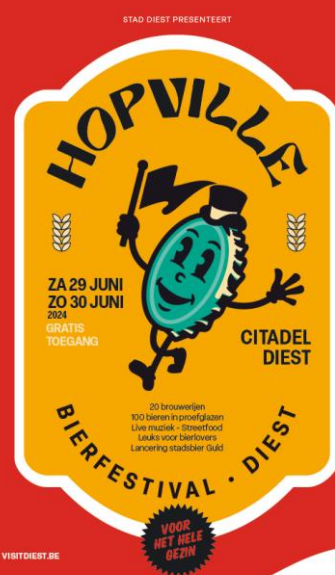




# Taplijst O.B.A.D. Hopville 2024



## ZATERDAG 29 JUNI

VAT | **Loterbol Blond** | Brouwerij Loterbol, Diest | (6,0 vol. % alc.)

**Blond**, eerlijk en traditioneel bitter bier, gebrouwen in het centrum van Diest. Een van de absolute pioniers van het gebruik van dryhopping, waarbij extra hop wordt toegevoegd na het kookproces. Loterbol Blond legt de aandacht op het bittere aspect van de hop, en niet op het fruitige of aromatische. Traditionele ambacht sinds 1995 in Diest.

VAT | **Lupulus NEIPA** | Brasserie Lupulus, Gouvy | (7,0 vol. % alc.)

**New England IPA**, fruitig en aromatisch door het gebruik van erg veel hop, maar niet al te bitter. Dit bier wordt slechts zeer zelden op vat gezet en is dan enkel beschikbaar voor een select aantal klanten, zoals O.B.A.D.

VAT | **Horang-i** | Tipsy Tribe, Koekelberg | (5,5 vol. % alc.)

**Ongefilterde Korean rice lager**, Horang-i (tijger in het Koreaans) is een droge en zuivere lager, met Simcoe als bitterhop en Citra voor dryhopping. Het bier werd ondervergist met een Engelse lager-gist en bevat ook rijst om het bier droger te maken. Een ongefilterde, hoppige rijstpils met verfrissende fruitige aspecten.

VAT | **Harzington** | Misery Beer, Harzé | (6,4 vol. % alc.)

**Vermont inspired IPA**, zacht, wazig en gebalanceerd bier met een aromatisch hoparoma met minimale bitterheid. Een "Vermont style IPA" is niet overdadig drooggehopt zodat ook de zoetheid van de mout naar boven komt, en is vrij droog uitgegist. Prachtig product van deze brouwerij die gehuisvest is in een gothisch herenhuis in de duistere Ardennen.

VAT | **Dirty Boots** | Stroom, Gent | (6,0 vol. % alc.)

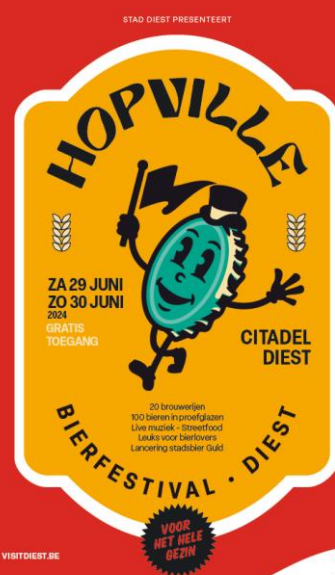
**Coffee IPA**, voor dit bier ging de Gentse brouwerij Stroom in samenwerking met Koffiebranderij Vandekerckhove. De basis voor dit bier is een blonde bittere IPA, die geïnfuseerd werd met koffiebonen uit Ethiopië. Een bier met koffiesmaak dus, maar wel blond.

VAT | **Diaz de los Muertos** | Diaz Brewing, Baudour | (10,3 vol. % alc.)

**Mexican Chocolate Imperial Stout**, een sterke Imperial Stout, gebrouwen met Mexicaanse Ancho chili, vanille, kaneel en geroosterde cacao. Bij de chili werden handmatig de zaadlijsten verwijderd zodat wel de complexiteit van de smaak aanwezig is, maar niet de pikantheid.



# Taplijst O.B.A.D. Hopville 2024



## ZONDAG 30 JUNI

VAT | **Loterbol Blond** | Brouwerij Loterbol, Diest | (6,0 vol. % alc.)

**Blond**, eerlijk en traditioneel bitter bier, gebrouwen in het centrum van Diest. Een van de absolute pioniers van het gebruik van dryhopping, waarbij extra hop wordt toegevoegd na het kookproces. Loterbol Blond legt de aandacht op het bittere aspect van de hop, en niet op het fruitige of aromatische. Traditionele ambacht sinds 1995 in Diest.

VAT | **Lupulus NEIPA** | Brasserie Lupulus, Gouvy | (7,0 vol. % alc.)

**New England IPA**, fruitig en aromatisch door het gebruik van erg veel hop, maar niet al te bitter. Dit bier wordt slechts zeer zelden op vat gezet en is dan enkel beschikbaar voor een select aantal klanten, zoals O.B.A.D.

VAT | **Viridian First** | Topsy Tribe, Koekelberg | (6,4 vol. % alc.)

**New England IPA**, goudkleurig, wazig bier met een sappige hoppigheid en een aroma en smaak van citrus en tropisch fruit, en een zwoele zoete afdronk. Een New England IPA (NEIPA) is een bier waar erg veel hop voor wordt gebruikt, maar vooral aromahop en weinig bitterhop.

VAT | **Dreamliner V2** | SE10, Hoboken | (6,7 vol. % alc.)

**IPA**, deze sappige en pittige IPA heeft erg fruitige aroma's en smaken van mango, passievrucht en tropische citrus door het gebruik van de experimentele hopsoort HBC586, in combinatie met Citra en Idaho-7.

VAT | **Naka** | Alvinne, Moen | (5,5 vol. % alc.)

**Fruit sour**, aromatisch en fruitig zurig bier van gemengde gisting, gemacereerd met Yuzu (citrusvrucht uit Azië) en afgewerkt met Japanse groene thee op de methode van dry hopping. Zeer dorstlessend en verfrissend. Dit bier werd voornamelijk afgevuld op fles, er bestaan wereldwijd slechts twee vaten van (eentje voor Nederland en eentje hier).

VAT | **Vaisseau Mère** | Misery Beer, Harzé | (9,2 vol. % alc.)

**Cold Brewed Coffee Stout**, deze donkere stout werd gemaakt met koud gebrouwen koffie, gegrilde amandelen en vanille. Bij koud gebrouwen koffie worden de koffiebonen gedurende lange tijd (12 tot 24 uur) geweekt in koel water.