



21

maj 2014

Brooklyn Brewery

Skribent: **Benjamin Larsson**

Brooklyn Brewery gör öl. God öl.

Den inte bara smakar gott och gör din måltid bättre, utan vi vill gärna tro att sedan starten 1988 så har Brooklyn Brewery bryggt smakrika öl som berikar livet, tradition och kultur i de samhällen som den tjänar. Dess prisbelönade säsongs- och specialöl har vunnit priser året om och bryggeriets ryktbarhet ses nu som en av de bästa ölproducenterna i världen. Brooklyn's öl distribueras för närvarande i 25 stater och 20 länder. Brooklyn Brewery exporterar nog mer öl än något annat amerikanskt bryggeri. Sverige är det land som bryggeriet exporterar mest till, så mycket att de har valt att öppna ett bryggeri i centrala Stockholm. Läs mer om Stockholmsbryggeriet här: <http://brooklynbrewery.com/blog/news/new-brewery-stockholm/> Ledarna för Brooklyn Brewery har också lett branschen i förlagsbranschen. Bryggmästaren Garrett Oliver, allmänt erkänd som världens främsta forskare på öl, skrev "The Brewmaster's Table: Discovering The Pleasures of Real Beer with Real Food" år 2003.

Boken var fast etablerad som den första som kopplade ihop öl och mat samt att vara en underhållande guide till världens bästa öl och bryggerier. Grundarna Steve Hindy och Tom Potter skrev boken "Beer School" år 2005. "Beer School's" verkliga historier om att starta ett bryggeri från början fortsätter att inspirera företagare idag. På senare tid, under 2011 så har Garrett fungerat som redaktör och chefsredaktör för den omfattande "Oxford Companion To Beer". Boken är i huvudsak en öl-encyklopedi som dokumenterar allt från maltsjukdomar, öl-klubbar och till den gamla processen för att jäsa på flaska.

Bryggeriet är öppet för allmänheten för små bokade gruppturer på måndagar till torsdagar från kl. 17-19, fredagskvällar för Happy Hour, samt lördagar och söndagar för turer och vinprovningar.

För mer information om Brooklyn Brewery besök deras Facebook sida:
www.facebook.com/TheBrooklynBrewery