**Premiär för vinnaren av SM i hembrygd öl på Stockholm Beer & Whisky Festival den 29 september  
  
Tidigare i år vann Uppsalaborna Torbjörn Andersson och Niklas Stenlås SM i hembrygd öl. Tillsammans med familjebryggeriet** **Åbro har de nu bryggt 30 000 liter av sitt vinnaröl på Åbros bryggeri i Vimmerby. På Stockholm Beer and Whisky Festival 29 september är det premiär för Bryggmästarens Samma Klaus, som även lanseras på Systembolaget senare i höst.**

Det var när SM i hembrygd öl avgjordes i april som Niklas Stenlås och Torbjörn Andersson korades till Årets Hembryggare och deras öl Samma Klaus utsågs till Sveriges bästa hembryggda öl bland 683 tävlande bidrag. Sedan flera år tillbaka hjälper Åbro till att lansera SM-vinnarna på den svenska marknaden och under sommaren har Niklas och Torbjörn tillsammans med Åbros bryggmästare Lennarth Anemyr bryggt 30 000 liter av sitt vinnaröl på bryggeriet i Vimmerby.

– Att vara med genom hela bryggningsprocessen har varit väldigt roligt och lärorikt. Det var en fantastisk känsla när vi var på bryggeriet i Vimmerby och såg tusentals flaskor med vår öl tappas upp. Nu ska det bli väldigt spännande att få bjuda besökarna på Stockholm Beer & Whisky Festival och höra vad de tycker, säger Torbjörn Andersson som tillsammans med Niklas Stenlås kommer att vara på plats under öl och whisky-mässan i Nacka.

Bryggmästarens Samma Klaus är en bärnstensfärgad kraftig lager med en alkoholhalt på 12 procent. Den har en söt doft med viss fruktighet och en maltig smak med drag åt sherry. Ett fylligt öl med stor kropp som passar utmärkt i en konjakskupa framför brasan eller till en smakrik ost. Den 21 oktober släpps Bryggmästarens Samma Klaus på Systembolaget.

Den höga alkoholhalten blev något att bita i för bryggmästare Lennarth, som tillsammans med Niklas och Torbjörn fick använda sin kreativitet för att få till den speciella smaken. För att få upp ölets sötma tillsattes stora mängder sirap under jäsningen, vilket aldrig tidigare gjorts på Vimmerbybryggeriet.

– Det här har varit det mest utmanande SM-ölet som jag har varit med och bryggt. Det är alltid annorlunda att brygga storskaligt jämfört med hemma i garaget, och den här gången fick vi tänka till ordentligt. Men jag är jättenöjd med resultatet och det är Torbjörn och Niklas också, vilket är det viktigaste. Nu ska det bli kul att få presentera Bryggmästarens Samma Klaus på Stockholm Beer & Whisky Festival tillsammans, säger Lennarth Anemyr, bryggmästare på Åbro Bryggeri.

**Om Brygmästarens Samma Klaus**  
***Bryggmästarens Samma Klaus*** *kommer att säljas på restauranger och på Systembolaget (artikelnummer: 11649-03, pris: 32:90 kr) runt om i Sverige med start den 21 oktober*

**Bilder och filmer:**

[http://mediabanken.abro.se/login/  
Användarnamn](http://mediabanken.abro.se/login/Anv%C3%A4ndarnamn): abro   
Lösenord: lejon

**För ytterligare information, vänligen kontakta:**Ola Passmark, Senior Brand Manager, Åbro Bryggeri.  
Tel: 070-690 66 87  
Mail: ola.passmark@abro.se

***Om AB Åbro Bryggeri*** *Åbro Bryggeri är Sveriges äldsta familjebryggeri och ett av Europas modernaste. Sedan 1856 har Åbro Bryggeri bryggt öl med vatten från en och samma källa i småländska Vimmerby. Åbro Bryggeri har cirka 230 medarbetare och omsätter drygt 900 miljoner kronor per år. Åbro Bryggeri brygger ett flertal ölsorter såsom Åbro Original, Arton56, Åbro Lager, Åbro Lejon och premiumserien Bryggmästarens m.fl. Åbro Bryggeri erbjuder även en bred produktportfölj med bl.a. vin, sprit, läsk, cider och vatten. Rekorderlig Cider är en starkt växande exportprodukt, och idag uppgår exporten till ca 40 % av Åbros försäljning. Vattenvarumärket Hwila utnämndes till Europas godaste vatten 1999, 2007, 2008 och 2009. Mer information på:*[*www.abro.se*](http://www.abro.se/)