

Mikropolis Cocktails

BRUS' craft cocktails frisk fra fad kommer ud i hele landet på sommerens festivaler og markeder

Mikrobryggeriet BRUS og cocktailbaren Mikropolis Bar lancerer ny cocktaillinje under navnet Mikropolis Cocktails. Mikropolis Cocktails brygger craft cocktails på BRUS' gæringstanke på Nørrebro, hvor de også tappes på fustager. Mikropolis Cocktails laver både lettilgængelige longdrinks og sofistikerede, komprimerede cocktails. Den fælles betegnelse er, at de færdigmixede drinks serveres direkte fra fustager som såkaldte RTD's (ready to drink cocktails).



Craft Cocktails

Holdet bag Mikropolis Cocktails har arbejdet med cocktailudvikling på BRUS og Mikropolis i flere år. På Mikropolis Bar i Vendersgade og BRUS i Guldbergsgade, har vi de sidste 4 år macereret, shaket og testet diverse processer i jagten på at brygge de bedste cocktails tilgængelige på fustage. Vi brygger vores egen tonicvand og udvikler forskellige smagsvarianter, herunder en humle-infuseret version, og leger med alt fra destillering til udvikling af krydderlikører og aperitifs. Vi har bl.a. udviklet en bitter baseret på et hav af urter, krydderier og forretningshemmigheder. Den hedder Cicchetti Bitter og er lavet fuldstændig uden tilsætnings- og farvestoffer. Mikropolis Cocktails har med BRUS og To Øl i ryggen sit bagland i craftbeer verden og med overgangen til cocktailverdenen, udnytter vi vores store viden om produktion af øl med henblik på at sikre den bedste kvalitet af drinks. Vi har en lille produktion, håndholdt af dygtige bryggere, hvilket sikrer, at hvert batch optimeres, udvikles og forbedres for hver gang vi brygger. I craft beer verdenen er det en stolt tradition at arbejde på tværs af genrer og bryggerier og udveksle viden, råvarer og smagsvarianter i såkaldte collabs, hvor man brygger og udgiver en øl udviklet af flere bryggerier. Også cocktailudviklingen vil tage del i samarbejde med diverse folk fra drikkevarebranchen, hvor vi vil invitere venner ind fra kaffe-, øl- og spiritusverdenen til at udvikle og sammensætte nye cocktails.



Hvorfor servere cocktails fra fad?

Mikropolis Cocktails på fustager henvender sig til alt fra barer, koncertsteder, festivaler og madmarkeder, hvor der er mange mennesker som skal betjenes hurtigt, men ikke ønsker at gå på kompromis med, hvad de drikker. Og til større arrangementer, bryllupper og mobile enheder der gerne vil servere cocktails til deres gæster, men ikke vil have en bartender stående til at shake og servere fra bunden hver gang. Ved at producere og servere drinks på denne måde, sikres et ensartet produkt der kan udkomme i større volumener på kortere tid.



Mikropolis Cocktails indtager danske festivaler & venues

Mikropolis Cocktails på fad kommer ud i hele landet på sommerens festivaler og markeder i år. Du kan allerede nu få et udvalg af vores signaturdrinks i Pumpehuset, Byhaven, Broens Gadekøkken og på BRUS. Mikropolis Cocktails sørger desuden for drinks og cocktails til dette års Heartland Festival, hvor vi skænker fra alle de store barer på festivalen. Til årets Heartland har vi lavet en særlig økologisk Heartland Spritzer på hjemmebrygget bitter. Herudover tappes der argurkeinfuseret gin & tonics og en Rhubarb Crush med økologiske fynske rabarber helt i den Heartlandske ånd.

I den følgende måned dukker Mikropolis Cocktails op på Roskilde Festival, hvor vi serverer en bred økologisk drinksportefølje med Spritzere, Ginger Mojitos og White Russians lavet på en stoutbase, der kombinerer vores to verdener. Senere på sommeren vil Mikropolis Cocktails være at finde på Folkemødet på Bornholm og på Haven festival på Refshaleøen.



**Følg Mikropolis Cocktails
på de sociale kanaler**

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[WWW](#)

Next step: Cocktails på dåse

Det næste skridt er at lancere Mikropolis Cocktails på dåser fra BRUS' helt nye dåsemaskine. Med cocktails på dåser kan vi tilbyde et helt nyt convenience produkt i den højforædlede klasse. Forestil dig en 6 pack whiskey sours, som du køber i kiosken og tager med i parken eller til fest.

Fagre nye verden.

