

DE MORTSELARU

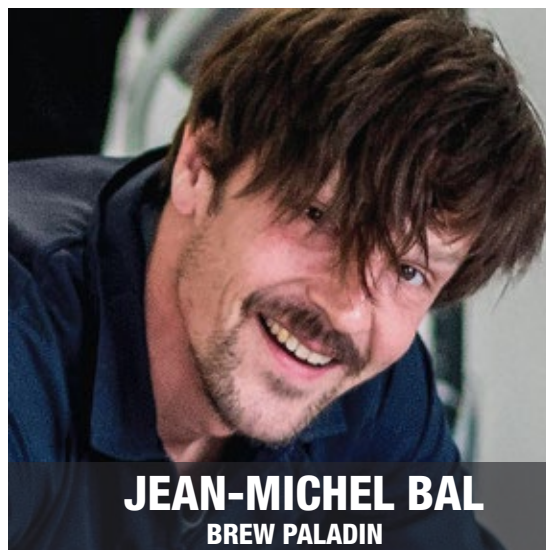
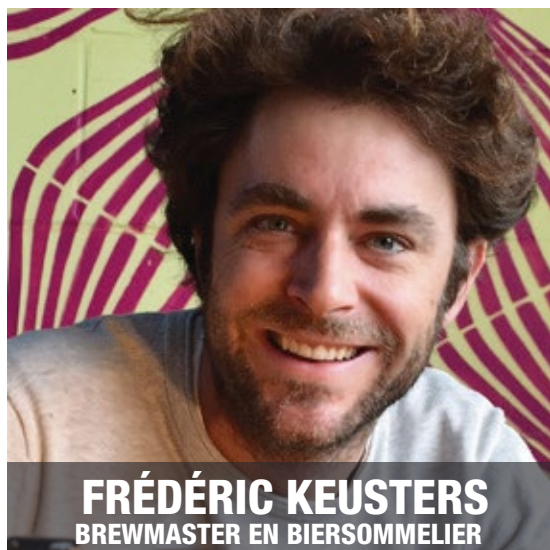


WHY BEER US?

“JOIN THE HIVE AND ENJOY THE RIDE”

De Mortselarij zijn wij. Een ambachtelijke micro-brouwerij met brewpubambities, een creatieve hub voor kunstenaars en muzikanten, een ecologische hopplantage, een community van amigos en funky liaisons. Het geheel is veel meer dan de som der delen. We doen de dingen graag net iets anders. Of wat had u gedacht van een brouwerij in een arthouse?!

Anno 2020 is brouwen niet langer voorbehouden aan de grote spelers. Bij De Mortselarij willen we op een duurzame manier karaktervolle en kwalitatieve bieren brouwen. Bieren die jullie een nieuwe ervaring bijbrengen. Dit alles vertaalt zich in ambachtelijke bieren met een hoek af die we op jullie afvuren tijdens een rollercoaster van een smaakbeleving.



OH MY
DEAR

MOPA

BIERE BEER

POMPEL
MOOSE

OUR BEERS

WHITE
TIES

GANZ

GEIT

DOBBELMAN

IBU 32
Alc 5,5%

MOPA



AMARILLO, SIMCOE, CASCADE EN CHINOOK



BEVAT GERSTE- EN TARWEMOUT



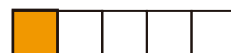
BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



FRISSE, HOPPIGE, MORTSELSE PALE ALE

*Onze eigenste Mortselse Pale Ale.
Een hulde aan het bier dat een revolutie
ontketende en de perceptie veranderde
van wat bier kan zijn. Triple dry hopped
met Amarillo, Simcoe, Cascade en Chinook.
Een klassieke Amerikaanse Pale Ale,
gebrouwen in Mortsel.*



UITERLIJK

**Donkergoud met
witte schuimkraag.**



AROMA

**Bloemig en hoppig met
uitgesproken citrustoetsen
en een zweem van kruidige
dennengeur.**



SMAAK

**Mediumhoge hopbitterheid en
een fruitig karakter met
ondersteunende caramalmouten
die uitmonden in een verfrissend
zachte afdronk.**



FOODPAIRING TIP

**Burgers en warme
appeltaart.**

IBU 50
Alc 6,5%

OH MY DEAR



CITRA, EUKANOT, MOSAÏC EN AZACCA

BEVAT GERSTE-, TARWEMOUT EN HAVER



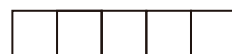
BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



ZEER FRUITIGE EN KRUIDIGE INDIA PALE ALE



UITERLIJK

Amberkleurig en mistig met een grote witte schuimkraag.



AROMA

Intens hoppig en fruitig met citrus en tropisch fruit.



SMAAK

Uitgesproken hopbitterheid en kruidige fruitaroma's, uitgebalanceerd met een mix van lichte en donkere caramelmouten.



FOODPAIRING TIP

Sushi, curry's en gorgonzola.

*Een India Pale Ale de naam waardig.
Bitter, fresh & fruity. Een hopexplosie
van smaken en een fluweelzachte finish.
Once you hop, you can't stop!*



IBU 33
Alc 9,5%



LEKKER STEVIG GEPEPERDE TRIPEL



NIEUW-ZEELANDSE PACIFIC GEM, SAAZ

BEVAT GERSTEMOUT

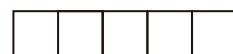
BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



BIEREBEER

Sterk, krachtig en tegelijk beerlijk elegant. Gebrouwen met een klassieke Belgische saisongist. Pittig op smaak gebracht met trans-pacifische hop. Te drinken met gevoel voor maat.



UITERLIJK

Okergeel-gouden gloed met romige, witte schuimkraag.



AROMA

Fruitig en hoppig met zwarte peper en kruidnagel.



SMAAK

Stevig, pittig en aromatisch met subtiele alcoholtonen en een zoete mouttoets. Heeft een droge afdronk met een milde bittere nasmaak en een substantieel kruidig-fruitig gistkarakter.



FOODPAIRING TIP

Gebraad met frietjes op grootmoeders wijze, crème brûlée.

IBU 25
Alc 5,2%

WHITE TIES

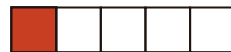


AMARILLO EN SIMCOE



**BEVAT GERSTE-, TARWE-
EN ROGGENMOUT.**

BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



LICHT BLOND TARWE- EN ROGGEBIER



UITERLIJK

Licht troebel geel met een dichte schuimkraag.



AROMA

Citrusvruchten, licht kruidig.



SMAAK

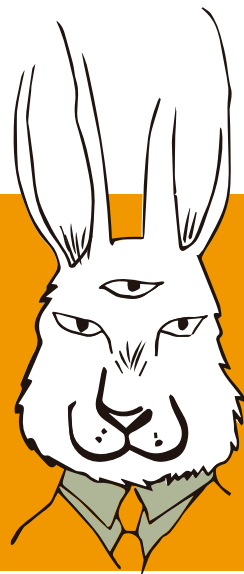
Subtiële pittige roggetoets, een zijdezacht mondgevoel en een vleugje bitterheid in de afdronk.



FOODPAIRING TIP

Cheese nacho's, frisse lentesalade en mosselen.

Gebrouwen in de traditie van een Amerikaans tarwe- en roggebier, doordrinkbaar en verfrissend, met een licht hoppig karakter. Ongewoon, fris en zacht.



IBU 28
Alc 6,2%

POMPEL MOOSE



CITRA EN SIMCOE



BEVAT GERSTE-, TARWEMOUT EN HAVER



BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



**BLONDE SUMMER ALE MET
POMPELMOESZESTE EN -SAP**



UITERLIJK

Helder goud, licht rozig.



AROMA

**citrusvruchten,
pompelmoeszeste.**



SMAAK

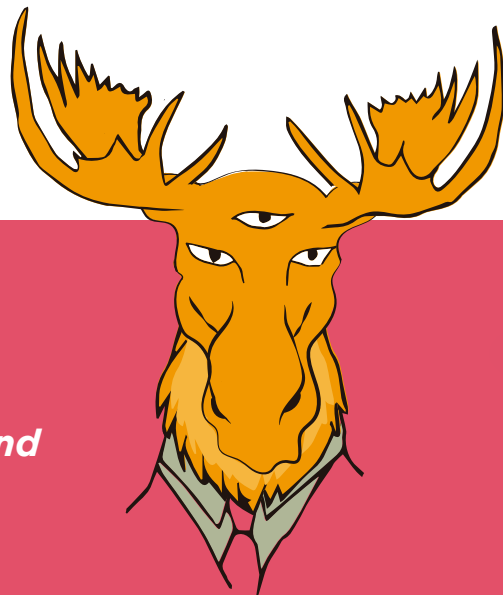
**Delicaat evenwicht tussen
de fruitige pompelmoestonen
en het dorstlessende karakter
van een blond bier.**



FOODPAIRING TIP

Shotje Poolse vodka.

*Een Citra summer ale. Heerlijk licht en
citrisch. Dry hopped met Citra,
pompelmoeszeste en -sap. Een verfrissend
blond bier voor de meerwaardezoeker.*



IBU 22
Alc 7%



LEKKER COMPLEXE MOUTIGE DUBBEL



SPALT, HALLERTAU



BEVAT GERSTEMOUT

BITTER



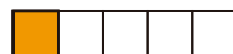
ZOET



ZUUR



HOPPIG



DOBBELMAN



UITERLIJK

Koperbruin met een dieprode gloed en een romige, gebroken witte schuimkraag.



AROMA

Complexe en bitterzoete mout met een hint van caramel en chocolade.



SMAAK

Zwoele caramel- en chocolademout, rode vruchten en een lage bitterheid die zich niet doorzet in de matig droge afdronk.



FOODPAIRING TIP

Vlaamse stoverij, kazen, chocoladetaart.

Een echte Belgische dubbel met een bitterzoete beet. Verwarmt en vertedert.



IBU 25
Alc 5,5%

GANZ GEIT



STYRIAN GOLDING, HALLERTAU EN SAAZ



BEVAT GERSTE- EN TARWEMOUT



BITTER



ZOET



ZUUR

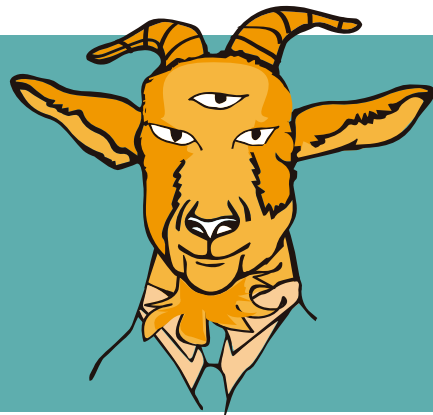


HOPPIG



DEUTSCHE GRÜNDLICHKEIT IN EEN FLES

*Geïnspireerd op het Keulse icoon,
de Kölsch. Fris, helder, blond
en perfect uitgebalanceerd.
Deutsche gründlichkeit in een fles.
Een dorstlessend bier voor
de zwoele zomerdagen.*



UITERLIJK

Licht helder goud.



AROMA

**Delicate haast onmerkbare
fruittoetsen in de neus,
laag Pilsner mout aroma.**



SMAAK

**Zacht afgerond smaakpalet,
lichte bitterheid en een fijne
droge en frisse afdronk.**



FOODPAIRING TIP

**Chips en nootjes, bratwurst,
lichte abrikoostaart.**

IBU 27
Alc 6,5%

RED LIONESS



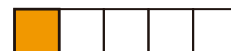
MERKUR, CITRA, MOSAIC



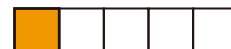
BEVAT GERSTEMOUT



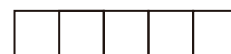
BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



AMBER ALE

"We don't make mistakes, just happy little accidents." - Bob Ross



UITERLIJK

Koperkleur, mooie ivoorwitte schuimkraag.



AROMA

Licht fruitig, caramelmouten, zeer licht geroosterde achtertoon.



SMAAK

Complex moutig, rode vruchten, medium body.



FOODPAIRING TIP

Perfect bij BBQ, pulled pork en stoofvlees. Cheesecake.

IBU 22
Alc 3%

KITROPIKI



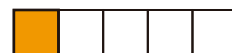
**AZACCA, CITRA, MOSAIC
EN IDAHO 7 CRIO®**



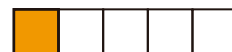
**BEVAT GERSTEMOUT
EN HAVER.**



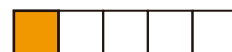
BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



SESSION TROPICAL HAZY IPA

*Een explosie van onze beste hopsoorten
met een laag alcohol percentage.
Azacca, Citra, Mosaic en Idaho 7 Crio®
voor volle tropische aroma's en een
dennige afdronk.*



UITERLIJK

Strogeel, troebele schijn.



AROMA

**Dennen, citrus-, steen- en
tropische vruchten zoals
mango, ananas en perzik.**



SMAAK

**Intense hoparoma, maar
weinig bitter. Redelijk
volle afdronk voor zo'n
licht biertje.**



FOODPAIRING TIP

**De lichte bitterheid en
aromatische hoppen vullen
kruidige gerechten ideaal aan.
Een groene thaise curry zorgt
voor een synergie tussen het
tropisch-citrisc, en het
kokos-kruidenmengsel.**

IBU 50
Alc 10%

SHOUT STOUT

Royal Belgian Stout



**MERKUR, STYRIAN GOLDINGS,
SAAZ, SPALT, CITRA, AMARILLO**



BEVAT GERSTEMOUT



BITTER



ZOET



ZUUR



HOPPIG



**GERIJPT IN KUNST,
GEBROUWEN MET STIJL**

Zeer complexe, diep donkere, rijke, stroperige stout. Belgische versie van een Russian Imperial Stout. Een echte smaakbom waarvoor de laatste tsaar uit zijn graf zou klimmen. Nazdrovje!



UITERLIJK

Net niet pikzwart met een mokka schuimkraag die lang blijft hangen.



AROMA

Caramel, koffie, chocolade.



SMAAK

Bitterzoete smaak met pruimen, rozijnen en pure chocolade.



FOODPAIRING TIP

Sterke kazen zoals stilton en roquefort. Dame blanche, tiramisu. Perfect met een dikke Cubaanse sigaar.

IBU 22
Alc 6.9%



SAPPY SOUR



MAGNUM, STYRIAN GOLDING



**BEVAT GERSTE-, SPELT-,
ROGGEMOUT EN HAVER**

BITTER ☐☐☐☐☐

ZOET ☒☐☐☐☐

ZUUR ☒☒☐☐☐

HOPPIG ☐☐☐☐☐



**FRIS,
FRUITIG,
FRIVOOL.**

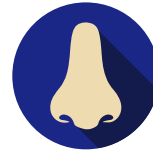
LIMITED EDITION!

Een lange gemengde gisting en veel spelt in de grist zorgen zorgen voor een heerlijke balans tussen het licht zurige en de lekkere body. Dit is een uniek en exclusief bier, dat je met niets kan vergelijken!



UITERLIJK

Mooi blond, lekker bruisend.



AROMA

Rijpe ananas, hooi, geuze-orval-achtig.



SMAAK

Perfekte zoet-zuur balans, honing.



FOODPAIRING TIP

Oesters, visgerechten, sabayon. Goed alternatief voor champagne.

IBU 42
Alc 7,8%

LOBO TØMY

Kveik Double IPA



AZACCA EN IDAHO 7 CRIO®



BEVAT GERSTE, TARWEMOUT EN HAVER

BITTER

ZOET

ZUUR

HOPPIG

FRUITIG

The Brewmasters new favorite!

**Sköll is de Wolf,
die met helder zicht,
de weg van het westen bewaakt,
de tweede genaamd Hati,
zoon van Hrodwitnirs;
die aan de schitterend zon vooraf dwaalt.
Grímnismál**



UITERLIJK

**Sappige en troebele
geel-oranje schijn.**



AROMA

Ananas, Perzik, Mango.



SMAAK

**Intense hoparoma en volle
fruitige afdronk .**



FOODPAIRING TIP

**Denk aan jouw favoriete
indiaans restaurant!**

COME AND VISIT US AT



RED LION ART HOUSE

THE COOLEST ARTHOUSE IN TOWN!

6 VISUAL ARTIST AND GUESTS

4 MUSIC BANDS

3 START-UPS

AND 1 HELL OF A BREWERY!

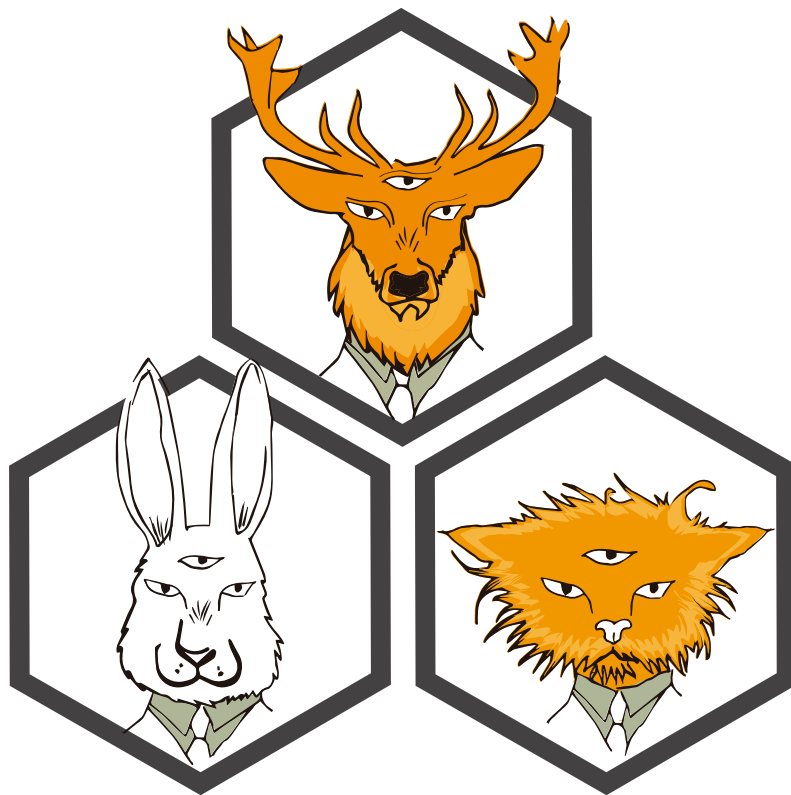




FOLLOW US
COMING SOON
EVENTS, NEWS AND BREWS
#DEMORTSELARIJ
#REDLIONARTHOUSE



www.demortselarij.be



JOIN THE HIVE

Thanks to our resident artists, guests, musicians and photographers for the use of their artwork but mostly for the vibe: SMOK, Oxie Alienski, FredandFilou, Boemopjebeeldscherm, 2Dirty, Laurent Laporta, Toon Van Ishoven aka Artoon, Bert Lezy, ShamAndréja DesWolfes, Amare, Guruniaki, Dolf Van Sprengel, Guillaume Closset and Alexandros Moridis.

welcome@demortselarij.be

DE MORTSELARIJ