



Humlepungar i grundig arbeid!

Laurdag var kulturgruppa Humlepungen bryggjarlag samla på Dønhaug for å 'reise kjerringa' etter ei mislukka bryggjing i vår. Reinhold og desinfisering var stikkorda, og aldri før har humlepungar desinfisert fingrane sine så ofte. I tillegg vart alle gjæringsdunkane vaska, desinfisert, vaska, desinfisert utanpå, inni, utanpå, inni og utanpå til dei skein.

Kl. 07.00 var laget på plass, og 25 kg München malt nr.1, 15 kg Pale Ale, 15 kg Cara Red og 3 kg Cara München nr. 2 skulle bli til 150 liter meisk.

2 store plastdunkar med meisk på 68 grader godgjorde seg i 1,5 timar.

Ulike fargestoff og mineralar vart også tilført, og prosessen drog seg framover til kl. 14.00, då humleblomar vart tilført i 3 steg på ein time.

Neste steg var overføring til 3 gjæringsdunkar, nedkjøling til ca. 25 grader og tilføring av gjær. Kl. 17.03 var jobben gjort, og ølet skal no stå og alkoholiserer seg om lag ei veke før omtapping.

Dette juleølet har fått ein mørk raudbrun lèt, ser lovande ut, og vil nok vere utgangspunkt for ein kulturkveld i desember. Då skal det vere godt drikkande.

Ein annan sak.

Bryggjarlaget treng 2-3 lærlingar frå 30-50 år, då snittalderen snart passerer 70. Interesserte kan vende seg til ein humlepung.

Bileta viser humlepungane i arbeid, og på det nedste har dei nett prøvesmakt ei nyinnkjøpt Putlo frå Mykle Mikrobryggeri.









Tekst og foto: Vidar Haugland
Nett: Thor Inge Døssland