



BREWDOG

Att kalla Brewdog för "ölvärdens rebeller" vore en underdrift. Bryggeriet som startades av entusiasterna James Watt och Martin Dickie 2007 i Fraserburgh, Skottland, har idag inte bara vuxit till ett av Europas största hantverksbryggerier utan även format vår syn på vad öl kan vara.

Med inspiration av amerikanskt hantverksöl tog Punk IPA Storbritannien med storm. Mixen av tropiska toner som grapefrukt och lychee åtföljt av en markant men behaglig beska fick ölet att sticka ut rejält. Brewdog har mer än en gång tänjt på gränsen för vad öl kan vara. De har bland annat bryggt öl på havets botten och paketerat ett 55% starkt öl i döda ekorrar.

Målet var att påverka och utmana, och med ett nytt hypermodernt bryggeri i Ellon och över 120 barer runt om i världen skjuts mållinjen konstant framåt.



MOESTUE & CASK



Oslos stoltheter startade 2011 i en liten bryggpub och är idag Norges näst största hantverksbryggeri. Med sina fruktiga och fräscha USA-inspirerade öl har de hjälpt till att sätta Norge på ölkartan.

Grundaren **Geoffrey Jansen van Vuuren** flyttade från Sydafrika till Oslo och tog jobb i huvudstadens första bryggpub. Han utvecklade snabbt en omättlig nyfikenhet för hantverksölets olika stilar, så föddes idén att starta ett eget bryggeri. Amundsen fick en stark start och kom att bli ett av Norges snabbast växande hantverksbryggerier.

Med sina snygga burkar designade av Peter-John De Villiers, även han sydafrikan, har Amundsen lyckats skapa stor uppmärksamhet. Framförallt med sin juiciga New England IPA "Apocalyptic Thunder Juice" och deras dekadenta pastry stouts.





WE BREW BEER FOR EVERY MOMENT

Piteåbryggeriet This is How är smålänningen Gustaf Ahlins skötebarn. Efter att ha jobbat flera år med öl i Stockholm flyttade han till Piteå och 2017 startade han bryggeriet i ett gammalt bussgarage tillsammans med två kompisar.

Bryggeriets motto är att alla speciella ögonblick i vardagen förtjänar sitt speciella öl. Om det så bara är för att klockan slår fem eller att du firar din födelsedag. De lekfulla namnen på ölen fungerar som manualer för vardagliga händelser som i This is How To Enjoy a Campfire eller This is How To Bullshit a Bullshitter och burkdesignen sticker ut med tydliga inslag av pop- och gatukonst.



Kompisarna Anders Abrahamsson och Daniel Flink åkte från Småland till Åre för att åka snowboard 2011. De blev kvar och där väcktes ett intresse för hantverksöl och en dröm om ett bryggeri tog form.

2013 drog de igång bryggeriet i en källarlokal och släppte samma år sitt första öl. 2017 var det dags att utöka kapaciteten. De startade ett större bryggeri i Ångarna en bit utanför centrala Åre. Det gamla bryggerhuset finns dock kvar med fokus på deras lovordade vildölsserie.

Deras filosofi är att brygga klassiska ölstilar men med en modern touch. Öl som passar både till mat och som sällskapsdryck.



2018 insåg hembryggaren Steven Smith-Hay att han brygde mer öl än han klarade av att ge bort. Tillsammans med kompisen Johnny Horn förvandlade han sitt kök till en kommersiell verksamhet, och idag är **Vault City** Skottlands största surölsproducent. Med kopiösa mängder frukt skapas moderna och fräscha öl som tagits emot med öppna armar av både luttrade ölnördar och nyfikna noviser.



VERDANT BREWING CO.

När det kommer till humliga New England IPA:s är **Verdant** från Falmouth en av de klarast lysande stjärnorna på den brittiska ölhimlen, om inte den klaraste. Det lilla bryggeriet har specialiserat sig på denna fruktiga ölstil och deras burkar har sedan starten 2014 blivit några av de mest eftersökta på marknaden.



Northern Monk har växt till ett av de mest respekterade bryggerierna på den brittiska ölscenen. Med två bryggerier i Leeds, tre egna barer samt exportkanaler till över 20 länder och en drös medaljer behöver de knappast bevisa sin kvalitet. Namnet skvallrar om influenser av de gamla bryggtraditionerna, men det är kärleken till moderna humliga öl och kraftiga stouts som tagit dem dit de är idag.



Bryggeriet startades i en liten trädgårdsbod i det lilla samhället Wylam utanför Newcastle av John Boyle och Robin Leighton. Idag är **Wylam Brewing**, under ledning av ölkreatörerna Dave Stone och Rob Cameron, ett av de ledande bryggerierna på den brittiska nya craft beer-vågen. Ölen är moderna och nyskapande och lockar ölentusiaster över hela Europa att hänga på låset inför varje release.



2013 träffades Charlie Shaw och Sam McMeekin på craft beer-baren The Rake i Camden, och en gemensam dröm om ett bryggeri tog form. I början fokuserade **Gipsy Hill** på fatöl med kvalitet och hantverk som ledord. Med tiden så utökades kapaciteten med en buteljeringsmaskin men 2017 gick de över helt till burkar. Ölen är en blandning av moderna och klassiska stilar och deras fruktiga session IPA Hepcat är en storsäljare.



GIPSY HILL
BREWING COMPANY



STONE[®] BREWING

Stone Brewing startades 1996 i Kalifornien av Greg Koch och Steve Wagner och är idag ett av de mest historiska och ikoniska hantverksbryggerierna någonsin.

Med öl som Stone IPA, Arrogant Bastard Ale, Ruination IPA och Stone Imperial Stout har Stone format de moderna ölstilarna till det vi känner till och älskar idag.

Bryggeriets värde för utvecklingen av craft beer går inte att överskatta och deras bryggerier och bistroer är givna resmål för den som vill utforska öl på den amerikanska västkusten.



BALLAST POINT[®]

🌿 DEDICATED TO THE CRAFT 🌿

Ballast Point startades av hembryggarna Jack White, Pete A'Hearn och Yuseff Cherney i San Diego. Likt jämn gamla Stone Brewing Co har de haft en ledande roll i utvecklingen av amerikanskt hantverksöl.

Döpt efter ett historiskt fyrstorn i San Diegos bukt startade Ballast Points resa i en liten hembryggarbutik som ägdes av Jack White. Butiken blev ett nav för flera hembryggare som sedan startade kända bryggerier i området.

Ballast Point kom att växa till ett av de största bryggerierna i landet med storsäljare som Sculpin IPA, Grunion och Victory at Sea.

