’s in verband met zijn kennis over hop en bier, o.a. in ‘De Zevende Dag’ en ‘Volt’ op TV-Eén, in ‘Nieuwe Feiten’ op Radio-Eén en in ‘Inspecteur Decaluwé’ op Radio-Twee. Hij was tevens actief als wetenschappelijk medewerker aan de bierseries “Tournée Générale” met Jean Blaute en Ray Cokes.

Gunter Mertens Voorzitter O.B.E.R. vzw - www.ober.be - www.kerstbierfestival.be

BIERACTIVITEITENKALENDER

BIER- EN HOPPEFEESTEN

19 -20-21 sept.(vr-za-zo) Poperinge www.hoppefeesten.be

MODESTE BIERFESTIVAL

4-5 okt. (za-zon) Brouwerij De Koninck Antwerpen
www.antwerpsbiercollege.be

37e PINT BOCKBIERFESTIVAL

24, 25 en 26 okt. (vr-za-zo) Beurs van Berlage te Amsterdam.

BAD HAIR BREWING BEER EXPERIENCE

15 november (za) De Vroone te Kapelle. Info: badhairbrewing@gmail

KERSTBIERFESTIVAL ESSEN

20-21 dec. (za-zo) Heuvelhal Essen (B)
www.kerstbierfestival.be

SUPEROBER DRAAGT 27 GLAZEN BIER

Het wereldrecord bierdragen is verbroken. De Duitser Oliver Strümpfel slaagde er gisteren in om 27 volle glazen van een liter bier naar een tafel te dragen, over een afstand van veertig meter. Alles samen weegt die partij bier 62 kilo. Strümpfel heeft wel wat ervaring: hij is al zeventien jaar ober.



Canuck
B.V.
DISPENSING EQUIPMENT

**verkoop-onderdelen-
onderhoud-verhuur**

*Flexibele oplossingen voor al uw
wensen, hoe kunnen wij u van
dienst zijn?*

Noordlandseweg 11
4451 RM Heinkenszand
T+31 113 56 56 56
F+31 113 56 56 57
www.canuck.nl



De Mug

*Uitstekend in bieren
en keukengebrouw*

Braai-Tapperij-Restaurant

Vlasmarkt 54-56 4331 PG Middelburg
0118 614851
e-mail braaitapperij@demug.nl
www.demug.nl



ALLIANTIE VAN BIER-TAPPERIJEN

Iedere maand een uniek bier

SCELTA[®]
PRODUCTS
KRUININGEN

**VOOR LEKKERE
SNACKS
IN BIERBESLAG!**

LA STRADA
*Eric's
Bar*

**St. Jacobstraat 48
4461 BB Goes
0113 - 212 669
ericsbier@zeelandnet.nl**



CAFÉ BAARENDS

voor sport en bierliefhebbers

VOORSTAD 17- 19

4461 KK GOES

TEL: 0113 21 59 60



emelisse

BROUWERIJ & GRAND CAFÉ

De volgende bieren zijn op de tap.
Pils, Dubbel, Blond,
Winterbier, Double IPA en
Imperial Russian stout.

**Tegen inlevering van deze ingevulde advertentie, krijgen
Deltabrouwers het 2^e glas Emelisse bier gratis.**

Om je op de hoogte te houden van de ontwikkelingen van ons bier:

Naam: _____

Email adres: _____