

FORTVNA VLIELAND



Wisseltap

Wisselend bier van de tap seizoen gebonden

€ 5,25

Geitenbok 7,5% - 33 CL

Vlielanders werden vroeger plagend 'geiten' genoemd. Nu is er eindelijk een eilander bok: een verwarmend robijnrood bockbier van lage gisting.

€ 5,50

Island Ale 5% - 33 CL

Island Ale is een deftige pale ale, doch goed toegankelijk. Fortuna's interpretatie van IPA: Island Pale Ale. Ongefilterd, bovengistend, lekker hoppig. *The isle way of IPA.*

€ 5,50

Wad Donker 4,5% - 33 CL

Wad Donker is een soepel doordrinkbaar ongefilterd bier van lage gisting. Donker, maar niet te donker. Tikkeltje zoet met een romige schuimkraag. Voor als je rust en balans zoekt.

€ 5,50

Stortemelk Wit 5,5% - 33CL

Stortemelk Wit is een vol en kruidig ongefilterd tarwebier van hoge gisting, verfrissend als zeewind.

€ 5,50

Monnicke Weizen 5,5% - 33CL

Monnicke Weizen is een romig fris ongefilterd donker tarwebier van hoge gisting, geel-fruitig met een hemels zuurtje.

€ 5,50

Storm Stout 5,5% - 33 CL

Storm Stout is een zacht, mild bitter, super dorstlessend, (bijna) zwart bier met een zweem van koffie en chocolade. We wisten niet dat stout zo fijn kan zijn.

€ 5,50

Tij Tripel 7% - 33 CL

Tij Tripel is een stevig blond speciaal bier en toch relatief laag in alcohol. Een frisse, kruidige tripel die weldadig schuimend opkomt en mild zoet vertrekt.

€ 5,50

Cranberry Ale 5,5% - 33 CL

Cranberry Ale is met een overvloed aan Vlielandse ingrediënten gebrouwen, doch uitermate fijnbesnaard. Een subtiel rode, frisbittere pale ale van hoge gisting. Een onweerstaanbare verleider uit de duinval

€ 5,50

FORTVNA VLIELAND

Waterbron

Het begint met een regenbui boven Vlieland, ergens diep in de vorige eeuw. Het water wordt door de duinen opgenomen en gefilterd. Daar treffen wij het vandaag aan op een diepte van 14 tot 26 meter. Buitengewoon helder en zuurstofrijk. Volgens deskundigen mag het gerekend worden tot het beste water ter wereld. Of water schaars is op Vlieland? Dat is een hardnekkige fabel. Vlieland beschikt over enorme voorraden zoet water; een voorraad die bovendien jaarlijks wordt aangevuld met nieuw regenwater.

Missie

Fortuna Vlieland is een onderneming. Maar in ons hart zijn we eerder een beweging. We doen Vlieland in een flesje, zodat iedereen het eiland diep van binnen kan ervaren. We doen dat in een zorgvuldig ontworpen gebouw, als menselijke bijdrage aan de natuurlijke schoonheid van het eiland. En we doen dat vanuit een heldere visie op schaarste aan natuurlijke hulpbronnen.



Brouwen



Bierbrouwen is niet zo ingewikkeld; exceptioneel goed bier brouwen daarentegen een ware kunst. Onze brouwmeester weet er inmiddels alles van. Brouwtheorie vindt hij boeiend, maar proeven en experimenteren, daarin schuilt het echte bieravontuur.

Fortuna Vlieland werkt intensief samen met gastbrouwers. Vaak prijswinnende bierontwerpers, soms zelfs de breinen achter grote labels die op Vlieland tijd en ruimte krijgen om nieuwe combinaties te onderzoeken.

Gelukkig hebben we op Vlieland de belangrijkste voorwaarde voor het allerbeste bier prima voor elkaar: zuiver en kraakhelder water uit eigen bron. Granen, hop en gist moeten we importeren; louter de allerhoogste kwaliteit mag naar Vlieland. De smaakdominante ingrediënten van onze bieren komen altijd van het eiland. En dan de brouwapparatuur; die is vervaardigd door brouwerijmachinefabriek met wereldfaam Kaspar Schulz. Zijn we best trots op. In minstens één opzicht vinden collega-brouwers ons een beetje gek:

tijdens het rijpen van onze bieren spelen we muziek, bij voorkeur live. En geloof het of niet: dat proef je.