



Kvartetten frå Humlepungen Bryggjarlag i aksjon rundt den digre gryta si på Husnes laurdag føremiddag. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Laurdag var det ein ny historisk dag i den til no åtte år lange historia til Humlepungen Bryggjarlag i Uskedalen: Fire frå laget bryggja ute - i sentrum av Husnes. Det var og fyrste gongen laget bryggja offentleg.

Det var ikkje nei i bryggjarane sin munn då sentrumsforeininga på Husnes spurde om dei ville stilla opp på denne spesielle laurdagen i den travle handlestaden. Mange stana hos bryggjarane og testa eit førebels resultatet av bryggjinga. Kommentaranane var positive, men uskedalen.no noterte seg at kvinnfolka nok var litt meir skeptiske enn mennene då dei vart spurde om å smaka..

- Dette er kulturformidling på sitt beste, sa pedagog Magne Huglen og lokka med to glas: I det eine var det øl som vart bryggja i Uskedalen for nokre veker sidan og som hadde ein alkoholgehalt på omkring fem prosent. I det andre var det vørter som var kokt i den svarte gryta på Husnes.

- Har du smaka på ølet? Det er godt og dei seier at ein kan køyra etterpå, sa ein Mauranger-kar til kona si og ho let seg ikkje be to gongar. Bryggjarane hadde ikkje lov til å selja ølet sitt og det måtte drikkast på staden.

Magne Huglen, Kjell Tunesvik, Reidar Myklebust og Ragnvald Myklebust forklara prosessen som gjekk føre seg i den digre, svarte og dampande gryta: Der kokte dei på brakalåg då uskedalen.no var innom.

- Deretter kjem meiskeprosessen og så silinga. Resultatet så langt kallast vørter. Neste stadium er innkoking . Tilsetting av humle, nedkjøling og tilsetting av gjær kjem deretter, forklara Tunesvik.

Heile prosessen tek frå 10 til 15 timar.

- Vi køyrer ein komplett bryggjeprosess her i dag, men resultatet blir berre ein tredel av det vi plar bryggja, sa Huglen.

Neste helg er det ny bryggjing for 'humlepungane' som dei populært kallast.. Den prosessen skal gå føre seg på vanleg stad – i Dønhaugkjedlaren. Og så kjem uppskoka fire veker etterpå. Då er kjedlaren full av begeistra øllytarar.

Det normale er at bryggjarlaget lagar øl to gonger i året – før jul og påske. Men i året 2006 blir det bryggjing fem gonger for laget – og kva blir det neste?

Av Ola Matti Mathisen