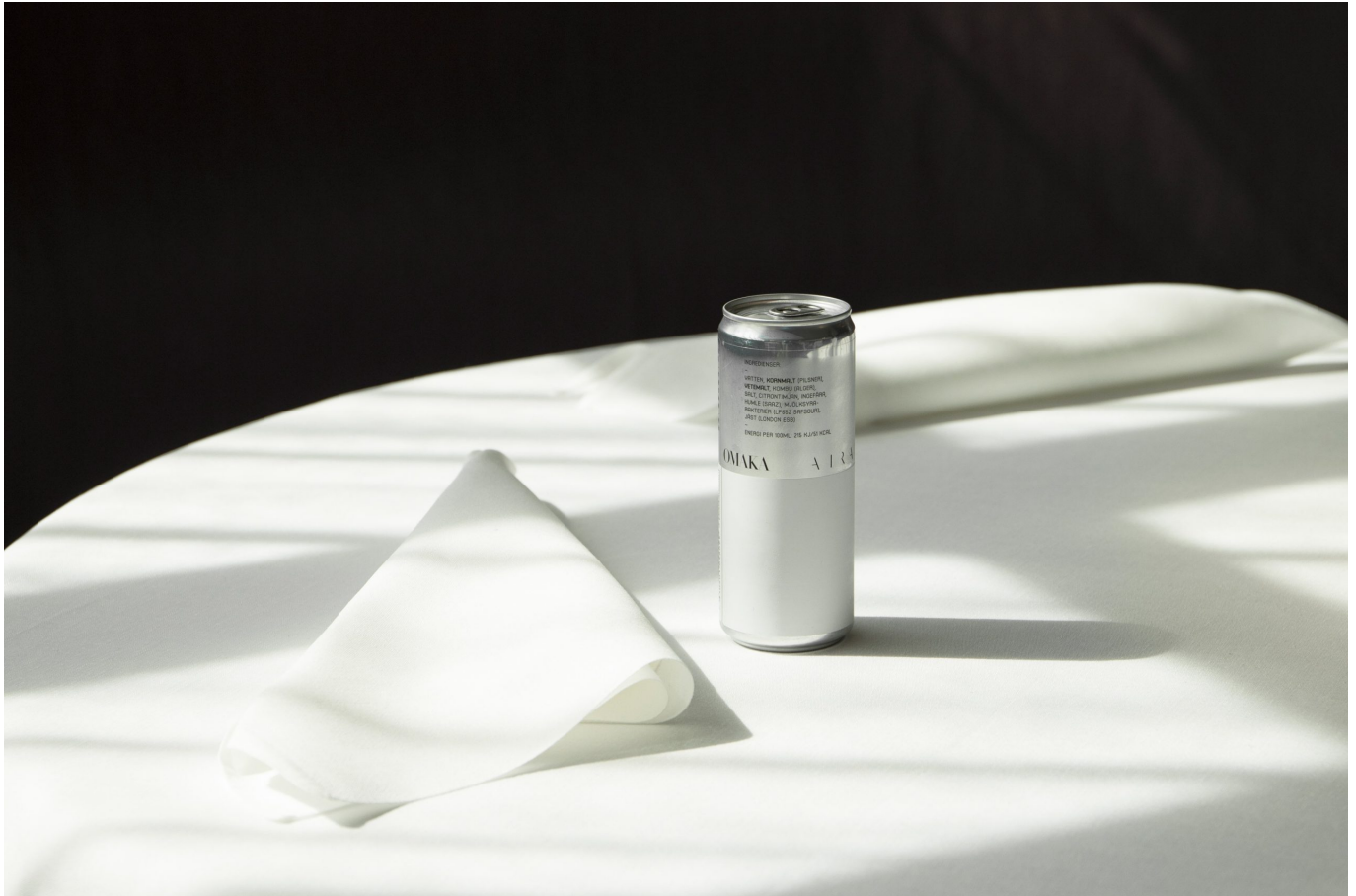


## Hedda Spendrup och OMAKA brygger öl för AIRA

Bryggmästare Hedda Spendrup som driver bryggeriet OMAKA har skapat en öl, specifikt framtagen för avsmakningsmenyn på Tommy Myllymäkis restaurang AIRA. Ölen, som går under namnet SS21, är ett öl bryggt med kombu, citrontimjan och ingefära som har syrats med laktobakterier, och blir den första ölen som tar plats i AIRAs dryckespaket.



Samarbetet mellan OMAKA och AIRA innebär att Hedda kommer ta fram nya öl i takt med att årstiderna och menyn förändras. Ölen bryggs på OMAKA - på promenadavstånd från AIRA - i gamla Arkitekt högskolans lokaler, och det första resultatet av samarbetet är SS21, som därmed blir den första ölen i AIRAs dryckespaket.

- Det känns jättespännande att jobba tillsammans med Tommy och hans fantastiska team. Rent kreativt finns det något väldigt spännande med att slå ihop våra utifrån sett ganska olika världar, det blir ett intressant första möte mellan OMAKAs brutalism och AIRAs elegans. En ölburk som tagit sig in till de vita dukarnas högberg, säger Hedda Spendrup, bryggmästare på OMAKA.

Även om OMAKAs grundtanke utgår från att jobba med smaker snarare än särskilda ölstilar kan SS21 närmast liknas med en gose, ett mjölksyrejäst öl som sedan kryddats med havssalt, kombu, ingefära och citrontimjan. Smaker som är genomgående för rätterna som serveras tidigt på vår- och sommarmenyn på AIRA.

- Vi har fått vara med från start och är stolta över det som vi har tagit fram tillsammans med OMAKA. Det har varit glädjande att se hur bryggingsprocessen har engagerat så många i teamet och det är

givetvis stimulerande att vi själva har bidragit till den öl som vi nu serverar våra gäster på AIRA, säger Tommy Myllymäki.

SS21 serveras på AIRA under sommaren för att sedan ersättas med en annan öl framtagen för höstmenyn. SS21 kommer också serveras där den bryggs - på OMAKA.