



Humlepungen Bryggjarlag frå 1998 har vore aktive i faget med minst to bryggingar kvart år i 20 år. F.v: Kjell Magne Haugland, Kjell Tungesvik og Bjarne Lilleaas.

Tidleg laurdag morgon for ei veke rauk det frå pipa i gardshuset på Dønhaug. Humlepungen Bryggjarlag var klar for brygging av juleølet. Starten var faktisk for 20 år sidan, i eldhuset på bruk nr. 9 på Myklebust. Ole Jakob Albrethson frå Omvikdalen var med som instruktør. Seinare har bryggjarlaget vore aktive med fleire bryggingar kvart år.

Etter den kalde oppstarten på Myklebust der vatnet i slangane fraus, vart Magne Huglen sitt tun på Dønhaug plassen, slik det har vore i alle år fram til i dag. Det heile starta med 6 menn. Seinare har det kome til tre nye medlemer.

Humlepungen Bryggjarlag med eigne vedtekter gjorde eit pionerarbeid med å ta oppatt ein lang tradisjon med brygging. No er brygging ein hobby for mange. Med godt utstyr i lukka anlegg er ein mest sikker på å få godt øl. I Humlepungen Bryggjarlag vert alt gjort på gamlemåten med mellom anna 150 liter i kjelen over open eld i grua.

Brygging er alltid ein sjansespel, men med åra har ein kome fram til langt betre kvalitet på ølet. Det har klar samanheng med auka kunnskap, betre reingjering og rett bruk av gjær og oksygen. Tidlegare bryggerimeister i Valdemars i Bergen, Robert Smidt Hald, har vore rettleiar.

I veka som var, stod brygget til gjæring. Økslevekta er nede på 20. Det er noko høgt og før opptapping må gjæren bunnfalle. Difor må brygget tilførast kulde. Går alt etter planen er juleølet klart for opptapping i slutten av veka.

Tekst: Ragnvald Myklebust/Kristian Bringedal
Foto: Ragnvald Myklebust
Nett: Kristian Bringedal



Kjell Yri måler nøyaktig økslevekta.