



Bornholm er test-ø for 3 nye Svanekeøl

Svaneke Bryghus har brugt foråret på at brygge 3 nye dåseøl til sommeren på Bornholm.

I denne uge lancerer Svaneke Bryghus 3 nye øl på dåse, som passer perfekt til den danske sommer. Øllen lanceres eksklusivt på Bornholm, hvor bornholmerne og øens turister får lov til at være testpanel.

”Bryggeriets placering i Svaneke er en klar styrke, når vi vil teste nye øl. Bornholm er kendt for sine dygtige fødevarereproducenter og spisesteder, som er med til at tiltrække øens mange turister. Og dem vil vi gerne forkæle med nogle unikke øl, som de ikke finder andre steder. Samtidig er responsen fra bornholmerne og øens turister vigtig for os i vores videre øludvikling”, forklarer Steen Jespersen, direktør Svaneke Bryghus.

”Vi ved dog også af erfaring, at det er vigtigt at have et salgssted til de ølglade danskere, der ikke skal til Bornholm denne sommer, og derfor har vi valgt at indgå i et samarbejde med webshoppen bornholmskevarer.dk”, fortsætter Steen Jespersen.

Øl for enhver smag

Med de tre nye dåseøl, er der noget for enhver smag. Mango Galore Infused Pale Ale er en frisk og frugtig pale ale med noter af både mango, banan og tangerin.

Blue Note New England IPA er Svanekes første bud på en New England IPA. Den er brygget helt efter øllets harmonilære med en god bas af byg- og rugmalt samt en diskant af amerikansk Citra humle. Den bayerske humle Mandarinina laver dog utyskestreger og markerer blue note, så denne hazy øl både har citrus og bitterhed – og balance.

Tredje øl er en ny alkoholfri Don't Worry Pilsner, som er den femte i serien af alkoholfri øl fra Svaneke Bryghus. I ølverdenen er pilsnertypen ved at få sin renæssance, og Svaneke Bryghus er måske allermest kendt for sine undergærede øl og i særdeleshed sin pilsner, så derfor var det også nærliggende at udvide med en alkoholfri version af pilsneren. Don't Worry alkoholfri Pilsner er den rene humlehave. Raffinerede nuancer af pære, fersken, røde bær og citrusfrugter hviler på en afstemt krop af lyse maltyper, krydret med Ariana, Calista og Mandarina humle.

Rundvisninger og smagninger

Øllene er allerede i handlen på Bornholm. Hele sommeren vil der være rundvisning på bryggeriet hver fredag. Tilmelding er nødvendig, og skal ske til Svaneke Bryghus Restaurant.

Mere information

Kontakt: Adm. direktør Steen Jespersen.
Mobil 20 65 28 30 samt sj@svanekebryghus.dk

Øvrige fotos downloades via www.svanekebryghus.dk/presse

Om Svaneke Bryghus

Svaneke Bryghus startede som et lille restaurationsbryggeri i 2000, og var dengang blandt de første mikrobryggerier i Danmark. I dag er Svaneke Bryghus et veletableret craft bryggeri, der brygger over 1,7 mio. l økologisk øl om året. Svanekeøl forhandles i hele Danmark. Selvom bryggeriet har haft voksevækst, er grundtanken og øl-filosofien stadig den samme som, da bryggeri-eventyret startede. Svaneke Bryghus vil være kendt for god øl, hvor brygningsprocessen ikke bliver fremskyndet, men hvor man lader tiden arbejde for sig. Svaneke Bryghus lader sig inspirere af Bornholm, naturen og øl-mentaliteten, og blev i 2018 et 100% økologisk bryggeri. Svaneke øl brygges altid i Svaneke, hvor bryggeriet beskæftiger 12 årsværk.