

S:t Eriks brygger öl tillsammans med Thornbridge

Jessica Heidrich på S:t Eriks Bryggeri har tillsammans med bryggmästaren Rob Lovatt på Thornbridge skapat en Raspberry Imperial Stout. Ölet är bryggt på Thornbridge Brewery i Bakewell, Derbyshire och lanseras under Stockholm Beer and Whisky Festival i september.



De två framgångsrika mikrobryggerierna S:t Eriks och Thornbridge har inlett ett bryggsamarbete. Det första ölet tillsammans är Thornbridge & S:t Eriks Raspberry Imperial Stout med tio procent alkohol som bryggs i England av Jessica Heidrich och Rob Lovatt.

– Thornbridge har varit ett av mina absoluta favoritbryggerier ända sedan jag för några år sedan upptäckte deras Jaipur IPA, säger Jessica Heidrich, bryggare av S:t Eriks. Våra bryggfilosofier påminner om varandra då vi båda eftersträvar humlearomatiska öl med elegans och balans. Eftersom vi beundrat varandras öl en längre tid var det bara en tidsfråga innan vi skulle brygga ihop, vårt samarbete är en brewmance.

Jessica Heidrich har ända sedan tiden som hembryggare haft en förkärlek till hallonöl. Samtidigt har Thornbridge en förmåga att brygga alkoholstarka öl med balans och finess. Det naturliga resultatet av mötet blev därför en Imperial Stout med smak av just hallon.

– Anledningen till att vi brygger med Jessica Heidrich och S:t Eriks är att vi hyser stor respekt för deras öl, säger Rob Lovatt som är bryggmästare på Thornbridge. Vi ser fram emot att fortsätta samarbetet under nästa år genom att komma till Sverige brygga på S:t Eriks Bryggeri.

Thornbridge & S:t Eriks Raspberry Imperial Stout är bryggt på både ljus och mörk karamellmalt, chokladmalt, pale alemalt samt rostat korn och färska skotska hallon. Humlet består av hundra procent Bramling Cross. Resultatet är en rejäl öl på 10 procent som dock bryggs förföriskt lätt i sann S:t Eriks- och Thornbridgeanda tillsammans med en generös dos hallon.

Totalt bryggdes 4 000 liter av Thornbridge & S:t Eriks Raspberry Imperial Stout varav en mycket begränsade upplaga på 1 800 flaskor kommer till Systembolaget 1 oktober. Priset är 89 kronor för 50 cl och artikelnumret är 11940-01. Den första lanseringen av Thornbridge & S:t Eriks Raspberry Imperial Stout sker redan 26 september på Stockholm Beer and Whisky Festival.

För mer information kontakta:

Jessica Heidrich, Head Brewer S:t Eriks Bryggeri
E-post: jessica@galatea.se
Tel: + 46 70 40 39 740

Om Jessica Heidrich:

Jessica Heidrich är bryggare på S:t Eriks Bryggeri. Med en bakgrund som både forskare, mikrobiolog och sommelier är hon idag en av Sveriges mest framgångsrika ölmakare. Jessica Heidrich är förutom skapare av S:t Eriks öl fyrfaldig svensk mästare i ölbrygging samt domare i internationella öltävlingar på högsta nivå.

Om Thornbridge:

Thornbridge Brewery är ett oberoende engelskt bryggeri som startade sin verksamhet i Thornbridge Hall i Derbyshire. Det första ölet började säljas i februari 2005 och två år senare flyttade verksamheten till ett nybyggt bryggeri i Bakewell. Sedan starten har Thornbridge vunnit över 130 utmärkelser varav fler än 70 gått till deras Jaipur IPA. Thornbridge har tidigare haft bryggssamarbeten med Odell Brewing Co och Sierra Nevada i USA, Mountain Goat i Australien, Kernel Brewery i London samt Dark Star Brewery i Brighton.

www.thornbridgebrewery.co.uk

Om S:t Eriks Bryggeri:

S:t Eriks är en serie moderna svenska mikrobryggda öl som öppet visar sin kärlek till humle. Historien om S:t Eriks Bryggeri börjar i Stockholm 1859 och lever vidare genom ölmakaren Jessica Heidrich innovativa ölsorter med en tydlig inspiration från USA:s västkust. S:t Eriks Bryggeri ligger idag i Arlandastad utanför Stockholm. Bryggeriet har utsetts till Top New Brewer 2013 av Ratebeer©.

www.steriksbryggeri.se
www.facebook.com/StEriks