



SCHELDE

BROUWERIJ

BIER IN BALANS

Al ruim een kwart eeuw brouwen wij met gevoel en verstand bier voor wie van bier houdt. Bier dat nooit verveelt en nooit teleurstelt. Dat is voor ons geen missie, maar een vanzelfsprekendheid, want *craft brewing* tussen spannend en toegankelijk zit in ons DNA. Balans is voor ons dan ook het toverwoord, sinds 1994.

Iedere slok Belgisch Scheldebier komt uit onze eigen brouwerij. Een ambitieuze brouwerij waar met bezieling gewerkt wordt om voor elk wat nats te brouwen. Bieren met het gevoel van toen en de smaak van nu. Wij blijven trouw aan tradities, maar zijn altijd op zoek naar een prikkelende balans tussen nostalgisch en vernieuwend. Zonder te filteren of te pasteuriseren en met hergisting op de fles streven wij naar het puurste resultaat. Naast de natuurlijke grondstoffen proeft u geduld en gedrevenheid terug in alle karaktervolle smaken. Bier in balans, klassiek met een mespuntje modern.

Bevlogen brouwen is onze specialiteit, bierbeleving uw plezier.



sinds 1994



SCHELDE | BROUWERIJ

Ons verhaal begon ooit met kleine hobbyketels in een keuken onder de rook van het bourgondische *Krabbegat* (Bergen op Zoom) waar onze eerste speciaalbieren het levenslicht zagen. Via Zeeland trokken wij in 2008 door naar het Vlaamse land waar nog vele heerlijkheden zouden volgen. De Schelde zijn wij dus nooit uit het oog verloren. De Krab bleef onze mascotte en de wildemannen 'Knots & Knuppel' uit het wapen van onze geboortestad zijn altijd onze vrolijke vaandeldragers gebleven en hoofdrolspelers op alle etiketten.



WITHEER

WITBIER

- ➔ mistig lichtgeel
- ➔ zacht tarwemoutig
- ➔ lichte kruidigheid
- ➔ frisse citrustonen
- ➔ zonnige afdronk

Witheer:

Proef heel het jaar door de zon in uw glas met ons traditioneel gebrouwen witbier. Een lichte, goudheerlijke dorstlesser wiens naam verwijst naar de in het wit gehulde Norbertijner monniken die in 1127 de abdij van Middelburg hebben gesticht. De tarwemout maakt dit witbier zacht en romig terwijl de aromatische tonen van gedroogde citrusschillen, koriander en banaan voor de frisheid zorgen. Zoet en zuur gaan hand in hand, licht geprikkeld door een mooi bittertje op de achtergrond.

5
%

4-6
°C

33
CL

20
L

10 EBC
15 EBU

Witheer & Spijs



- ➔ gestoomde vis en groenten
- ➔ frisse, jonge (geiten)kazen
- ➔ Mexicaans & Aziatisch



KRAB

AMERICAN PALE ALE

- ➔ prikkelende dorstlesser
- ➔ frisse citrustonen
- ➔ soepel & smaakvol
- ➔ strakke hopbitterheid
- ➔ fruitige afdrank

Krab:

Onze amberkleurige Krab lest niet alleen de dorst, hij vraagt erom. De bierificatie van onze trouwe mascotte is een eerbetoon aan onze geboortegrond 'Krabbege'. Deze prikkelende American pale ale is bier zoals bier bedoeld is en een ware must voor iedere dorstige drinker. Met een lichte moutigheid, frisse citrustonen en een verkwikkend bittertje is Krab een karaktervol doch soepel gerstenat dat op geheel eigen wijze de smaakpapillen streelt. Schaart u zich gerust achter onze Krab!

5.2
%

6-8
°C

33
CL

20
L

24 EBC
32 EBU

Krab & Spijs



- ➔ milde scherpste & kruidigheid
- ➔ Appenzeller & Britse Cheddar
- ➔ gerookte ham & droge worst



STRANDGAPER

FRIS BLOND / GOLDEN ALE

- ➔ goudblond
- ➔ fruitig aroma
- ➔ evenwichtige smaak
- ➔ aangenaam bittertje
- ➔ sprankelende afdronk

Strandgaper:

De strandgaper is een oeroude bewoner van het Scheldegebied met een witgele schelp. Zijn bierige naamgenoot past dan ook uitstekend bij visgerechten en bewijst dat toegankelijk bier ook zeer spannend kan zijn.

Door zijn frisse, licht bittere smaak, fruitige aroma en zacht sprankelende afdronk smaakt hij al snel naar meer. Strandgaper is een vriendelijk bier met licht brutale trekjes dat schreeuwt om een mosselpan met bijpassend uitzicht.

6.2
%

6-8
°C

33
CL

20
L

12 EBC
22 EBU

Strandgaper & Spijs



- ➔ gestoomde vis en groenten
- ➔ brie & camembert
- ➔ schaal- en schelpdieren



DULLE GRIET

DUBBEL

- ➔ kastanjebruin
- ➔ mild zoet aroma
- ➔ licht bitter & moutig
- ➔ subtiel kruidige smaak
- ➔ droge afdrank

Dulle Griet:

Onze brunette is een dame die haar mannetje staat en ondanks haar krachtige aroma's toch goed te temmen blijkt. Haar licht zoete geuren van drop en kandij gaan mooi samen met een mond vol fruit en kruiden. Deze vurige vlam is pittig van karakter maar mild in de omgang, een vrouw naar ons hart.

Haar naam verwijst naar het loodzware, roodkleurige kanon uit 1431 dat in de 16e eeuw naar Gent werd gebracht om gebruikt te worden in hun strijd tegen de Spanjaarden.

6.5

%

8-11

°C

33

CL

75

CL

20

L

75 EBC

22 EBU

Dulle Griet & Spijs |

- ➔ gebakken & gegrilde gerechten
- ➔ gruyère & abdijkaas
- ➔ paddenstoelen & chutneys



LAMME GOEDZAK

VOL BLOND

- ➔ bourgondisch bier
- ➔ verleidelijk smaakvol
- ➔ fruitig & bloemig
- ➔ bitterheid in balans
- ➔ overtuigende afdronk

Lamme Goedzak:

Deze blonde traktatie is al jaren gerenommeerd door zijn betrouwbare én bijzondere karakter. Vol in de mond, fris in de neus en een lange nasmaak. Ook de balans tussen fruitigheid en prikkelende bitterheid maakt dit goedlachse gerstenat een vruchtbare kruisbestuiving van vertrouwd en gedurfd brouwen. Niet voor niets een klassieker bij velen.

7
%

7-10
°C

33
CL

75
CL

20
L

11 EBC
30 EBU

Lamme Goedzak dankt zijn naam aan de levensgenietende vriend van historisch romanpersonage Tijl Uilenspiegel en is dan ook een bier voor de ware Bourgondiër.

Lamme Goedzak & Spijs



- ➔ zout, vetten & bittere groenten
- ➔ pittig belegen kaas (fondue)
- ➔ Vlaamse friet & kip uit de oven



ZEEZUIPER

TRIPEL

- ➔ diep goudblond
- ➔ aroma van geel fruit
- ➔ volle smaak & moutig
- ➔ verfijnde hopbitterheid
- ➔ fris droge afdronk

Zeezuiper:

'De Zeezuiper' was een moerasgebied dat heel Bergen op Zoom in de late middeleeuwen van drinkwater voorzag. Een nobele dorstlesser dus die al jaren in zijn goudblonde naamgenoot een erbetoon gevonden heeft.

8
%

7-10
°C

33
CL

75
CL

20
L

10 EBC
30 EBU

Uiteenlopende smaken komen in harmonie bijeen en doen dit bier tot grote hoogte stijgen. Fris droog tot licht zoet met subtiele tonen van koriander, de geur van geel fruit en een verfijnde hopbitterheid, zoals het een echte tripel betaamt. Zeezuiper is voor ons nog altijd de smaakvertolking van brouwen met een missie.

Zeezuiper & Spijs



- ➔ zout, hartig & licht pikant
- ➔ oude kaas, Comté & noten
- ➔ Spaans & (mild) Indonesisch



HOP RUITER

TROPIC TRIPEL

- ➔ mistig goudblond
- ➔ aroma van tropisch fruit
- ➔ smaakvol & licht moutig
- ➔ complexe hoppigheid
- ➔ fris kruidige afdronk

Hop Ruiter:

Onze explosieve Hop Ruiter dresseert Belgische gist en overzeese hop tot een bijzonder aromatische tripel vol tropisch fruit. Het toevoegen van extra aromahop tijdens de lagering ('dry hopping') zorgt voor een meer complexe hoppigheid en een fris aroma, en maakt deze unieke tripel tot een goudblond gerstenat dat blijft verrassen.

Dit edele bier werd aanvankelijk ontwikkeld en gebrouwen voor de Noord-Amerikaanse markt, maar is inmiddels ook op Europese bodem een graag gedronken gerstenat.

8
%

7-10
°C

33
CL

20
L

11 EBC
32 EBU

Hop Ruiter & Spijs



- ➔ fruit, scherp & kruidigheid
- ➔ pikante kazen & roodflora
- ➔ Thais, pittige kip & gamba's



OESTERSTOUT

BELGIAN STOUT

- ➔ robuust donker
- ➔ geroosterde moutigheid
- ➔ koffie- & karameltonen
- ➔ een vleugje ziltigheid
- ➔ droog bittere afdronk

Oesterstout:

Onze robuuste Belgian stout brengt u dankzij een spannend vleugje zilt van lamsoor en zeekraal een stuk dichterbij de kust. Onder een beigekleurige schuimkraag schuilt een krachtig bier, vol van smaak en rijk van geur. Zijn robuustheid wordt opgebouwd uit het zoete van fruit en karamel, en het bittere van hop en geroosterde mout. Een gastronomisch vriendelijke stout die op zichzelf al een genot voor de mond is, maar tevens fantastisch combineert met bijvoorbeeld pure chocolade en uiteraard de oester zelf! Oesterstout legt een pareltje achter op uw tong en smaakt lekker lang na.

8.5
%

8-12
°C

33
CL

20
L

103 EBC
35 EBU

Oesterstout & Spijs



- ➔ zoetzuur fruit & gegrild vlees
- ➔ stilton & gorgonzola
- ➔ pure chocolade & oesters



WILDEBOK

BOKBIER

- ➔ diep roodbruin
- ➔ rijk & fruitig aroma
- ➔ karamel & rozijnen
- ➔ geroosterde moutigheid
- ➔ licht bittere afdronk

Wildebok:

Ons veelgeprezen bokbier is diep roodbruin met een fonkelende gloed en heeft een stabiele, crèmekleurige schuimkraag. Wildebok heeft een complex aroma, opgebouwd uit tonen van karamel, toffee, pruimen en gedroogd fruit. De eerste aanzet is karamel zoetig met lichte koffie-toetsen en eindigt in een strakke nabitterheid zoals die van pure chocolade. Dit rijke en volmondige herfstbier herinnert ons aan smaken van weleer zoals Haagse Hopjes. Kortom, een bier vol van smaak en nostalgie. Bok boven bok.

6.5
%

8-11
°C

33
CL

20
L

71 EBC
22 EBU

Wildebok & Spijs



- ➔ stamppot, zuurkool & rode kool
- ➔ roodflora & pikante kazen
- ➔ BBQ, gerookte paling & makreel



'N TOEBACK

SINGLE HOP ZWAAR BLOND

- ➔ limited editions
- ➔ hoppig, fruitig & kruidig
- ➔ aangenaam bitter
- ➔ zuidelijk zoetje
- ➔ straffe afdronk

'n Toeback:

Met onze single hop specials van 'n Toeback brengen wij odes aan de magie van hop. Unieke edities van een klassieker uit eigen keuken en op verzoek van velen terug van weg-geweest. Voor iedere nieuwe batch selecteren wij tegenwoordig één bijzondere hopsoort en om deze ten volle te kunnen ervaren voegen we deze viermaal toe in het brouwproces: als bitter- en aromahop bij het koken, een extra vleug in de whirlpool en tijdens de lagering nog eens als dryhop.

'n Toeback (vrij vertaald: een zware klus) is dan ook een mond vol bier met pit voor de drinker zonder haast.

9
%

7-11
°C

33
CL

9 EBC
40 EBU

'n Toeback & Spijs



- ➔ extra belegen & boerenkazen
- ➔ curry's, chutney's & masala
- ➔ vijgen & amandelen



GINNEGAPPER

GIN INFUSED BELGISCH BLOND

- ➔ limited edition
- ➔ Schelde Special 6
- ➔ CATZ dry gin infused
- ➔ hoppig & kruidig
- ➔ fris aromatisch

Ginnegapper:

Voor de zesde Special brachten wij twee ketels bijeen voor een unieke bierbeleving. Onze stokende vrienden van CATZ Distillers zijn de scheppers van een heerlijke dry gin vol karakter en kruidigheid met een hoofdrol voor de citrusvrucht bergamot. Speciaal voor dit huwelijk brouwen wij een rond, vol en prikkelend Belgisch Blond met een bite en voldoende ruimte voor harmonie. Ginnegapper is dan ook een uitgebalanceerde win-gin kruisbestuiving geworden tussen een zelfverzekerd bier en een scherpzinnige gin. Een samensmelting van kruidigheid, gepaste hoppigheid en onbescheiden volmondigheid. Very ginteresting!

8.7
%

5-7
°C

33
CL

10 EBC
38 EBU

Ginnegapper & Spijs



- ➔ rijke borrelplanken
- ➔ stoof, hartige taart & lam
- ➔ passievrucht & pistache ijs



#scheldebrouwerij

bezoek scheldebrouwerij.com
voor meer info, beeld en downloads

Scheldebrouwerij
Wenenstraat 7
2321 Meer (Be)

info@scheldebrouwerij.com