



BILRÖST®



BROCHURE

CAROLINA GRANADOS QUINTERO

JUAN CAMILO GARCÍA LÓPEZ

CEO Bilröst Cerveza Artesana

QUIENES SOMOS

¿DONDE NACE BILRÖST?

Bilröst Cerveza Artesana nace en 2016 como un emprendimiento manizaleño, desarrollando una nueva propuesta en cervezas artesanales premium en toda la región; rescatando tradiciones de culturas del mundo cervecero, lográndonos distinguir con calidad, innovación y exclusividad.

Es así como a través de esta bebida se puede generar una conexión directa de la región con el mundo y la gastronomía.

A hoy contamos con una planta de producción ubicada en Villamaria Caldas, con una ocupación de producción al 100% de 1800 litros mes , es decir 5450 unidades mes en cuatro diferentes estilos de cerveza artesanal Bilröst.

¿QUE SIGNIFICA BILRÖST?

Bilröst en lengua nórdica antigua, significa el puente que comunica el mundo de los dioses con los humanos, metafóricamente es un arcoíris que conecta una cultura con otra.

Se cuenta con el desarrollo de cuatro estilos propios, que parten de recetas y procesos de fabricación tradicionales de hace cientos de años atrás, combinados con avances tecnológicos actuales, es así donde se logra una transformación alternativa e innovadora en los ingredientes utilizados de primera calidad, que fueron desarrollados a partir de investigaciones de esas culturas del mundo cervecero; todas las materias primas llegan desde Alemania, Bélgica y Francia.

Nuestro desarrollo de marca en WINA 2018 recibió dos premios internacionales para packing y branding en bebidas alcohólicas.

DESARROLLO DE PRODUCTOS



FICHA TÉCNICA



Con Sedimentación natural
Botella | 330ml
ABV | 5,4%
IBU | 14

Hefe Weizenbier

Cerveza de trigo sin filtrar, diseñada bajo la ley de pureza alemana de 1516, esta es una receta que rescata las tradiciones cerveceras de la región del sur de Alemania, teniendo en sus ingredientes principales más del 50% de trigo malteado, cebada malteada tipo pilsen y lúpulos nobles de la época; es un homenaje a esas tierras que están abrazadas por los Alpes y montañas nevadas.



FICHA TÉCNICA



Con Sedimentación natural
Botella | 330ml
ABV | 6,0 %
IBU | 26,6

Irish Red Ale

Cerveza roja irlandesa, con aroma y notas herbales evocando un camino por un bosque como lo hacían en aquellas épocas; es una de las recetas más complejas porque contiene dedicación y fuerza en sus notas, es una de las recetas más disruptivas y cautivadoras para nuestros tiempos. Es un homenaje a la pureza de una cultura del norte de Europa, Irlanda del norte.



FICHA TÉCNICA



Con Sedimentación natural
Botella | 330ml
ABV | 5,3 %
IBU | 27

Irish Dry Stout

Cerveza negra irlandesa, diseñada con 7 tipos de maltas especiales estrictamente seleccionadas, así como con especias de la época, logrando aportar aromas y sabores que evocan toda una experiencia, con notas a madera, chocolate y café que logran transmitir esta stout, es un homenaje a la pureza de una cultura del norte de Europa, Irlanda del norte.

MEDALLA DE BRONCE - COPA CERVECERA DEL SUR DE COLOMBIA 2019.



DESARROLLO DE PRODUCTOS

Coffee Stout (edición especial)



FICHA TÉCNICA



Con Sedimentación natural
Botella | 330ml
ABV | 4,3 %
IBU | 30

Cerveza negra Coffee Stout estilo de los años 50. Creada con lúpulos y maltas alemanas, levadura belga y café caldense orgánico de altura KOFFIO, madurada con madera de café del eje cafetero.

Bilröst CoffeeStout logra evocar un café de las montañas hecho a leña, pero sin dejar a un lado el carácter de una cerveza stout artesanal.

Nota: El agua utilizada en la fabricación de todos nuestros productos, es agua que desciende del deshielo y precipitación del parque nacional natural los nevados.

