



Alefarm Brewing frigiver tre nye fadlagrede stouts

14.8.2023 08:50:00 CEST | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Som led i Selskabets ønske om at føre et ambitiøst fadlagringsprogram, som giver mulighed for at modne og forfine udvalgte stilarter inden for øl, der frigiver Alefarm Brewing A/S nu hele tre nye stouts, som har været lagret på bourbon-, madeira- og brandy-fade.

Investornyhed nr. 60

Alefarm Brewing frigiver tre nye fadlagrede stouts

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 tre nye fadlagrede stouts.

Frigivelsen foregår som et led i Selskabets ønske om at føre et ambitiøst fadlagringsprogram, som giver mulighed for at modne og forfine stilarter inden for øl, som egner sig særligt godt til lagring på fade, og som udvælges med omhu fra anerkendte destillerier.

De tre fadlagrede stouts er som følger:

- **En imperial stout på 12,0%**, som har været lagret på *Doubled Oaked Edition*-fade fra Woodford Reserve i 17 måneder, hvorefter øllen er blevet blendet og tilføjet kakao, for derefter at blive fyldt på flaske,
- **en imperial stout på 11,0%**, som har været lagret på portugisiske brandy-fade i 15 måneder, hvorefter øllen er blevet overført til lagring i 2 måneder på ståltank for at afrunde og forfine øllen, og endelig
- **en imperial stout på 10,9%**, som har været lagret på fade, som i første omgang er blevet anvendt til portugisisk madeira, hvorefter fadene er blevet anvendt af Stauning Whisky til lagring af deres *Heather Smoked Whisky*. Herefter er fadene prokureret af Selskabet til lagring af denne imperial stout i 15 måneder, hvorefter den er blevet fyldt på flaske.

Disse tre fadlagrede stouts vil blive frigivet til salg henover de næste måneder, i hvilken forbindelse aktionærer samt medlemmer af Selskabets ølklub vil have førsteret til at købe flaskerne.

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

"Med frigivelsen af de næste tre fadlagrede stouts, der bringes antallet af frigivelser fra vores fadlagringsprogram op på i alt 9 forskellige og spændende øl her i 2023. Det er vi særdeles tilfredse med, fordi det viser styrken i vores tilgang til fadlagringsprogrammet, og fordi det udgør en kontinuitet, som har været en hjørnesten i hele strategien omkring de fadlagrede øl. Nu får de næste tre fadlagrede stouts premiere, hvilket vi ser frem til med glæde - og der er endda mere på vej."

Supplerende information

For spørgsmål omkring frigivelsen af de tre nye fadlagrede stouts, 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](#)