

Årets GBG Beer Week-öl är bryggd med enbart skandinaviska ekologiska ingredienser

Nu presenterar Spike Brewery årets GBG Beer Week-öl - bryggd med svensk humle och malt samt norsk kveikjäst. Ett unikt projekt med unika smaker, som hämtar inspiration i det traditionella och lokala och samtidigt blickar mot framtiden. Ölet lanseras under Göteborgs stora ölvecka 27 mars - 4 april och på Systembolaget senare i april



Snart är det dags för GBG Beer Week. Sedan 2016 har ett lokalt bryggeri tagit fram veckans officiella öl. Spike Brewery har valt att ta ett helt nytt grepp med ett öl i en stil som de själva kallar Skandinavisk Ale.

- Ölet är bryggt på maltsorten Balder från Sörmland, Saphirhumle odlad i Skåne samt norsk kveikjäst. Ölen har sedan rundats av med växter och örter som är odlade i Göteborg. Allt detta sammantaget ger en ovanlig kombination av smaker säger huvudbryggaren Bernardo Gava.

Svenska råvaror möter norsk gårdsjäst

Att enbart använda skandinaviska ingredienser i en öl är sällsynt. Svensk humle används ibland av hembryggare, men sällan av bryggerier. Bryggning på kveikjäst är en norsk specialitet som går tillbaka väldigt långt i tiden. I den norska bondetraditionen bevarades kveik genom torkning och överfördes från generation till generation. Det ger ofta ölet fruktiga eller mustiga aromer och smaker.

- "GBG Beer Week 2020 Spike" en lättdrucken modern öl med fruktig humlighet och låg alkohol, samtidigt som den hyllar en tusenårig skandinavisk bryggartradition säger David de Courcy, vd på Spike Brewery.

Nytänkande från ölstaden Göteborg

GBG Beer Week går av stapeln 27 mars-4 april. En vecka då Göteborg fylls med ett hundratal ölrelaterade händelser på krogar och bryggerier. GBG Beer Week drivs ideellt och det officiella ölet behövs för att täcka kostnader för att genomföra ölveckan.

Fredrik Berggren och Petur Olafsson som är initiativtagare till ölveckan tycker det är viktigt att de utvalda bryggerierna är nytänkande kring ölen de producerar för GBG Beer Week.

- Spikes smaksättning med växter är unikt och det är inte många svenska bryggerier som jobbat med

det. Vi hoppas att ölet kan inspirera andra bryggerier att se vad som faktiskt finns naturligt, lokalt och nära. Ett lokalt förhållningssätt till råvaror helt enkelt, säger Fredrik Berggren.

Ölen säljs via Systembolaget i mitten av april i cirka 60 butiker och beställas kostnadsfritt till alla systembolag i Sverige. Restauranger kan beställa via [Outofhome.se](https://outofhome.se) med leverans i hela landet från 27 mars.