



Gefeliciteerd met je aankoop van onze proefbox!

Graag willen we je meenemen in een mooie bierproeverij.
Hieronder een aantal tips waarmee jou bierproeverij niet kan mislukken:

1. Bierselectie

Deze zit helemaal goed, je hebt gekozen voor de proefbox van Eeuwig Zonde. Het is belangrijk bij een bierproeverij dat je een goede opbouw hebt. Ga van licht naar zwaar bier, en dan niet alleen in alcohol percentage maar ook qua smaak. Onze tip is om de bieren te proeven in de volgorde waarop ze in de box zitten, van links naar rechts.

2. Glaswerk

Zorg dat het bier in het juiste glas wordt uitgeschonken. Iedere bierstijl heeft zijn eigen kenmerkende glas. De meeste speciaalbieren kun je echter drinken uit ons eigen Eeuwig Zonde glas.

3. Temperatuur

Zorg dat de bieren op de juiste temperatuur worden uitgeschonken. Ieder bier of iedere biersoort heeft zijn eigen schenkt temperatuur. Op deze temperatuur komen de aroma's en smaken het beste tot zijn recht. De ideale schenkt temperatuur van onze bieren kun je terug vinden op het etiket.

4. Water

Tijdens het proeven van bier spuug je het bier nooit uit. Drink daarom voldoende water, dit is raadzaam omdat je veel alcohol binnen zult krijgen, maar water zorgt er ook voor dat de restsmaak van het voorgaande bier wegspoelt.

5. Hapjes

Serveer de juiste hapjes of snacks tijdens de proeverij. Belangrijk is dat je geen hapjes serveert waar te veel zout op zit. Zout werkt namelijk negatief op je smaakpupillen.

Serveer bijvoorbeeld een aantal kaasjes of een worstje, niet te veel en niet te sterke smaken, het gaat ten slotte om het proeven van het bier.

6. Smaaknotities

Naast het proeven van de bieren is het praten over de bieren zeker net zo mooi. Op de achterkant kun je daarom smaaknotities maken bij ieder biertje. Hoe ruikt het bier? Hoe ziet het eruit? Wat is de smaak? Herken je de stijl? Is de afdronk bitter of zoet?

Bij het proeven van bieren spelen vele factoren mee in het bepalen van de smaak. In wat voor setting drink je het bier wat ben je aan het eten. In wat voor gezelschap drink je het bier. Daarom zijn smaaknotities handig en ook leerzaam. Je kunt zo altijd nog eens terugkijken hoe het bier gesmaakt heeft en in wat voor situatie dat was.

Heb je jou smaaknotities helemaal ingevuld, stuur ze dan met je naam en telefoonnummer naar info@brouwerijeeuwigzonde.nl. Onder de inzendingen verloten we maandelijks een bierpakket.



Eeuwig Zonde Session IPA (Session Indian Pale Ale, Goudblond 15 EBC, Hooggistend, 55EBU)

Geur:	Zoet: 00000	Zout: 00000	Helderheid: 00000
Smaakassociaties:	Bitter: 00000	Umami: 00000	Schuim: 00000
Nasmaak:	Zuur: 00000		Smaakintensiteit: 00000



Eeuwig Zonde Eeuwig Zon (Blond, Goudblond 15 EBC, Hooggistend, 25EBU)

Geur:	Zoet: 00000	Zout: 00000	Helderheid: 00000
Smaakassociaties:	Bitter: 00000	Umami: 00000	Schuim: 00000
Nasmaak:	Zuur: 00000		Smaakintensiteit: 00000

Eeuwig Zonde Blond (Blond, Goudblond 12 EBC, Hooggistend, 23EBU)

Geur:	Zoet: 00000	Zout: 00000	Helderheid: 00000
Smaakassociaties:	Bitter: 00000	Umami: 00000	Schuim: 00000
Nasmaak:	Zuur: 00000		Smaakintensiteit: 00000



Eeuwig Zonde Dubbel (Dubbel, Donker 79 EBC, Hooggistend, 24EBU)

Geur:	Zoet: 00000	Zout: 00000	Helderheid: 00000
Smaakassociaties:	Bitter: 00000	Umami: 00000	Schuim: 00000
Nasmaak:	Zuur: 00000		Smaakintensiteit: 00000

Eeuwig Zonde Tripel (Tripel, Goudblond 22 EBC, Hooggistend, 23EBU)

Geur:	Zoet: 00000	Zout: 00000	Helderheid: 00000
Smaakassociaties:	Bitter: 00000	Umami: 00000	Schuim: 00000
Nasmaak:	Zuur: 00000		Smaakintensiteit: 00000



Eeuwig Zonde Quadrupel (Quadrupel, Donker 43 EBC, Hooggistend, 28EBU)

Geur:	Zoet: 00000	Zout: 00000	Helderheid: 00000
Smaakassociaties:	Bitter: 00000	Umami: 00000	Schuim: 00000
Nasmaak:	Zuur: 00000		Smaakintensiteit: 00000

Benieuwd wat andere van onze bieren vonden en wil je graag zelf ook een beoordeling achter laten:

untappd.com/BrouwerijEeuwigZonde