

LIMITED EDITION

Zolang de voorraad strekt

BRUGHUIS SAISON (30cl)

3,5

Dit blond, ongefilterd artisaanaal bier van 6,2% heeft een romige schuimkraag, een fruitig, kruidig aroma en een parfum van citrus met exotische toetsen. Heerlijk verfrissend!

Gemaakt in de traditie van de Saison bieren die werden gebrouwen door de boeren om te drinken tijdens het oogstseizoen.

Ingrediënten: Water, mout, haver, tarwe, Azacca hop, gist en kardemon

DEN DIJKGRAAF (33cl)

4,5

We hebben dit artisaanaal bier genoemd naar "Den Dijkgraaf", een bekende Muizense figuur. Den Dijkgraaf was tijdens de tweede helft van de 20ste eeuw verantwoordelijk voor het bedienen van de verbindingssluis tussen de Dijle en de Muizenhoek (gelegen vlak naast het brughuis), om de velden in de omgeving te laten bevoeien. DEN dijkgraaf was een graag geziene gast in Het Brughuis, in die mate zelfs dat er een vaste plaats gereserveerd was voor hem aan het tafeltje links naast de voordeur van het café!

Dit koperkleurig, amber bier van 8,5% is licht gevoileerd, en heeft een frisse, kruidige neus e aroma's van mout, honing en biscuit met een sherry-achtige afdronk.

Ingrediënten: Water, diverse geroosterde en andere mouten, hop en gist.

DE MAERSCHALCK DARK ALE (33cl)

4,5

We hebben dit artisanal donker bier genoemd naar Gerard De Maerschallck, en roemruchte Muizense figuur. Tijdens de 19de eeuw was Gerard eigenaar van café Het Brughuis én van de ophaalbrug over de Dijle, oprichter van de fanfare van Sint-Lambertus en burgemeester van Muizen. U kunt zijn foto aantreffen in Het Brughuis.

Deze romige Dark Ale van 8% heeft een frisse, kruidige neus en aroma's van citrus, drop, caramel, zoethout en wijn.

Ingrediënten: mout, tarwegerstmeel, water, hop, kandijsuiker, gist, porto