



Brussels Beer
Challenge

Inschrijvingsformulier

Eén fomulier per product
Te consulteren op de site:
www.brusselsbeerchallenge.com

Een fotocopie van dit document mag ingestuurd worden

Voorbehouden voor de organisatie

E V

N° R.

Firma (voor de lijst met winnaars)

Naam van de firma: MV ² O - BVBA LPDLT	Jaarlijkse productie (HL) 20
Adres: Albert Panisstraat 88	Postcode: 9120 Gemeente: Beveren-Waas
Land: België	BTW: BE 0673.842.271 Telefoon: +32.496.83.79.48
Email: timverwilghen@hotmail.com	URL: www.papitou.be

Verantwoordelijke: Tim Verwilghen
Email: idem Telefoon: idem

Bier

- Ik verklaar dat dit bier gebrouwen is in mijn eigen brouwinstallatie
 Ik verklaar dat dit bier gebrouwen is door derden

Volledige commerciële merknaam: Papitou Amarillo
Laand: België

Nummer van de gekozen categorie (zie de bijgevoegde document)

Code 1.11	Categorie naam New England IPA
------------------	---------------------------------------

Biersoort	Product characteristics		
<input type="checkbox"/> Pale-Ale <input type="checkbox"/> Dark-Ale <input type="checkbox"/> Red Ale <input type="checkbox"/> Lager <input type="checkbox"/> Stout / Porter <input type="checkbox"/> Wheat <input type="checkbox"/> Flavoured beer <input type="checkbox"/> Speciality beer	Original gravity (Plato): 13.0 Final gravity (Plato):	Alcohol by volume (%vol): 7.0 Bitterness (IBU)	Bottle content (cl) 33 Productie (lopend jaar) (in HL) 20

Distributie van de voorgestelde bieren

- Verkoop op de brouwerij
 Internet
 Groothandel
 Distributeurs circuit
 Gespecialiseerde winkels
 Andere

Wordt het product reeds ingevoerd in België?

- Ja Nee

* Deze gegevens worden niet aan derden doorgegeven zonder uw uitdrukkelijke toestemming

Prijs af brouwerij

- Minder dan 1 € Tussen 1 € en 3 € Tussen 3 € en 5 € Tussen 5 € en 10,00 € Meer dan 10,00 €

Optie degustatie feedback (18 € / bier)

- Optie degustatie feedback (18 € / bier)

U ontvangt een volledige feedback (Appearance, Aroma, Taste&body, Appropriate for category, Technical quality)

Gelieve een etiket van het Ingezonden product in de kader hieronder te kleven.
Indien de fles gezeefdrukt is, gelieve dan een foto bij te voegen.

PAPITOU AMARILLO



ALC. 7,0 % VOL.
330 MLE

Papitou
Brewers' Bier

BREWED TO
STAND OUT



GEROUWEN DOOR / BRASSÉE PAR / BREWED BY
BERTRBA WYQ, DIVISION OF LEPOIT BV,
ALBERT PANSSTRAAT 88, 9120 BEVEREN,
BELGIE / BELGIQUE / BELGIUM - WWW.PAPITOU.BE
TEN MINSTE HOUDBAAR TOT EINDE
A CONSUMMER DE PREFERENCE
AMANT FIN / BEST BETRIE END
1-2023
330 MLE^{1ST}
ALC. 7,0 % VOL.
BIER / BIÈRE / BEER
BREWED BY MWQ
STYLE: NEW ENGLAND PA



ENERGIE / ENERGY: 102 KJ / 26 KCAL PER / PAR 300 ML
BEVAT GERSTEMOUT / CONTIENT DU MALT D'ORGE / CONTAINS BARLEY MALT
INGREDIENTEN- WATER, GERSTEMOUT, SUIKER, HOP, HOPEXTRACTEN,
INGREDIENTS: WATER, MALT D'ORGE, SUCRE, HOUBLON, EXTRAITS D'HOUBLONS, LEVURE,
INGREDIENTS: WATER, BARLEY MALT, SUGAR, HOP, HOP EXTRACTS, YEAST.

Amarillo
PAPITOU

DE AMARILLO-HOP WORDT VOORAL GEBRUIKT ALS AROMA
HOP EN MINDER ALS BITTER HOP. DE AROMA'S VAN
CITRUS, GERANIUM, BLOEMEN, DENKEN EN AAROSE
TONEN MAKEN HET PALETTE COMPLEET.

THE AMARILLO HOP IS MAINLY USED AS AROMA HOP AND
LESS AS BITTER HOP. THE AROMAS OF CITRUS GERANIUM,
FLOWERS, PINE AND EARTHY NOTES COMPLETE THE
PALETTE.

LE HOUBLON AMARILLO EST PRINCIPALEMENT UTILISÉ
COMME HOUBLON AROMATIQUE ET MOINS COMME
HOUBLON AMER. LES AROMES D'AGRUMES, DE GERANIUM,
DE FLEURS, DE PIN ET DES NOTES TERREUSES
COMPLÈTENT LA PALETTE.

Steve Nordgreen



Brussels Beer
Challenge

Inschrijvingsformulier

Eén fomulier per product
Te consulteren op de site:
www.brusselsbeerchallenge.com

Een fotocopie van dit document mag ingestuurd worden

Vorbehouden voor de organisatie

E V
N° R.

Firma (voor de lijst met winnaars)

Naam van de firma: MV²O - BVBA LPDLT Jaarlijkse productie (HL) 20

Adres: Albert Panisstraat 88 Postcode: 9120 Gemeente: Beveren-Waas

Land: België BTW: BE 0673.842.271 Telefoon: +32.496.83.79.48

Email: timverwilghen@hotmail.com URL: www.papitou.be

Verantwoordelijke: Tim Verwilghen

Email: idem Telefoon: idem

Bier Ik verklaar dat dit bier gebrouwen is in mijn eigen brouwinstallatie
 Ik verklaar dat dit bier gebrouwen is door derden

Volledige commerciële merknaam: Papitou Cashmere

Laand: België

Nummer van de gekozen categorie (zie de bijgevoegde document)

1.5 Code American IPA Categorie naam

Biersoort	Product characteristics
<input type="checkbox"/> Pale-Ale <input type="checkbox"/> Dark-Ale <input type="checkbox"/> Red Ale <input type="checkbox"/> Lager <input type="checkbox"/> Stout / Porter <input type="checkbox"/> Wheat <input type="checkbox"/> Flavoured beer <input type="checkbox"/> Speciality beer	Original gravity (Plato): 7.0 Alcohol by volume (%vol): 33 Final gravity (Plato): 13.0 Bitterness (IBU): 20 Bottle content (cl) Productie (lopend jaar) (in HL)

Distributie van de voorgestelde bieren

- Verkoop op de brouwerij
 Internet
 Groothandel
 Distributeurs circuit
 Gespecialiseerde winkels
 Andere

Wordt het product reeds ingevoerd in België?

- Ja Nee

* Deze gegevens worden niet aan derden doorgegeven zonder uw uitdrukkelijke toestemming

Prijs af brouwerij

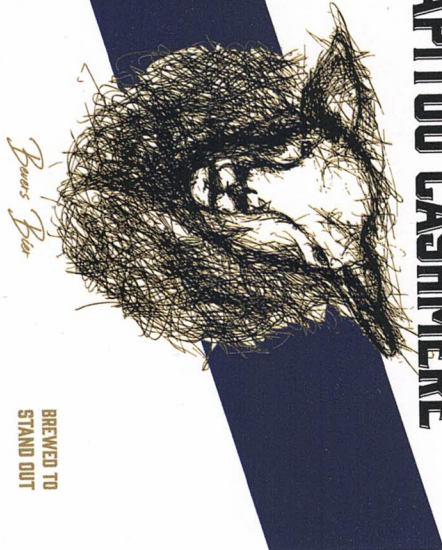
- Minder dan 1 €
 Tussen 1 € en 3 €
 Tussen 3 € en 5 €
 Tussen 5 € en 10,00 €
 Meer dan 10,00 €

Optie degustatie feedback (18 € / bier)

- Optie degustatie feedback (18 € / bier)
 U ontvangt een volledige feedback (Appearance, Aroma, Taste&body, Appropriate for category, Technical quality)

Gelieve een etiket van het ingezonden product in de kader hieronder te klevén.
Indien de fles gezeefdrukt is, gelieve dan een foto bij te voegen.

PAPITOU CASHMERE



ALC. 7.0 % VOL.
330 ML e

Brewers' Best

BREWED TO
STAND OUT



BEBROUWEN DOOR / BRASSÉE PAR / BREWED BY
BIERBROUWERIJ MVO, DIVISION OF LEPOLI BV,
ALBERT PAUSSTRAAT 88, 3180 BEVEREN,
BELGIË / BELGIQUE / BELGIUM - WWW.PAPITOU.BE

TEN MINSTE HOUDBAAR TOT EINDE
A CONSUMMER DE PREFERENCE
AVANT FIN / BEST BEFORE END

2028
BREWED BY MVO

330 ML e
ALC. 7.0 % VOL.
BIËR / BIÈRE / BEER
STYLE: EAST COAST IPA



ENERGIE / ENERGY: 108 KJ / 26 KCAL PER / PAR 300 ML
BIËR / BEERSTAPROUW / CONTIENT DU MALT D'ORGE / CONTAINS BARLEY MALT

INGREDIENTEN: WATER, GENSSTENROUW, SUIKER, HOP, HOP-EXTRACTEN.
INGREDIENTS: EAU, MALT D'ORGE, SUIKER, HOUWLOU, EXTRAITS D'HOUWLOU, LEVURE.
INGREDIENTS: WATER, BARLEY MALT, SUGAR, HOP, HOP EXTRACTS, YEAST.



DE CASHMERE-HOP GEËFT DEZE PAPITOU CASHMERE
ZOWEL AROMA'S ALS VERFRISCHING BITTERS.
DE TOPISCHE TOETS VAN CITRUS, MELON EN LIMONEN IN
COMBINATIE MET EEN STEVIGE KRUIDING IS KENNEMEREND.

LE HOUWLOU CASHMERE CONFÈRE À CE PAPITOU
CASHMERE À LA FOIS DES AROMES ET DES AMERS
PARFAITS. LA TOUCHÉ TROPICALE D'AGRUMES,
DE MELON ET DE CITRON VERT EN COMBINAISON AVEC UN
CÔTÉ BIÈR ÉPICE EST CARACTÉRISTIQUE.

THE CASHMERE HOPS GIVES THIS PAPITOU CASHMERE
BOTH AROMAS AND REFRESHING BITTERS. THE TROPICAL
TOUCH OF CITRUS, MELON AND LIME IN COMBINATION
WITH A STRONG SPICE IS CHARACTERISTIC.

Tom Newby