



FAKTABLAD OCH CITAT

MACKMYRA - EN SVENSK WHISKYPIONJÄR SEDAN 2002

Mackmyra har genom åren varit innovativt i sin whiskylagring. Destilleriet har lagrat sin whisky på en rad otraditionella fat såsom champagnefat, lingon- och blåbärsvinsfat, hjortronvinsfat, samt fat som mättats med nyrostade kaffeböner. Sedan 2002 kan man följa sitt eget personliga whiskyfat från något av Mackmyras lokala lager: Skogslagret i Whiskybyn, Fjäderholmarna utanför Stockholm, Häckeberga slott i Skåne samt Smögenlagret på västkusten.

Jämtlands Bryggeri

"Jämtlands Bryggeri är en pionjär inom Craft Beer tillverkningen i Sverige och likaså Mackmyra inom Svensk whisky. Nu ser vi med spänning fram emot resultatet av detta unika samarbete där det bästa ur två världar möts, öl och whisky! Vår Jämtlands Strong Ale whisky cask edition kommer att släppas i beställningssortimentet den 1 december."
/ Anders Thelenius, VD

Nynäshamns Ångbryggeri

"Fatlagring kommer på bred front över hela världen men att få göra det här projektet med ett svenskt företag med svensk whisky på svenska fat gjorda av svensk ek är helt

fantastiskt. Att det sedan är ett kombinationsprojekt där vår öl sedan får färga Mackmyras whisky gör det hela än mer inspirerande och vi ser fram emot resultatet med spänning.

Vi har lagrat ett av våra kraftigaste öl - Sotholmen EXTRA Stout på kraftigt kolade bourbonfat med gavlar av svensk ek. Det håller 8,0 vol% efter lagringen och bär smaker som Bourbon, kaffe, choklad, pumpernickel och dadlar." / Lasse Ericsson, Huvudbryggare

Poppels bryggeri

"För oss på Poppels känns det som ett naturligt nästa steg att inom ramen för vår projektserie experimentera med fatlagring av öl. Flera av oss på Poppels har ett mångårigt intresse även för whisky och singlecasklagring. Att gå från tanke till handling med just Mackmyra känns givetvis extra spännande. Mackmyra som med sin långa erfarenhet av lagring på små 30 liters fat verkligen tillfört en ny dimension till hela konceptet fatlagring. Det känns både spännande och roligt att som bryggeri ta nästa steg med Poppels DIPA och fat från Mackmyra". / Daniel Granath, Bryggmästare

Närke Kulturbryggeri

"Efter att vi i många år haft kontakt med Mackmyra Svensk Whisky och bryggt vår Anders Göranssons Bästa Rököl med deras unika rökmalt känns det nu härligt att tillsammans utveckla samarbetet med häftiga trätunnor från gode vännen Johan Thorslund på Thorslundkagge". /HG Wiktorsson och Berith Karlsson