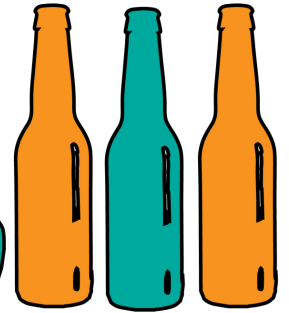
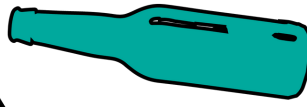


# BIER



6 JUNI 2020

# FLES

# TIVAL

AT HOME // ONLINE



# PROGRAMMA



- 13:00** Start
- 13:15** Pepijn van der Waa: 'Hoe proef je bier'
- 13:30** Q&A met vandeStreek bier
- 14:00** How it's made met de Moersleutel
- 14:15** Ronald Giphart: 'Alle Tijd'
- 14:30** Q&A met Kompaan
- 15:00** Live Music: Two and a Half Girl
- 15:15** 24 Kitchen met Nevel
- 15:30** Q&A met het Uiltje
- 16:00** De lijnen gaan open



- 16:15** Pubquiz met vandeStreek bier  
Win fantastische prijzen
- 16:30** Q&A met Nevel
- 17:00** Live Music Two and a Half Girl  
(als jullie daarvoor gestemd hebben)
- 17:15** Wedden DAT met Frontaal
- 17:30** Q&A met de Moersleutel
- 18:00** Merch Bingo
- 18:15** Jackass met Kompaan & friends
- 18:30** Q&A met Frontaal
- 19:00** 'F\*CK de Jenga staat in de fik'  
met het Uiltje

# FLESTIVAL 2020



## BLIJF THUIS, HET EERSTE ONLINE BIERFESTIVAL

In de zon op ontdekkingsstocht naar nieuwe, unieke en buitengewone bieren leek deze zomer bijna niet door te gaan omdat je favoriete bierfestival afgelast wordt. Daarom organiseren wij het online Bier Festival!

6 brouwerijen die de handen ineenslaan om jou hun meest exclusieve bier te bezorgen in festivalformaat. De dag wordt ondersteund door een live stream met informatie door de brouwers zelf, Q&A's, FUN rondes, live muziek en speciale gasten.

*Kortom, een dag gevuld met bier en vertier  
dus sit back and relax!*



## SPONSOREN

Verzending van de bierfestival pakketten werd mogelijk gemaakt door:



**BEERWULF.COM**



De Bezige Bij



**S.B.P.**

# ONZE GASTEN

## PEPIJN VAN DER WAA



13:15

### HOE PROEF JE BIER

Pepijn van der Waa is een van de eerste gediplomeerde biersommeliers van Nederland. Zijn bedrijf BrewTaste is opgericht in 2013. In 2018 won hij de titel 'Nederlands Kampioen Biersommelier'.

'Ik mag elke dag met mijn passie voor bier aan de slag en daar ben ik hartstikke trots op. Mijn missie? Zoveel mogelijk mensen kennis te laten maken met de diversiteit en de kracht van bier.'

Voor het Flestival komt Pepijn een masterclass verzorgen rond de kunst van het bierproeven. Zodat jij op een professionele manier van je flestival bier kunt genieten!



# RONALD GIPHART

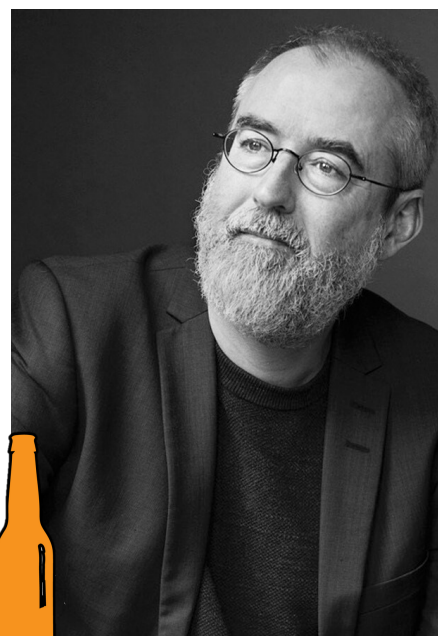
14:15

### ALLE TIJD

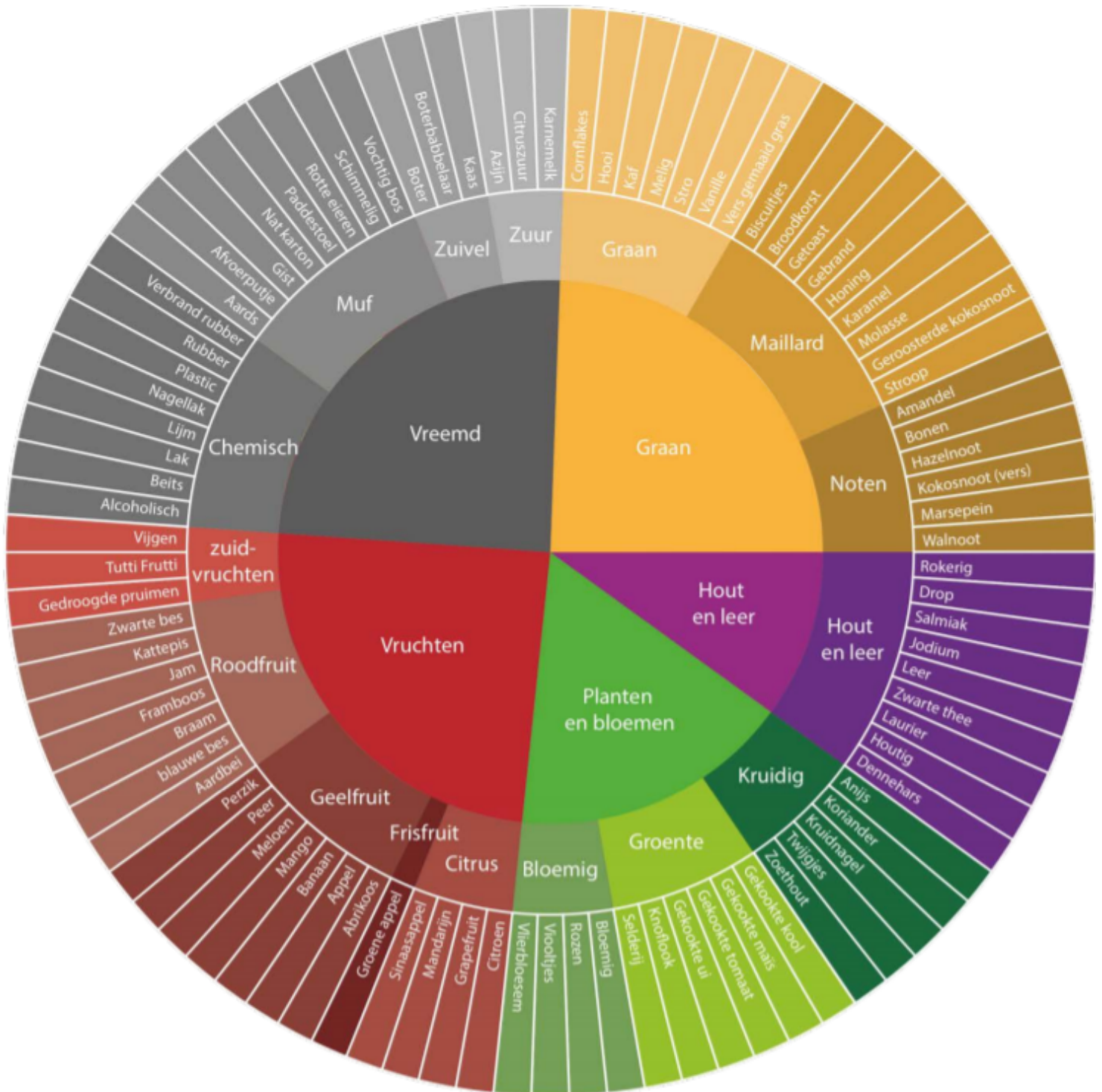
Ronald Giphart (1965) debuteerde in 1992 met de roman *Ik ook van jou*, een instant klassieker in de Nederlandse literatuur.

Zijn laatste roman *'Alle tijd'* werd lovend ontvangen en bereikte in vier maanden al vier drukken. In juni 2020 verschijnt *'Wie waarlijk leeft'* waarin Giphart liefdevol en onverbloemd over zijn feministische moeder Wijnie Jabaaij vertelt.

Voor het Flestival komt Ronald ons voorlezen uit zijn boek *'Alle tijd'*.



# SMAAKWIEL



# BULLSH\*T BINGO



## SPAAR ZE ALLEMAAL!

Je kent ze wel, alle standaard uitspraken van brouwers. Kruis elke uitspraak die je tegenkomt tijdens onze livestream weg en stuur ons als eerste een berichtje als je bingo hebt! Maak kans op een geweldige prijs!

Hoppig bier	Gebrouwen door vrouwen	Ik ben geflest!	Alkmaar
Nijmegen	Horen jullie ons/mij?	Utrecht	Hazy
Beerwulf (5x)	Breda	Lekker weertje vandaag hè	DPNee
Haarlem	Ferry is een boefje	Brett	Den Haag

# LIVE MUSIC

# TWO AND A HALF GIRL

15:00



"De krachtige stem van frontvrouw Juliët in combinatie met een catchy interpretatie van hardcore/metalcore geeft Two and a Half Girl een direct herkenbare sound. Voor fans van A Day To Remember, John Coffey en Beartooth is deze jonge band echt de moeite waard om live te gaan zien. Two and a Half Girl heeft energieke liveshow en zorgt voor de nodige meezing refreinen, mosh pits en walls of death."

Nast frontvrouw van de band is Juliët ook teamlid van het productieteam bij vandeStreek bier.



*Stem na het optreden van Two and a Half Girl of je deze band nóg een keer wilt horen!*

## JOIN ONS!

## VIDEO'S VAN THUIS & INBELLEN



Op verschillende momenten tijdens het Ffestival is het mogelijk om in te bellen en jullie ervaring te delen met ons en de andere Ffestival gangers!

**STUUR JE VIDEO NAAR**



**0627963404**

Elke brouwerij houdt een Q&A na de uitleg van de bieren zodat jullie de vragen kunnen stellen aan de brouwers.



# 24 KITCHEN

## WINGIN' IT MET NEVEL



15:15

*Bereidingswijze: Check de livestream!*

### BOODSCHAPPENLIJSTJE: SPICY NOT WINGS

1 STUK	Bloemkool, in roosjes gesneden
50 GRAM	Kikkererwtenmeel (tarwebloem mag ook)
125 ML	Nevel's eigen Alm
1 THEELEPEL	Knoflookpoeder
1 THEELEPEL	Komijnpoeder
3 EETLEPELS	Zonnebloemolie
1/2 THEELEPEL	Zout

### VOOR DE DIPSAUS

100 GRAM	Chipotle pepers in adobo saus (gepureerd)
230 GRAM	Vegan mayonaise
1 THEELEPEL	Limoensap



# VANDESTREEK BIER



13:30

Brouwerij vandeStreek bier is in 2013 opgericht door de broers van de Streek. Ronald en Sander van de Streek brouwen hun eerste bier in 2010 in de keuken van een flatje op Kanaleneiland, Utrecht. Na het eerste brouwsel zijn zij meteen enthousiast. De bieren van vandeStreek bier zijn altijd anders maar altijd vol van smaak. Er wordt vooral gebrouwen wat de brouwers zelf lekker vinden zonder binnen de lijntjes van een bierstijl te blijven. Hierdoor zijn de bieren van vandeStreek bier dus zeer gevarieerd, van toegankelijk tot extreem.



## BIEREN

### 1 HAZY WEEKEND

NEIPA | 6,6% | Amarillo / Loral Dry hopped | Tropisch fruit, Citrus tonen

### 2 RUMBA

Single Cask Jamaican Rum Barrel aged Spiced Red Ale | 10,2% | Sinaasappelschil, koriander

### 3 RISKY BUSINESS 2020

Russian Imperial Stout | 14,5%

# KOMPAAN



14:30

Brouwerij Kompaan uit Den Haag is opgericht in 2012. De bieren van Kompaan worden gebrouwen uit zuiver water en een premium-selectie van zon- en regenovergoten hopen, gerst en tarwe van het veld. Het begon allemaal als bier dat werd gebrouwen door twee vrienden die hun passie voor bier met Nederland wilden delen!

Ondertussen is Kompaan befaamd om haar eigzinnige bieren heeft de brouwerij een 30hl brouwhuis en is er in 2015 een nieuwe locatie gevonden waar uitbreiding mogelijk was. Sinds begin 2017 is er nu dan ook ruim 900m<sup>2</sup> aan Kompaan-geweld in de Binckhorst in Den Haag te vinden!



**KOMPAAN**  
SPECIAAL VOOR LEVENSGENIETERS

## BIEREN

- 1 FRESHTINI**  
NEIPA | 5,5% | Collab met Rock City | Gebrouwen met peer
- 2 HAKA HAZE**  
NEIPA | 6% | Collab met North Brewing co. | Uitsluitend Nieuw Zeelandse hopen
- 3 BLUEBERRY BOURBON VANILLA STOUT**  
Pastry Stout | 12,5%

# UILTJE



15:30

Uiltje Brewing Company, ook wel bekend als Het Uiltje, is een Haarlemse bierbrouwerij. Robbert Uyleman kwam in 2009 in aanraking met bier tijdens opnames die hij als videotechnicus maakte bij Jopen bier. Al snel verdiepte hij zich meer en meer in het brouwen van bier en begon thuis te experimenteren. In februari 2016 had Robbert flink wat brouwervaring opgedaan en honderden bieren geproduceerd die in de eigen Uiltje bar verkrijgbaar waren. Het werd tijd voor een eigen brouwerij en sindsdien wordt er in de Uiltje-brouwerij op ambachtelijke wijze eigentijds bier met een hoop passie gebrouwen. Het bier van de Haarlemse brouwerij is ondertussen in ruim 20 landen wereldwijd verkrijgbaar.



## BIEREN

- 1 BLACK & TAN**  
Imperial mutant IPA/Stout | 9,5% | Collab met van Moll
- 2 WILLAMETTE WOLVERINE**  
Triple IPA | 9,6% | Fruitig, bloemig
- 3 GRANDPA'S LONG LOST CANADIAN BROTHER FROM ANOTHER MOTHER**  
Imperial Oak Aged Sweet stout | 10% | Koffie, whisky, hazelnoot en maple

# NEVEL



16:30

Nevel Artisan Ales is een bierbrouwerij uit Nijmegen. Deze rustieke, eigenzinnige en duurzame brouwerij is gelegen aan het toegangsplein van het Honigcomplex. Als enige brouwerij in Nederland richt Nevel Artisan Ales zich volledig op de traditionele brouwtechniek van gemengde gisting, waarbij naast gewone brouwersgist ook allerlei microben uit de omgeving worden toegevoegd aan het bier. Dit zorgt voor spannende smaken en een goede gelaagdheid. Sommige bieren gaan jong en fris op fles, andere krijgen de tijd om na te rijpen op houten wijn- en whiskyvaten.



## BIEREN

- 1 PURPER**  
Wild licht bier | 4,4% | Boekweit, lavendel en aroniabes | 6 maanden op eiken vaten gerijpt
- 2 ALM**  
Wild blond bier | 5,5% | Droog, kruidig licht bitter bier met tonen van citrus
- 3 EINDER**  
Wild blond bier | 5,7 % | Friszuur, vol en fruitig met tonen van steenvrucht en vanille | 12 maanden op eiken vaten gerijpt

# DE MOERSLEUTEL



17:30

Wij, de gebroeders Zomerdijk, zijn gestart met brouwen in het voorjaar van 2016 met één vergistingstank van 7hl. We hadden toen al een voorliefde voor barrel aged bieren, ons eerste bier was daarom logischerwijs een blend van twee verschillende barrel aged bieren.

Na deze 'Barrel Blend I' volgden vele stouts en IPA's en binnen een half jaar stonden wij op Untappd #2 van Nederland. Dit betekende dat wij al snel meer ruimte nodig hadden, u vraagt wij draaien!

Met nieuwe tanks hadden we vervolgens de vergistingscapaciteit opgeschroefd naar 27hl. Meer tanks zorgden voor meer ruimte om aan onze bieren te sleutelen en dat is wat wij het liefste doen. De zoektocht naar uitgesproken smaken is eindeloos en zo ook ons arsenaal aan smaakbommen en hopexplosies.



## BIEREN

- 1 CIRCUMSPECT**  
DIPA | 8% | Citra, Centennial & Mosaic
- 2 SMEEROLIE**  
Imperial Stout | 10%
- 3 4 YEARS ANNIVERSARY BEER**  
Imperial Stout | 11%



# FRONTAAL



18:30

Brouwerij Frontaal in Breda is een jonge brouwerij met uitgesproken smaak. Roel Buckens is in 2013 gestart met deze microbrouwerij. Na enkele jaren ervaring op te doen als hobbybrouwer was het tijd professioneel aan de slag te gaan. In 2015 zag Brouwerij Frontaal dan echt het levenslicht. Ondertussen heeft Brouwerij Frontaal naast de brouwinstallatie nu ook een eigen proeflokaal en een growlerstation. Met 'Beer for thought' wil Frontaal bierliefhebbers prikkelen en hen kennis laten maken met nieuwe smaken en geuren. Frontaal brouwt zowel traditionele als experimentele bieren waarbij de nadruk ligt op complexiteit, gelaagdheid en balans.



**FRONTAAL**  
BROUWERIJ BREDA

## BIEREN

- 1 BULLDOG**  
IPA | 6% | Fruitige tonen & volle afdronk
- 2 SOMBRERO**  
Tripel | 8,5%
- 3 † QUAD YOU NOT**  
Quadrupel | 10%



POWERED BY

BIER  
**VANDESTREEK**

GEBRUIK DE CODE

**IKBENGEFLEST**

VOOR 10% KORTING

GELDIG TOT 22 JUNI | VANAF €50,-

BIJVOORBEELD,

DE **IPA MIXDOOS** MET

KAKELVERSE IPA'S OP BLIK

**NU €59,35**  
**+ VERZENDING**

**IPA MIXDOOS**

**OP = OP!**

**[HTTPS://VANDESTREEKBIER.NL/WINKEL/](https://vandestreekbier.nl/winkel/)**