

Ny interessant kulturkveld på Vevstua: Hjemmebrygging av øl

Tekst og foto: Bjørn Sauren.

Brygging av øl var kjent allerede for flere tusen år siden i det gamle Egypt. I Norge var brygging så viktig at bønder fikk bot for ikke å brygge. Noen måtte også forlate gård og grunn om de ikke kunne skjenke godt øl.



Per Engedal er ivrig hobbybrygger fra Solbergelva. Han holdt et engasjert og interessant foredrag om hjemmebrygging etter gamle tradisjoner, basert på malt, humle gjær og vann. Med enkelt utstyr og litt tålmodighet blir resultatet minst på høyde med det bryggeriene tilbyr oss – og til en pris på ca. kr 2,50 pr. halvliter!

Enkelt utstyr

Per Engedal viste fram utstyret han benytter i bryggeprosessen. Til mesking av malt til vørter bruker han en kjølebag. Til koking av ølet har han skåret toppen av en gammel varmtvannstank med 2.000 watts varmekolbe. En stor kjele på komfyren hjemme er et fullt brukbart alternativ. Til gjæring av ølet bruker han en plastdunk som er velkjent for vinleggere.



Smaksprøver

Publikum kunne glede seg over en smak av årets juleøl og en typeriktig engelsk Brown Ale. Engedal serverer fatøl fra et såkalt Corneliusfat som tidligere ble brukt av bryggeriene til dispensere for mineralvann. Disse er enkle å få tak i brukte til en rimelig penge fra en leverandør i Bergen.



Engasjert publikum

Publikum fulgte ivrig med. Det var mange spørsmål underveis, så det blir nok flere som starter opp med en ny og givende hobby. Per Engedal har selv en femteplass i norgesmesterskap for hjemmebryggere og ønsket de som vil prøve seg lykke til. Og ikke minst: Det er **fullt lovlig** på linje med vinlegging i heimen for eget bruk.

Ny suksess for kulturkveldene på Vevstua

Stiftelsen Verkstedet arrangerer kulturkvelder på den nyoppussede Vevstua en torsdag kveld hver måned. Du finner møte og tema i lokalpressen. Publikumstilstrømming og interesse viser at dette er populært i bygda.