



Brussels Beer  
Challenge

**Dossier Klant**  
Noodzakelijk voor de facturatie  
Te consulteren op de site:  
[www.brusselsbeerchallenge.com](http://www.brusselsbeerchallenge.com)

Voorbehouden voor de Organisatie

E  V   
N° ..... R. ....

**Firma**

Firma: SOSAB bv

Adres: Kleine Steinstraat 2 Postcode: 9810 Gemeente: Nazareth

Land: België BTW: BE 0719.939.938 Telefoon: 056/ 13 04 04

E-mail: inof@sosab.be URL: www.sosab.be

**Verantwoordelijke**

Naam van verantwoordelijke / Dienst: Sylvie Vyncke

E-mail: Sylvie@sosab.be Telefoon: 056/ 13 04 04

Door uw inschrijving verklaart u de reglementen (zie: [www.brusselsbeerchallenge.com](http://www.brusselsbeerchallenge.com)) als legaal bindend te aanvaarden. In het bijzonderder volgende punten:

1. De ingezonden bieren zijn conform de EU wetgeving en zijn geproduceerd en in de handel gebracht door de inzender zelf.
2. Indien uw bieren bekroond worden, zal u handelen in overeenstemming met de BBC reglementen.
3. De beslissing van de jury is finaal en bindend.

27/07/2022

Datum / plaats: ..... Handtekening: .....

Sluiten van de inschrijvingen: 04/10/2021 • Sluiten van de ontvangst van de stalen: 04/10/2021 • Leveringadres:  
• Becomev - Brussels Beer Challenge • Rue de Mérode 60 • B-1060 Brussels • Belgium • ☎ +32 (0) 2 533 27 75

**Ik stuur volgende stalen op, ingeschreven voor de Brussels Beer Challenge:**

- |                        |     |
|------------------------|-----|
| 1. XX Grand Cru        | 6.  |
| 2. XII Flemish Red Ale | 7.  |
| 3. IX Echte Kriek      | 8.  |
| 4.                     | 9.  |
| 5.                     | 10. |

De stalen werden verzonden op: (verzendingsdatum):

Door: (naam van de transportfirma):

Vertrekkend uit: (gemeente of stad)

asap
DHL
Heule

**Betalingswijze**

3 Bier(en) x 165 € (Vóór 1 september 2021) + Optie(s) degustatie feedback x 18€ = €

Bier(en) x 175 € (Na 1 september 2021) + Optie(s) degustatie feedback x 18€ = €

Ik schrijf de volgende som over op het rekeningnummer  
BNP Paribas Fortis BE39 0016 5981 7419 (IBAN), BIC: GEBABEBB: 495 €

Ik geef toestemming het volgende bedrag  VISA  EUROCARD  AMERICAN EXPRESS  
af te halen van mijn kredietkaart: €

Naam van de kaarthouder:

Nummer van de kredietkaart:

Vervaldatum:




Brussels Beer  
Challenge

# Inschrijvingsformulier

Eén fomulier per product

Te consulteren op de site:

[www.brusselsbeerchallenge.com](http://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: Science Of Sour Ale Brewing - SOSAB bv Jaarlijkse productie (HL)

Adres: idem Postcode: Gemeente:

Land: BTW: Telefoon:

Email: URL:

Verantwoordelijke:

Email: Telefoon:

## Bier

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

Volledige commerciële merknaam: XX Pale Grand Cru

Laand: België

## Nummer van de gekozen categorie (zie de bijgevoegde document)

8.5  
Code

Other Sour Ale  
Categorie naam

Biersoort		Product characteristics		
<input type="checkbox"/> Pale-Ale	<input type="checkbox"/> Wheat	14 Original gravity (Plato):	6 Alcohol by volume (%vol):	330 Bottle content (cl)
<input type="checkbox"/> Dark-Ale	<input type="checkbox"/> Flavoured beer			
<input type="checkbox"/> Red Ale	<input type="checkbox"/> Speciality beer			
<input type="checkbox"/> Lager	.....	Final gravity (Plato):	Bitterness (IBU)	Productie (lopend jaar) (in HL)
<input type="checkbox"/> Stout / Porter	.....			

## Distributie van de voorgestelde bieren

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

INGREDIËNTEN: WATER, GERSTEMOUT,  
TARWEMOUT, HOP EN GIST - CONTIENTE EAU,  
MALT DE BLE, MALT D'ORGE, HOUPLON ET  
LEVURE - CONTAINS: WATER, BARLEY MALT,  
WHEAT MALT, HOPS AND YEAST - INGREDIENTE:  
ACQUA, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO,  
LUPULO, LIEVITO - INGREDIENTES: AGUA, MALTA  
DE CEBADA, MALTA DE TRIGO, LUPULO,  
LEVADURA - ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ,  
WEIZENMALZ, HOPFEN, HEFE - INGREDIENSER:  
VATTEN, MALT AF KORN, VETEMALT, HUMLE, JAST  
- INGREDIENSER: VANO, BYGMALT, BRÖG-HVEDE,  
HUMLE, GÄR - INGREDIENTES: AGUA, MALTE DE  
CEVADA, MALTE DE TRIGO, LUPULO, LEVEDURA -  
VALMISTUSAINHEET: VESI, OHRAMALLES, VEHNA,  
HUMALA, HIIVA

TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: / A CONSOMMER DE  
PREFERENCE AVANT LE: / BEST BEFORE: / DA  
CONSUMIRSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: /  
CONSUMIR PREFERIBILMENTE ANTES DEL: /  
MINDESTENS HALTBAR BIS: / BAST FÖRE: / MINDST  
HOLDBAR TIL: / CONSUMIR DE PREFERENCIA  
ANTES DE: / PARASTA ENNEN:

LOT

06/04/2023

SOSAB - KORTRIJKSESTRAAT 103 A,  
8501 HEULE, BELGIUM - INFO@SOSAB.BE



PALE GRAND CRU

— 6,3% VOL —

FACTA NON VERBA

100% FOEDER | ⏱ 20M

COLOUR PALE | 🍷 SOUR / 🌡 6-8°C

♻️ 33CL | 🍷 6,0% VOL | 🌱 🍷

GEBROUWEN EN GEBOTTELD IN ONZE EIGEN  
BROUWERIJ, BRASSEE ET MISE EN BOUTEILLE DANS  
NOTRE PROPRE BRASSERIE, BREWED AND BOTTLED  
IN OUR OWN BREWERY, PRODOTTA E INBOTTIGLIA-  
TA NEL NOSTRO BIRRIFICIO, PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO EN NUESTRA CERVECERIA, IN  
UNSERER BRAUEREI, HERGESTELLT UND  
ABGEFÜLLT, BRYGGAS OCH BUTELJERAS I VÅR  
EGET BRYGGERI, BRICCATO E ENGARRAFADO EM  
NOSSA PRÓPRIA CERVEJARIA, VALMISTETTU JA  
PULLOTETTU OMASSA PANIMOSSAMME

BIER - BIÈRE - BEER - BIRRA - MALTO - CERVEJA  
FORTE - STARKOL OL - CERVEZA FUERTE -  
OLUT





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.

INGREDIËNTEN: WATER, GERSTEMOUT,  
TARWEMOUT, HOP EN GIST - CONTIENT: EAU,  
MALT DE BLE, MALT D'ORGE, HOUBLON ET LEVURE  
- CONTAINS: WATER, BARLEY MALT, WHEAT  
MALT, HOPS AND YEAST - INGREDIENTI: ACQUA,  
MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, LUPPOLO,  
LIEVITO - INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE  
CEBADA, MALTA DE TRIGO, LUPULO, LEVADURA -  
ZUTATEN: WASSER, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ,  
HOPFEN, HEFE - INGREDIENSER: VATTEN, MALT  
AF KORN, VETEMALT, HUMLE, JAST - INGREDIENS-  
ER: VAND, BYGMALT, BRÖD, HVEDE, HUMLE, GAER -  
INGREDIENTES: AGUA, MALTE DE CEVADA,  
MALTE DE TRIGO, LUPULO, LEVEDURA -  
VALMISTUSAINNET: VESI, OHRAMALLES, VEHNA,  
HUMALA, HIIVA

TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: / A CONSOMMER DE  
PREFERENCE AVANT LE: / BEST BEFORE: / DA  
CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: /  
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: /  
MINDESTENS HALTBAR BIS: / BAST FÖRE: / MINDST  
HOLDBAR TIL: / CONSUMIR DE PREFERENCIA  
ANTES DE: / PARASTA ENNEN:

LOT

06/07/2023

SOSAB - KORTRUKSESTRAAT 103 A,  
8501 HEULE, BELGIUM - INFO@SOSAB.BE



FLEMISH RED ALE

— 5,2% VOL —

FACTA NON VERBA

MASTER BLEND  
WITH FRESH BREW

12M

COLOR

RED-BROWN

SWEET  
& SOUR

6-8°C

33CL

5,2% VOL



GEBROUWEN EN GEBOTTELD IN ONZE EIGEN  
BROUWERIJ, BRASSEÉ ET MISE EN BOUTEILLE DANS  
NOTRE PROPRE BRASSERIE, BREWED AND  
BOTTLED IN OUR OWN BREWERY, PRODOTTA E  
IMBOTTIGLIATA NEL NOSTRO BIRRIFICIO, PRODUC-  
DO Y EMBOTELLADO EN NUESTRA CERVECERIA, IN  
UNSERER BRAUEREI HERGESTELLT UND  
ABGEFÜLLT, BRYGGAS OCH BUTELJERAS I VÅR  
EGET BRYGGERI, BRYGGES OF AFTAPPES I VORES  
EGET BRYGGERI, FABRICADO E ENGARRAFADO EM  
NOSSA PRÓPRIA CERVEJARIA, VALMISTETTU JA  
PULLOTETTU OMASSA PANIMOSSAMME

BIER - BIÈRE - BEER - BIRRA - MALTO - CERVEJA  
FORTE - STARKOL OL - CERVEZA FUERTE -  
OLUT





Brussels Beer  
Challenge

# Inschrijvingsformulier

Eén fomulier per product

Te consulteren op de site:

[www.brusselsbeerchallenge.com](http://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: Science Of Sour Ale Brewing - SOSAB bv		Jaarlijkse productie (HL)
Adres: idem	Postcode:	Gemeente:
Land:	BTW:	Telefoon:
Email:	URL:	

Verantwoordelijke:	
Email:	Telefoon:

## Bier

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

Volledige commerciële merknaam: IX Echte Kriek
Laand: België

## Nummer van de gekozen categorie (zie de bijgevoegde document)

7.3 Code	Fruit Beer 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	14 Original gravity (Plato):	6 Alcohol by volume (%vol):	330 Bottle content (cl)
	Final gravity (Plato):	Bitterness (IBU)	Productie (lopend jaar) (in HL)

## Distributie van de voorgestelde bieren

<input type="checkbox"/> Verkoop op de brouwerij <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Groothandel <input type="checkbox"/> Distributeurs circuit <input type="checkbox"/> Gespecialiseerde winkels <input type="checkbox"/> Andere	Wordt het product reeds ingevoerd in België? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee * Deze gegevens worden niet aan derden doorgegeven zonder uw uitdrukkelijke toestemming
---	---

## Prijs af brouwerij

<input type="checkbox"/> Minder dan 1 €	<input type="checkbox"/> Tussen 1 € en 3 €	<input type="checkbox"/> Tussen 3 € en 5 €	<input type="checkbox"/> Tussen 5 € en 10,00 €	<input type="checkbox"/> Meer dan 10,00 €
---	--	--	--	---

## Optie degustatie feedback (18 € / bier)

<input type="checkbox"/> 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.

INGREDIENTIEN: WATER, GERSTEMOUT,  
TARWEMOUT, HOP, ECHE KRIEKEN EN GIST -  
CONTIENT: EAU, MALT DE BLE, MALT D'ORGE,  
HOUBLON, VRAIES CERISES ET LEVURE - CONTAINS  
: WATER, BARLEY MALT, WHEAT MALT, HOPS, REAL  
CHERRIES AND YEAST - INGREDIENTS: ACQUA,  
MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, LUPULO,  
VERA CILIEGIA, LIEVITO - INGREDIENTES: AGUA,  
MALTA DE CEBADA, MALTA DE TRIGO, LUPULO,  
CEREZA DE VERDAD, LEVADURA - ZUTATEN:  
WASSER, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, HOPFEN,  
ECHTE KIRSCHEN, HEFE - INGREDIENTEN: VATTEN,  
MALT AF KORN, VETEMALT, HUMLE, INKTIKT,  
KORSEAR, JAST, INGREDIENSER, VAND, BYGMALT,  
BROD, HVEDE, HUMLE, AEGTE KIRSEBAER, GAER -  
INGREDIENTES: AGUA, MALTE DE CEVADA, MALTE  
DE TRIGO, LUPULO, CEREJA REAL, LEVEDURA -  
VALMISTUSAINHEET: VESI, OHIRAMALLES, VEHNA,  
HUMALA, OIKEA KIRSIKKA, HIIVA

TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: // A CONSUMER DE  
PREFERENCE AVANT LE // BEST BEFORE // DA  
CONSUMIRI PREFERIBILMENTE ENTRO IL //  
CONSUMIRI PREFERIBILMENTE ANTES DEL //  
MINDESTENS HALTBAR BIS // BAST FORÈ // MINST  
HOLDBAR TIL // CONSUMIR DE PREFERENCIA  
ANTES DEL // PARASTA ENNEM.

LOT

15/11/2023

ECHE KRIEK

— 6,3% VOL —

SOSAB - KONTRIKSESTRAAT 105 A,  
8501 HEULE, BELGIUM - INFO@SOSAB.BE

FACTA NON VERBA

MASTER BLEND

OF CHERRIES & GRAND CRU

9M

COLOR  
RED



SOUR



6-3°C

33CL

6,0% VOL



GEBROUWEN EN GEBOTELLED IN ONZE EIGEN  
BROUWERIJ, BRASSEÉ ET MISE EN BOUTEILLE DANS  
NOTRE PROPRE BRASSERIE, BREWED AND BOTTLED  
IN OUR OWN BREWERY, PRODOTTA E IMBOTTIGLIA-  
TA NEL NOSTRO BIRRIFICIO, PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO EN NUESTRA CERVECERIA, IN  
UNSERER BRAUEREI HERGESTELLT UND  
ABGEFÜLLT, BRYGGAS OCH BUTELJERAS I VÅRT  
EGET BRYGGERI, BRYGGES OF AFTAPFES I VØRES  
EGET BRYGGERI, FABRICADO E ENGARRAFADO EM  
NOSSA PRÓPRIA CERVEJARIA, VALMISTETTU JA  
PULLOTETTU OMASSA PANIMOSSAMME

BIER - BIÈRE - BEER - BIRRA - MALTO - CERVEJA  
FORTE - STARKOL OL - CERVEZA FUERTE -  
OLUT

