



Frode Urangsæter viser her siste trinn i bryggeprosessen, når produktet skal over på flaske.

Hobby med meirsmak

Dei jobbar på dugnad, dei ni som i 2015 fann ut at dei ville dra hobbyen sin eit hakk lenger og produsera øl for sal. Bømmeløen Bryggerhus brygger mjødlignande øl, profilert med norrøn mytologi.

Då Frode Urangsæter fekk jobben som dagleg leiar ved Langevåg Bygdatun i 2013, budde han med familien på Espevær, men fann raskt ut at det var mest praktisk å flytta til Langevåg.

Her fann han fleire forbundsfeller som var like fasinert av øl som han, og snart var ni menn i gang med ein prosess som førte til at dei stifta aksjeselskap, søkte om tilverkingssløyve i byrjinga av 2016, og sette i gang med produksjon i august same året.

– I 2017 selde me 13.000 liter. Ikkje mykje samanlikna med dei som driv stort, men meir enn me hadde rekna med.

No er dei i ein situasjon der dei ikkje klarar å laga nok i høve til etterspurnaden, og får stadig nye kundar. Dei leverer stort sett til butikkar og restaurantar i eit område frå Florø i nordvest til Stavanger i sørvest, og innover til Ål og Beitostølen i innlandet.

– Me har valt å leggja oss på ei snill line når det gjeld smak, seier hobbybryggaren, som reknar med at det enno vil ta tid før det kan bli aktuelt å utvida produksjonen og ha råd til å



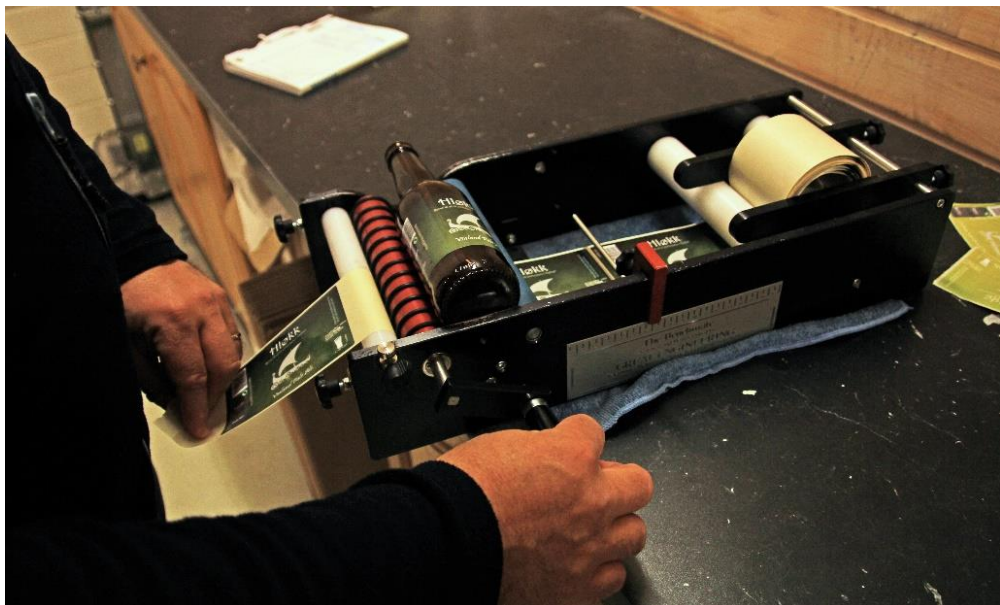
tilsetja nokon for å ta hand om bryggeriet. Rekneskapstala er framleis raude. Han fortel at det er plass på tomta i Hovlandsvegen til å utvida næringslokalet, om det skulle bli aktuelt.

Det er ein sinnrik prosess å bryggja øl, og lokalet er fylt av fleire ulike tankar. Den eine til å koka malten i, ein annan når gjær skal tilsetjast osv. Ingenting går på ein slump her. Alt er nøye kontrollert, både når det gjeld koketid, temperatur, gjæringsprosess og trykk i tankane.

– Avvik frå prosedyrene kan gje eit heilt anna resultat enn me ønskjer, så her gjeld det å ha tunga beint i munnen.

Ein gong hadde dei eit «uhell» som førte til eit heilt anna øl enn det dei skulle fram til. Det viste seg at det smaka så godt at ein kunde slo til og kjøpte heile feilpartiet.

Den manuelle namnelapp-maskinen fungerer glimrande, seier handbryggaren nøgd.



Fakta:

1. Målgruppe: butikkar og restaurantar
2. Formål: Lokalt, handbrygga øl
3. Etablert i 2016 på hobbybasis
4. Stad: Bømmeløen Bryggerhus, Hovlandsvegen 249, 5443 BØMLO

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert 1. oktober 2018