



HOEMANNEN

VAN WALRICK

ALC. 6,5% VOL.

BLOND

INGREDIENTEN:  
Gist  
Water  
Gerstemout  
Tarwemout  
Kristalsuiker  
Karamout  
Nugget hop  
Goldings hop  
Challenger hop  
Kruiden

GISTING:  
Blond bier  
van hoge gisting

TEN MINSTE  
HOUDBAAR TOT:  
ZIE DOP



Serveertip:  
6-8 C°

Statiegeld: €0,10

33CL<sup>e</sup>

ALC. 6,5% VOL.

Gebrouwen in opdracht van:

*De Geneughten*

*Wijn Speciaalbieren Pilsener en Deraaldvulbieren*

HOUDBAAR TOT:

J F M A M J J A S O N D 22 23 24 25 26



HOEMANNEN

VAN WALRICK

ALC. 8,5% VOL.

TRIPEL

INGREDIENTEN:  
Pilmout  
Tarwemout  
Havermout  
Kristalmout  
Magnum hop  
Fuggle hop  
Koriander  
Sinaasappelschil  
Lallemand gist

GISTING:  
Blond bier  
van hoge

TEN MINSTE  
HOUDBAAR TOT:  
ZIE DOP



Serveertip:  
6-8 C°

Statiegeld: €0,10

33CL<sup>e</sup>

ALC. 8,5% VOL.

Gebrouwen in opdracht van:

*De Geneughten*

*Wijn, Speciaalbieren, Pilsbier en Druivendrankjes*

HOUDBAAR TOT:

J  
F  
M  
A  
M  
J  
J  
A  
S  
O  
N  
D  
22  
23  
24  
25  
26