

Carlsberg lancerer eksklusiv Alchemy Brew ølserie

- Seks premium øl brygget af Carlsbergs Brygmestre og solgt eksklusivt hos Home of Carlsberg
- Alchemy Brew ølserien er udviklet på Carlsbergs Laboratorium og er et resultat af Carlsbergs evige nysgerrighed og håndværk



April 2024, København, Danmark: Carlsberg lancerer en serie med seks premium Alchemy Brews brygget på Carlsbergs Laboratorium og solgt eksklusivt hos Home of Carlsberg.

Alchemy Brew-serien er et resultat af Carlsbergs evige nysgerrighed og stræben efter at brygge den bedste øl i verden. Et mantra, der har været rodfæstet i alt, hvad Carlsberg har arbejdet på, siden J.C. Jacobsen grundlagde bryggeriet i 1847, og serien repræsenterer mere end 150 års bryggervidenskab.

Ølserien tager dig med på en rejse gennem seks forskellige øltyper, heriblandt en balanceret og forfriskende hvedelager brygget på 100% hvedemalt, en vinøs og let syrlig hvedeøl og en unik, elegant og udefineret øl, der har fået navnet The Rubedo. Om The Rubedo, fortæller **Zoran Gojkovic, Brygmester på Carlsbergs Laboratorium:**

”Som en del af en omfattende forskning i specialråvarer og nye smagsvarianter begyndte vi at bruge vores røde byg udviklet på Carlsbergs Laboratorium for flere år siden. Efter at have testet det store udvalg af gær og mikroorganismer, blev The Rubedo endelig udviklet i en kompleks tripel-gæring efterfulgt af flaskekonditionering og méthode traditionnelle, en proces, der benyttes i Champagneregionen i Frankrig. Det færdige resultat er ret unikt, både i sin klare bordeauxfarve og frugtagtige smag, der minder om vilde jordbær og rabarber. Til denne uhumblede, ufiltrerede og upasteuriserede øl blev der dog ikke brugt frugt, og alle aromaer stammer udelukkende fra rød byg. For os åbner denne ekstraordinære bryg op for en ny søgen og nysgerrighed efter, hvad øl er og kan være i fremtiden.”

Alchemy Brew-serien er udviklet og brygget af Brygmestrene på Carlsbergs Laboratorium og er med til at demonstrere, hvad øl kan være. Carlsbergs Laboratorium er hjemsted for mere end 100 forskere, der hver dag arbejder på at brygge bedre øl og 'brygge' en bedre verden. Uanset om det er at opfinde pH-skalaen i 1909, vinde en Nobelpris for udviklingen af kikkemi i 2022 eller at avle klimatolerante plantetyper til fremtidige generationer.

For Zoran Gojkovic har det været et drømmeprojekt at benytte sig af laboratoriets videnskabelige indsigt og mange års bryggeerfaring til at udvikle denne serie af bryg. **Zoran Gojkovic forklarer:**

"De her flasker repræsenterer en ny, spændende tilgang til at fremvise øl og bryggekultur fra et Carlsberg- og dansk synspunkt. Vores ambition er at vise, hvad der er muligt med øl, når du har et dedikeret, erfarent team kombineret med nysgerrighed, passion og videnskabelig tænkning. Vi fokuserer på de bedste råvarer, opbevaring og produktionsmetoder for at skabe den bedste øl i verden. For os, er det vigtigt, at kreativitet og perfektion blomstrer for at opnå dette."

Med priser fra 200 kr. til 1500 kr. er serien en del af Carlsbergs premium ølsegment. Øllene kommer i en 75 cl champagneflaske og er tilgængelige i et begrænset antal hos Home of Carlsberg og [online](#).

Om Signature Alchemy Brew Series

Wheat Lager

Øltype: En belgisklignende witbier. Karakteristika: En blød og forfriskende pilsner. ABV: 6%. Brygmester: Erik Lund.

Brut Beer

Karakteristika: Mousserende, tør og blød med ingredienser som zuzu, rosenvand og grapefrugtskal. ABV: 6%. Brygmester: Helena da Silva.

Vinous Beer

Karakteristika: En vinøs, astringerende og let syrlig øl med Rondo- og Chardonnay-drueskaller. ABV: 9,5%. Brygmester: Erik Lund.

The Initium

Øltype: En stærk lager. Karakteristika: En fyldig, mørk lagerøl inspireret af Carlsbergs originale mørke lagerøl. ABV: 8,5%. Brygmester: Chris Thurgeson.

The Animus

Øltype: Fadlagret pilsner. Karakteristika: En ufiltreret, upasteuriseret og maltfyldig pilsnerøl lagret på brugte whiskyfade. ABV: 12,5%. Brygmester: Zoran Gojkovic.

The Rubedo

Karakteristika: Rig på smag af friskplukkede røde bær med en blød fylde uden bitre noter. Øllen indeholder dog ikke nogen bær. Aromaerne stammer udelukkende fra den røde byg. ABV: 12%. Brygmester: Zoran Gojkovic.

For yderligere information, kontakt:

Rose Keller, PR & Kommunikationskoordinator, Home of Carlsberg
+45 53 65 02 33 / rose.keller@carlsberg.com

Om Carlsberg Group:

Carlsberg Group, der blev grundlagt i 1847 af brygger J.C. Jacobsen, er i dag en af de førende bryggerikoncerner i verden med en attraktiv portefølje af øl- og andre drikkevaremærker. Med over 30.000 medarbejdere og en tilstedeværelse på mere end 125 markeder har Carlsberg Group en mission om at brygge for en bedre dag i dag og i morgen. At drive forretning på ansvarlig og bæredygtig vis understøtter dette formål – og driver bestræbelserne på at levere værdi for aktionærerne og samfundet. For yderligere information, besøg carlsberggroup.com.