



6. juli 2005

Nyhedsbrev 7

Det er efterhånden ved at være længe siden, vi sidst har sendt et nyhedsbrev ud. Det skyldes, at vi har haft alt for travlt med at deltage i Ølfestival, udvide Fabrikken og finde på nye øl. Se mere herom længere nede i nyhedsbrevet.

Ølfabrikken Stout

Er der noget bedre her i sommertiden end at sidde på terrassen en varm eftermiddag og håndlune sin stout - nej vel? Derfor lancerer vi nu Ølfabrikken Stout, der er en kraftig sort sag lavet med tre slags ristet malt, der giver en markant brændt smag med noter af kaffe, lakrids og tørret frugt.

En stout for rigtige stout-elskere m/k.

Ølfabrikken Sommer Ale

Forfriskende ale brygget med hele hindbær. Vi bruger 100 kg hindbær per bryg på ca. 600 liter. Hvis du tror, du ikke kan lide øl, så prøv vores Sommer Ale - den har omvendt mange!

Nye forhandlere og udskænkingssteder

Tisvilde Bio & Bistro

Hovedgaden 38, 3220 Tisvildeleje

En hyggelig café-biograf i down-town Tisvildeleje

48 70 99 00

Ninas Naturcafé

Kirkeltevej 101, Kirkelte, 3450 Allerød

Alsidig café og special forretning

48 28 06 02





Ølfabrikken udvider

Det har været fuldstændig umuligt for os at følge med efterspørgslen på vores ales.

Derfor er vi gået i gang med at udvide bryghuset. Vi har fået lov til at inddrage resten af laden, hvor bryggeriet ligger, til en udvidelse af bryghuset.

Det betyder, at vi snart får plads til flere gær- og lagringstanke, samt større kapacitet til at modne og opbevare øllet.

Vi støbte gulv i forrige uge, og de nye lokaler forventer vi er ibrugtagningensklare i løbet af efteråret om alt går vel.

Medejerskab af Ølfabrikken

Som ovenfor nævnt udvider vi bryghuset og i den forbindelse er det nu muligt at blive medejer af Ølfabrikken. Vi omdanner bryggeriet til et anpartsselskab og udbyder i den forbindelse anparter til kr. 1000,- per styk. Det sker i en begrænset periode.

Medejerskab giver en lang række fordele:

Del i overskuddet

Rabat i gårdbutikken på alt (glas, flaske, fadøl, fadølsudlejning osv.) Rabatten er 10%, hvis du har een anpart, og 20%, hvis du har 5 eller flere.

Mulighed for at smage specielle aktionær bryg.

Deltagelse i den årlige generalforsamling - naturligvis med smagsprøver.

Pengene fra de solgte anparter bliver brugt til at finansiere udvidelse af bryghuset i resten af laden, hvor det ligger nu. Det betyder, at vi i løbet af efteråret skulle kunne udvide kapaciteten så meget, at vi kan brygge hver dag, og dermed begynde at kunne klare lidt mere af den stigende efterspørgsel.

Københavnske Øldage i Valbyhallen

Vi var til Ølfestival i Valby. Igennem tre hektiske dage serverede vi ca. 3500 smagsprøver til de glade gæster.

På hanerne var der følgende:

Ølfabrikken Sommer Ale

Ølfabrikken Rug IPA





Ølfabrikken Brown Ale

Ølfabrikken Wit

Ved samme lejlighed fik vi også mulighed for at fremvise vores fadølshane lavet af en gammel jernbane skinne.

Der var flere, der gik hjem med intentioner om at lave en magen til.

Ølskribenten Carsten Berthelsen var også lige forbi og optage og interviewe til en TV udsendelse, der bliver sendt til efteråret på TV2 Charlie.

Hvis ikke du nåede at besøge vores stand til Københavnske Øldage 2005, så fortvivl ikke. Vi deltager allerede til oktober på Ølfestivallen i Odense.

Øl for feinschmeckere

Henrik Bøegh har begået en bog om de danske mikrobryggerier - heriblandt Ølfabrikken. Ialt 26 bryggerier og deres øl er beskrevet i detaljer og med masser af illustrationer. Den perfekte sommerferie læsning.

Den koster kr. 169,- og kan blandt andet købes i Ølfabrikkens gårdbutik.

Det var alt for denne gang.

Med venlig hilsen

Christian Skovdal Andersen

