*Presseinfo*

**Succesøl fra Danmarks-Samfundet og Grauballe Bryghus**

Danmarks-Samfundets landsdækkende projekt Dannebrog 800 indeholder mange lokale og regionale events og samarbejdspartnere.

Et af de mere spektakulære er samarbejdet med mikrobryggeriet Grauballe Bryghus om produktion af specialøllen Dannebrog 800. I forbindelse med samarbejdet siger brygmester Flemming Lindgaard:

– Vi foreslog, at vi skulle lave en rødlig øl med hvidt skum - en perfekt farvekombination, når nu det er Dannebrog, der skal fejres. Vi skaber den røde farve i en kombination af de to malttyper Cara Gold og Caraffa Black, uddyber brygmesteren, der også peger på fordelen ved at bruge det bløde vand fra Silkeborg.

Bryggeridirektør Thomas Kanstrup Christensen supplerer:

– Motivet til etiketten havde Danmarks-Samfundet helt styr på. De havde en igangværende plakatkonkurrence i løbet af 2018, hvor vinderplakaten naturligvis skulle pryde øllen. Det gav sig selv.

**Forventningerne er skruet op**

– Efter planen skulle der laves en enkelt batch på 2.000 flasker, som skulle bruges i løbet af 2019.Men salget er gået over al forventning, og de første flasker blev revet væk af restaurationer og specialbutikker fra hele Danmark. Vi bryggede endnu en batch, men den er også solgt, oplyser Benny Maul, sælger i Grauballe Bryghus.

–I begejstring over den store opmærksomhed, som øllen har fået, har vi fået fat i en stor portion røde og hvide kapsler, som vi bruger til i alt 4.000 flasker. Og da vi har skruet forventningerne til salget af denne øl i vejret, er vi klar til at brygge endnu flere af slagsen. Det er hele Danmarks øl, så vi er klar til at sikre, at alle kan smage, mens de deltager i fejringen af 800-året for myten om Dannebrog, siger bryggeridirektør Thomas Kanstrup Christensen.

-------

Foto: Dannebrog 800  
Fototekst: Specialøllen Dannebrog 800 præsenteret i flagorden.