

## Danmark har fået en øl, der passer til skægget - og der er et skæg til alle!



Er du i tvivl om, hvilken øl du skal vælge? Beard Brew, gør valget let for dig!

Er du til en lys pilsner, skal du kigge efter det lille overskæg. Er du derimod mere til den anden ende af skalaen, hvor den mørke stout og porteren ligger, skal du lede efter det store, fyldige fuldskæg.

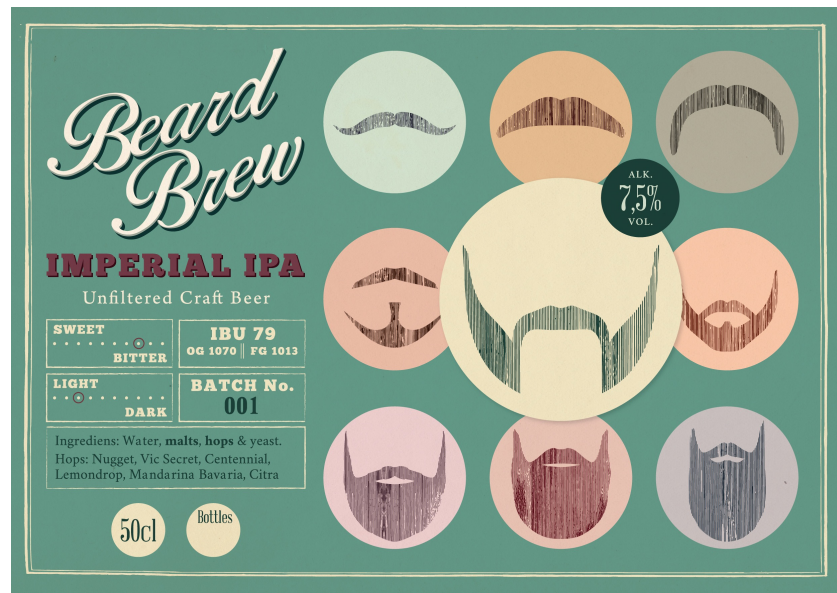
Beard Brews første øl på markedet er en Imperial IPA, som på skæg-skalaen placerer sig i midten som et velvoksnet hvalros-skæg; robust, maskulint og en kende vovet.

Beard Brew er en ny spiller på det danske ølmarked, men ikke ny i bryggerfaget. Siden 2011 er der blevet eksperimenteret med vand, malt, humle og gær i kobberkar. Det har altid været analog brygning over gas, med håndholdt si og omrøring hvert 5 minut. Det er her håndværket er blevet lært, erfaringer draget og opskriftsbogen udvidet.

Beard Brews 250 liters bryganlæg er igennem årene hyppigt blevet brugt af etablerede bryggerier til at teste kommende bryg. Flere af øllene er i dag i sortimentet hos disse bryggerier.

“Vores koncept er at brygge ni forskellige øl, der er ligeså forskellige og komplekse som skæg kan være”

-Morten Fogdahl-Wiese



Bag firmaet står Morten Fogdahl-Wiese og Dennis Mejdal. To venner, der i 2018 valgte at følge drømmen og sammen sende Beard Brews første kommercielle bryg på gaden. Morten er the weird scientist, som ikke er bange for at prøve ting af i brygprocessen for at finde vejen til den gode smag. Dennis, der elsker at smage på god øl, er den grafiske maestro, der tilsætter grafik til øllet.

Beard Brew har hovedsæde i hver sin ende af landet. Brygmester Morten har sin hverdag i Randers, hvor også Beard Brews hjemmebryggeri ligger. Grafikeren Dennis bor i København, hvor han til hverdag art director for spillestedet VEGA.

Beard Brew er et private label, der med det første kommercielle bryg baseret på egen unikke opskrift har Randers Bryghus til at stå for brygningen.

Morten & Dennis  
Beard Brew