



Hemmaseger i årets svenska mästerskap i hembryggd öl!

De tjugoandra svenska mästarna i hembryggd öl är nu korade vid dagens SM-final i Göteborg. Rick Lindqvist, Tomas Lundqvist, Magnus Alström blev totalvinnare i en tuff konkurrens med totalt 373 tävlande öl.

Spänningen låg tät i SM-lokalen i Göteborg när årets svenska mästare skulle presenteras. Innan dess hade totalt 45 medaljer delats ut till välförtjänta bryggare i ett antal olika klasser - allt från bronsmedalj i veteölsklassen till årets bästa öletikett.

Med följande motivering från finaldomarna presenterades till slut vinnarölet Drakens DIPA – en Double India Pale Ale:

”Maffig humledoft med en hel båtlast tropiska frukter. Lagom stor och värmande kropp. Ren och rak smak. Kraftig men balanserad beska. Ett öl att sväljdricka sig lycklig på.”

- Det känns väldigt överraskande och kul, säger Tomas Lundqvist, en av de tre göteborgare som delar på mästartiteln. Även om man känner att man har ett mycket bra öl så är ju konkurrensen numera stenhård.

Årets SM slog rekord på flera sätt. Förutom det rekordstora antalet öl i den domarbedömda delen, 373 stycken, deltog hela 104 öl i folkets val till glädje för de över 700 SM-besökarna.

Intresset för hembryggd öl i Sverige har växt rejält under senare år.

- Antalet medlemmar blir allt fler och börjar nu närma sig 1300. En ökande andel av medlemmarna är glädjande nog kvinnor, säger Per-Ola Roos, medlemsansvarig i Svenska hembryggareföreningen.

Jonas Carlfjord, ordförande i Svenska hembryggareföreningen instämmer: - det märks även här idag att det finns ett ökat intresse även från yngre kvinnor. Det är också väldigt skönt att även detta SM har förflutit väldigt lugnt och städat med många trevliga besökare som botaniserat bland de olika ölen.

Samtliga tävlingsresultat kommer att publiceras på Svenska hembryggareföreningens hemsida, www.shbf.se.

För mer information, kontakta någon av följande eller skicka e-post till sm2010@shbf.se.

Jonas Carlfjord, Ordförande i Svenska hembryggareföreningen 0155-24 78 54

Rick Lindqvist, En av de tre svenska mästarna 0762-314942

Staffan Dahlén, Presskontakt 08-50082762

Birgit Thörnsson, SM-general i Göteborg 070-7251647





Om Svenska Hembryggareföreningen

Svenska Hembryggareföreningen är en rikstäckande ideell förening vars ändamål är att bevara och utveckla det svenska kulturarvet kring traditionell bryggning i hemmet. Föreningens historia sträcker sig från 1988 och i juli 1989 hölls det första svenska mästerskapet i hembryggd öl.

Svenska Hembryggareföreningen är en förening avsedd för alla med intresse för småskalig bryggning och i nuläget har föreningen nästan 1300 medlemmar. Detta gör föreningen till en av de största hembryggarorganisationerna i världen.

Under åren har SM arrangerats varje år, över 100 kurser har hållits med totalt över 700 deltagare. Föreningen har medverkat i en rad sammanhang på museer och festivaler. Föreningen publicerar sin egen tidning – Hembryggaren – som kommer ut fyra gånger per år. Föreningen har även ett internationellt samarbete, främst med de skandinaviska länderna Norge och Danmark.

Svenska Hembryggareföreningen är dessutom den enda instans i Sverige som utbildar öldomare. De bedömer öl vid såväl interna tävlingar som på festivaler som exempelvis Stockholm Beer and Whisky festival, där våra domare bedömer kommersiellt tillverkad öl.

Ett flertal av dagens svenska moderna mikrobryggerier har startats av hembryggare med bakgrund i Svenska Hembryggareföreningen.

Mer information om Svenska Hembryggareföreningen och dess verksamhet finns på föreningens webbplats www.shbf.se.

Om amatörbryggarföreningen Amylase

Amylase bildades 1991 av några bryggare i Göteborg. Ett av syftena med föreningen är att träffa likasinnade och utbyta tankar och funderingar kring allt som rör bryggning av öl i mindre skala. Idén med föreningen är att tillsammans utvecklas som bryggare under gemyntliga former. Föreningen arrangerar två årliga ölträffar (en sommaröls- och en vinterölsträff) i Göteborg. De brukar locka mellan 80 och 200 besökare.

Med start 1998 genomför föreningens medlemmar en årlig gemensam bryggning av ett årgångsöl – *Amylase Vintage*. Amylase Vintage har bryggts i många olika stilar – Barley wine, Stark belgisk ale, Imperial porter, Rököl, Saison, m fl. – alla med hög alkoholhalt så att de ska klara långlagring.

Mer information om Amylase finns på föreningens webbplats www.amylase.se.

