



Godt øl, seier prøvesmakarane. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Kva er eigentleg Humlepungen Bryggjarlag? I samband med at uskedelingane vann den aller fyrste Kvinnherad-meisterskapen i ølbryggjing presenterer dei seg her sjølve.

Humlepungen Bryggjarlag i Uskedalen er eit frittståande og fordomsfritt lag med 9 medlemer. Laget hadde si fyrste bryggjing i desember 1998 og sidan vore tru mot løftet om å bryggja to gonger i året.

Fadder og læremeister var Ole Jacob Albrethson frå Omvikedalen.

Målet med arbeidet er å halda ved like og føra vidare bryggjartradisjonen i bygda.

Førebuing

For å laga eit ekte kornøl må ein ha bygg, vatn og gjær. I tillegg kjem brakje, humle, ein store kjele, ulike tunner og kar og ikkje minst – rikeleg med tid.

Kvelden før må alt vera klargjort med vasking av alle kar og elles alt som skal brukast. Det vert nytta hatlepinnar og brakje i silen.

Malt

Maltet er grunnlaget. Malt er korn som har spirt og dermed utvikla eit enzym som kan omdanna stive til sukker. Før laga ein maltet sjølv ved at kornet vart bløytt og lagt til spiring og til slutt turka. Regelen var *tre dagar i bekken, tre dagar i sekken*.

I dag kjøper vi ferdig malt frå Leif Stana i Tyssedal.

25 kg malt gjev 100 liter øl. Til vanleg lagar vi i overkant av 200 liter.

Bryggjinga

Så er bryggjedagen komen med fyr på gruva i Dønhaugkjedlaren.

Fyrst lagar vi brakaloge i ein stor koparkjele. Brakjen gjev farge, smak og konserveringsstoff til ølet. I tillegg vert brakalogen nytta som reingjeringsmiddel av alle kjerald.

Meiskinga

Maltet vert lagt i stampar med brakaloge tømmt over. Så er det å røra med meiskestaven. Det er å meiska.

Meisken er som deigen i brødbakinga. Her vert grunnlaget lagt for eit vellukka resultat. Når meiskestaven står av seg sjølv oppi stampen, er røra høveleg for bruk. Meisken står i meiskestampen i 1,5 – 2 timar.

Silen

Silen er eit stort kar med tappekrane nederst. I botnen på silen ligg ei rist av hatlepinnar med brakje oppå. Etter å ha aust opp silen, slår vi brakeloge over og fyller silen heilt til topps.

Blandinga står innpakka med ein meiske temperatur som ikkje overstig 68 grader,- då løyser sukkeret seg lettast opp.

Tapping og innkoking

Etter ei stund kan tappinga ta til,- fyrst godølet (tjukkølet til fest) og så tynnølet til tyrstedrykk.

Det er dette vi kallar vørter,- utan alkohol og med ein god og søt smak.

Vørteret vert tømt over i kvar sine kar klar for innkoking.

Ved innkokinga vert der tilsett humle. Humle er viktig for smaken.

Humle var noko ein i gamal tid dyrka på gardane. No vert det kjøpt saman med maltet eller på apotek.

I heile prosessen brukar ein øchslevekt og føl nøye med på sukkerinnhaldet.

Dagen vert avslutta med nedkjøling og tilsetjing av gjær,- kveik.

Ølet skal no stå i ro og gjæra i minst ei veke.

Fyrst no kan ein snakka om ei alkoholhaldig drikke.

Uppskoka

Uppskoka tyder eigentleg at ølet skal tømast or bryggjekjeret og fyllast på kaggar,- omtapping. I Humlepunger Bryggjarlag inviterer ein til stor uppskoke 4 veker etter bryggjinga. Då er ølet ferdig skirna og kan serverast til 60 gjester frå Sunnhordland og Indre Hardanger.

Uppskoka var og er ei sosial og kulturell storhending med smaking på ølet, mykje song og gode forteljarstunder.



Uppskoka er ei storhending. (Foto: Ola Matti Mathisen)