



## Alefarm Brewing løfter sløret for konceptet bag de kommende spontangærede øl

21.5.2024 08:50:00 CEST | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Lørdag d. 8. juni inviterer Selskabet til Alefarm Wild Ale Release Party, som er et arrangement med særligt fokus på de spontangærede øl, som indgår i Selskabets fadlagringsprogram. Her vil blive frigivet de første tre øl i den kommende serie af spontangærede øl, som er navngivet The Past & The Present.

### Investornyhed nr. 100

#### Alefarm Brewing løfter sløret for konceptet bag de kommende spontangærede 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 løfte sløret for konceptet bag de kommende spontangærede øl.

Lørdag d. 8. juni inviterer Selskabet til *Alefarm Wild Ale Release Party*, som er et arrangement med særligt fokus på de spontangærede øl, som indgår i Selskabets fadlagringsprogram. Arrangementet foregår fra kl. 12:00 til kl. 18:00 på bryggeriets adresse på Lunikvej 2B i Greve.

Her vil blive frigivet de første tre øl i den kommende serie af spontangærede øl, som er navngivet *The Past & The Present*. Der er tale om tre spændende versioner, henholdsvis *Raspberry Edition*, som er brygget med hindbær, samt *Spruce Tip Edition*, som er brygget med friskplukkede granskud, og endelig *Bretty Lager Edition*, som er en tørhumlet, spontangæret ale tilført brettanomyces.

Selskabet er blandt de relativt få europæiske bryggerier, som udvikler og forfiner spontangærede øl. Det er en unik ølstil, som har sine rødder helt tilbage til det gamle Mesopotamien, hvor denne type øl blev brygget især af det sumeriske folk. Dermed er der tale om historisk øl, som det stadig brygges i dag, blot i moderne fortolkninger.

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

*"Vi er simpelthen så spændte på at frigive vores kommende serie af spontangærede øl, som nu både er navngivet og designet færdig rent etiketmæssigt. Navnet er The Past & The Present, som er en reference til den unikke historie omkring de spontangærede øl. Serien indeholder flere forskellige øl, som blandt andet er med hindbær og granskud. De første tre øl i serien er nu klar til den store lancering på bryggeriet lørdag d. 8. juni, og flere vil følge - de næste i rækken er fx med hibiscus og lime. Vi glæder os meget til at markere denne milepæl i vores brygproduktion, og håber på at se mange glade kunder og aktionærer på bryggeriet."*

### Supplerende information

For spørgsmål omkring konceptet bag de kommende spontangærede øl, der kan Selskabets CEO, Kasper Tidemann, kontaktes på [kt@alefarm.dk](mailto:kt@alefarm.dk). Selskabets Certified Adviser er Norden CEF, hvor John Norden kan kontaktes via e-mail på [jn@nordencef.dk](mailto:jn@nordencef.dk) eller telefonisk på +45 20720200.

### Kontakter

- Kasper Tidemann, Stifter og CEO, +45 31441760, [kt@alefarm.dk](mailto: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](#)