



Malt-Humle-Fjällvatten & kärlek

Vilka är vi?

Sälens Fjällbryggeri är ett dotterbolag till Hemfjällsstugan AB, som driver Gustav Grill & Bar, Fjällbagar'n och Hemfjällsstugan i Sälen.

Ägare är Pelle Hoffman, Mankan Engström, Cissi Bjuredahl och Linda Hoffman.

Pelle är den som ansvarar för bryggeriverksamheten och till sin hjälp har han Sofia Bergkvist och Chris Slawson.

Historia

Sälens Fjällbryggeri grundades 2012, men historien börjar några år tidigare. 2008 byggdes Gustav Grill & Bar ut och fick en pubdel.

Vi bestämde oss för att vi skulle ha Sälens största och bästa utbud av öl och whisky här.

Anledningen var framför allt för att det var sådana pubar vi själva gillade att besöka när vi var ute och for i andra delar av landet, men också för att utbudet på öl i Sälen var sanslöst sorgligt. Ska man ha en bra pub ska de som driver den också veta lite om vad man serverar.

Pelle, som är kock i grunden men också utbildad sommelier, började plugga på lite om öl. Han hamnade snart på Svenska Hembryggarföreningens hemsida och tänkte; "Va fan, det bästa sättet att lära sig lite om öl är ju att brygga!"

Sagt och gjort. Hemma på spisen i bryggdes 25-liters satser av alla möjliga slag. När gnället från fru och barn blev för högljutt köptes en gasbrännare in och kokningen flyttades utomhus. Samtidigt bryggdes det med personalen på Gustav Grill & Bar i utbildningssyfte.

Barchef på den här tiden var Sofia Bergkvist. Hon hade jobbat på ett belgiskt ölcafé i Nya Zeeland och gillade bärs. Kul att brygga, tyckte hon!

Den hembryggda ölen blev bättre och bättre, och vid SM i hembryggd öl i Uppsala 2012 var den så bra att det blev guldmedalj i klasserna Mörk Lager och Brown Ale. Då fattade vi beslutet att börja brygga öl till vår egen pub. Ett 50-liters bryggverk köptes in och placerades i bageriet och i November 2012 bryggdes den första ölen; Sälen Pale Ale.

Samtidigt började Sofia plugga bryggteknik i Ludvika, och kombinerade barjobbet med att brygga med Pelle. 2013 köptes ett 200-liters bryggverk in och när Sofia var klar med utbildningen började hon brygga på heltid. Samma år började vi sälja vår öl på de lokala systembolagsbutikerna och till en del andra restauranger i Sälen.

2017 tar vi klivet ut från bageriet och in i nya lokaler vid Gamla Fjällvägen, en kilometer från ursprungsplatsen. Ett Tjeckiskt bryggverk på 2.000 liter installeras med tillhörande jästankar. Fortsättning följer.....