

## To ØI CPH

### BRUS bryggeriet dåser pivfriske Pale Ales for To ØI CPH

To ØIs brygpub BRUS i Guldbergsgade fylder 2 år i maj, og bryggeriet har fået en af de bedste fødselsdagsgaver, man kan ønske sig som brygger. I sidste uge under Københavns helt store *Beer Week*, ankom en splinterny dåsemaskine skinnende i al sin stål direkte fra Tyskland, hvor den er specialbygget til BRUS. To ØIs helt egen lokale produktion udkommer under navnet To ØI CPH, som understreger det lokale element i alle de øl der brygges og dåses på BRUS.

I sidste uge kunne bryggerne for første gang hælde den friskbryggede pale ale 'House of Pale' på 50cl dåser. Det blev til 600 dåser, som alle blev revet væk fra BRUS butikken inden weekenden var ovre. Hele humlen er da også, at folket skal kunne få de måske mest friske øl på markedet. Ligesom det er tanken med BRUS som brygpub, at øl kommer direkte fra bryggeri til hannerne bag baren, er dåselinjen en videreførelse af samme tanke, hvor den friske øl kommer lige fra tankene over på dåser. To ØI CPH vil lancere en række forskellige øl på dåse, ligesom dåsemaskinen på sigt også er tænkt til andre eksperimenterende drikkevarer, man ikke er vant til at se i dåseformat.



Dåsen som emballageform har flere logiske fordele, der har afgjort valget af en dåselinje frem for en flaskelinje på BRUS. Der kommer ikke sollys ind i en dåse, ligesom der er reduceret oxygenoptag, da der ikke er nogen hals. Det betyder, at øllen ikke bliver oxideret inden den når munden. Dåser vejer mindre og er lettere at stable, fragte og transportere og så er den langt hurtigere at køle ned.



Dåsernes etiketter designs af To Øl's faste grafiker og designer Kasper Ledet

I samme ombæring lancerer To Øl en online tilmeldingsservice under det sigende navn *Frisk*, der giver folk mulighed for at bestille de friskbryggede øl direkte fra bryggeriets dåselinje til egen dør, så de pakkes og sendes samme dag som øllen kommer på dåser. Man tilmelder sig på [toolbeer.dk/frisk](http://toolbeer.dk/frisk) for at få besked om, hvornår næste batch er brygget og dåset.

