



Alefarm Brewing frigiver ny farmhouse-øl med brettanomyces og champagnegær

31.7.2023 08:50:00 CEST | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Som resultat af Selskabets arbejde med produktion af spontangæret øl, der kan Alefarm Brewing A/S nu offentliggøre frigivelsen af den første farmhouse-øl, som er brygget med brettanomyces og eftergæret med champagnegær.

Investornyhed nr. 58

Alefarm Brewing frigiver ny farmhouse-øl med brettanomyces og champagnegær

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 frigivelsen af sin nye farmhouse-øl brygget med brettanomyces og champagnegær.

Selskabets produktion af øl omfatter et fast sortiment, som blandt andet består af friske IPA'er og DIPA'er, som sælges over hele landet. Hertil er suppleret med en produktion af fadlagrede øl, såvel som spontangærede og såkaldte *mixed-fermentation*-øl - altså øl, som er frembragt ved en blandet gæringsproces.

I denne forbindelse kan Selskabet nu offentliggøre frigivelsen af sin første farmhouse-øl, som er brygget med brettanomyces og eftergæret i flaske med champagnegær. Før påfyldning på flaske er øllen tørhumlet med Hallertau Blanc for at tilføre friske og florale noter til det samlede smagsbillede.

Denne nye farmhouse-øl vil blive frigivet til et arrangement, som vil foregå på bryggeriet på Lunikvej 2B i Greve fredag d. 29. september 2023 fra kl. 14:00 og frem.

Her vil Selskabets direktion være til stede for at fortælle mere om produktionen af spontangærede og *mixed-fermentation*-øl, samt byde på smagsprøver af denne øl. Det vil tillige være muligt at købe flasker med hjem. Aktionærer opfordres til at deltage for at opleve denne begivenhed.

Frigivelsen af denne nye farmhouse-øl foregår som en del af Selskabets produktion af spontangærede øl, som har til hensigt at øge bryggeriets anerkendelse for at producere øl i verdensklasse.

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

"Vores børsnotering blev gennemført med et ønske om at opgradere vores produktionskapacitet såvel som at skabe mulighed for at producere fadlagrede og spontangærede øl. Vi er lykkedes med at opgradere vores produktionskapacitet, og i indværende år har vi lanceret seks forskellige fadlagrede øl. Derfor er vi overmåde spændte på nu at kunne lancere vores første spontangærede øl, som er et resultat af vores arbejde med at udvikle og forfine en base af saison-øl, som er podet med lokalt forekommende mikroorganismer. Med frigivelsen af netop denne øl høster vi første frugt af det tredje ben i vores produktionsstrategi, og vi glæder os meget til at dele resultatet med alle - ikke mindst vores aktionærer."

Supplerende information

For spørgsmål omkring frigivelsen af den nye farmhouse-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](#)

