

BRUS brygger øko øl!

B
R
U
S



Brygpubben 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 primært på hanerne på BRUS men tappes også andre steder i København samt i 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 BRUS' første økologiske øl. 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. Så snart flaske og label maskinen på brygpubben er oppe at køre, er det også muligt at få den måske mest lokale økoøl til dato som håndbajer!