

ØKOLOGISK
Svaneke

Svaneke Bryghus





Økologisk bryggeri

– Altid brygget og tappet i Svaneke

Vand, humle, malt, gær og tid. Det er de grundlæggende ingredienser for Svaneke Bryghus' ufiltrerede craft beers. Siden 2000 har det bornholmske bryggeri været med til at udvide og udfordre den danske ølscene, og i dag anses Svaneke Bryghus for en pioner inden for mikrobryggeri.

En anden vigtig ingrediens er den viden, vores dygtige bryggere kommer med. Brygmester Jan Paul er uddannet bryggeriingeniør fra Weihenstephan og underviser i både ind- og udland. Han sørger for, at alle vores øl, uanset om det er pilsnere, ales eller alkoholfri varianter, altid lever op til vores høje standarder og kundernes smagsløg. Vi laver mere end 40 forskellige øl om året – altid ufiltrerede, altid økologiske.

Svaneke Bryghus, organic brewery on Bornholm

Water, hops, malt, yeast – and time. Those are the basic ingredients for Svaneke Bryghus' unfiltered craft beers. Since 2000, the Bornholm based brewery has helped to develop and challenge the Danish beer scene. Today, Svaneke Brewery is considered a microbrewery pioneer.

Another important ingredient is the knowledge that our talented brewers bring to the table. Brewmaster Jan Paul is educated within brewing engineering at Weihenstephan and he is an experienced lecturer in Denmark and abroad. Thus making sure that all our beers, whether they are lagers, ales, or non-alcoholic varieties, always live up to our high standards – and to the taste buds of our customers. We create more than 40 different beers a year; always unfiltered, always organic.

BORNHOLMS

REVISION A/S

Tornegade 4, 1 · 3700 Rønne
Telefon: 56 95 10 66
mail@bornholmsrevision.dk

Liseruten 1 · 3730 Nexø
Telefon: 56 49 26 95
www.bornholmsrevision.dk

Økologi og bæredygtighed

Hos Svaneke Bryghus er alle øl 100% økologiske, og med udgangen af 2020 er vores produktion CO2-neutral som det første bryggeri i Danmark. Siden 2015 er 50% af vores energi kommet fra egne solceller, og siden starten af 2020 er resten af forbruget blevet dækket af fossilfri, certificeret vind- og solenergi.

For at nå målsætningen om at blive CO2-neutral, har Svaneke Bryghus installeret et genvindingsanlæg til kulsyre. Dette gør det muligt at genanvende overskydende kulsyre fra ølbrygningen i tappeprocessen, samt videresælge til f.eks. kunder med fadøls-udskænkning.

Derudover arbejder vi aktivt med andre bæredygtige tiltag, såsom bionedbrydelige engangsglas, FSC-certificerede etiketter og pap. Det er vor ambition at blive så bæredygtigt et bryggeri som muligt.

Organic and sustainable production

At Svaneke Bryghus, all beers are 100% organic, and by the end of 2020, as the first brewery in Denmark, our production is completely CO2 neutral. Since 2015, 50% of our energy has come from our own solar cells, and since the beginning of 2020, the rest of our energy needs have been covered by certified fossil-free wind and solar energy.

To achieve the goal of becoming CO2 neutral, Svaneke Bryghus has installed a carbon dioxide recovery plant. This allows us to reuse excess carbon dioxide from the fermentation process in packaging. Furthermore, the recovered carbon dioxide is distributed to our draft beer customers for dispensing.

In addition, we work actively with other sustainable initiatives, such as biodegradable glass and FSC-certified labels and cardboard, as it is our ambition to become as sustainable as possible.



Køb øllet

Hvert år producerer Svaneke Bryghus mere end 40 forskellige slags øl. I sortimentet findes lager/pilsnertyper, IPA'er, stout, hvedeøl, sæsonøl, alkoholfri og glutenfri øl samt flere andre spændende varianter.

Øl fra Svaneke Bryghus fås på flaske, i dåse og i fustage og kan i Danmark købes i flere supermarkedskæder, barer og restauranter.

Desuden findes flere af vores varianter på hylderne i de øvrige nordiske lande.

Følg øllet på @svanekebryghus
Follow the beer at @svanekebryghus

Buy the beer

Over the course of a year, Svaneke Bryghus produces more than 40 different kinds of beer. Our portfolio consists of both our bestsellers, seasonal beers, alcohol- and gluten-free varieties and a lot of other exciting beers.

Beer from Svaneke Bryghus is available in bottles, cans and kegs and can be purchased in numerous supermarket chains, bars, and restaurants in Denmark.

In addition, several of our variants are found on the shelves in the other Nordic countries.

Kontakt / Contact

Svaneke Bryghus
Svanevang 10
3740 Svaneke

Tel.: +45 56 44 56 56

Mail: mail@svanekebryghus.dk

DALUM

Beverage Equipment

Craft Scale CO₂ Recovery

Sustainable and natural CO₂ for your beer

www.dalumequipment.com

GODT ØL KRÆVER EN GOD JUMAG KEDEL!

E-TEK leverer nøglefærdige dampkedelanlæg, der er enkle at drifte og som er energieffektive.

Størrelser fra 20 kW til 4 MW på gas, olie, strøm eller forskellige CO₂ neutrale biobrændsler.

Yderligere hjælper vi med fejlfinding og optimeringsopgaver på damp- og kondensatsystemer.



Tlf.: 5631 7815 / 2784 8223 · info@e-tek.dk · www.e-tek.dk