



UNIK HISTORISK MALT BLIR ÖLSERIE HOS NILS OSCAR

Spannmålsföretaget Warbro Kvarn och Nils Oscar bryggeri lanserar idag ett spännande samarbete. En serie öl ska bryggas på Warbros unika malkornsvariant Balder, en historisk och mycket karaktärsfull kornsorrt som var populär på 40-talet.



"Den pilsnertyp Warbro Kvarn mältat av kornsorrt Balder har en stor djup karaktär, med lager av små nyanser. Vi kommer att göra en hel serie öl, med malt från Warbro Kvarn och äldre spannmålsorter, först ut blir en Kellerbier." säger Patrick Holmqvist, huvudbryggare på Nils Oscar som personligen har en stor förkärlek för klassiska öltyper.

Warbro Kvarn är företaget som i över 15 år har levererat ekologiskt mjöl, flingor och andra spannmålsprodukter till bagerier, butiker och restauranger. Nu satsar företaget även på ekologisk, närproducerad malt av ett flertal ovanliga och historiska spannmålsorter till öl- och whiskystillverkning. Kornsorrt Balder utsågs på 40-talet av Svenska Bryggeriförbundet till en av de mest kvalitativa och smakrika malkornsorrtarna på marknaden och exporterades flitigt. Balder har en söt smak med antydning av nötter, och är mer aromatisk och djup i smaken jämfört med modernare sorter av malkorn.

Mälteriet hos Warbro stod färdigt hösten 2017 och är ett småskaligt alternativ till en annars tämligen anonym råvara som idag framförallt är tillgänglig via stora producenter. "Samarbetet med Nils Oscar känns rätt av flera anledningar, vi är Sörmlandskollegor inom mat- och dryckeshantverk och Nils Oscar är särskilt duktiga på just klassiska stilar av lageröl där malten får spela huvudrollen." säger Kerstin Björklund, VD på Warbro Kvarn.

På Nils Oscar är man lika exalterade "Vi har följt Warbro Kvarns utveckling och när de ringde och bjöd in oss till ett besök så var det självklart att vi skulle åka dit. Vi har alltid varit duktiga på öl med maltkaraktär och att träffa dessa spannmålsentusiaster är oerhört inspirerande. Malt kan säkerligen komma att bli den "nya humlen" och få större betydelse framöver" säger Ida Lindberg Klausen, marknadsansvarig på Nils Oscar.

Nils Oscar och Warbro Kvarn deltar med den aktuella ölen Kellerbier i tävlingen Heriloom Malt Brewing Award, en global tävling med fokus på kulturspannmål där finalen hålls i Tyskland i november. Ölet som Nils Oscar och Warbro kommer att tävla med är alltså en ofiltrerad ljus lageröl, en Kellerbier, där karaktären från malten verkligen kommer att få utrymme. Nils Oscar Kellerbier kommer att släppas i begränsad upplaga i Systembolagets exklusiva sortiment efter sommaren.

Kontakt Nils Oscar

Ida Lindberg, marknadsansvarig
0155 - 772 86
ida.lindberg@nilsoscar.se

Kontakt Warbro kvarn

Kerstin Björklund, VD
0730-34 39 88
kerstin@warbrokvarn.se

CRAFTED IN SWEDEN

NILS OSCAR FÖDDES 1865 OCH HANS SYN PÅ KVALITET, ÄRLIGHET OCH NYTÄNKANDE GENOMSYRAR ALLT VI GÖR ÄN IDAG - PRODUKTER I VÄRLDSKLASS.