



Design Manual

Denne manual er retningsgivende på en række punkter, men løser ikke alle specifikke situationer. Skifter, farver og anvendelse af grafiske elementer skal anvendes inden for rammen af denne manual, således at den røde tråd i bryggeriets corporate identity er tydelig i alle materialer.

Manualen er bygget op således, at de grundlæggende ting er beskrevet først, og derefter er anvendelsen vist med en række eksempler til inspiration i andre situationer.

Logo og billeder kan hentes på <https://www.hancock.dk/kontakt/billeder-og-logo.aspx>.

<p>Overskrift: Myriad Pro Semibold i 24 pt - klemt 95% - 15 mellem bogstaverne Farven er C0 - M12 - Y76 - K43 Brødteksten er Myriad Pro Regular 10 pt linieafstand 11 pt</p>	<h3>Overskrifter 20-30-60-0</h3> <p>Nam velest facestorro is aut aut de ne mos molore evendaepero maximustion nusciassit aut debis di num nos dicia earuptatem descirempoos invella ccatiam eaque sincipic tecta consequatis ut ommo.</p>
<p>Overskrift: Myriad Pro Semibold i 20 pt klemt -15 mellem bogstaverne Farven er C0 - M0 - Y0 - K80 Brødteksten er Myriad Pro Regular 10 pt linieafstand 11 pt</p>	<h3>Overskrifter sort 80%</h3> <p>Overskrifter – også i den røde – se under logo Nam velest facestorro is aut aut de ne mos molore evendaepero maximustiltassit rehendit estisit eum hilibusa eius dolupta.</p>
<p>Slogan Caffisch Script Pro, skriftstørrelsen kan variere, i forhold til om det er sammen med logo, anvendt alene, eller efter overskrift.</p>	<p>- smag forskellen... - til dig der kan smage forskel... Kvalitet siden 1876</p>
<p>Hancock logo Hanen altid til venstre for logotype. Rundt logo anvendes som regel kun som logo visning på skilte osv. – når der ikke er andre budskaber med. Farven RØD er: C0 - M100 - Y100 - K0 Farven SORT er: C0 - M0 - Y0 - K100 Humlen, bruges som pynt i zoomet udsnit, på div. mat. – to sat sammen. Farven er: C20 - M30 - Y60 - K0 Top- og bund i de fleste layouts, er en kombination af sort/rød streg en beige baggrund. Til papir tryk har den beige farve et rødligt skær på ved skærmvisning – men bliver korrekt. Farven BEIGE er – til papir tryk: C0 – M5 – Y60 - K0 Farven BEIGE er – til skærm brug: C0 – M13 – Y66 - K0</p>	 <h1>HANCOCK</h1> - smag forskellen...    



Eksempler på anvendt design

Hancock Økologisk Pils smager af...

På grund af lagretiden på mindst 75 dage, de fine økologiske råvarer, bryggermetoden osv. - skulle her have stået noget, hvilke smagsnoter der findes i ølet.

Men vi vil lige det være op til dig, at danne dit eget smagsbillede af denne øltype...

Vi vil derfor kun sige en ting!
- smag forskellen...

Hancock er også andre øltyper

De er godt nok ikke økologiske, men ganske gode alligevel - prøv Leks:

Høker Bjør
Alc. 5,0 % - 100% Saaz humle
Dette er en traditionel pilserøl. Smagen er faldigere end andre traditionelle danske pilserøltyper, og Saaz humlen giver en blød og afrundet smag.
Det tager mindst 45 dage at lave en Høker Bjør.

Hancock Black Lager
Alc. 5,0 % - 100% Saaz humle
Hancock Black Lager er som vores andre øltyper et brygget med lagertid. Dette giver i smagsretning til glædelig en mørkere farve, samt en mere fyldig øl. På trods af den stærke fyld, er alkoholdygtigheden udsættende som vores øltyper. Høker Bjør.

Det tager mindst 90 dage at lave en Hancock Black Lager.

Lidt brygger vi i 12 forskellige øl, og vi laver 17 forskellige sodavands. Se dem alle på www.hancock.dk

Kvalitet siden 1876

Figur 9 3-fløjet A4

HANCOCK - smag forskellen...

Vores historie

Næsten halvandet år tilbage af 1876, da A.P. Lassen begynder at brygge øl i Skovengen, Skovengen, Høng og Skovengen. Det er et af de første bryggerier i Danmark, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Mine On, Christian flytter til anden etage, sætter i gang med bryggeriet. Det er et af de første bryggerier i Danmark, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

1954 Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Fjerde generation

1982 overtager Lars E. Steen Høng og Skovengen. Han er søn af Christian. Det er et af de første bryggerier i Danmark, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Uppasteuriseret fadøl

Vår eneste upasteuriserede fadøl er 15 og 30 liter. Den er et af de første bryggerier i Danmark, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Vi brygger det bedste øl - til dig der kan smage forskel...

Det er Høng og Skovengen, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Høker Bjør
Alc. 5,0 % - 100% Saaz humle
Dette er en traditionel pilserøl. Smagen er faldigere end andre traditionelle danske pilserøltyper, og Saaz humlen giver en blød og afrundet smag.
Det tager mindst 45 dage at lave en Høker Bjør.

Hancock Black Lager
Alc. 5,0 % - 100% Saaz humle
Hancock Black Lager er som vores andre øltyper et brygget med lagertid. Dette giver i smagsretning til glædelig en mørkere farve, samt en mere fyldig øl. På trods af den stærke fyld, er alkoholdygtigheden udsættende som vores øltyper. Høker Bjør.

Old Gambinus Light
Alc. 9,6% - 100% Saaz humle
Old Gambinus Light er et øl, der er brygget med lagertid. Det er et af de første bryggerier i Danmark, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Old Gambinus Dark
Alc. 9,5% - 100% Saaz humle
Old Gambinus Dark er et øl, der er brygget med lagertid. Det er et af de første bryggerier i Danmark, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Saaz Brew
Alc. 8,1% - 100% Saaz humle
Saaz Brew er et øl, der er brygget med lagertid. Det er et af de første bryggerier i Danmark, der producerer øl af høj kvalitet. Brevbrevet fra 1876 er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret. Det er et af de første bryggeribrevbrev, som er bevaret.

Kvalitet siden 1876

Figur 7 Midt opslag, 4 siddet BtB A4 brochure,

HANCOCK - smag forskellen...

Vi brygger det bedste øl - til dig der kan smage forskel...

Kvalitet siden 1876

Figur 6 Mindre avis annonce

HANCOCK - smag forskellen...

Kvalitet siden 1876

Figur 5 Brugt til tryk på bardisk

HANCOCK - smag forskellen...

ØL FADØL SPORT COLA / VAND ØKOLOGI GÆSTEBØG HISTORIE HER ER VI KONTAKT

Kvalitet siden 1876

Figur 10 Forside fra hjemmesiden

HANCOCK - smag forskellen...

Vi brygger det bedste jule-øl - til dig der kan smage forskel...

Kvalitet siden 1876

Figur 8 Lille avis annonce

HANCOCK KVALITET

Find vore øl og sodavand - eller bestil dem med et frokostmåltid.

FIND HANCOCK - og smag forskellen...

Figur 3 App forside

HANCOCK KVALITET

Kvalitet siden 1876

- smag forskellen...

Figur 4 Front af fadøls bar

HANCOCK - smag forskellen...

Vi brygger det bedste special-øl - til dig der kan smage forskel...

Du skal først og fremmest drikke din øl, som du kan lide det!

Det er dog vores erfaring, at stærkere øltyper gør sig godt som langsom nydelse. De er gode til mad, SAAZ Brew og Old Gambinus Light er gode til mad med. Old Gambinus Dark gør sig endvidere godt til en osteanretning, men er også god at dele til en sød dessert - og bør så nydes af cognac glas.

Vi tror ikke du bliver skuffet - god fornøjelse!

Kvalitet siden 1876

Figur 2 Høj Avis annonce

HANCOCK - smag forskellen...

Vi brygger det bedste special-øl - til dig der kan smage forskel...

Du skal først og fremmest drikke din øl, som du kan lide det!

Det er dog vores erfaring, at stærkere øltyper gør sig godt som langsom nydelse. De er gode til mad, SAAZ Brew og Old Gambinus Dark til stege retter - Old Gambinus Light er god til kold mad. Old Gambinus Dark gør sig endvidere godt til en osteanretning, men er også god at dele til en sød dessert - og bør så nydes af cognac glas.

Vi tror ikke du bliver skuffet - god fornøjelse!

Old Gambinus Light
Alc. 9,6% - 100% Saaz humle

Old Gambinus Dark
Alc. 9,5% - 100% Saaz humle

Saaz Brew
Alc. 8,1% - 100% Saaz humle

Kvalitet siden 1876

Figur 1 Bred avis annonce