



Alefarm Brewing laver samarbejdsbryg med Bryggeri Skovlyst

5.2.2024 08:50:00 CET | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Bryggeri Skovlyst har sit historiske udspring i Hareskoven. Her startede brygmester Casper Møller med at brygge øl tilbage i 2005, som var inspireret af skovens dufte, smage og oplevelser. Her i 2024 lanceres et samarbejdsbryg mellem Alefarm Brewing A/S og Bryggeri Skovlyst, som bringer den legendariske Tripel Blonde tilbage på det danske marked.

Investornyhed nr. 85

Alefarm Brewing laver samarbejdsbryg med Bryggeri Skovlyst

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 annoncere sit kommende samarbejdsbryg med Bryggeri Skovlyst.

Bryggeri Skovlyst har sit historiske udspring i Hareskoven. Her startede brygmester Casper Møller med at brygge øl tilbage i 2005, som var inspireret af skovens dufte, smage og oplevelser, og som indeholdt en række ingredienser, som var høstet fra skovens natur.

Bryggeri Skovlyst var dermed et af de første mikrobryggerier, som vandt frem i historien om moderne dansk øl. Bryggeriet gjorde sig især bemærket med deres *Tripel Blonde*, som var en særligt god belgisk tripel med duft og smag af viol og lavendel.

Denne øl blev første gang frigivet tilbage i 2005 i forbindelse med åbningen af Bryggeri Skovlyst. Som anerkendelse heraf - og som en hyldest til det moderne danske øl - der kan Selskabet nu annoncere sit kommende samarbejdsbryg med Bryggeri Skovlyst, som netop har til formål at genbrygge den legendariske *Tripel Blonde*.

Selve brygningen af øllet foregår på Selskabets udstyr efter den oprindelige opskrift. Den genbryggede *Tripel Blonde* vil være tilgængelig i alle salgskanaler i løbet af april måned. Aktionærer såvel som ølentusiaster opfordres til at opsøge dette genbryg for at genopleve begyndelsen på moderne dansk mikrobryg.

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

"Historien om moderne dansk mikrobryg har sin begyndelse i starten af 00'erne, hvor bryggerier såsom Nørrebro Bryghus og Bryggeri Skovlyst kom til verden. Jeg boede selv med Hareskoven som nabo dengang, så da Bryggeri Skovlyst åbnede i gåafstand fra mit hjem, så måtte jeg jo besøge dem for at opleve dette nye og spændende øl - og hvilken oplevelse, som det var!"

"Bryggeri Skovlyst blev hurtigt berømt for deres mange forskellige øl, og ikke mindst Tripel Blonde, som var blandt det absolut bedste danske øl dengang. Mange af datidens gæster på bryggeriet i Hareskoven vil formentlig kunne huske både duften og smagen af netop denne øl, fordi den var så mindeværdig."

"Vi har nu fornøjelsen af at genoplive historien om begyndelsen på moderne dansk øl. Det gør vi i form af et genbryg af den legendariske Tripel Blonde, som foretages i tæt og kollegialt samarbejde med netop Bryggeri Skovlyst. Der bliver tale om en belgisk tripel på 8,3% med masser af mundfylde og de karakteristiske noter fra den belgiske gær, som anvendes til at frembringe denne øl. Det glæder vi os utrolig meget til, og vi anser det som en stor ære at kunne lave dette samarbejdsbryg med Bryggeri Skovlyst."

Supplerende information

For spørgsmål omkring samarbejdsbrygget med Bryggeri Skovlyst, 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](#)