

# ÅBROS BRYGGMÄSTARE TAR UT SVÄNGARNA INOM VARUMÄRKET BRYGGMÄSTARENS SPECIAL EDITION.

**Nu lanserar Åbro Bryggeri två nyheter under varumärket Bryggmästarens Special Edition – en serie kvalitetsöl i begränsad upplaga. Nyheterna Black Coffee och Amber är de första unika brygderna som signeras bryggmästarna Åsa Johansson och Maria Johansson.**

Under namnet Bryggmästarens samlar Åbro all sin 150-åriga ölkunskap. Det är en äkta hantverksprodukt som bryggs av förstklassiga råvaror och med extra omsorg. Ett öl för den verkliga ölälskaren. 2012 lanserades ett nytt koncept under varumärket Bryggmästarens – en produktserie bestående av tillfälliga produkter med namnet Special Edition. Det är en serie utvalda öl där ingenting har sparats på för att för att få fram de mest förstklassiga resultaten.

Åbro Bryggeri har tre bryggmästare: Lennarth Anemyr, Maria Johansson och Åsa Johansson. Bryggmästarens Special Edition Black Coffee och Amber är de första unika brygderna som signeras Maria Johansson och Åsa Johansson.

Bryggmästarens Special Edition Black Coffee, framtagen av Maria Johansson, är ett mörkt lageröl med smak av kaffe. Den är brygd med humle av finaste kvalitet som Perle, Spalter Select och Tettng samt malsorterna Pilsnermalt, Dark Ale malt, Cara Plus och Black malt. Alkoholhalten är 6,3% och kaffesmaken kommer från en kallvattenextraktion gjort på ekologiskt kaffe.

– När jag fick chansen att ta fram ett öl till serien Bryggmästarens Special Edition så ville jag ta ut svängarna lite extra och skapa en dryck som skiljer sig från Åbros vanliga sortiment. Bryggmästarens Special Edition Black Coffee är det mörkaste ölet i Åbros historia. Med sin doft och smak av kaffe fungerar denna nyhet väldigt bra ihop med en mäktig chokladdessert, säger Maria Johansson, bryggmästare på Åbro Bryggeri.

Bryggmästarens Special Edition Amber, framtagen av Åsa Johansson, är ett bocköl med tydlig fyllig maltsötma och smak av karamell. Drycken är bärnstensfärgad och bjuder på en balanserad humleton. Ingredienserna är högklassiga som till exempel humlesorterna Hallertau Taurus, Perle, Tettng, Spalter select samt malsorterna Pilsner, Munchen, Melanoid och Cara Plus. Alkoholhalt är på ca 7%.

– Sedan jag blev bryggmästare 2010 har jag gått och funderat på hur jag skulle framställa detta öl. Jag är nöjd med resultatet och tycker att jag har hittat en bra balans mellan maltsötman och humlen. Det här är ett öl som passar perfekt till det kommande höstmörkret, säger Åsa Johansson, bryggmästare på Åbro Bryggeri.

Åbro Bryggeri planerar att fortsätta lansera unika brygder inom varumärket Bryggmästarens Special Edition. Minsta gemensamma nämnaren för alla lanseringar ska vara att det är öl bryggeriet själva älskar, bryggda på Åbro i Vimmerby eller där det passar absolut bäst.

Bryggmästarens Special Edition Black Coffee och Amber lanseras i 300 fat/sort på restaurangmarknaden första veckan i september. Den kommer även att medverka på Stockholm Beer & Whisky Festival 26–28 september.

Högupplösta bilder för nedladdning finns på [www.abro.se/mediabank](http://www.abro.se/mediabank)

Användarnamn: abro | Lösen: lejon

För mer information, kontakta:

Henrik Dunge

Telefon: 0492-165 00

Mail: [henrik.dunge@abro.se](mailto:henrik.dunge@abro.se)

---

Åbro Bryggeri är landets äldsta, men också ett av Europas modernaste familjebryggeri. Vi är 190 anställda och omsätter ca 900 miljoner kronor. Sedan 1856 har vi bryggt Åbro Original med vatten från en och samma källa i Vimmerby. Under åren har sortimentet även breddats med en rad andra ölsorter samt drycker som Rekorderlig Cider och Hwila – Europas godaste vatten 1999, 2007, 2008 och 2009.