

NYHET FRÅN GALATEA MARS 2011

**Glad
Påskale!**
S:t Eriks lanserar
mikrobryggd ale
i begränsad
upplaga...



S:T ERIKS PÅSKALE

Den 1 april släpps en begränsad upplaga av svenska S:t Eriks Påskale på Systembolaget. Ölet är en mörk ale med maltig karaktär speciellt anpassad till den smakrika påskmaten. Bryggaren bakom S:t Eriks är Jessica Heidrich, Sveriges främsta ölmakare.

S:t Eriks Påskale är ett mikrobryggt öl som är speciellt gjort för att passa påskmaten så som lamm och smakrika anrättningar på kyckling. För att få fram komplexiteten har Jessica Heidrich använt tre olika maltsorter - pilsner, crystal och palechocolate. Humlet är en blandning av Northern Brewer från Tyskland samt Amarillo, en trendig och populär humle-sort bland mikrobryggerierna på USA:s västkust.

S:t Eriks Påskale är mörkt bärnstensfärgad med en humlearomatiskt fruktig arom med inslag av grapefrukt och rostat bröd. Smaken är komplex, aromatisk och nyanserad med tydlig beska och inslag av apelsinskal, grapefrukt, ljus sirap och knäckebröd.

Ale tillverkas genom överjäsning. Det är en process som har fått sitt namn av att jästen flyter upp till ytan vid jäsningsen. Överjäsning sker vid relativt hög temperatur (15-25°C) med samma jäst som används till vin. Processen tar förhållandevis kort tid, oftast mindre än en vecka och ger mer fruktiga aromer från själva jäsningsprocessen än från råvaran – som vid underjäsning.

S:t Eriks Bryggeri grundades 1859 av Johan Gottlob och Carl Christopher Brusell på Kungsholmen i Stockholm. 2010 relanserades ölen i modern tappning genom Sveriges främsta ölmakare, Jessica Heidrich. Samtliga S:t Eriks öl är idag bryggda på mikrobryggerier runt om i landet. Den senaste lanseringen av en begränsad upplaga från S:t Eriks var Vår Lager som släpptes 14 februari och snabbt tog slut i lager.

Försäljningsperiod: 1 -23 april (40.000 flaskor)

Alkohol: 5,7 % (330 ml) Pris: 17,90 kr Systembolagets art. nr: 1325-03.

För mer information kontakta: Jessica Heidrich
E-post: jessica@galatea.se Tel: + 46 70 40 39 740

Om Jessica Heidrich: Jessica Heidrich är en "FlyingBeermaker" vilket innebär att hon skapar sina öl och brygger dem på olika mikrobryggerier runt om i Sverige. Med en bakgrund som både forskare, mikrobiolog och sommelier är hon idag Sveriges mest framgångsrika ölmakare. Jessica Heidrich är förutom skapare av S:t Eriks öl fyrfaldig svensk mästare i ölbrygging och domare i internationella öltävlingar på högsta nivå.

Om S:t Eriks: S:t Eriks är en serie moderna svenska mikrobryggda öl som öppet visar sin kärlek till humle. Historien om S:t Eriks Bryggeri börjar i Stockholm 1859 och lever vidare genom ölmakaren Jessica Heidrich innovativa ölsorter med en tydlig inspiration från USA:s västkust. Tidigare lanserade öl i serien är S:t Eriks Pilsner, S:t Eriks Sommarlager, S:t Eriks IPA (India Pale Ale), S:t Eriks Pomona Porter (vaniljporter), S:t Eriks Vår Lager samt S:t Eriks Dubb – en whiskeyfatslagrad Russian Imperial Stout på 10,7 procent.



**S:T ERIKS
PÅSKALE**

STARKÖL. THREE TOWNS IND. BREWERS.
SVERIGE. KONTAKT: 020 21 24 00
INNEHÅLLER: KÖRNMALT
BAST FÖRE / SE ETIKETT



Jessica Heidrich
JESSICA HEIDRICH - FLYING BEERMAKER
**S:T ERIKS
PÅSKALE**

EN FYLLIG PÅSKALE SOM
FÄR SMÄKLOKARNA ATT SKUTTA
I TAKT MED LAMMSTEKEN