

Svaneke Bryghus

God øl kræver tid. Nyd den.



På Svaneke Bryghus brygger vi ufiltreret specialøl med udgangspunkt i fem ingredienser; vand, malt, humle, gær og tid, hvor tiden er hemmeligheden bag den gode ølsmag. Derfor giver vi altid øllet den tid, det kræver. Vores Brygmester har uindskrænket ret til at bestemme, hvordan vores øl skal brygges, og hvornår det er klart til at blive tappet. Intet forlader bryggeriet uden hans blåstempling. En af vores øl har vi ventet på siden 2009.

En Svanekeøl skal altid brygges i Svaneke

Svæver du over Svaneke i luftballon, vil du se, at bryggeriets tag er dækket med solceller. Med adresse på Danmarks mest solrige plet, giver det god mening at lade solen bidrage i brygprocessen. I Svaneke har vi brygget og tappet siden opstarten i 2000. Vi vil gerne bidrage til at skabe udvikling og arbejdspladser lokalt i Danmarks smukkeste købstad – og på Bornholm.

Filosofi

Vi vil være kendt for at brygge godt øl. Vi ynder at udforske øllets muligheder, lege med begrebet, men vi vil ikke bevæge os ud i det ekstreme. En øl skal hvile i sig selv – lige som den der drikker det.

Blandt de første mikrobryggerier i Danmark

Som et af de første restaurationsbryggerier åbnede Svaneke Bryghus i 2000. Der er sket meget siden da, og Svaneke Bryghus har gennemgået en rivende udvikling. Der brygges stadig i restaurantens kobberkedel, men primært på specialbryggeriet i udkanten af Svaneke.

Svaneke Bryghus Restaurant - Brygmesterens legeplads

Svaneke Bryghus Restaurant på torvet i Svaneke er brygmesterens legeplads. Her eksperimenterer han med nye bryg, der brygges manuelt under 1000 l, og serveres upasteuriseret – i modsætning til det faste Svaneke sortiment, der brygges på specialbryggeriet. Resultaterne testes blandt restaurantens mange besøgende.

Øvrig fakta om Svaneke Bryghus

Beskæftiger 13 årsværk.

Brygger ca. 2 mio. l øl om året.

18 varianter i fast sortiment.

Mere end 20 varianter i limited serie.

Svaneke Bryghus Restaurant har åbent hele året.

80.000 besøger årligt Svaneke Bryghus Restaurant.

Mere information

Kontakt direktør Daniel Barslund, 20962888
db@svanekebryghus.dk

svanekebryghus.dk
facebook.com/svanekebryghus
instagram.com/svanekebryghus

Fotos til pressen: svanekebryghus.dk/pressen

