

Foodpairing met verschillende bierstijlen

Ale

Ale is een traditioneel biertype met een rijke smaak en aroma's van mout en hop. Het past goed bij gerechten zoals gegrild vlees, gerookte kazen en hartige stoofschotels. Probeer ale te combineren met een sappige hamburger of een stevige biefstuk voor de ultieme smaakervaring.

Alt

Alt is een Duits biertype dat bekend staat om zijn koperkleur en moutige smaak. Het gaat uitstekend samen met Duitse gerechten zoals braadworst, zuurkool en pretzels. Een klassieke combinatie is altbier met een traditionele schnitzel en aardappelsalade.

Barleywine

Barleywine is een sterk en complex bier met een hoog alcoholpercentage. Het past goed bij rijke, volle gerechten zoals gebraden vlees, wild en stevige kazen. Een heerlijke pairing is barleywine met een kaasplankje van oude, harde kazen en noten.

Berliner Weisse

Berliner Weisse is een licht en verfrissend bier met een zure smaak. Het gaat perfect samen met lichte salades, zeevruchten en geitenkaas. Probeer Berliner Weisse met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

Bière de Garde Ambrée

Bière de Garde Ambrée is een Frans biertype met een complexe smaak en aroma's van karamel en kruiden. Het past goed bij gerechten zoals gestoofde kip, champignons en romige sauzen. Combineer het met coq au vin voor een onvergetelijke maaltijd.

Bitter

Bitter is een Brits biertype dat bekend staat om zijn uitgesproken hopbitterheid. Het gaat goed samen met hartige gerechten zoals fish and chips, vleespasteien en cheddar kaas. Een klassieke pairing is bitter met een traditionele Engelse vleespastei en aardappelpuree.

Black IPA

Black IPA is een donker en hoppig bier met geroosterde smaken. Het past goed bij gegrild vlees, geroosterde groenten en donker chocolade desserts. Probeer een Black IPA met een sappige gegrilde ribeye steak en geroosterde asperges.

Blond

Blond bier is licht en verfrissend met subtiële moutsmak. Het gaat perfect samen met lichte gerechten zoals gegrilde kip, salades en zachte kazen. Combineer blond bier met een caesarsalade en gegrilde kip voor een smakelijke maaltijd.

Bokbier

Bokbier is een sterk en zoetig bier met een rijke moutsmak. Het past goed bij stevige gerechten zoals wild, stoofschotels en pittige kazen. Een heerlijke combinatie is bokbier met een wildstoofpotje en aardappelpuree.

Brettanomyces Blond

Brettanomyces Blond is een bier dat is vergist met wilde gisten, wat zorgt voor complexe en fruitige smaken. Het gaat goed samen met gerechten zoals gegrilde vis, geitenkaas en fruitige desserts. Probeer het met een gegrilde zeebaars en een frisse citrussalsa.

Brut

Brut is een droog en sprankelend bier dat lijkt op champagne. Het past goed bij lichte en verfijnde gerechten zoals oesters, sushi en zachte kazen. Combineer brut bier met verse oesters en een scheutje citroen voor een elegante pairing.

California Steam

California Steam is een amberkleurig bier met een moutige smaak en een lichte hopbitterheid. Het gaat goed samen met gerechten zoals gegrilde kip, hamburgers en cheddar kaas. Probeer het met een sappige cheeseburger en zoete aardappelfrietjes.

Dortmunder

Dortmunder is een goudkleurig en gebalanceerd bier met een subtiële moutsmak. Het past goed bij Duitse gerechten zoals bratwurst, zuurkool en pretzels. Combineer Dortmunder bier met een traditionele Duitse braadworst en zoete mosterd.

Dubbel

Dubbel is een donker en complex bier met karamel- en fruitsmaken. Het gaat perfect samen met rijke gerechten zoals gebraden vlees, stoofschotels en donkere chocolade desserts. Probeer het met een klassiek Belgisch stoofvlees en frietjes.

Dubbelbok

Dubbelbok is een sterk en volmoutig bier met een diepe amberkleur. Het past goed bij stevige gerechten zoals wild, gebrad en oude kazen. Een heerlijke pairing is dubbelbok met een wildstoofpotje en geroosterde aardappelen.

Dunkelweizen

Dunkelweizen is een donker en fruitig tarwebier met tonen van banaan en kruidnagel. Het gaat goed samen met gerechten zoals gegrilde worst, geroosterde groenten en fruitige desserts. Probeer het met een gegrilde bratwurst en een frisse aardappelsalade.

Faro

Faro is een zoet en licht zuur bier dat vaak wordt gemengd met suiker of karamel. Het past goed bij desserts zoals appeltaart, crème brûlée en geitenkaas. Combineer faro bier met een huisgemaakte appeltaart en een bolletje vanille-ijs.

Gose

Gose is een licht en verfrissend bier met een milde zoutsmaak. Het gaat perfect samen met lichte salades, zeevruchten en geitenkaas. Probeer gose bier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

IPA

IPA is een hoppig en bitter bier met fruitige en bloemige aroma's. Het past goed bij pittige gerechten zoals curry's, gegrild vlees en blauwe kazen. Een klassieke combinatie is IPA met een pittige Indiase curry en naanbrood.

Irish Red Ale

Irish Red Ale is een koperkleurig bier met een zachte moutsmak en een lichte karamelzoetheid. Het gaat goed samen met Ierse gerechten zoals lamsstoofpot, colcannon en cheddar kaas. Probeer het met een traditionele Ierse lamsstoofpot en aardappelpuree.

Kölsch

Kölsch is een licht en verfrissend bier met een subtiele hopbitterheid. Het past goed bij lichte gerechten zoals gegrilde vis, salades en zachte kazen. Combineer Kölsch bier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

Gruitbier

Gruitbier is een kruidenbier dat wordt gebrouwen zonder hop. Het gaat goed samen met hartige gerechten zoals wild, stoofschotels en pittige kazen. Probeer gruitbier met een wildstoofpotje en aardappelpuree.

Lambiek

Lambiek is een Belgisch bier dat spontaan wordt vergist met wilde gisten. Het past goed bij gerechten zoals gegrilde kip, salades en fruitige desserts. Combineer lambiek bier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

Märzen

Märzen is een amberkleurig bier met een volle moutsmak en een lichte hopbitterheid. Het gaat goed samen met Duitse gerechten zoals bratwurst, zuurkool en pretzels. Probeer Märzen bier met een traditionele Duitse braadworst en zoete mosterd.

Meibok

Meibok is een goudkleurig bier met een volle moutsmak en een subtiele hopbitterheid. Het past goed bij lente- en zomergerechten zoals gegrilde vis, salades en jonge kazen. Combineer meibok bier met een frisse lentestamppot en gegrilde asperges.

Oud Bruin

Oud Bruin is een donker en zoetig bier met een complexe smaak van karamel en fruit. Het gaat goed samen met desserts zoals chocoladecake, tiramisu en blauwe kazen. Probeer oud bruin bier met een huisgemaakte chocoladetaart en een bolletje vanille-ijs.

Pale Ale

Pale Ale is een licht en verfrissend bier met een subtiele hopbitterheid. Het past goed bij lichte gerechten zoals gegrilde kip, salades en zachte kazen. Combineer pale ale bier met een caesarsalade en gegrilde kip voor een smakelijke maaltijd.

Pilsener

Pilsener is een licht en verfrissend bier met een subtiele hopbitterheid. Het gaat perfect samen met lichte gerechten zoals salades, gegrilde vis en zachte kazen. Combineer pilsener bier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

Porter

Porter is een donker en complex bier met geroosterde smaken van chocolade en koffie. Het past goed bij rijke gerechten zoals gebraden vlees, stoofschotels en donkere chocolade desserts. Probeer porter bier met een klassiek Belgisch stoofvlees en frietjes.

Quadrupel

Quadrupel is een sterk en volmoutig bier met een diepe amberkleur. Het gaat goed samen met stevige gerechten zoals wild, gebrad en oude kazen. Een heerlijke pairing is quadrupel bier met een wildstoofpotje en geroosterde aardappelen.

Saison

Saison is een Belgisch boerderijbier met een droge en verfrissende smaak. Het past goed bij lichte gerechten zoals salades, gegrilde vis en zachte kazen. Combineer saison bier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

Schwarz bier

Schwarz bier is een donker en volmoutig bier met geroosterde smaken. Het gaat goed samen met gerechten zoals gebraden vlees, stoofschotels en donkere chocolade desserts. Probeer schwarz bier met een klassiek Belgisch stoofvlees en frietjes.

Scottish Ale

Scottish Ale is een koperkleurig bier met een zachte moutsmak en een lichte karamelzoetheid. Het past goed bij Schotse gerechten zoals haggis, neeps and tatties en cheddar kaas. Combineer Scottish ale bier met een traditionele Schotse haggis en aardappelpuree.

Stout

Stout is een donker en complex bier met geroosterde smaken van koffie en chocolade. Het gaat goed samen met rijke gerechten zoals gebraden vlees, stoofschotels en donkere chocolade desserts. Probeer stout bier met een klassiek Belgisch stoofvlees en frietjes.

Tarwebok

Tarwebok is een donker en fruitig tarwebier met tonen van banaan en kruidnagel. Het past goed bij gerechten zoals gegrilde worst, geroosterde groenten en fruitige desserts. Combineer tarwebok bier met een gegrilde bratwurst en een frisse aardappelsalade.

Tripel

Tripel is een sterk en complex bier met fruitige en kruidige aroma's. Het gaat perfect samen met rijke gerechten zoals gebraden vlees, stoofschotels en donkere chocolade desserts. Probeer tripel bier met een klassiek Belgisch stoofvlees en frietjes.

Vlaams Bruin

Vlaams Bruin is een donker en zoetig bier met een complexe smaak van karamel en fruit. Het past goed bij desserts zoals chocoladecake, tiramisu en blauwe kazen. Combineer Vlaams bruin bier met een huisgemaakte chocoladetaart en een bolletje vanille-ijs.

Vlaams Rood

Vlaams Rood is een zuur en fruitig bier met complexe smaken van bessen en eikenhout. Het gaat goed samen met gerechten zoals gegrilde kip, salades en fruitige desserts. Probeer Vlaams rood bier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

Weizen

Weizen is een licht en fruitig tarwebier met aroma's van banaan en kruidnagel. Het past goed bij lichte gerechten zoals salades, gegrilde vis en zachte kazen. Combineer weizen bier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.

Weizenbok

Weizenbok is een donker en fruitig tarwebier met tonen van banaan en kruidnagel. Het gaat goed samen met gerechten zoals gegrilde worst, geroosterde groenten en fruitige desserts. Probeer weizenbok bier met een gegrilde bratwurst en een frisse aardappelsalade.

Witbier

Witbier is een licht en verfrissend bier met aroma's van citrus en koriander. Het past goed bij lichte gerechten zoals salades, gegrilde vis en zachte kazen. Combineer witbier met een frisse salade van veldsla, geitenkaas en granaatappelpitjes.