



PRESSEMEDDELELSE

31. okt. 2018

### 11 juleøl fra Svaneke Bryghus sikrer noget for enhver smag

I år har Svaneke Bryghus virkelig været i julehumør, og det har resulteret i 11 forskellige juleøl, som nu står på ølhylderne i hele landet. Og der er noget for enhver smag lige fra den alkoholfri *Don't Worry Julebryg*, der blev lanceret sidste år til en glutenfri juleøl, et par nytænkende varianter og et par gamle kendinger som *Julebryg* og *Rød Jul*.

Med det brede udvalg af juleøl ønsker Svaneke Bryghus at sætte sig på en stærkere position, og være med til at drive udviklingen inden for det danske specialølsmarked. Samtidig har overgangen til økologi gjort, at nogle af de tidligere juleøl skulle retænkes, da det ikke har været muligt at få økologiske ingredienser til øllene. Så selvom er par af øllene har været en fast del af Svanekes sortiment, er alle øl nye i år, da de er brygget på økologiske ingredienser.

”Beerticker er for Bryggeriforeningen i gang med at udarbejde en opgørelse over årets danske julebryg. Allerede nu står det klart, at Svaneke Bryghus med 11 julebryg er blandt de danske bryggerier, der sender flest forskellige julebryg ud i butikkerne i år”, oplyser Bryggeriforeningen.

”I 2017 var vi firstmover med vores økologiske og alkoholfri julebryg, som blev revet væk fra hylderne på 3 uger. I år har vi derfor femdoblet produktionen af *Don't Worry Julebryg*, og fået blod på tanden i forhold til at udfordre det danske juleølmarked med flere varianter”, fortæller direktør Steen Jespersen, Svaneke Bryghus.

#### Julen starter tidligt

Mens solen skinnede allermest over Svaneke i sommer, var brygmester Jan Paul i gang med at udtænke recepter til årets juleøl. Den nye *Crazy Christmas IPA* er derfor inspireret af den varme sommer. Kamilleblomster, løvetand og morgenfrue tegner profilen af en blomsterøl med citrusaroma fra kamillen, mens løvetand krydrer og sørger for en let bitterhed. En spændende øl, der skiller sig ud fra Svaneke Bryghus sortiment.

Svaneke Bryghus lancerer også en *Glutenfri Julebryg* og har desuden brygget en juleversion af bestselleren *Mørk Guld*, som hedder *Mørk Guld Jul* med noter af appelsinskal og humle.

Endelig lancerer Svaneke Bryghus to øl på 70 cl., som er brygget på fransk/belgisk gær. Denne gærtype gærer kraftigt ned, og efterlader ikke så meget sukker, så disse øl er en meget lækende øltype. *Julehimmel* er en mørk øl krydret med en humle med toner af skovbund og gran. *Juleskib* er brygget på citrahumle, der giver en bolsjeagtig smag af citrus og nelliker.

”For første gang nogensinde er Svanekes øl fordelt på hylderne i alle supermarkedskæder i hele Danmark, og det er vi ret stolte over”, afslutter Steen Jespersen, direktør for Svaneke Bryghus.

Mere information om vores juleøl samt brygmesterens videopræsentation af øllene ses på [www.svanekebryghus.dk](http://www.svanekebryghus.dk) samt <https://vimeo.com/298118116>

For mere information kontakt direktør Steen Jespersen: mobil 20652830 samt [sj@svanekebryghus.dk](mailto:sj@svanekebryghus.dk).

Foto af Svaneke's 11 juleøl er vedhæftet. Foto skal krediteres Kristoffer Linus. Øvrige fotos kan downloades via [www.svanekebryghus.dk/presse](http://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 1,5 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 ø-mentaliteten, og blev i 2018 et 100% økologisk bryggeri. Svanekeøl brygges altid i Svaneke, hvor bryggeriet beskæftiger 12 årsværk.