



Uskedalingane vitja to mikrobryggeriar

**Seint søndag kveld kom Humlepungen Bryggjarlag attende frå ein innhaldsrik studietur til København.**



Bryggjar var Jacob Bille Johansen og her orienterar han uskedelingane

Det var innlagt opphald på Bryggeriet Apollo og Brew Pub. Begge ligg i Rådhusstrøket nær Tivoli. På Apollo møtte bryggjarlaget frå Uskedalen ein ung dugande bryggjar med namnet Jacob Bille Johansen.

Han hadde utdanninga si frå næringsmiddelfaget med praksis mellom anna frå engelske bryggeri. På begge mikrobryggeria vart det smakt på ulike lokale brygg, alt frå pilsner til ales øl, myrke og lyse øl, svakt og sterkt øl på over 10 volumprosent.

Danmark har sterke øltradisjonar med ølfestivalar i dei største byane og det er ei god tid for lokale bryggeri i Danmark. Berre i København finn vi 10 mikrobryggeri.

Bryggeprosessen er om lag den same som den vert nytta på Dønhaug og bryggjarane frå Uskedalen kjende att det meste av det som vart fortald. Maltet og humlen er faktisk i mange høve den same som det som vert brukt av Humlepungen Bryggjarlag.

Viktig var det å få med oppskrifter på ulike typar øl og innsyn i føring av bryggeskjema og loggføring frå meisking til gjæring og lagring.

Det vart understreka at brygging krev nøyaktighet og reinsemd.

Det vart knyta gode kontaktar i København og med digital kontakt kan ein på ein enkel måte utveksla erfaringar.

Danskane var klar til å laga sitt juleøl for året i denne veka. Det er litt tidleg for bryggjarane i Uskedalen. Fyrst skal det bryggjast til ein av medlemene som har stor dag i oktober.

Tekst og foto: Kristian Olav Bringedal



Juleølproduksjonen er allerede igang i Danmark