



Humlepungane er dei beste til å bryggja øl i Kvinnherad! Her er dei samla på Dønhaug der prosessen går føre seg. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Humlepungen Bryggjarlag i Uskedalen gjekk ikkje uventa til topps då Kvinnheringen søndag arrangerte den første Kvinnherad-meisterskapen i heimebryggja øl i Olaløa i Mauranger.

Bryggjarane våre hadde levert to sortar øl som høvesvis vann førstepris og heiderleg omtale. Berre Avkroken Bryggjelag frå Sunde nådde nokolunde opp til humlepungane og fekk heiderleg omtale.

Ein halvmeter snø gjorde at 3 av 11 påmelde lag ikkje kunne møta fram. Ølet kom fram i tide, men det var romslegare rundt bordet enn det elles ville vore. Deltakarane kom frå Varaldsøy i nord til Halsnøy i sør.

Dommarane var røynde bryggjarar frå Sørfjorden: Leif Stana frå Tyssedal, Øyvind Lund frå Aga og Jon Bleie frå Nå. Dei hadde også med seg sin eigen skrivar - Steinar Nilsen frå Nå. Lund heldt fram at ølet hadde hatt eit høgt nivå og at det var svært vanskeleg å plukka ut dei beste.

Dei hadde ei stor oppgøve med å skilja mellom 14 ulike øl i ein blindtest. Ølet vart vurdert etter seks kriterier: Bouquet/aroma, preg/inntrykk, smak/behag, kropp/fylde, smak og hovudinstrykk. Dommarane gav 0 eller eitt poeng for kvar kategori.

Ove Eikemo frå Avkroken seier til Kvinnheringen at halve vitsen med å bryggja øl er at ingen lagar det likt. Dei ulike bryggjelaga utvekslar øl og erfaringar. Og dette blir heilt sikkert ikkje siste gong det blir halde eit lokalt meisterskap i ølbryggjing. Kanskje blir det ein fast tradisjon.

Av Ola Matti Mathisen



Magne Huglen frå Humlepungen og Rune Røyrvik frå Avkroken etter oppgjeret om det beste ølet (Foto: Kvinnheringen)