



ØKOLOGISK ØL FRA SVANEKE BRYGHUS

Svaneke Bryghus startede som et restaurationsbryggeri på Svaneke Torv i 2000, og var dengang blandt de første mikrobryggerier i Danmark. I dag er Svaneke Bryghus et veletableret økologisk craft-bryggeri, der brygger 1,7 mio. liter økologisk øl om året og beskæftiger 12 årsværk.

Al øl brygges lokalt i Svaneke med de bedste økologiske råvarer og bornholmsk vand fra det lokale vandværk, som i 2019 blev kåret til Danmarks bedste postevand. Hemmeligheden bag Svanekes karakteristiske ølsmag er, at brygmesteren ikke skynder på øllet, men at det får lov at stå den tid, det kræver (6-12 uger).

ØL FOR ENHVER SMAG

Svaneke Bryghus brygger ca. 30 varianter om året. Nogle sælges i hele Danmark og lidt i Skandinavien, mens andre kun forhandles på Bornholm. Der er aldrig langt fra idé til handling, og bornholmerne og øens turister får stor glæde af at være test-ø for nye øl.

De mest solgte øl er Mørk Guld og Classic, som har været en fast del af sortimentet siden 2000, men også India Pale Ale og den alkoholfri Don't Worry Pale Ale er populære.

Svaneke Bryghus brygger en hel serie af alkoholfri øl, som går under navnet *Don't Worry*. Siden 2019 tapper vi derudover øl på dåse, der bekendt har lavere carbon footprint. Hos Svaneke Bryghus Restaurant på Svaneke Torv finder du det fulde sortiment samt fadølsvarianter, som kun udskænkes her. Bemærk de originale navne der skyldes brygmesterens frodige fantasi og evne til at prøve nye øltyper.

BÆREDYGTIGHED I FOKUS

Svaneke Bryghus har stor fokus på grøn og bæredygtig produktion. Gennem årene har bryggeriet skiftet fra olie til naturgas. Bryggeriet drives med vedvarende energi, hvoraf 50% kommer fra egne solceller, mens de resterende 50% købes som grøn, certificeret vind- og solenergi, - og med adresse på Danmarks mest solrige plet giver det god mening at lade solen bidrage til brygprocessen. Bryggeriet blev 100% økologisk i 2018. I 2019 investerede man i egen dåsekolonne og endelig bliver ølproduktionen CO2 neutral ultimo 2020.

BRYGMESTEREN JAN PAUL

Svaneke brygmester Jan Paul er en af Danmarks dygtigste og mest indflydelsesrige brygmestre med en stor erfaring i bagagen. Han er mangeårig underviser på Den Skandinaviske Bryggerhøjskole, og har udført undervisnings- og konsulentarbejde kloden rundt. Jan Paul er uddannet som bryggeriingeniør i München, men har også været forbi ølbrygningen i Haderslev, Thisted og på Christiania. Han er opvokset i Flensborg og har siden forelsket sig i Bornholm. Jan Paul har været brygmester på Svaneke Bryghus siden 2005, og er en vigtig del af bryggeriets DNA. Hans passion for ølbrygning bunder i høj grad i øllets mest enkle grundkomposition: malt, humle, gær og vand. Citat: ”Man kan fremtrylle vidunderlige og komplekse smagsnuancer med ganske få komponenter.” Mindre er mere.

LINKS

<https://svanekebryghus.dk>

Fotos <https://svanekebryghus.dk/presse>

Youtube <https://bit.ly/3cCD7gb>

SOME



#svanekebryghus

MERE INFORMATION

Steen Jespersen, adm. direktør

+45 20 65 28 30

sj@svanekebryghus.dk