



Anno  1825

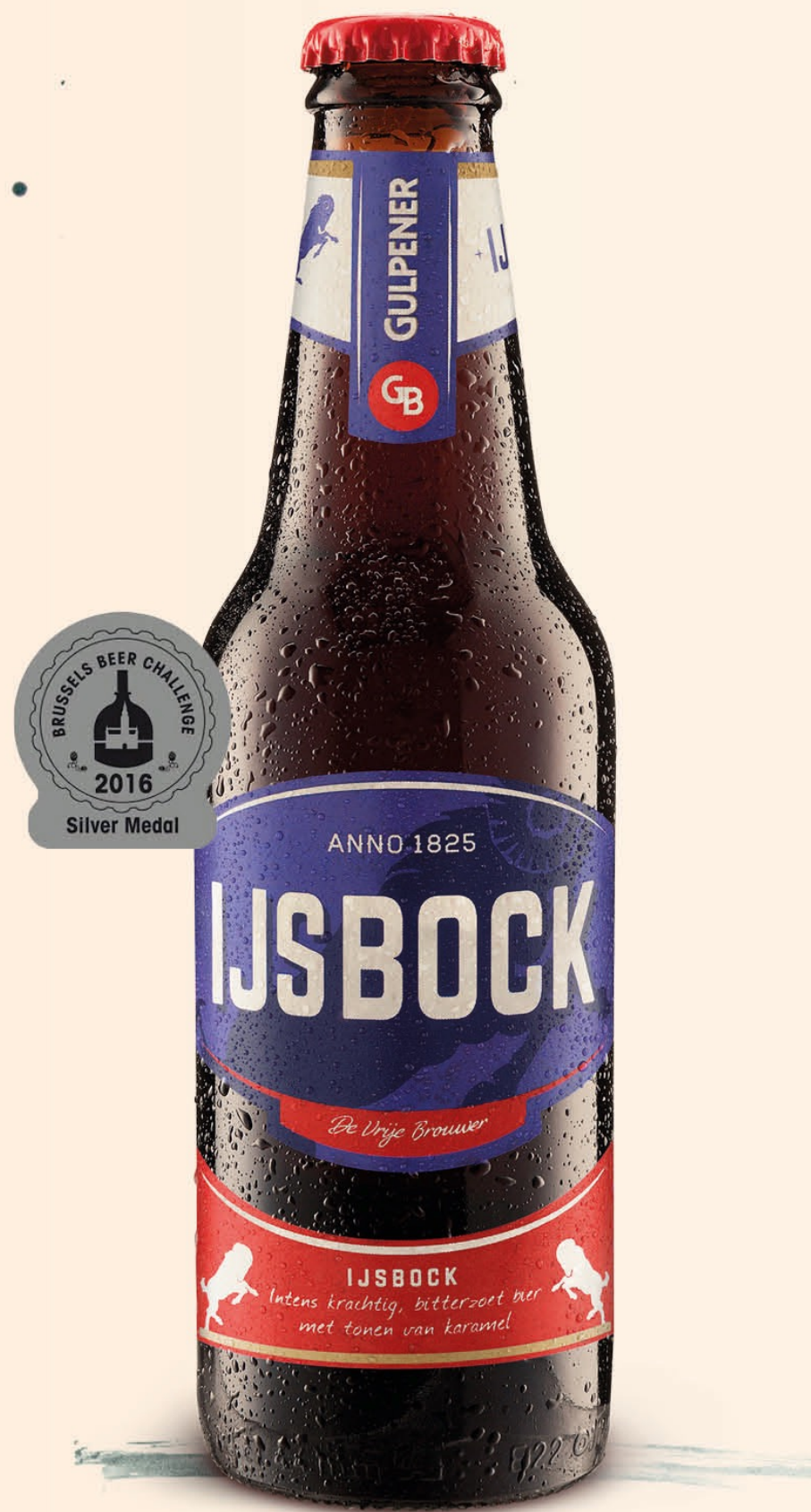
GULPENER

PLATO 18.25

Gulpener Plato 18.25 is een goudblond en ongefilterd Imperial Lager. Een stevig bier met een uitgesproken hopkarakter, dat verkregen is door de toegepaste dry hopping techniek. Hierbij wordt de hop na de hoofdvergisting toegevoegd, om het hoparoma te verhogen.

Smaak		Kleur
Bitter 🍷🍷🍷	Zoet 🍷○○	
Zuur 🍷○○	Fruitig 🍷🍷○	
Karamel 🍷○○	Kruidig 🍷🍷○	
Bierstijl		Ingrediënten
Imperial Lager		 Water, gerstemout en hop
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur
8,25 %		 8°C / 10°C
Gisting		Bier en spijs
Laag		 Asperges, lichte kipgerechten en rijstgerechten
Graden Plato		
18.25		

VRIJHEID
PROEF JE



Anno  1825

GULPENER

+ IJS + BOCK +

Onze Ijsbock dankt zijn naam aan de brouwtechniek waarbij het brouwsel, na vergisting, wordt gekoeld tot -20 graden Celsius. Hierdoor bevriest een deel van het water en worden de alcohol en de aromacomponenten geconserveerd. Met als resultaat, een intens krachtig bier met een balans van zoetheid, karamel en de typische bitterheid van onze eigen hop.

Smaak		Kleur
Bitter	●●●○	
Zuur	●○○○	
Karamel	●●●○	
Fruutig	●●●○	Ingrediënten
Kruidig	●●●○	
Bierstijl	 Water, gerstemout en hop	
Ijsbock		
Alcoholpercentage	Drinktemperatuur	
10,3 %	 8°C / 10°C	
Gisting		
Laag	Bier en spijs	
Graden Plato	 Stevig stuk wild vlees of een kaasplankje met krachtige kazen	
23		





Anno  1825

GULPENER

Lentebock

Fris en licht zoet, zoals de lente zelf. Vier de eerste zonnestralen met dit karaktervolle voorjaarsbier. Ontdek de zacht zoete moutsmak en accenten van voorjaarsbloemen, die deze Lentebock tot volle bloei laten komen. De speelse combinatie van smaakelementen en een lange, hoppige afdronk, voeren je mee.

Smaak		Kleur
Bitter	●●●○	
Zuur	●○○○	
Karamel	●●●○	
Zoet	●●●○	Ingrediënten
Fruitig	●●●○	
Kruidig	●●●○	 Water, gerstemout en hop
Bierstijl		Drinktemperatuur
Voorjaarsbier		 6°C / 8°C
Alcoholpercentage		Bier en spijs
6,5 %		 Pittige maaltijden, verschillende kaassoorten, Thaise wok en gebraden kip
Gisting		
Laag		
Graden Plato		
16.5		





Anno  1825

GULPENER

Korenwolf

Gulpener Korenwolf is een fris viergranen witbier. De milde tonen van jonge, witte bloesem in een geraffineerde combinatie met koriander en sinaasappelschil, zorgen voor een prikkelende smaakbeleving. De perfecte balans tussen fris, zoet en zuur. Een heerlijk zomers bier.

Smaak		Kleur
Bitter	●○○	
Zuur	●●○	
Karamel	●○○	
Zoet	●●○	Ingrediënten
Fruitig	●●●	
Kruidig	●●●	 Water, gerstemout, tarwemout, rogge, spelt, hop, vlierbesbloesem, koriander, en Curacao sinaasappelschil
Bierstijl		
Witbier		
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur
5 %		 5°C / 7°C
Gisting		
Hoog		
Graden Plato		Bier en spijs
11.9		 Schaal- en schelpdieren, witvis, lichte kip- en kalbsgerechten met een aangenaam zurige frisheid

VRIJHEID
PROEF JE



Anno  1825

GULPENER

Herfstbock

Gulpener Herfstbock staat garant voor een hartverwarmende smaakbeleving. Rond en uitgebalanceerd door de perfecte combinatie van bitter en zoet. Intens complex, met tonen van fruit en kruiden. Ervaar de vreugde van de herfst. Het ultieme bier na een stevige wandeling!

Smaak		Kleur
Bitter	●●●○	
Zuur	●○○	
Karamel	●●●●	
Bierstijl		 Water, gerstemout en hop
Najaarsbier		
Alcoholpercentage		 10°C / 12°C
6,5 %		
Gisting		 Geroosterd vlees met champignons. Wild en gevogelte.
Laag		
Graden Plato		
16.6		

VRIJHEID
PROEF JE



Anno  1825

GULPENER

Wintervrund

Onze Wintervrund is een stevige bondgenoot die het gehemelte prikkelt. Krachtig, maar tegelijkertijd verrassend verfijnd. Een vriend met karakter, die zijn warme persoonlijkheid dankt aan een afdronk met tonen van zoethout en jeneverbes.

Smaak		Kleur
Bitter	●●●○	
Zuur	●●○	
Karamel	●●●	
Bierstijl		 Water, gerstemout, tarwemout, hop, jeneverbes en zoethout.
Winterbier		
Alcoholpercentage		 10°C / 12°C
8,5 %		
Gisting		 Geroosterd of gegrild vlees, stampot, stoofpot, lams- en rundvlees, gerookte zalm
Hoog		
Graden Plato		
20.2		

VRIJHEID
PROEF JE



Anno  1825

GULPENER

Ur-Hop

Gulpener Ur-Hop is een 100% biologisch en ongefilterd, eigenzinnig speciaalbier van lage gisting. Gebrouwen volgens de unieke brouwtechniek dry hopping. Hierbij voegen we de hop pas een week na het brouwproces toe, om het hoparoma te verhogen.

Smaak		Kleur
Bitter	●●●●	
Zuur	●○○○	
Karamel	●○○○	
Zoet	●○○○	
Fruitig	●●●○	
Kruidig	●●●●	
Bierstijl		Ingrediënten
India Pale Lager		 Water, biologische gerstemout en biologische hop
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur
6 %		 8°C / 10°C
Gisting		Bier en spijs
Laag		
Graden Plato		 Lichte, frisse en licht bittere gerechten, gegrilde kip, salades met rucola
14.8		





Anno  1825

GULPENER

Ur-Weizen

Gulpener Ur-Weizen is een 100% biologisch tarwebier. De smaakbeleving begint licht bitter, maar verandert onverwacht in zacht zoet. Met een korte, subtiele bitterheid in de afdronk. Accenten van kruidnagel en tarwe zorgen voor verfijning.

Smaak		Kleur
Bitter	●○○	
Zuur	●●○	
Karamel	●○○	
Zoet	●●○	
Fruitig	●●●	
Kruidig	●●○	
Bierstijl		Ingrediënten
Tarwebier		 Water, biologische gerste- en tarwemout en biologische hop
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur
5,3 %		 5°C / 7°C
Gisting		
Hoog		Bier en spijs
Graden Plato		 Lichte maaltijden. Mosselen, garnalen en andere schaaldieren, salades en sushi
12.6		





Anno  1825

GULPENER

Ur-Pilsner

Gulpener Ur-Pilsner is een heerlijk fris bier met een pittige, licht bittere twist. Zo geraffineerd dat je na één slok al verkocht bent. Puur genieten van het beste.

Smaak		Kleur
Bitter	●●●○	
Zuur	●○○	
Karamel	●○○	
Zoet	●○○	Ingrediënten
Fruitig	●●○	
Kruidig	●●○	 Water, biologische gerstemout en biologische hop
Bierstijl		Drinktemperatuur
Premium Pilsner		 5°C / 7°C
Alcoholpercentage		
5 %		Bier en spijs
Gisting		
Laag		 Lichtere maaltijden met frisse tonen, salades, vis en varkensvlees
Graden Plato		
12.1		

VRIJHEID
PROEF JE



Chateau
Neubourg
PILSNER



Gulpener Chateau Neubourg is een superieur Pilsner met karakter, naar grote hoogte getild door een geraffineerde combinatie van fijne kruiden en zuren, bloesem- en fruittonen en een aromatische gerststructuur. Chateau Neubourg brengt je terug naar de essentie van Pilsner, met zijn klassieke geur en Tsjechische Saaz hop.

Smaak			Kleur	
Bitter	●●●●	Zoet		
Zuur	●○○○	Fruitig		●○○○
Karamel	●○○○	Kruidig		●●●●
Bierstijl			Ingrediënten	
Superieur Pilsner			 Water, gerstemout en hop	
Alcoholpercentage			Drinktemperatuur	
5,5 %			 5°C / 7°C	
Gisting			Bier en spijs	
Laag				
Graden Plato			 Schaal- en schelpdieren, voorjaars-groenten, asperges, kip, salade, verse zalm	
12.5				

Anna  1825
GULPENER
De Vrije Brouwer



Anno  1825

GULPENER

Pilsner

Dit bier mag je met recht een premium Pilsner noemen. Toegankelijk en toch karaktervol, met een subtiele hopsmaak die precies de juiste hoeveelheid bitterheid geeft. Aangenaam verfrissend door natuurzuiver mout. Onze grondstoffen, afkomstig van 30 telers uit de regio, proef je op zijn best in deze pure dorstlesser.

Smaak		Kleur
Bitter	●●●○	
Zuur	●○○	
Karamel	○○○	
Zoet	●○○	
Fruitig	●○○	
Kruidig	●○○	Ingrediënten
Bierstijl		 Water, gerstemout en hop
Premium Pilsner		
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur
5 %		 5°C / 7°C
Gisting		Bier en spijs
Laag		
Graden Plato		 Lichtere maaltijden met frisse tonen, salades, vis en geitenkaas
11.7		

VRIJHEID
PROEF JE



Anno  1825

GULPENER

Dort

Gulpener Dort is een heerlijk amberkleurig, authentiek Limburgs bier met een gracieuze, volmoutige en licht zoete smaak. Hou je van echt karaktervol bier, dan drink je Gulpener Dort.

Smaak		Kleur
Bitter	●○○	
Zuur	●○○	
Karamel	●●○	
Zoet	●●●○	Ingrediënten
Fruitig	●○○	
Kruidig	●○○	 Water, gerstemout en hop
Bierstijl		Drinktemperatuur
Dortmunderbier		 10°C / 12°C
Alcoholpercentage		Bier en spijs
7 %		 Hartige en pittige maaltijden. Chileense gerechten, hamburgers, barbecue
Gisting		
Laag		
Graden Plato		
16.5		

VRIJHEID
PROEF JE



Anno  1825

GULPENER

Oud Bruin

Gulpener Oud Bruin is het bier met de meest zwoele smaakbeleving, heerlijk zoet en zacht. In dit bier proef je licht de tonen van karamel en cacao. De combinatie met gebrande moutsuikers en lichte fruittonen levert een volle, ronde smaak op.

Smaak		Kleur
Bitter	●○○	
Zuur	●○○	
Karamel	●●●	
Zoet	●●●	Ingrediënten
Fruitig	●○○	
Kruidig	●○○	 Water, gerstemout, hop en sacharine
Bierstijl		
Donker bier		
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur
3,5 %		 5°C / 7°C
Gisting		
Laag		Bier en spijs
Graden Plato		 Gekruide en Mexicaanse gerechten, gerijpte kaas, gegrild vlees en chocolade
8.3		



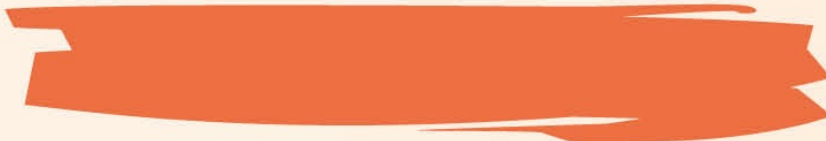




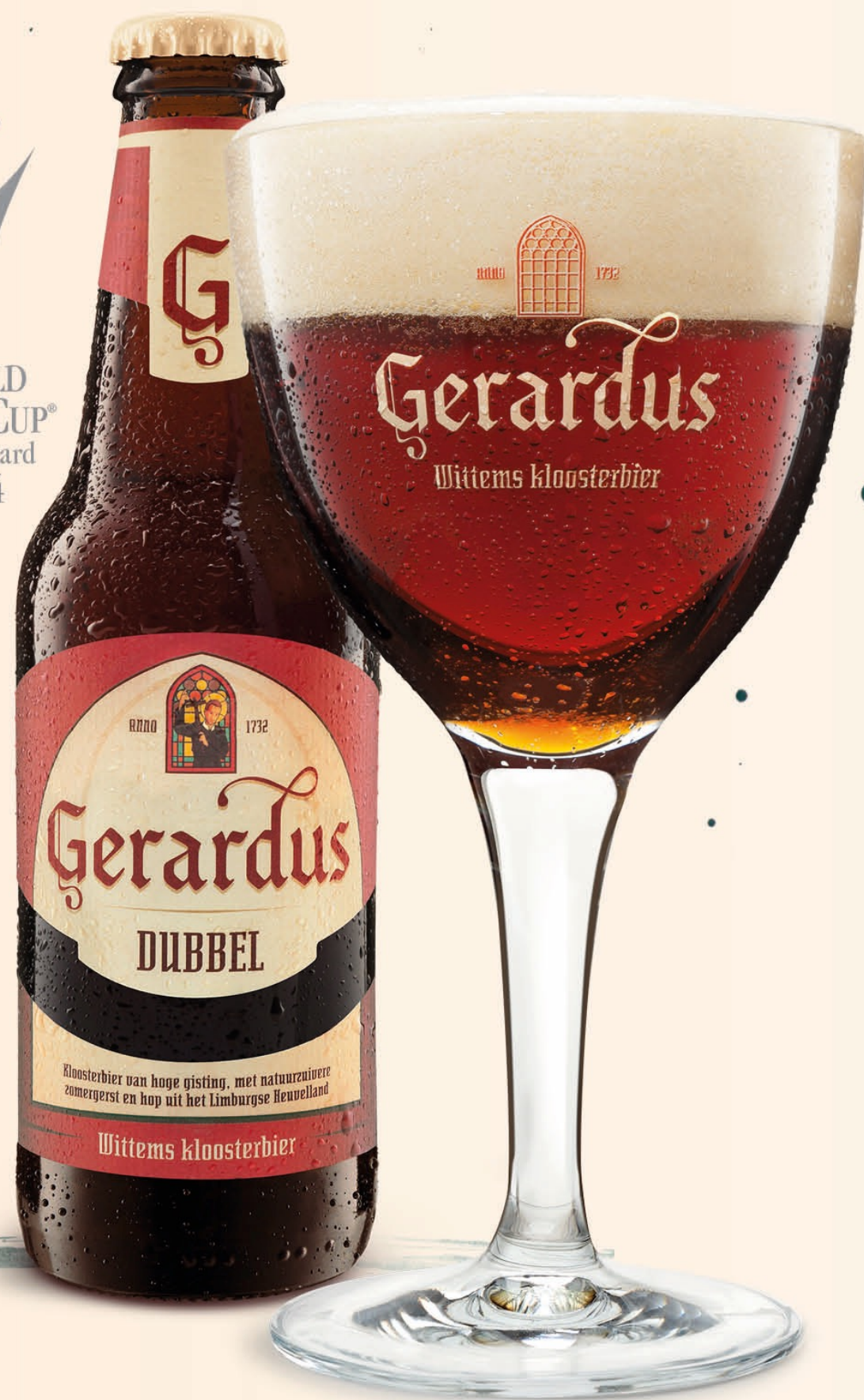
Gerardus

BLOND

Gerardus Blond is een sprankelend bitter kloosterbier met een kruidige smaakaanzet. Specerijen en hop geven dit licht zoete bier zijn rijke, ronde smaakbeleving.

Smaak		Kleur
Bitter 	Zoet 	
Zuur 	Fruitig 	
Karamel 	Kruidig 	
Bierstijl		Ingrediënten
Blond		 Water, gerstemout en hop
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur
6,5 %		 10°C / 12°C
Gisting		Bier en spijs
Hoog		 Gerookte forel, salade, gegrilde kip en steak
Graden Plato		
14.7		

VRIJHEID
PROEF JE



anno

1732

Gerardus

DUBBEL

Gerardus Dubbel is een zeer eigentijds en vooral eigenzinnig bier. Rijk en kruidig. De goede proever herkent zelfs noten en cederhout. Gerardus Dubbel is stevig bier. Perfect voor aangename rustmomenten.

Smaak			Kleur	
Bitter	●●●○	Zoet		
Zuur	●●●○	Fruitig		
Karamel	●●●●	Kruidig		
Bierstijl			Ingrediënten	
Dubbel			 Water, gerstemout en hop	
Alcoholpercentage			Drinktemperatuur	
7 %			 10°C / 12°C	
Gisting				
Hoog			Bier en spijs	
Graden Plato			 Vlees- en wildgerechten, stoofpot en gekonfijte eend	
16.3				





Anno **GB** 1825

GULPENER

Mestreechs
Aajt

Het enige middeleeuwse bier van Nederland wordt vandaag de dag nog maar op één plek gebrouwen, namelijk in Herberg De Zwarte Ruiter in Gulpen. Hier ligt Mestreechs Aajt minimaal een jaar lang te rijpen in eikenhouten vaten. Alleen op die manier ontstaat de typische rinzige smaak met een frisse afdronk. Mestreechs Aajt is met haar donkere kleur een heerlijk fris oerbier dat de perfecte balans heeft tussen zurig en zoet. De appelachtige geur streelt de neus

Smaak		Kleur	
Bitter	○○○	Zoet	○○○
Zuur	○○○	Fruitig	○○○
Karamel	○○○	Kruidig	○○○
Bierstijl		Ingrediënten	
Zuur bier			Water, gerstemout, hop en zoetstof sacharine
Alcoholpercentage		Drinktemperatuur	
3,5 %			6°C / 8°C
Gisting		Bier en spijs	
Spontaan			Salades met blauwkaas of vis, geroosterd vlees, kaasplankje
Graden Plato			
10.6			

VRIJHEID
PROEF JE