



Åbent hus på Bryggeri Skovlyst fredag den 25. marts kl. 15-17

Vi byder Anders Aastrøm velkommen som ny brygmester på Bryggeri Skovlyst, og byder samtidig foråret og alle jer indenfor til en lille smag på vores øl, lidt snacks og en snak om fremtiden.

Anders startede med ølbrygning i 2004, og det blev for Anders mere og mere interessant, og da der samtidig var en stigende interesse for mikrobryg generelt, så startede han og Dorthe i 2013, Albryg.

Albryg sælger råvarer og brygudstyr til erhvervs- og private kunder, herudover holder de brygkurser og ølsmagninger. I 2020 begyndte Anders under navnet "Den gamle brygger" at brygge øl på flaske, og er bl.a. blevet præmieret af Danske Ølentusiaster med den Regionale Ølpris 2021.

Anders blev i 2017 uddannet ølsommelier, hvilket er en uddannelse der kobler mad og øl, og derfor var det helt oplagt da Anders i 2021 sagde ja til at være Bryggeri Skovlyst nye brygmester.

Anders har nu lært alle de små finesser at kende i vores brygkælder, og vi kan nu med stolthed og glæde præsentere ham, og ikke mindst hans dejlig øl for alle jer der kommer i huset.

Vi håber, at I har lyst til at svinge forbi den 25. marts kl. 15-17.

På gensyn i skoven