

# Värmdö Bryggeri

presenterar

## CASK ALE

**De traditionella brittiska handpumparna går återigen varma i Stockholm: Cask Ale är på återmarsch med avstamp hos Värmdö Bryggeri. Genom egen produktutveckling och täta samarbeten med brittiska CaskAle-bryggerier, intressegrupper som CAMRA och CaskMarque samt importörer lanserar man i samband med SBWF svenskproducerad Real Ale på bred front.**

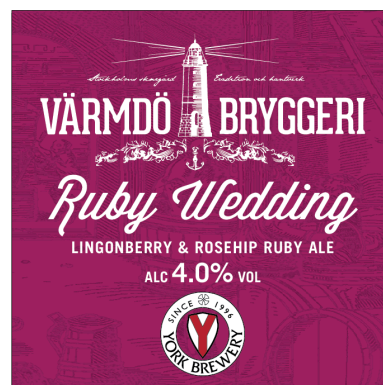
### Cask ale/Real ale

*Cask ale* och *Real ale* används för det mesta synonymt och refererar till den traditionellt brittiska hanteringen och serveringen av ale. Ölen varken filtreras eller pastöriseras utan tappas direkt efter jäsnings upp på fat varpå den slutgiltiga mogningen sker under transport och i källaren hos puben där den serveras. Ingen ytterligare kolsyra än den som finns naturligt tillsätts och ölen serveras ur de karaktäristiska handpumparna.

### Samarbeten med UK

Genom importören och agenturen *Jorvik Estates*, med huvudfokus på bryggerier från Yorkshire, har kontakter etablerats med såväl bryggerier som leverantörer av utrustning. Handpumpar importeras och installeras hos kunder i Stockholm som därefter kan börja servera traditionell Cask Ale.

Nyligen reste Värmdö Bryggeri till Yorkshire för en rad planerade besök hos bryggerier och festivaler. Värdefulla kontakter knöts och en planerad samarbetsbrygning tillsammans med York Brewery genomfördes. Den bryggda ölen, *Ruby Wedding*, är en traditionell brittisk *ruby ale* som smaksatts med nypon och lingon. Lingonen representerar den skandinaviska influensen och nypon är en traditionell råvara som i hög utsträckning används i England.



Ruby Wedding distribueras primärt till York Brewerys egna barer och kunder i Yorkshire men kommer även utgöra tävlingsbidrag under York Beer festival 2018 den 19-22 september. Givetvis har vi lyckas ordna med en försändelse hem till Sverige och ölen kommer ha sverigepremiär under Stockholm Beer & Whisky Festival 2018

### Celebra besök under SBWF

Värmdö Bryggeri kommer, tillsammans med *Jorvik Estates*, tillägna en betydande del av monterytan under årets SBWF till det pågående Cask Ale-programmet. Detta görs med stöd från Cask Marque som certifierar och garanterar servering av högsta kvalitet.

Den 27/9 och 28/9 gästas montern och mässan av Jo Theakston – ägare och marknadschef från Black Sheep brewery. Jo tar med sig en begränsad mängd Black Sheep på cask som kopplas på i anslutning till besöket!

Mail: [ludvig.bryddolf@varmdobryggeri.se](mailto:ludvig.bryddolf@varmdobryggeri.se)

Tel: 070-186 63 09