



PRESSMEDDELANDE

2020-01-15

Nya Carnegiebryggeriet expanderar

För att möta den ökande efterfrågan på lokalproducerad kvalitetsöl på burk ska hantverksbryggeriet Nya Carnegiebryggeriet låta bygga en helt ny tappningsanläggning i Jordbro, söder om Stockholm. Ölen kommer fortsatt att bryggas i det nuvarande bryggeriet i Hammarby Sjöstad och där ska också bryggkapaciteten utökas.

Nya Carnegiebryggeriet har sedan det öppnade i Hammarby Sjöstad 2014 haft en stark tillväxt och de vackra kulturmärkta lokalerna utnyttjas till sin bristningsgräns. Där samsas lager, bryggtankar, flasklinje samt restaurangverksamhet. På den nya tappningsanläggningen kommer fokus att vara på en flexibel burklinje, men det kommer även finnas möjlighet att fylla flaskor samt fat. Efterfrågan på kvalitetsöl på aluminiumburk har fått ett rejält uppsving både i Sverige och internationellt. Detta är delvis för att burken tack vare sin låga vikt och höga återvinningsgrad är mer skonsam ur ett miljöperspektiv än engångsglasflaskan, samt att den anses bevara smaker bättre.

”Varenda droppe Nya Carnegie bryggs i det historiska vackra Lumahuset, för där har vi vår själ. Vi ser väldigt mycket fram emot att kunna erbjuda vår öl till ännu fler ölälskare genom att utöka vår bryggkapacitet i Hammarby och starta tappning i Jordbro”, säger Christina Körmendi, vd för Nya Carnegiebryggeriet.

Några höjdpunkter från 2019

Under 2019 har Nya Carnegiebryggeriet bryggt fler nyheter än någonsin tidigare och släppt dessa både i sin egen bar samt i Systembolagets lokala sortiment vilket har blivit väldigt uppskattat av konsumenterna. En bidragande faktor till detta är experimentbryggeriet ”Lightbulb” där bryggmästarna kan testbrygga nya brygder samt ge utlopp för sin kreativitet.

I april lanserades det cirkulära ölet Echo, som bryggs på överblivet surdegsbröd från restaurangen på Fotografiska Museet.

I maj bryggdes två husöl till de närliggande uteställena Trädgården/Under bron; en pilsner och en Pale Ale som endast serveras där samt på Nya Carnegiebryggeriet.

Sommarens snackis blev hallonsurölet Halo, en sur, rosa och fruktig öl som innehåller 20 % hallonpuré och som sålde slut på Systembolaget på rekordkort tid.

Sedan i höstas brygger Nya Carnegiebryggeriet husölet Pitmaster Pale Ale åt den mycket populära Stockholmskrogen Folkparken.

I september blev Nya Carnegiebryggeriet utnämnt till en av Europas 50 bästa brewbarer av Big7Travel.

2020 är ett spännande år för Nya Carnegiebryggeriet med två offertvinster på Systembolaget, för "Craft Lager" samt "Sommaröl".

Om Nya Carnegiebryggeriet

Nya Carnegiebryggeriet är ett modernt hantverksbryggeri som sedan 2014 brygger småskalig och nydanande öl. I den kulturmärkta Lumafabriken i Hammarby Sjöstad arbetar 20 medarbetare med ölbryggning samt att driva en modern gastropub som serverar en variationsrik meny samt anordnar populära ölprovningar och events. <https://www.nycarnegiebryggeriet.se/>

För ytterligare information, kontakta:

Lise Ljungman, Marketing & Hospitality Nya Carnegiebryggeriet

Tel: +46708181728

Mail: lise.ljungman@ncb.se