

To Øl brygger
øko øl på BRUS!



BRUS
WØLØS

To Øl og BRUS har brygget, testet, kogt og fermenteret siden åbningen i maj måned. Det er der indtil videre kommet ikke mindre end 26 forskellige øl ud af. Øllet flyder konstant på BRUS' haner men drikkes også mange andre steder i København, Aarhus, London, Stockholm, Reykjavik og Firenze.

I oktober fik BRUS licens til at brygge økologisk øl og nu er det første batch på vej fra tank til tapning. "Don't Panic! – It's organic" er To Øls først økologiske øl brygget på BRUS. Det er en pale ale på 5,7% - brygget på en bred base af økologisk pilsnermalt og en smule økologisk muncher malt for at give øllet dybere noter af karamel og brød. Øllen er brygget med egen import af amerikansk økologisk humle af sorterne Simcoe og Citra som beriger øllen med et væld af citrus og fyrrenåle noter.

Øllen er netop blevet tappet og er til at få fingre i på BRUS baren lige om hjørnet.