



BREWING COMPANY

Elaboramos  
**cerveza**  
y creamos  
experiencias

Con amor y lúpulo





# HOP Brewing Company

Hola, soy Alexander Echeverría, propietario y maestro cervecero de Hop Brewing Company. En nuestra empresa, nos dedicamos a la elaboración de cerveza artesanal con un enfoque en la calidad y la innovación. Como maestro cervecero, mi rol es crear recetas únicas y asegurar que cada lote de cerveza refleje nuestra pasión por la artesanía cervecera. En Hop Brewing Company, nos esforzamos por ofrecer experiencias cerveceras excepcionales y contribuir al crecimiento de la cultura de la cerveza artesanal.



Hola, soy Sebastián Sánchez, propietario y gerente de Hop Brewing Company. Nos dedicamos a la elaboración de cerveza artesanal, combinando pasión y excelencia para crear cervezas únicas y de alta calidad. En mi rol como gerente, me enfoco en la estrategia y la dirección de la marca, asegurando que cada aspecto de nuestra operación, desde la producción hasta la distribución, refleje nuestro compromiso con la artesanía cervecera. En Hop Brewing Company, nuestro objetivo es ofrecer experiencias cerveceras excepcionales y fortalecer la cultura de la cerveza artesanal.



Nos complace presentar **Hop Brewing Company**, nuestra nueva marca de cerveza artesanal. Nos dedicamos a la creación de cervezas excepcionales que destacan por su calidad y sabor único. Nuestro compromiso es ofrecer a los amantes de la cerveza una experiencia auténtica y memorable, con una gama de cervezas artesanales elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados y un proceso de producción meticuloso. A través de nuestra marca, buscamos no solo brindar productos de primera calidad, sino también promover la cultura de la cerveza artesanal y conectar con la comunidad cervecera.

---





# Visión:

En **Hop Brewing Company**, nuestra visión es ser un referente en la industria de la cerveza artesanal, destacándonos por la calidad y la innovación. Queremos transformar la experiencia cervecera a través de la creatividad y la excelencia, creando cervezas que no solo satisfagan el paladar, sino que también cuenten una historia en cada sorbo. Aspiramos a ser una marca que inspire a los amantes de la cerveza a explorar y disfrutar de nuevas experiencias cerveceras, mientras fortalecemos la cultura de la cerveza artesanal.

---



A man with a beard and grey hair, wearing a blue shirt and a brown apron, is working in a brewery. He is looking down at a tray of malted barley. The background shows industrial brewing equipment. The image is dimly lit, with a dark overlay.

# Proceso

Nuestro proceso de elaboración es el corazón de **Hop Brewing Company**. Empezamos con una cuidadosa selección de ingredientes de la más alta calidad, desde lúpulos frescos hasta maltas premium. Cada lote de cerveza se elabora con atención meticulosa, siguiendo técnicas tradicionales combinadas con innovaciones modernas para lograr perfiles de sabor únicos y equilibrados. Desde la primera etapa de maceración hasta el embotellado, nuestro equipo se dedica a mantener los estándares más altos de calidad y consistencia. Además, estamos comprometidos con la sostenibilidad, buscando prácticas que minimicen nuestro impacto ambiental.

---

# Valores

**Calidad:** Nos comprometemos a ofrecer cervezas que superen las expectativas en cada aspecto, desde el sabor hasta la presentación. La calidad es el principio rector en todas nuestras decisiones y procesos.

**Innovación:** En Hop Brewing Company, valoramos la creatividad y la innovación. Estamos siempre explorando nuevas técnicas y sabores para ofrecer productos que sorprendan y deleiten a nuestros clientes.

**Transparencia:** Creemos en la honestidad y la apertura. Nuestros clientes tienen el derecho de conocer lo que hay detrás de cada cerveza, y nos esforzamos por mantener una comunicación clara y directa.

**Sostenibilidad:** Estamos comprometidos con prácticas que respeten y preserven nuestro entorno. Buscamos continuamente formas de reducir nuestro impacto ambiental y apoyar la sostenibilidad en todas nuestras operaciones.

**Comunidad:** Valoramos la conexión con nuestra comunidad local y global. Queremos fomentar un sentido de pertenencia y colaboración, creando experiencias cerveceras que unan a las personas y celebren la cultura de la cerveza artesanal.



# Nuestras historias



La historia de **Hop Brewing Company** comienza con una pasión compartida por la cerveza artesanal y un sueño de transformar esa pasión en una marca que represente lo mejor del arte cervecero. Fundada por Alexander Echeverría y Sebastián Sánchez, nuestra empresa nació de la idea de crear cervezas únicas que combinan tradición, creatividad e innovación.

Todo empezó hace varios años, cuando Alexander, un entusiasta de la cerveza y un ferviente admirador de las cervezas artesanales, decidió embarcarse en un viaje para descubrir los secretos de la elaboración de cerveza. Lo que comenzó como una afición en casa, pronto se convirtió en una misión para llevar la experiencia de la cerveza artesanal a un nivel profesional. Después de años de investigación, aprendizaje y perfeccionamiento de técnicas, Alexander decidió que era el momento de compartir su amor por la cerveza con el mundo.

En 2024, nació Hop Brewing Company con un claro propósito: ofrecer cervezas artesanales que no solo capturan la esencia de los ingredientes de alta calidad, sino que también reflejan un compromiso con la excelencia y la innovación. Desde el principio, la marca se centró en tres pilares fundamentales: crear cervezas con perfiles de sabor distintivos, mantener los más altos estándares de calidad y conectar con la comunidad cervecera.

Hop Brewing Company se estableció en un pequeño taller en el corazón de la ciudad, donde el equipo comenzó a elaborar cervezas experimentales, explorando nuevas recetas y técnicas. La dedicación y el esfuerzo pronto dieron fruto, y las cervezas de Hop Brewing comenzaron a recibir una amplia aceptación por su sabor excepcional y su gran calidad.

A medida que la marca avanza, se mantiene fiel a su visión: ofrecer cervezas que cuenten una historia y brinden experiencias memorables. Con el tiempo, Hop Brewing Company se convertirá en un nombre respetado en la industria cervecera, conocida por su capacidad para combinar la tradición con la innovación.

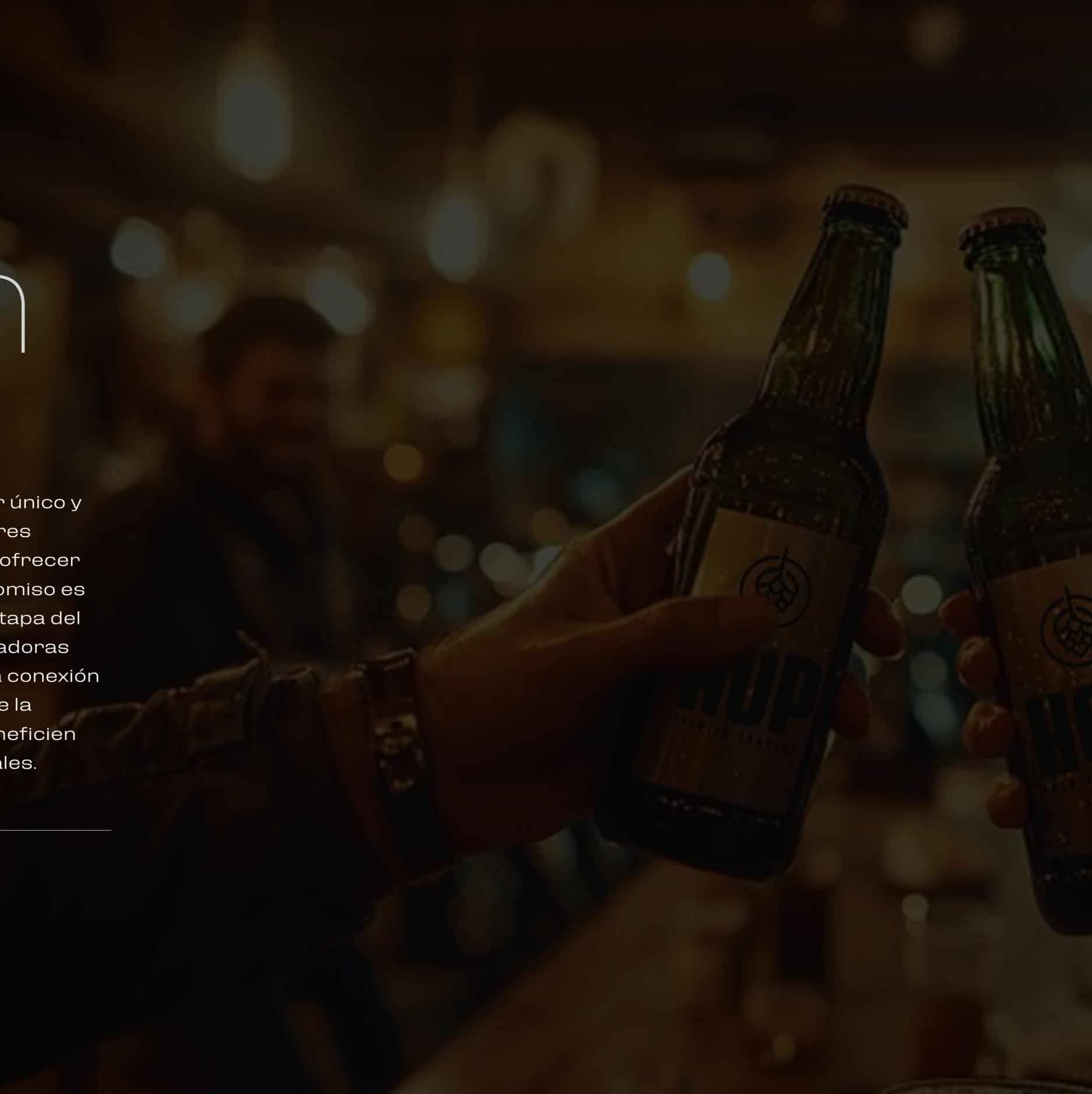
Hoy en día, Hop Brewing Company continúa creciendo y evolucionando, siempre fiel a sus principios fundacionales. Seguimos explorando nuevas fronteras en el mundo de la cerveza artesanal y trabajando para brindar a nuestros clientes cervezas que no solo satisfagan, sino que superen sus expectativas. Nuestra historia es un testimonio del poder de la pasión y la dedicación, y estamos emocionados por lo que el futuro nos depara mientras seguimos compartiendo nuestra amorosa creación con el mundo.



# Misión

La misión de **Hop Brewing Company** es elaborar cervezas artesanales de la más alta calidad que resalten por su sabor único y su excepcional perfil. Nos dedicamos a seleccionar los mejores ingredientes y aplicar técnicas cerveceras avanzadas para ofrecer productos que deleiten a nuestros clientes. Nuestro compromiso es mantener los más altos estándares de excelencia en cada etapa del proceso de elaboración, desde la creación de recetas innovadoras hasta el embotellado final. Además, buscamos fomentar una conexión auténtica con nuestra comunidad, promoviendo la cultura de la cerveza artesanal y apoyando prácticas sostenibles que beneficien tanto al medio ambiente como a nuestras comunidades locales.

---



# Proceso de Elaboración en Hop Brewing Company



En Hop Brewing Company, cada cerveza que elaboramos es el resultado de un proceso meticuloso que combina tradición con innovación. Nuestro enfoque detallado garantiza que cada lote cumpla con los más altos estándares de calidad y sabor. A continuación, te ofrecemos un recorrido por nuestro proceso de elaboración:

# 1

## Selección de Ingredientes:

**Maltas:** Utilizamos maltas de alta calidad, cuidadosamente seleccionadas para proporcionar la base ideal de sabor y cuerpo a nuestras cervezas. La variedad y el origen de las maltas se eligen según el perfil deseado para cada estilo de cerveza.

**Lúpulos:** Elegimos lúpulos frescos y aromáticos que aportan las características de amargor y aroma esenciales para cada receta. Nuestra selección incluye variedades locales e internacionales para ofrecer una gama diversa de perfiles.

**Levadura:** Utilizamos cepas de levadura de alta calidad, que son fundamentales para la fermentación y el desarrollo de los sabores. La elección de la levadura depende del estilo de cerveza y las características que buscamos.

# 2

## Maceración:

La maceración es el proceso en el que la malta se mezcla con agua caliente para convertir almidones en azúcares fermentables. Controlamos cuidadosamente la temperatura y el tiempo para asegurar una extracción óptima de azúcares y sabores.

# 5

## Maduración:

Después de la fermentación primaria, la cerveza se traslada a tanques de maduración donde se deja reposar para desarrollar sus sabores y lograr la clarificación. La maduración también permite que cualquier exceso de dióxido de carbono se disipe, mejorando la suavidad y el equilibrio de la cerveza.

# 8

## Control de Calidad:

A lo largo de todo el proceso, llevamos a cabo rigurosas pruebas de control de calidad para garantizar que cada lote cumpla con nuestros estándares. Esto incluye pruebas de sabor, análisis químicos y verificaciones de consistencia.

# 3

## Ebullición:

La mezcla resultante, llamada mosto, se hierve y se añaden los lúpulos en diferentes etapas para impartir amargor y aroma. Esta fase es crucial para desarrollar el perfil de sabor y aroma de la cerveza. También se pueden añadir otros ingredientes como especias o frutas, según la receta.

# 6

## Filtrado y Carbonatación:

La cerveza se filtra para eliminar cualquier sedimento o impurezas. Luego, se ajusta el nivel de carbonatación para asegurar la textura y el efervescente deseados. Esto puede realizarse de forma natural mediante fermentación secundaria o mediante la adición de dióxido de carbono.

# 4

## Fermentación:

El mosto enfriado se transfiere a tanques de fermentación donde se añade la levadura. Este proceso convierte los azúcares en alcohol y dióxido de carbono, y puede durar desde unos pocos días hasta varias semanas, dependiendo del estilo de cerveza.

# 7

## Embotellado y Envasado:

Finalmente, la cerveza se embotella o se envasa en barriles con estrictas medidas de higiene para preservar su frescura y calidad. Cada envase es cuidadosamente etiquetado y preparado para su distribución.

Cada paso en nuestro proceso de elaboración está diseñado para reflejar nuestra dedicación a la calidad y a la creación de cervezas excepcionales. **En Hop Brewing Company**, estamos orgullosos de nuestro enfoque artesanal y de nuestro compromiso de ofrecer cervezas que deleiten y sorprendan a nuestros clientes.

A close-up, slightly blurred photograph of a person's hand operating a beer tap handle in a brewery. The background shows the dark, metallic structure of the brewing equipment. The lighting is warm and focused on the hand and the tap handle.

# Diseño y Marca

El diseño y la identidad visual de **Hop Brewing Company** son una parte fundamental de nuestra marca, y estamos encantados de contar con el talentoso diseñador Pablo Hierrezuelo para dar vida a nuestra visión. Pablo, con su amplia experiencia en diseño gráfico y branding, ha sido esencial para construir una imagen que refleje la esencia y el espíritu de nuestra cervecera artesanal.

# 1. Creación de la Identidad Visual:

Pablo Hierrezuelo ha desarrollado una identidad visual que captura la esencia de Hop Brewing Company. Su trabajo ha incluido la creación de un logotipo distintivo que combina elementos tradicionales con un enfoque moderno, reflejando nuestro compromiso con la calidad y la innovación en la elaboración de cerveza.



## 2. Diseño de Etiquetas y Envases:

Cada etiqueta de nuestras cervezas ha sido meticulosamente diseñada por Pablo para destacar en el mercado y atraer a nuestros clientes. Las etiquetas no solo presentan información esencial sobre el producto, sino que también cuentan con ilustraciones y gráficos que cuentan una historia y comunican la personalidad de cada cerveza. Los envases, desde botellas hasta barriles, llevan la misma atención al detalle para garantizar que cada aspecto del producto sea visualmente atractivo y consistente.



# 3. Elementos de Branding:

La marca de **Hop Brewing Company** también incluye una serie de elementos gráficos que se utilizan en diversos materiales promocionales y en nuestra presencia digital. Pablo ha creado una serie de gráficos y elementos visuales que refuerzan nuestra identidad de marca y aseguran una experiencia cohesiva y memorable para nuestros clientes.





El trabajo de Pablo Hierrezuelo ha sido fundamental para construir y comunicar la identidad de Hop Brewing Company. Su habilidad para combinar creatividad y funcionalidad ha asegurado que nuestra marca no solo sea visualmente atractiva, sino que también transmita de manera efectiva nuestra pasión por la cerveza artesanal y nuestro compromiso con la excelencia.

## *PABLO HIERREZUELO*

Director de Arte 

096 901 1811 

pablohierrezueloc 



¡Descubre cómo la cerveza puede aumentar las ventas de tu negocio!  
y diferenciarte de la competencia

## *ESCRÍBENOS*

CERVEZA ARTESANAL  
¡Distribuye nuestra cerveza!

### **Contáctanos**

- Alexander: +(593) 99 642 2612
- Sebastián: +(593) 96 085 0778
- hop.beer593@gmail.com
- La Vicentina, Quito – Ecuador

---

Nuestras redes sociales

