



## PENYLLAN BRYGHUS

er nomineret til Årets virksomhed på Bornholm, fordi de i et marked med 1.000-vis af mikrobryggerier alligevel formår at sætte helt sin egen, unikke og innovative dagsorden: Øl lagret på trætønder. Øl med lokale råvarer og lokalt gær. Øl - som du aldrig har fået det før. 99,5 % af produktionen eksporteres ud af øen.

Christian Skovdal Andersen og Jessica Jenkins driver Penyllan Bryghus. De har brygget øl kommercielt siden 2004. I 2014 endte de på Bornholm. Privat i Sorthat-Muleby. Bryggeriet fandt sit sted på havnen i Tejn.

Mikrobryggeriet på havnen i Tejn laver øl, som du aldrig har fået det før: Øl lagret på trætønder, som tidligere har været brugt til produktion af cognac, whisky og champagne. Parret bruger gerne lokalt korn, lokale bær og krydderier i produktionen. En særlig historie er vildgæren fra Sorthat-Muleby. Vildgæren var et eksperiment. For hvad sker der lige, når man stiller en spand med sukkervand under et æbletræ i baghaven og venter lidt? Hvis man er heldig, så får man gær. Gær der kan bruges til at lave øl på.

99,5 procent af produktionen eksporteres ud af øen, heraf 30% til udlandet. Produkterne fra Penyllan kan købes på Grønbechs Hotel, nydes på restaurant Nordlandet og pålskalas - alle i Allinge.

Hver torsdag og fredag i sommerhalvåret holder bryggeriet åbent hus, hvor man kan komme forbi, bestille en rundvisning, sidde i solen ved havnen og nyde noget helt unikt øl, samt eventuelt købe et par flasker med hjem.



Penyllan Bryghus  
Havnevej 8D  
3770 Tejn  
+ 45 31 36 24 95  
Facebook: Penyllan Brewery

