

Svaneke brygmester får sin egen juleøl

Sidste år gik Svaneke Bryghus jule-amok, og bryggede 11 forskellige økologiske juleøl. I år lancerer Svaneke Bryghus 10 forskellige varianter samt en adventskalender. To af juleøllene indgår i den nye dåseserie med det mere rebelske udtryk på etiketterne. Det er sidste års nyhed *Crazy Christmas IPA* samt en helt ny øl *Holy Hemp Christmas Ale*.

At skrue op for antallet af juleøl sidste år viste sig at være en god beslutning for Svaneke Bryghus, som oplevede stor interesse for øllene, og flere af varianterne blev tidligt udsolgt. Derfor satser bryggeriet også i år på en bred vifte af juleøl, så der er noget for enhver smag.

Årets nyhed er *Holy Hemp Christmas Ale*, som er en økologisk dåseøl. Øllen er en julehyldest til brygmesteren Jan Paul, som også er afbilledet på dåsen. Som flere af Svaneke seneste øl er den brygget med lokal hamp fra Bornholmerhampen.

"Denne øl er brygget præcis sådan, som jeg allerbedst kan li' det: Subtlt krydret, blid og balanceret. Brugen af hamp har åbnet en helt ny dimension af smag, en slags umami smag, som løfter øllet i sin helhed, uden at være påtrængende", udtaler brygmesteren Jan Paul.

"Sidste års ølnyhed Cracy Christmas IPA blev lynhurtigt udsolgt, og vi havde rigtig mange, der skrev til os, om vi ikke kunne brygge den op igen", fortæller Steen Jespersen, direktør Svaneke Bryghus. *"Men da vi brygger vores juleøl i sensommeren, kan vi ikke nå at brygge nye op, hvor end vi gerne vil, for det er vigtigt for os, at øllet får den tid det kræver, for at holde vores kvalitetsniveau"*, uddyber Steen Jespersen.

Alkoholfri øl er i vækst, og det mærker man også hos Svaneke Bryghus, der har fået stor ros for at komme med en alkoholfri juleøl i 2017. *"Igen lytter vi meget til feedbacken fra vores kunder, som sidste år syntes, at den var for bitter. Vi har derfor ændret en smule i opskriften, så den forhåbentlig falder i fleres smag i år"*, fortæller Steen Jespersen.

Alt i alt har Svaneke Bryghus brygget 10 forskellige økologiske juleøl i år samt en adventskalender med fire forskellige julevarianter.

De økologiske juleøl forhandles i hele landet, så længe lager haves. På www.svanekebryghus.dk/ollet kan man læse mere om de enkelte øl samt forhandlere.

For mere information kontakt direktør Steen Jespersen: mobil 20652830 samt sj@svanekebryghus.dk.

Pressefoto er vedhæftet. Øvrige fotos kan downloades via www.svanekebryghus.dk/presse

Kort om Svaneke's juleøl

Julebryg (5,7%) Brygget første gang i 2000

En nøddebrun julelager med et frodigt skum. Dens store fylde opnås ved brug af mørk karamelmalt, som sætter sit aftryk på smagen sammen med krokant og lettere ristede nuancer. Diskret sødme balancerer med humlen i eftersmagen. Undergæret, IBU ~ 26.

Rød Jul (5,7%) Brygget første gang i 2007

Rød Jul er rød som Rudolfs tud. En lager med hvidt skum og en behagelig grundsødme. duft og smag præges af malt- og humlenuancer samt noter af passionsfrugt og urter. Rundhåndet humlet med opal, tradition og callista. Går godt til silden og julefrokosten. Undergæret, IBU~ 23.

Don't Worry Julebryg (Alkoholfri) Brygget første gang i 2017

En mørkebrun Ale med fyldig krop og tykt skum. Duften præges af mørk chokolade, fyrrenåle og citrus. En solid base af ristede og karamelliserede malttyper bærer en prægnant humlebitterhed, som stammer fra humletyperne Chinook og Hallertauer. Eftersmagen er sødmefuld og humlet på samme tid. Overgæret. <0,5% vol.

Mørk Guld Jul (5,7%) Brygget første gang i 2018

Vi har nemlig piftet vores gamle traver op med et friskt skud citrus, så hverken anden eller flæskestegen vil blive fornærmet – tværtimod. Går godt til alle julens måltider. Undergæret, IBU ~ 27.

Jule Ale (5,5%) Brygget første gang i 2018

Vores letløber af en mørk ale er som skabt til dansen om træet. Med sin krop af lyse malttyper samt end kende karamelliseret og ristet malt bliver den ikke for "fed" og kan sagtens holde tempoet. Humlen lægger overtoner af urter og citrusfrugter til. Går godt til simreretter, kraftfulde retter og julens hyggestunder. Overgæret, IBU ~ 24.

Juleskib (6,0%) Brygget første gang i 2018

En lys og smidig belgisk ale, slebet rund af bølgerne som en strandsten. Smagen skvulper mellem citrusfrugter, nelliker og bolsjer. giv los for og agter, midtskibs er sejlet! Går godt til lyst kød og gris f.eks. flæskesteg, juleskinken og de lune frikadeller. Overgæret. IBU~ 27.

Julehimmel (6,0%) Brygget første gang i 2018

En mørk og skummende belgisk ale med den rette styrke til julen. Krydret i smagen med nuancer af en mos-dækket skovbund og gran. Går godt til krydrede sild og røget fisk, men også til ost og kiks. Overgæret, IBU ~ 27.

MENY Jule Ale (6,0%) Brygget til MENY-kæden første gang i 2018

Øllets mahognifarve stammer fra den mørke og blide münchen malt samt et lille skud karamel malt. I samspil med den nøje udvalgte gær bidrager humlen med frugtige nuancer af røde bær og en kende appelsin. Jule ale går rigtig godt til de lune juleretter. Går godt til simreretter og kraftfulde retter. Overgæret, IBU ~ 27.

Crazy Christmas øko. (5,5%) Brygget første gang i 2018

Vores Crazy Christmas er en kobbergylden IPA med masser af Chinook humle samt kamille, løvetand og morgenfrue. En fest af citrus og sommer vender op og ned på det hele. Det er lidt crazy. Overgæret, IBU ~35.

Holy Hemp øko. (6,3%) Brygget første gang i 2019

Noget englebarn er Svaneke brygmester sikkert ikke, men barnlig og gavmild. Rundhåndet er således doseringen af hamp i denne Jule Ale. Kastanjebrun og krydret med Calista humle går dette lidt sødmefulde fluidum an til både julemiddag og julespektakler. Overgæret, IBU ~ 25.

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 100% økologisk 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 øl-mentaliteten, og blev i 2018 et 100% økologisk bryggeri. Svanekeøl brygges altid i Svaneke, hvor bryggeriet beskæftiger 12 årsværk.