Alefarm Brewing indleder produktion af spontangæret øl

13.2.2023 08:50:00 CET | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Som led i videreudviklingen af sit fadlagringsprogram, der indleder Alefarm Brewing A/S nu sin produktion af spontangæret øl, således at det fremover vil indbefatte fadlagring af såvel mørke øl som nu også spontangærede øl.

Investornyhed nr. 33

Alefarm Brewing indleder produktion af spontangæret øl

Alefarm Brewing A/S ("ALEFRM" eller "Selskabet") er et innovativt dansk bryggeri, som producerer unikke øl af høj kvalitet til forbrugere og distributører på verdensplan. Selskabet kan i dag offentliggøre at det indleder produktion af spontangæret øl.

Spontangæret øl er en type af øl, der har det kendetegn at urten har været podet med mikroorganismer fra luften. Det danner grobund for en spontan gæringsproces, som igangsættes efter succesfuld podning.

Denne type af øl er at betragte som en urtype inden for maltbaserede alkoholiske drikke. Spontangærede øl er blevet brygget - og processen løbende forfinet - henover tusindvis af år i civiliserede samfund rundt omkring i verden.

Som led i videreudviklingen af Selskabets fadlagringsprogram, der startes produktionen nu af spontangærede øl, som i en række tilfælde vil være tilsat frugt fra danske producenter, herunder fx Frederiksdal Kirsebærvin og Rokkedysse Bær. Disse øl vil efterfølgende indgå i fadlagringsprogrammet sammen med de allerede lancerede øl inden for kategorierne stout, porter og barley wine.

Selskabet forventer at lancere de første spontangærede øl hen over sommeren 2023, i hvilken forbindelse aktionærer vil blive opfordret til at deltage i de frigivelsesarrangementer på bryggeriet, som vil blive annonceret ved senere lejlighed.

Stifter og CEO, Kasper Tidemann, udtaler i den forbindelse:

"*Der er næppe mange, som ved at Alefarm Brewing faktisk startede med et fokus på spontangæret øl. Denne øltype var dengang - og vedbliver at være - blandt de fineste stilarter, som kan produceres af et bryggeri. Nogle af verdens mest anerkendte bryggerier er da også bryggerier, som har som kardinalpunkt at fremstille og forfine denne type øl. For os er det tillige endnu en mulighed for at bringe vores gærlaboratorium i spil, der med udstyr til kvalitetskontrol såvel som propagering vil være stærkt medvirkende til at højne kvaliteten af vores øl yderligere.*"

Supplerende information

For spørgsmål omkring produktionen af spontangæret øl, der kan Selskabets CEO, Kasper Tidemann, kontaktes på kt@alefarm.dk. Selskabets Certified Adviser er Norden CEF, hvor John Norden kan kontaktes via e-mail på jn@nordencef.dk eller telefonisk på +45 20720200.

Kontakter

- Kasper Tidemann, Stifter og CEO, +45 31441760, kt@alefarm.dk

Om Alefarm Brewing

Alefarm Brewing er et tech-drevet mikrobryggeri med et fokus på moderne håndværk, autenticitet og en oprigtig tro på at kvalitet bygger på kærlighed. Vores ambition er at skabe sammenhold og fællesskab gennem unikke oplevelser med øl.

Vedhæftninger

- Download selskabsmeddelelse.pdf
- Flyttelse af urt til spontangæring.jpg
- Klargjorte tønder til produktion af spontangæret øl.jpg
- Påfyldning af urt i tønder til spontangæring.jpg