

Referat från besöket på Revsunds Brewery den 24 okt.2022

Vi Startade med att äta en otroligt god lunch. När hälften av besökarna tagit mat och ätit gick dom med Bryggaren Tommy Jonasson på visning som berättade intressant om bryggeriets historia från start och till nu. Det kommer ju inte sluta här för det finns många planer för framtiden.



Bryggaren Tommy Jonasson



Inte vatten..... men Gin



Den största av destilleringsapparaterna som rymmer 1000 liter.

Revsunds Brewery grundades 2016 och bryggde sitt första öl hemma i bastun

Bryggeriet samarbetar med lokala matproducenter och mixar detta med sina egna drycker vid olika evenemang, studiebesök och visningar.

Miljötänk står högt på listan, som att vattnet som används i produktionen renas och återbrukas vid t.e.x vår ångpanna, diskning och till spolning av toaletter. Lokalt samarbeten är ett prioriterat ämne för företaget.

Nybygget sattes i gång 2021 på våren och ska vara klar för slutbesiktning den sista november och inflyttningsklar vid årsskiftet. Med de större lokalerna hoppas dryckestillverkarna kunna experimentera och ta fram nya produkter.

För närvarande finns en möjlighet med ett par ställplatser för husbilar utanför bryggerier för enstaka nätter. Storsands vildmarkscamp i Nor finns även där några platser att hyra in sig på.

Trots alla stora stenarna som företaget fått brottats med har man lyckats med den äran.

Tack för att vi fick besöka er SPF Gimådalen