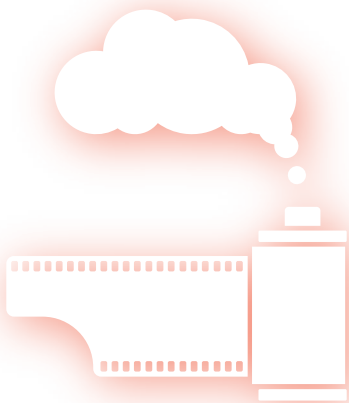




SCHUIM BIERFESTIVAL

ZONDAG 24 SEPTEMBER 2023





**ALLES
VOOR DE
ANALOGIE
FOTOGRAAF**

fotofilmfabriek.nl
Voorstraat 180

Velvet

**CD'S
& VINYL**

Velvet Music Dordrecht
Voorstraat 180

WELKOM!

Welkom bij de zevende editie van Schuim Bierfestival, hét eerste speciaalbierfestival van Dordrecht. Net als vorig jaar zijn we weer neergestreken op de Kunstminplaats, hopelijk voelt deze nieuwe stek inmiddels een beetje vertrouwd.

Ons concept is nog steeds hetzelfde: op Schuim Bierfestival koop je een uniek Schuim-festivalglas en munten. Met de munten kun je je glas laten vullen bij de brouwers. Op het terrein bevinden zich spoelpunten om je glaasje schoon te houden, en er staan overal tafels en banken om gezellig je biertjes met vrienden te proeven en delen. Ook kun je een kleedje uitrollen op het gras, of binnen bij Kunstmin plaatsnemen. Veel is er verder niet veranderd t.o.v. eerdere edities, nieuw dit jaar is dat je ook voor het eten bij de foodtrucks met munten betaalt. **Let dus goed op: de zwarte munten zijn één waard en de witte munten een half.**

Alle speciaalbieren bij de afzonderlijke brouwers en de voedselwaren bij de foodtrucks betaal je dus met munten, overige drankjes (fris/wijn/sapjes/pils) en snacks moeten in de bar bij Kunstmin gewoon met euro's betaald worden.

Vergeten jullie verder niet te stemmen voor het lekkerste bier van Schuim 2023? De formulieren zijn bij de kassa te verkrijgen. In de week na het festival tellen we de stemmen en bepalen we wat het populairste bier is van Schuim 2023. Het winnende bier zal de komende maanden te verkrijgen zijn als "Publieksprijs Schuim 2023" bij het onvolprezen biercafé De Tijd, Lokaal Voor Bieren op de Voorstraat 170.

Let op: Het festival duurt tot 20.00 uur, maar de taps sluiten al om 19:45 uur, zodat we om 20:00 uur écht kunnen stoppen.

En tenslotte: wil je op de hoogte blijven van de activiteiten van Schuim Bierfestival, bekijk dan onze website www.schuimbierfestival.nl, Facebook- en Instagram-pagina. Daar zullen we ook de winnaar van de bierverkiezing bekendmaken.

Veel proefplezier gewenst,

Rob, Peter Paul & Alex




1 Ebontree

2 & 3 White Dog Brewery & Crooked Spider

4 & 5 Brouwerij LOST & Dutch Fox Brewery

6 & 7 Hooglander Bier & Pigs & Bears

8 & 9 Elegast Ciders & HopSop Schuim Festivalbier

 Tour de la Frite & Exotiqo

BROUWERS & BIEREN

EBONTREE, DORDRECHT

Sinds 2017 zijn Dordtenaren Rien en Eline, na jaren experimenteren als hobbybrouwers, gestart met Ebontree. Een microbrouwerij die staat voor eigenwijze bieren die met bijzondere ingrediënten worden gebrouwen. Zo brouwen ze met thee en koffie, is er bier gemaakt met het plaatselijk wereldberoemde Brokking-gebak, maar zijn ze ook op kleine schaal begonnen met vatgerijpte bieren.

Bier	Stijl	ABV
FennelWeiss	Weizen met groene thee	5,5%
Thuredrith	Fris hoppig blond	5,8%
Dordtse Passie	Mango-Passievrucht Sour	5,8%
Mistbank	NEIPA	6,3%
Bockekop	Bockbier	7,5%
Smoked Bock	Rookbock Lapsang Souchong	7,5%
Dark Ale	Quadrupel	9,0%
Dark Ale BA 2022	6 maanden Wild Turkey Bourbon vaten	10,0%
Dark Ale BA 2022	6 maanden Woodford Reserve Bourbon vaten	10,0%
Lickebaert Buffalo Trace	Gebr. Roodbaard en Brouwerij de Commies collab	11,0%

Ebontree specials voor Schuim 2023

AppleTree Ebontree	Halfzoete appelp cider (uit de experimentele serie)	5,7%
Kersenmeisje Donker	Barleywine met kersen (i.s.m. Het Kersenmeisje)	10,0%

Festivalbier!

Terug van weggeweest: het onvervalste Schuim Festivalbier! In navolging van eerdere exclusieve Schuim-brouwsels Jenk, Scumbag en Treehouse hebben we nu op editie 2023 Hopsop!

Brouwerij Ebontree is verantwoordelijk voor deze heerlijke APA. Dit frisse bier is gebrouwen met drie verschillende hopsoorten: Citra, Centennial en Mosaic. We hebben er kruiden uit de Dordtse Standslandsbouwkas De Oude Beer aan toegevoegd, waardoor hij een leuke twist heeft. Het is een fruitig bier geworden, een beetje harsig in de hopen en lekker rond van smaak. Te verkrijgen bij de speciale HopSop-stand!

WHITE DOG BREWERY, DORDRECHT

De thuisbasis van de White Dog Brewery is Dordrecht. Daar begon een aantal jaar geleden Ricky Maertendorff met het brouwen van cider. Na een tijdje stapte hij over naar wilde bieren (de zogenoemde brett bieren, lambiek en saisons).

In 2018 besloot hij een tripel te brouwen. Die was een regelrechte hit, er ontstond zelfs een wachtlijst omdat Ricky de vraag niet aankon. Al snel stond de White Dog Brewery officieel ingeschreven bij de KvK.

Een jaar later werd zijn "Cloud batch #1" uitgeroepen tot het beste bier van SCHUIM 2019! Binnen een week had Ricky contact met Hopping Borders, een groothandel die gespecialiseerd is in bier voor horeca en slijterijen. Vanaf toen ging het opeens heel snel...White Dog Brewery is inmiddels één van Nederlands best gewaardeerde brouwerijen.

Bier	Stijl	ABV
Early Delights	Session IPA (The Garden Brewery collab)	3,9%
Cloud (batch #6)	New England IPA/Hazy (Winnaar Schuim 2019!)	7,5%
Phantastic	Hazy Imperial Double NEIPA (Bereta Brewing collab)	8,0%
Traveler	Imperial Stout/Double Milk (Radical Way collab)	12,0%

DUTCH FOX BREWERY, STEENBERGEN

Zoals vele brouwers is ook Harry van Dutch Fox Brewery gestart als een hobbybrouwer. Dat deed hij in Steenbergen (Noord-Brabant). Hij merkte al snel dat de hobby uit de hand liep, en daarom benaderde hij een vlakbij gelegen nano-brouwerij om de bieren op een grotere schaal te laten maken. En met succes!

Harry is en blijft een bier-enthousiasteling en bezoekt ook nu nog steeds regelmatig diverse bierfestivals als gast in Holland en België. Dit jaar is Dutch Fox voor het eerst te proeven op Schuim!

Bier	Stijl	ABV
Grizzly	India Pale Lager Blond	5,0%
Roester	Brown Ale Donker Amber	5,0%
Weizen	Weizen	5,0%
LOLA	Blond	5,5%
Fruity	Blond Fruitbier	5,5%
Black Sjerri	Imperial Double Stout met kersen	10,0%
West Brabant	West Coast IPA (Brouwerij BBL collab)	7,3%
Hoppy Black Fox	Black IPA Donker	8,0%
Rekel	Tripel Goudgeel	8,5%
Houte Tripel	Tripel Oak Aged Whiskey Infused	9,5%
Rumble	Oak Aged Rum Infused Tripel	9,5%
Tonka	Imperial Stout Donker	10,0%
Nova B.a.	Barrel Aged Barley Wine	10,0%
4-Tails	Belgian Quadrupel/Port Oak Aged	10,6%
Eisbock	Eisbock Donker	17,0%
Mede	Traditionele mede met regionale honing	12,0%
Druif	Traditionele mede met regionale honing en druiven	12,0%
Bochét	Traditionele mede met regionale honing	12,0%
Koffie	Traditionele koffiemedede met regionale honing	12,0%

BROUWERIJ LOST, ZAANDAM

Lost: drie bierbrouwers die de beste bieren brouwen en de leukste beleving rond hun bieren te creëren. Het werd daarom hun missie om bieren zonder grenzen te ontwikkelen. Recepten worden nooit gemaakt vanuit een kostenogpunt, het resultaat moet vooral lekker zijn. Dit is waar Lost voor staat: Topkwaliteit bieren die net even wat anders zijn, en met een leuk verhaal.

Bier	Stijl	ABV
Rosso	Hoppig blond	6,0%
Frostbite	Cold IPA	6,6%
Iconiq	American IPA	6,6%
Lorenzo	Fruited Sour	7,0%
Quake	New England IPA	7,2%
Eclipse	New England IPA	7,2%
Cherry Cholate Creampie	Fruited Pastry Sour	7,5%
Purple Rain	Fruited Pastry Sour	7,5%
Afterlife	New England Double IPA	7,5%

HOOGLANDER BIER, AARLE-RIXTEL

Rasecht en innemend speciaal Bier uit Aarle-Rixtel met een ruwe en krachtige uitstraling, maar met een vriendelijke aard. Grootgebracht in de brouwerij en klaar om de 'weide' wereld in te trekken. Een kudde op een missie. Uitgezonden naar de verre uithoeken van het land om het bierlandschap te verrijken, Hooglander zet de hoeven in het zand!

Bier	Stijl	ABV
Hazy Pale Ale	Pale Ale	5,2%
Wit	Wheatbeer	5,5%
India Pale Ale	English IPA	6,8%
Hooglander	Marshmallow Milk Stout	7,0%
#6	Saison Vatgerijpt (Chardonnay)	7,0%
New England IPA #6	New England IPA	7,1%
Espresso Stout	Martini Stout	8,5%
#Fading Memories	New England DIPA	8,0%
DDH Double IPA	Imperial Double New England/Hazy	8,0%
#10	Imperial Stout Vatgerijpt (sherry/whisky finish)	10,0%
#11	Imperial Stout Vatgerijpt (Speyside Single Malt)	10,0%
#12	Imperial Stout Vatgerijpt (Island Single Malt)	10,0%

PIGS & BEARS BREWING COMPANY, WOLVEGA

In 2020 maakten brouwerijen Het Roze Varken en Kleine Beer tijdens Mout Festival Nijmegen bekend samen verder te gaan. Pigs & Bears Brewing Co. heeft als doel het craftbierlandschap te verfraaien met mooie, complexe en vaak op vat gelagerde bieren.

In 2021 namen de twee de oude brouwinstallatie van de Amelander Bierbrouwerij over. Deze werd in 2022 in Wolvega geïnstalleerd, en aan het einde van dat jaar stonden de eerste ketels al te pruttelen met nieuwe brouwsels!

Bier	Stijl	ABV
Dutch Summer	Session IPA (Rock City Brewing collab)	3,8%
#NSFW	Pale Ale (Jubileumbier)	5,0%
When Pigs Fly	Smoked Saison	5,6%
De Beer uit Lemmer	Blond	6,0%
De Toer	Tripel	9,0%
Never Judge a Book By Its Cover	Barley Wine (P&B's brouwer Christel's 1 ^e bier)	10,0%
Kastaar BA	Tripel Barrel Age	10,0%
So Many Books, So Little Time	Barrel Aged Russian Imperial Peated Stout (Primeur!)	11,0%
Christine	Barrel Aged Rye Tripel	11,0%

CROOKED SPIDER, WASSENAAR

Crooked Spider maakt, zoals ze zelf zeggen, “smakelijke bieren met hele duidelijk verschillende en opwindende smaken”. De mannen uit Wassenaar brouwen sinds 2021 uit een eigen brouwerij mét een proeflokaal, dus wellicht dat je daar na Schuim 2023 maar eens moet aanwippen.

Bier	Stijl	ABV
Of je Wind Lust?!	Tripel	8,0%
Hoppende Horsten	Glutenvrije NEIPA	4,5%
We Pie to Party	Fruited Sour (First Brewery, Hongarije collab)	8,0%
Black & Yellow	Brown Ale	4,5%

ELEGAST X SCHUIM CIDERBAR, LANGBROEK

Elegast maakt ambachtelijke cider van appels uit Nederlandse hoogstamboomgaarden. Elegast maakt natuurcider uit puur sap. Elegast oogst zelf, perst zelf, en bereikt door langzame gisting in de wintermaanden een unieke complexiteit in smaak. Vegan en glutenvrij, en zonder of met minimale toevoeging van sulfiet.

Met hun ciders geven zij nieuw inkomen aan historische hoogstamboomgaarden vol natuurwaarden. Je kunt met de heren van Elegast mee op oogstdagen in het najaar. Gedurende het hele jaar kun je de Wilde-, Barrel Aged- en Fruit Ciders bestellen in hun webshop of in één van de vele horecalocaties waar zij te vinden zijn.

Cider	Stijl	ABV
Revolution	Apple Cider	6,5%
Revival	Dry Rosé Cider	6,0%
Regeneration	Pear Cider	6,6%
Kriek	Cider	6,9%
Gin	Barrel Aged Cider	

SCHUIM

er bruist iets op het eiland
kom van je drassig weiland
het pruttelt en het borrelt
het rijpt het sist het morrelt
er is een karavaan geland
voorzien van variant op variant
doordrenkt van hop gerst en mout
van zwaar tot duister o zo stout
of fris en fruitig vloeibaar snoep
je zuipt niet zomaar op de stoep
hier brouwt men maar al te graag
een soepel kraagje op uw maag
er dreigt een kolossaal heffen
van honderden koddige glaasjes
die elke kater gaan laten keffen
vergeet de fluitjes en de vaasjes
een vreugdevuur van promillage
vloeit feilloos door de ballotage
schraap uw weledele papillen
oefen thuis alvast met tillen
o vergevorderd drinkgelag
o kakelverse heldendag
vrees niet langer voor vertier
dit is schuim en schuim is hier

Josse Kok

BIERVERKIEZING

Zoals het Schuim Bierfestival betaamt organiseren we ook dit jaar weer een bierverkiezing. Wat was jouw verrassing, jouw topper, jouw favoriete biertje? We horen graag weer wat je het lekkerste biertje vond dat werd verkocht op dit festival. Het is aan jullie als bezoeker om (mede) te gaan bepalen wie de opvolger wordt van Pelgrims Mayflower Tripel (2015), Slot Oostendes Gouden Gans Tripel (2016), Big Belly's Bockenreyder (2017), Ebontrees Smoked Bock (2018), White Dogs Cloud batch#1 (2019) en a Tad more Nelson van White Dog (2022).

Bij de kassa zijn extra stemformulieren te verkrijgen. In de week na het festival tellen we de stemmen zodat we de winnaar van editie 2023 uit kunnen gaan roepen.

FOOD

Tour de La Frite, Utrecht

Sommige dingen behoeven geen verandering: Tour de la Frite is er gewoon weer bij. Het recept blijft eenvoudig: we bellen met Tour de la Frite, ze komen met hun Peugeot J9 naar Dordt gereden en voilà: de lekkerste frieten voor bij je speciaalbiertje. Voor de vijfde keer bakken ze hun verse handgesneden friet van biologische aardappelen bij Schuim Bierfestival.

Ook dit jaar zal het winnende bier weer op de tap te verkrijgen zijn bij Café De Tijd. Hou daarvoor de Facebookpagina in de gaten van De Tijd, Lokaal voor Bieren.

Let op dat je naast de brouwerij ook het specifieke biertje aangeeft op het stemformulier!

Omdat we de laatste jaren merkten dat de meeste stemmen vooral werden uitgebracht op de Dordtse brouwers (we geven hier niemand ongelijk in) hebben we dit jaar ook een juryprijs.

Exotiqo, Rotterdam

Mexicaanse heerlijkheden! "Het leven is een ontdekkingsreis en voor ons is dat de keuken", is het motto van deze Rotterdammers.

Wat begon met een passie voor lekker eten groeide uit tot het Mexican streetfood-concept 'Exotiqo'. Het idee van Exotiqo was om wereldse gerechten samen te brengen in de vorm van quesadillas, iets wat in Nederland nog nauwelijks te vinden was. Op Schuim 2023 voor het eerst op ons festival!

PIEPSCHUIM

Wist je dat we af en toe ook een kleine editie van Schuim Bierfestival organiseren? In april jl. hadden we de brouwers Vet&Lazy en Ebontree op Bezoek in de stadstuin van Restaurant Het Magazijn.

We hebben nog geen datum voor een nieuwe editie, maar houd onze Facebook- en Instagram-pagina's en/of website in de gaten voor informatie over onze evenementen.

Ken je een brouwer die je graag op (Piep)Schuim zou willen zien, laat het ons dan weten.

HUISHOUDELIJKE MEDEDELINGEN

- Je koopt je festivalglas aan het begin van het evenement, dit glas is nu van jou. Na het evenement mag je het glas mee naar huis nemen. Handig voor proeverijtjes thuis!
- Op last van de politie mogen wij onder geen beding festivalbezoekers met alcoholische drank het evenemententerrein laten verlaten. Je zal hier op aangesproken worden door een van onze vrijwilligers als dit onverhoopt gebeurt. Wij doen dit op instructie van Handhaving Dordrecht.
- Ga netjes om met het festivalterrein en deponeer je afval in de daarvoor bestemde afvalbak. Is deze vol? Soms zien we dit in de drukte over het hoofd. Attendeer dan één van onze vrijwilligers alsjeblieft!
- De toiletten vind je in het gebouw van Kunstmin. Volg de bordjes en voilà!
- Het grasveld op het terrein is vandaag schoongemaakt en te betreden door Schuim-bezoekers. Probeer het gras zoveel mogelijk schoon te houden en bijvoorbeeld sigarettenpeuken bij je te houden en op een later moment weg te gooien in de daarvoor bestemde afvalbak.
- Schuim is een gezelligheidsfestival! Dus laten we boven alles vooral genieten van en met elkaar en een speciaalbiertje. Let op jezelf, een ander en volg instructies op van onze vrijwilligers. Iedereen doet alles met de volle honderd procent inzet.



ZONDAG 24 SEPTEMBER

20.00 - 01.00 UUR

DE TIJD VOORSTRAAT 170

DE TIJD

LOKAAL VOOR BIEREN

BEDANKT!

De organisatie van Schuim bedankt bij deze onze geweldige vrijwilligers, alle deelnemende brouwers van de afgelopen jaren, DJ Total Rico, Velvet Music Dordrecht, café De Tijd, Tour de la Frite, FotoFilmFabriek, BOD Events, Dordrecht Marketing en de gemeente Dordrecht.



• schuimbierfestival.nl
@ [schuim.bierfestival](https://www.instagram.com/schuim.bierfestival)
f [bierfestivaldordrecht](https://www.facebook.com/bierfestivaldordrecht)

Organisatie & redactie
Alex Oldenzijl
Rob Verkerk
Peter Paul van der Hout

Tekstcorrectie
Vivian Rutte
Vormgeving
Mark van Etten