



# NORRBRYGG

NORSK HJEMMEBRYGGERFORENING



**20 år med hjemmebrygging**

Mars 2017

Dette 'hjemmebryggede' heftet er en utgave av Norbryggs jubileumkomité, som har gjort et forsøk på å fange utviklingen Norbrygg har gått igjennom de siste tjue årene. Vi har inkludert bilder fra diverse privatsamlinger, åpent tilgjengelige bilder på nettet (inkludert hjemmesiden og forumet til Norbrygg), samt gravd godt og dypt i de diverse elektroniske arkivene som foreningen har frembragt.

Heller enn å ta på oss den kanskje nokså umulige oppgave med å takke fotografene hver for seg, vil vi gjerne utbringe en takk – og en skål med hjemmebrygget øl – til de som har fanget alle disse fantastiske øyeblikkene fra foreningens spede begynnelse frem til i dag, og som dermed har bidratt til dette historiske overblikket!

Norbryggs jubileumskomiteé:

*Jens Davidsen, Einar Michelsen, Attila Thuroczy, Lars Bjørnstad, Erlann Eldorsen, Eduard Möllenkamp*

## Noen ord om Norbryggs spede begynnelse, av Lars Bjørnstad

Her kommer noen ord om Norbryggs spede begynnelse slik jeg husker det. Rundt 1995-96 begynte undertegnede å brygge øl sammen med noen kamerater (i øl- og vinklubben Den Gyldne Draabe), og kom over newsgroupen *rec.crafts.brewing* (hvis noen husker den, og konseptet newsgroups!), antakelig i 1996. Dette må vel ha vært en av de aller første nettforumene hvor ølbrygging ble diskutert, og jeg fant til min store glede og overraskelse ut at det også var nordmenn (og svensker) som deltok i diskusjonen. Den første nordmannen jeg husker jeg kom i kontakt med på *rec.crafts.brewing* var Attila Thuroczy, og etter hvert også Jens Maudal og Rune Eriksen.

Jeg og mine kamerater startet først med ekstraktbrygging (ølsett og Moss maltekstrakt), men ønsket raskt å gå over til bedre og mer avanserte metoder, og veien var da kort fra Bærum til Rune Eriksens kjeller i Asker, hvor undertegnede og Ketil Froyn fikk vårt første innblikk i maltbryggingens kunst. Etter hvert var vi også innom Jens Maudals hjemmebryggeri i Drammen.

Ideen om et nettverk av norske hjemmebryggere på internett ble raskt lansert, og undertegnede fikk da vite at det allerede eksisterte en mailingliste ved navn Norbrygg, *norbrygg@invalid.ed.unit.no* (merk: navnet hadde passende nok 8 bokstaver, maks på den tiden!) som hadde blitt drevet av en Thomas Dunker ved Universitetet i Trondheim. Andre abonnenter på lista var blant andre ikke ukjente Erlann Eldorsen fra Bodø, Marcus Buck fra Tromsø samt Richard Tysland fra Oslo-området; med andre ord god geografisk spredning.

Undertegnede har funnet en gammel mail der jeg og foreningen Den Gyldne Draabe kontakter både personer på mailinglisten Norbrygg samt andre personer i det gryende hjemmebryggermiljøet, datert 19. april 1997. Der heter det blant annet:

*«Når det gjelder ideen om et nettverk av norske hjemmebryggere på internett, fant jeg ut at det allerede eksisterte en mailingliste, så da var det et naturlig grunnlag å bygge videre på. Denne listen heter Norbrygg (norbrygg@invalid.ed.unit.no), og har blitt drevet av Thomas Dunker (dunker@invalid.ed.unit.no) i ca 1 år.*

*Norbrygg har nå ca 10 deltakere, men aktiviteten har visstnok vært ganske laber i det siste. Men det virket å være stemning for å få diskusjonen i gang igjen, og med flere deltakere kan det forhåpentligvis bli bedre.*

*De jeg har mailet med har vært positive til å opprette en web-side som en base for mailinglisten, slik at vi kan profilere hjemmebryggermiljøet i Norge bedre.*

*Så jeg oppfordrer derfor alle til å skrive noen ord om hvordan de brygger, utstyr, ingredienser etc., og maile det til meg (...), eller poste det på Norbrygg, så legger vi det ut på hjemmesiden.*

*Hvis de som har sin egen hjemmeside også kan legge linker til denne siden, kan vi kanskje få større oppslutning etter hvert. Og hvis du i tillegg brygger sammen med noen/kjenner noen som brygger, som vil være interessert i å delta, så gi dem beskjed.*

*Da får vi håpe det kommer noe fruktbart ut av dette!»*

Om det var denne mailen som gjorde utslaget til at det ble liv i mailinglista Norbrygg igjen skal jeg ikke si for sikkert, men aktiviteten tok seg i alle fall opp etter hvert med flere deltakere og utveksling av tips og informasjon om oppskrifter, fremgangsmåter og andre sentrale ting som hvor man får kjøpt ingredienser og utstyr (dette var jo den største utfordringen på den tiden!)

Tanken om en virkelig forening dukket også raskt opp blant de mest aktive på mailinglisten, samt ideen om et norgesmesterskap i hjemmebrygging, inspirert av svenskenes SHBF (Svenska Hembryggareföreningen, stiftet 1990) og amerikanske AHA (American Homebrewers' Association).

I 1997 ble det opprettet kontakt med Pilsens Venner, som arrangerte ølfestival i Oslo Spektrum hver høst på denne tiden, og ga ut medlemsbladet Humla. Jens Maudal var pådriver for å få arrangert en hjemmebryggerkonkurranse under ølfestivalen i 1997, og før festivalen fikk vi spalteplass i bladet Humla. Her het det blant annet:

*«Til nå har de fleste bryggere vært spredt rundt i landet, men i den senere tid har et titalls personer med denne interessen kommet i kontakt via internett, og et bryggemiljø er i emning.*

*På sikt håper vi å få igang en forening for norske hjemmebryggere som kan arrangere konkurranser, møter, opplæring og andre sosiale aktiviteter. Dette er blitt gjort med stor suksess i Sverige, hvor hjemmebryggingen har kommet mye lenger enn i Norge. På Den norske ølfestivalen 25.-27. september vil det bli arrangert en hjemmebryggerkonkurranse i samarbeid med Pilsens Venner, og vi vil også ha en egen stand for å vise hvordan brygging foregår i praksis.»*

Hjemmebryggerkonkurransen under ølfestivalen i 1997 ble omtalt som det første NM i hjemmebrygging, og totalt 13 brygg deltok, fordelt på 4 stk i lager-klassen og 9 i ale-klassen. Vinnerne ble Erlann Eldorsen for sin Dunkel i klassen for lager, og Espen Haavardsholm, (Åge Bruknaap og Lars Bjørnstad) for sin Farris Bruun Porter i klassen for ale.

Ellers ble prisen Årets hjemmebrygger 1997 tildelt Jens Maudal, for sin innsats for norsk hjemmebrygging, bl.a. i forbindelse med initiativet til Norbrygg-standen og NM i hjemmebrygging.

Fremdeles var altså Norbrygg som forening ikke ennå formelt dannet, men nå hastet det, for ryktene gikk om at etter suksessen med hjemmebryggerstand og -konkurranse under ølfestivalen i Spektrum, var det personer innen Pilsens Venner-miljøet som ønsket å danne sin egen forening for norske hjemmebryggere. Disse ønsket imidlertid ikke å bruke internett som kommunikasjonskanal, og ville heller ikke ha en demokratisk organisert forening; her skulle styret heller velge sine egne etterfølgere! Dessuten ønsket de ikke å være en fri og uavhengig forening, men heller være underlagt Pilsens Venner som jo visstnok hadde store inntekter og godt med penger fra de suksessrike ølfestivalene.

Den harde kjerne på mailinglisten Norbrygg ønsket derimot en fri, uavhengig og demokratisk forening og ønsket å distansere seg noe fra "øldrikkene" i Pilsens Venner, og den 17. februar 1998 ble det avholdt stiftende generalforsamling for *Norbrygg – norsk hjemmebryggerforening* over Norbryggs mailingliste på internett. Forslaget til vedtekter ble godkjent med noen endringer, forslaget til logo ble godkjent og første styre ble valgt:

*Jens Maudal – Oldermann/formann*

*Rune Eriksen – Ceremonimester*

*Attila Thuroczy – Kasserer*

*Lars Bjørnstad – Laugsmester/infosjef*

Dette ble også medlemmene nr. 1, 2, 3, 4 i det nyopprettede medlemsregisteret.

Den nystiftede foreningen ønsket også å ha kontrollen over norgesmesterskapet i hjemmebrygging, og arrangere dette etter prinsippene fra SHBF og AHA med de samme typer dommerskjemaer, øltypedefinisjoner, tilsvarende regler etc, og valgte derfor å arrangere NM i hjemmebrygging 1998 i egen regi, noe som gikk av stabelen på Oslo Mikrobryggeri lørdag 23. mai 1998.

I passende tid før dette ble det naturlig nok sendt ut en pressemelding, der det blant annet het:

*«NORBRYGG - norsk hjemmebryggerforening er nå endelig offisielt dannet, dermed har Norge fått sin første forening for norske hjemmebryggere. Foreningen er landsdekkende og vil favne over alle typer hjemme/håndbryggere. Som en kuriositet kan nevnes at foreningen ble dannet over internett, både generalforsamlingen og valg av styre. Foreningen vil holde kontakt med sine medlemmer både over internett og med det trykte ord i form av et tidsskrift.*

*Klubbens årlige store begivenhet vil være å arrangere et norgesmesterskap i ølbrygging i egen regi, klubbens første NM98 vil gå av stabelen 23.mai i lokalene til mikrobryggeriet i Oslo. Klubben regner med stor tilvekst i årene som kommer og inviterer alle som har interesse av ølbrygging til å ta kontakt, vi planlegger å holde kurs i praktisk brygging, og vi legger nå siste hånd på et videokurs i hjemmebryggingsteknikk.»*

Norbryggs første juleølkonkurransen ble videre arrangert i oktober 1998, noe som også har blitt til et årlig arrangement. Og dermed kan vi vel si at epoken "Norbryggs spede begynnelse" går over i neste epoke med videre vekst og utvikling, som også er godt dokumentert på foreningens websider. Fra Norbryggs årsberetning fra 1998 het det at

*«For et år siden var vi liten gjeng entusiaster med stor tro på behovet for en nasjonal forening for hjemmebryggere, ved årsskiftet var vi 52 sjeler og antallet øker raskt, pr. idag er vi på god vei til å bli 100.»*

Til sammenlikning hadde Norbrygg 4544 betalende medlemmer per 31.12.2016, samt 21 098 registrerte medlemmer på forumet!

Men hvordan gikk det så med den konkurrerende norske hjemmebryggerforeningen i regi av Pilsens Venner? Vel, vedtektsforslagene falt tydeligvis ikke i god jord blant de potensielle medlemmene, og ølfestivalen i Spektrum ble arrangert for siste gang i 1998, da Pilsens Venner visstnok gikk konkurs grunnet store kostnader i forbindelse med festivalen. Norbrygg søkte etter hvert heller et samarbeid med NORØL (Norske ølvenners landsforbund), som jo hadde mer sammenfallende interesser med Norbrygg i form av et ønske om mangfold blant smaker og øltyper fra hele verden og ikke hovedfokus på pris og konsum, og vi hadde i en årrekke spalteplass om hjemmebrygging i NORØLs blad Ølgjerd.

Med dette ønsker jeg Norbrygg til lykke med de første 20 år, og lykke til med de 20 neste!

*Lars Bjørnstad, Norbryggs medlem nr. 4 og første infosjef, formann i perioden 2001-2007.*

# Den spede begynnelsen

1997-2000

## Hjemmebrygging av øl

Innsendt av Den Gyldne Draabe, <@129.240.233.204>

I dag er det slik at det er fullt lovlig aa legge vin med opptil 21% alkohol hjemme, mens det derimot ikke er lov aa brygge øl (med mindre man har maltet kornet selv - en avansert prosess som ikke er praktisk mulig for privatpersoner), som jo har en lavere alkoholprosent. Bør hjemmebrygging av øl bli tillatt på lik linje med vinlegging? Vil Venstre evt. gå inn for dette i neste stortingsperiode?

*Hei,*

*Ja Venstre vil gå inn for dette i den neste stortingsperiode. Det er allerede flere av oss som driver med dette, og har samtalt om hvordan det kan bli enklere.*

*Med hilsen*

*Lars Sponheim*

Dette innlegget er tatt fra VG's *Tett på nett*, da venstremannen Lars Sponheim var på besøk, og viser startskuddet for lovlig hjemmebrygging på ekstrakt og maltet korn.

Fra samme tid er også logoen til Norbrygg, som har tjenestegjort helt frem til for noen få år siden.



Vi har det meste til hjemmebrygging

# Petit Agentur A.S

Postboks 974 5001 Bergen

Mobiliff: 91 80 74 25

E-Post: [petitas@online.no](mailto:petitas@online.no)

Telefon: 55 25 65 30

Vår prisliste finner du på:  
<http://193.212.233.216/petit/index.html>

**SENSUR**

Disse annonsene er fra 1998 og 1998 i Norøl sitt medlemsblad *Ølgjerd*, som medlemmer i Norbrygg automatisk ble medlem i.

Atle Holgars *Petit Agentur* i Bergen var den første forhandler av råvarer og utstyr på det norske markedet. Frem til da benyttet hjemmebryggere seg av tilbudet til den svenske butikken *Humlegården*, hvor Svante betjener det svenske hjemmebryggermarkedet den dag i dag. Utover dette var norske hjemmebryggere avhengig av privatimport, eller fellesinnkjøp i regi av Norbrygg

## NM i hjemmebrygging

går av stabelen  
**Lørdag 8. mai kl 12.00**  
 på

**Mikrobryggeriet, Oslo.**

Det vil bli konkurranse i 4 ordinære klasser:

- Lys Lager
- Lys Ale
- Mørk Lager
- Mørk Ale

pluss «Publikums Favoritt»

Arrangementet er åpent for alle hjemmebryggere, intet krav om medlemsskap i Norbrygg. Mer detaljert info arrangementet og deltagerregler vil bli lagt ut på nettet og sendt direkte til alle medlemmer av Norbrygg.

«Tilskuere» er velkommen mot en liten inngangsavgift.

Den gang man kunne avholde NM i hjemmebrygging i et lokale som har kapasitet til noen få titalls personer, det var tider!

NORØL

JA, jeg ønsker å bli medlem av NORBRYGG:

Navn: .....

Adresse: .....

Postnr./sted: .....

Telefon: .....

Nei:  Ja:

medlem i NORØL? medlem nummer: .....

Hvor lenge har du brygget? (år): .....

Hvordan brygger du? (slett det som ikke passer:)

Maltbrygging / Ekstrakt / Ølsett

Jeg kan være interessert i å:

- delta på kurs om brygging Ja:  Nei:
- kjøpe bok/hefte på norsk om brygging Ja:  Nei:
- kjøpe videokurs om brygging Ja:  Nei:
- kjøpe Norbryggeffekter som T-skjorte m/ logo Ja:  Nei:

ØLGJERD



Norbrygg var tidlig ute med skjorter, med slagordet «Kjøp ikke øl, brygg bedre selv». Eller sjøl. Uansett, ikke kjøp, men brygg!



Unge Ketil Froyn, Lars Bjørnstad og en bebartet Erlann Eldorsen promoterer hjemmebrygging i tiden før Speidel og Grainfather, her fra ølfestivalen på Oslo Spektrum 1997/8.



Fra en hjemmebryggerkonkurransen mot slutten av 1900-tallet, med bl.a. Attila Thuroczy og Torbjørn Bull-Njaa.





I år 2000 tapper Jens Maudal, Arne Eide og Egil Hilde øl på *Chateau Neuf*. Kort tid senere startet de *Haandbryggeriet*, noen av de første hjemmebryggere i Norge som tok steget ut i verdenen av *craft beer*, eller mikrobrygget øl.



Erlann Eldorsen og Jens Maudal ved en annen konkurranse på *Chateau Neuf*



Torbjørn Bull-Njaa, Attila Thuroczy og Oslo Mikrobryggeris Christopher Jerner smaker seg en vei gjennom deltagende brygg i NM2000

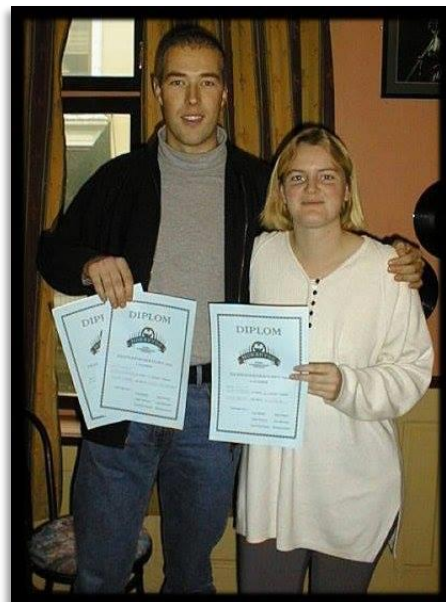


Ketil Froyn ved ett av norgesmesterskapene, som i 1998 og 1999 ble avholdt på Oslo Mikrobryggeri, som i Norge var først ute med å tilby mikrobrygget øl på stedet.

Enno Swets og Linda Platerink fra Nederland innså muligvis nødvendigheten med å brygge godt øl hjemme, med tanke på datidens ølutvalg. Det ble ikke uten suksess!

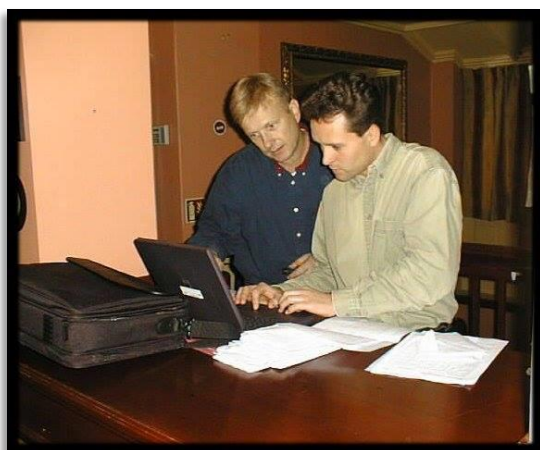
Bildet er trolig fra juleølkonkurransen i 1999

## Det nye årtusen melder seg...



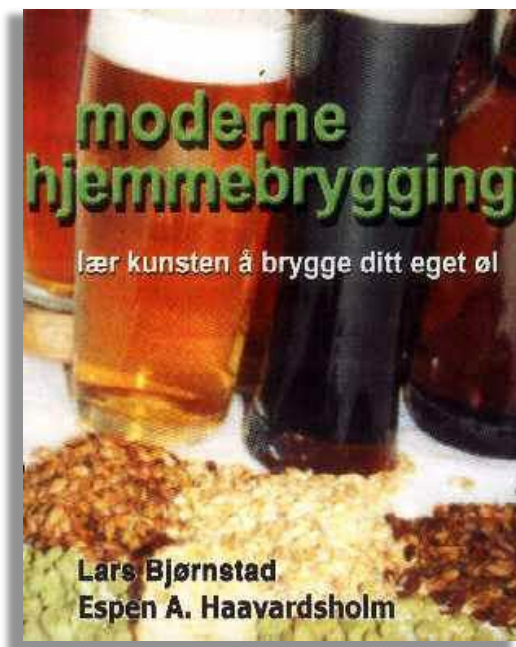
Norøls Vidar Johnsen  
dømmer øl i NM2000,  
sammen med Enno  
Swets, Kjell Dahle og  
Torbjørn Bull-Njaa.  
Stående i bakgrunn har  
vi mangeårig  
hjemmebrygger  
Richard Tysland.

Nedenfor benytter Richard Tysland og  
Knut Finstad seg av moderne teknologi  
for å beregne resultatene



Fred Thiesen poserer ved bryggene  
sine som deltar i klassen Publikums Favoritt.





Aktive medlemmer Lars Bjørnstad og Espen Haavardsholm skriver Norges første bok om hjemmebrygging. Boken, som kom ut i 2001, har fått selskap av flere andre norske bøker om hjemmebrygging, og er fremdeles tilgjengelig.

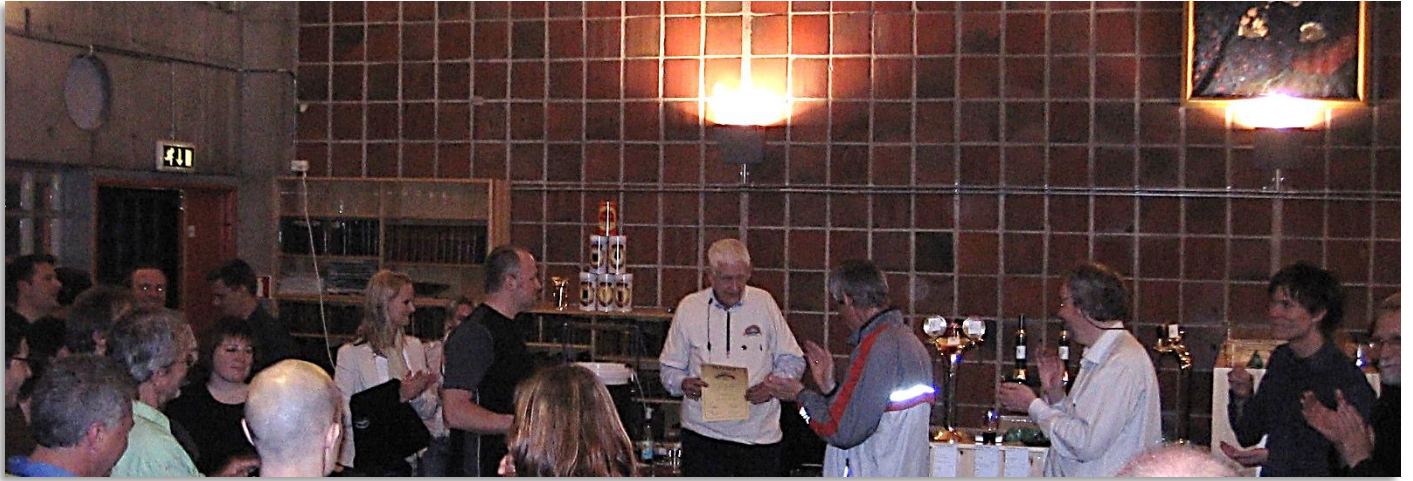
## 2005 – 2010

Norbrygg vokser som forening, flere finner veien til Norbryggs nyopprettede nettforum, som følger opp nyhetsbrevet som var den primære kommunikasjonskanalen frem til da. Konkurransene vokser også, både i antall og i besøkertall. Fra å stå i fare for å ha for lite øl medbragt av hjemmebryggere til Publikums Favoritt til å finne større og større lokaler til NM. Veien gikk fra *Chateau Neuf* sin *Bokcafé* via Frydenlund sine gamle lagerkjellere i høyskolelokalene i Pilestredet hos *Samfunnet Bislet*, til *Månefisker* ved Akerselva, som senere skulle huse det mye omtalte *Sagene Bryggeri*. Samtidig så Norbryggs juleølfestival lyset for andre gang, i maleriske omgivelser på Tautra i Nord-Trøndelag, hos Klostergården Håndbryggeri, hvor arrangementet fremdeles holder til.

Nyere bryggemetoder ser også dagens lys. *Speidel* kom med sin *Braumeister*, *Brumas* med sin *Braeule*, og antallet butikker som selger råvarer og utstyr til hjemmebryggere har vokst litt også.



Attila, Kjell og Thomas Berge dømmer øl i NM2005, hvor de karakteristiske glassteinene fra *Bokcafé*n skimtes i bakgrunnen.



Atle Holgar tar imot premien for 2. plass i klassen mørk ale i NM2005



Også Lars og Espen vinner i NM2005



Dagfinn Rustad, Lars Bjørnstad, Espen Smith og Atle Holgar er vitne til at Espen Lothe blir årets hjemmebrygger under NM2006, som for siste gang skulle avholdes i Bokcaféen



2006 (over) gjør plass for 2007 (under) og juryen bestående av Espen Smith, Kjell Dahle og Attila Thuroczy gjør plass for Ketil Froyn, Gustav Jørgensen og Richard Tysland, nå for første gang på *Samfunnet Bislet* i tradisjonsrike bryggerilokaler.





Mangeårige deltakere Kristiane Dedichen Falck og tidligere styremedlem Geir Ove Grønmo presenterer ølet sitt, etter at det har gått gjennom en *Randall*, årets nyhet i 2007

Samtidig gleder daværende informasjonsansvarlig i Norbrygg Eduard Möllenkamp og mangeårig jurymedlem og dommersjef Joakim Ruud seg over en delt trøstepremie under samme NM. I bakgrunnen Ole D. Enger, daværende formann i Norbrygg og senere brygger i *ODE Bryggeri*.





En tørst deltaker forsyner seg selv rikelig av det tappekranen hadde å by på.

Stig Lundh fra Fredrikstad vinner publikums favoritt i 2008, og tar med seg premien hjem. Stig skulle senere starte bryggeriet *Nøisom*, som han allerede da innskrev seg som i NM







God stemning på Bislett hos publikummere ved NM2009. Man kan se at lokalene allerede er fylt til bristepunktet, og det var anledningen til å søke større lokaler året etter: *Månefisken* ved Akerselva

Juryen bestående av mangeårig hjemmebrygger og dommer Attila Thuroczy, daværende sjefsbrygger i Nøgne Ø, Frank Werme, og bryggmester i Ringnes Olaug Flakne smaker seg gjennom årets finaleøl på scenen på Bislett.



Rundt samme tid forteller Joakim Ruud i NRKs morgenprogram om hjemmebrygging. Videre deltar han som dommer i skandinavisk mesterskap i hjemmebrygging, avholdt i København.



Ikke nok med forkynning av hobbyen i tv, Joakim har også vært sentral i å få arrangert henting og koding, samt dømming av innsendt øl til NM, som her i 2010 hadde begynt å ta betydelig stor form. I bildet over ser vi Lars Bjørnstad, Eduard Möllenkamp og Joakim Ruud smake på en tydeligvis noe besynderlig øl hjemme ved kjøkkenbordet hos Joakim. Samtidig gjorde to andre dommerlag det samme andre steder i samme leilighet. Dette var samtidig siste gang det ble øl-dømming 'hjemme hos', da bare tomgodset var nok til heldags shuttletrafikk til pantemaskinen rundt hjørnet.

## Etter NM: Bjorleik og Juleølkonkurransen



Norbrygg ville satse på å gi noe tilbake til flere medlemmer, ikke bare de som bor i Oslo-området. Resultatet var høstkonkurransen og -stevne *Bjorleik* i Bergen, arrangert av styremedlem Gahr Smith-Gahrsen m.fl. Over et bilde fra første Bjorleiken i 2010.

Nedenfor en kollasj av bilder fra Juleølkonkurransen på Tautra, med til venstre bl.a. *Klostergården Håndbryggeris* Jørn Anderssen og arrangementsansvarlig i Norbrygg Andreas Hegermann Riis, som allerede da hadde begynt sin profesjonelle bryggekarriere: først i 2009 hos *Oslo Mikrobryggeri*, så hos *Grünerløkka Brygghus*, for deretter å brygge hos *Haandbryggeriet* i Drammen. Nå er Andreas sjefsbrygger på Svalbard. Til høyre står nederlandske Huub Huijs og presenterer sin juleøl. Senere stiftet Huijs *Hubertus Bryggeri* i Lesja/Lora.



Låven på Tautra ved Klostergården Håndbryggeri er stedet flere hjemmebryggere fra hele landet reiser til hver høst for å presentere sine juleøl.



Jon Arne Aaslie viser besøkere av Solørmart'n på Flisa i Solør (juli 2010) hvordan man brygger øl, her med hjelp av sponsor *Vin & Bar* (senere *Bryggeland*).

## 2011 – nå

Det skjer mye nå i hjemmebryggerverdenen. Antallet medlemmer i Norbrygg og forumet øker nesten mer enn det foreningen takler. Arrangementslokaler behøver å vokse enda mer, og styret søker til enda større lokaler. 2011 finner NM sted på Fabrikken på Vulkan, og man finner ut av at det er så mange gjester at det ved åpningstid står en kø på 4 personer bred og godt over 100 meter lang. Dette passer ikke, og flere ølentusiaster har enten måttet teste tålmodigheten eller søke seg en annen plass. Styret innførte deretter forhåndssalg, og fant enda større lokaler i Kanonhallen på Løren, som rommer ikke snaue 400, men 700 mennesker. Mer plass, men stemningen ble ikke mindre av den grunn. Fra å ha ca 20 deltagende brygg i første NM på Majorstua har arrangementet gått til over 60 brygg, og flere skulle det bli. Den nå separerte begivenheten Publikums Favoritt 2017 ble for annen gang avholdt i Evenementshallen på Bryn, og kunne skilte med nesten 110 brygg. I dag har Norbrygg 5 faste arrangementer. Publikums Favoritt og Flaskekonkurransen er etterfølgeren av det som tidligere var ett arrangement som NM, Hjemmebryggerhelgen er et nyere arrangement som avholdes etter påske, og både Bjørleik og Juleølkonkurransen fortsetter og går inn i sitt åttende år. De følgende bildene viser både forbedringer til og selve arrangementet NM i hjemmebrygging fra 2011 – 2013, hvor bildeserien avslutter med et lite tilbakeblikk på Norbrygg i pressen.



Ildsjelene og medstifterne av *Kristianiastudentenes Haandbryggerlaug* (Lasse Lundin og Martin Eckhoff Andresen), som på oslostudentenes *Chateau Neuf* – etter en mellomleietaker – fikk overta lokalene som tidligere var brukt av *Oslostudentenes Hjemmebryggerlaug*, er her ivrig i gang med merking av innkomne brygg til NM2011. Konkurransen hadde vokst seg stor til ca 360 deltagende brygg, og hadde det ikke vært for denne ytterst innsatsberedte hjemmebryggergjengen hadde vi nok ikke hatt noe NM2011! Kristianiastudentene, som de ofte ble kalt, hanket inn den ene etter den andre premien helt fra de startet og har vært et fast og høytaktet innslag under NM og senere Publikums Favoritt og Flaskekonkurransen.



Juryen bestående av Espen Smith, Lars Bjørnstad, Sigrid Strætkvern og David Løite smaker seg gjennom finalebryggene på *Fabrikken*.



Elektrisk stemning under NM2011 i en stappfull *Fabrikken*. Nederst til venstre iført rutete skjorter finner vi bryggerne og kunstnerne Anders Dahl Monsen og Daniel Teigen, som skulle gjøre *Dronebrygg* fra et hjemmebryggeri til bryggeriet i kjelleren til Kunstnernes Hus ved slottet. Bakerst vaier Kristianiastudentenes gigantiske fane.



Bedømmingen behøver mer plass, og den forholdsvis nye butikken til Erik Schønsee, *Bryggselv*, er gjestgiveren til forbedømmingen. Bord, stoler, vannkanner og dommerskjemaer ligger klare til bruk, og ingen ante at altmuligmannen i ølverdenen Jørn Idar Kvig skulle komme over en gusher som spruta både korken og ølet i taket, veggene og over manges klær. *It's all in the game!*



Rett før og rett etter NM2012 i den mye romsligere kanonhallen. Heldigvis hadde vi folk i salen som kunne hjelpe til med å henge opp det store Norbrygg-banneret. Banneret kom også ned på nærmest magisk vis mot slutten av kvelden. Til høyre ser vi formann Eduard Möllenkamp sammen med konferansier og direktør i Bryggeri- og drikkevareforeningen Petter Nome og en sjeleglad Martin Eckhoff Andresen som på vegne av Kristianiastudentene tar imot en av storpremiene.



Kanonhallen rett før NM2013. Fortsatt helt tomt, men bordene står klare til de mange deltagende brygg. Over 80 skulle det bli!



Ballepils var å få hos denne deltakeren i NM2013 som deltok og besøkte NM ved flere anledninger  
Deltakere ble oppfordret om å stille med alt de kunne av tilbehør og snacks. Her: masse pølser







Dr Klemms skulle også bli et tilbakevendende kollektiv. Her med tørris, instant iskrem og godt øl  
Ola B Skarland i Petit Agentur, som allerede for flere år siden byttet eier (fra Atle Holgar) og sted,  
fra Bergen til Høylandet i Trøndelag





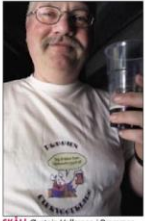
En glad deltaker tar imot en av de gjeve premiene, annonsert av Sigrid Strætkvern, flankert av bl.a. Attila Thuroczy og Henrik Svalheim.

Bilder fra NM etter 2013 er ikke tatt med i dette heftet, men med de utallige deltakere, Norbryggs fantastiske nettside og forum, samt alle sosiale media som de siste årene er blitt brukt for å spre det glade budskap av at øl kan brygges hjemme selv, og vel så det, tar vi farvel fra denne mimringen, dette innholdsrike og underholdende tilbakeblikk på en forening som har vokst seg større, bredere og proffere over de siste 20 åra. Måtte de kommende 20 bli like fremgangsrike!

# Norbrygg og hjemmebrygging i pressen

Før vi tar helt farvel vil vi her til sist presentere noen utklipp fra diverse aviser, nettaviser og andre medier som har omtalt Norbrygg, hjemmebrygging, eller noen av arrangementene i Norbryggs regi. Med takk til mediene som har dekket begivenhetene!

## Åpne kraner og øltørste karer



**SKÅLL** Øystein Hallgreen i Drammen Øbryggerlag nekter å melde seg med noe annet enn Hjemmebrygget øl.



**ØLLESKER:** Informasjonsjef Knut Hagen i Norbrygg skåler villig vekk Hjemmebrygget. Selv har han bryggingskapasitet på 140 liter av hjemmebrygget.

**ØL MED ETIKETTE:** Både Bottnalip Brygger og Bakkebo Brewery vane priser under årets NM.



**Norbrygg** er hjemmebryggerne egen forning. Organisasjonen importerer både korn og humle som selges videre til medlemmene.

Mer info på [norbrygg.com](http://norbrygg.com) og 80 for brygg.

**Mors kjøttkaker har alle hørt om. Men hva med fars øl? Denne helgen var det NM i hjemmebrygging.**

Av THOMAS N. BJØLNER  
[thomas.bjolner@avis1.com](mailto:thomas.bjolner@avis1.com)

Når Norges mest itugga hjemmebryggere setter hverandre i stevne, er det ingen spøk. Men faktisk, naturligvis.

For hamsa siste og ølet flat under årets Norgesmeesterskap for hjemmebryggere. Her var både bitter, stout, pale ale, brown ale, hove, porter og pils.

Men dessverre ikke noe bakk, sier hjemmebrygger Kjell Bjerkås. Han hadde planer om å ta med et fat bakked under årets NM, men brygget ble ikke ferdig i tide.

**Fri flyt**  
For 100 kroner kunne publikum se seg med så mye brygg det er mulig å sveiige ned, produsert og servert av NM-deltageren. Låkevål ble

det ikke noe fylleslag i mesterskap lokalene på Chateau Neuf.

«Hil kommer de virkelige ølskerer om, og da er det kvaliteten som står i sentrum, sier informasjonsjef Knut Hagen i Norbrygg.

Norbrygg er hjemmebryggerens egen forning og har drøyt 200 medlemmer.

**1,50 pr. halvliter**  
Den store fordelten med hjemmebrygging er at det er billig, sier Ketil Froyen i Oslostudentenes Hjemmebryggerlag.

1,50 pr. halvliter. Og godt er det også, girer Froyen. På langsets kontor brygges det 100 liter øl i måneden, men ikke all blir like godt.

Det hender vi brenner. Men slik er det med hjemmebrygging. Man prøver og feiler, og ølet smaker aldri likt.



**ØLHUNDER:** Drammen var godt representert under NM i hjemmebrygging. Selv om de konkurrerte med hvert sitt øl, var de glade drammenesme ikke fremmed for å skåle litt med livsandre brygg. Fra venstre: Øystein Hallgreen, Jens Maudal, John Town, Anne Eide og Egil Hilde. Alle bilder: THOMAS N. BJØLNER



**NOR I GJERSE:** Et typisk hjemmebryggeri.

**Info**

**Hjemmebrygging**

Kan utføres av alle. Det du trenger er:

- Kokekjele på 30-40 l, øl eller aluminium.
- Messtur, felles kjøleskåp 30 l med kullbernerfilter.
- Gærøst på 30 l med løkk og gærøst.
- Hvert
- Termometer 0-100°C, god vaskings-lyst.
- Kjølebatter/coolbox.
- Kjøleskåp, plus øl-jakkevedtapper.
- En fortledeidell stambren.

**Bryggeressens / Kortversjon**

• Kjøling av malten.  
• Kjøling: Her fungerer en stor, rødt, kjølebatter med tappekran i bunnen. Det viktigste er at mesetemperaturen skal holdes konstant i ca 1 time.

• Kjøling: Skal vare fra 12 timer påbegynn av øltypen. Under kjølingen skal huske stillet gradvis.

• Gjøring: Skal ikke tørrer, men ren flytende melles. Gjøringens kan brukes om igjen mange ganger. Alt etterom hva du har gjærøst tar det mellom en uke og tre måneder å brygge øl for bakked på en månedstid sette av seks måneder.

• Tapping: På flasker eller fat.

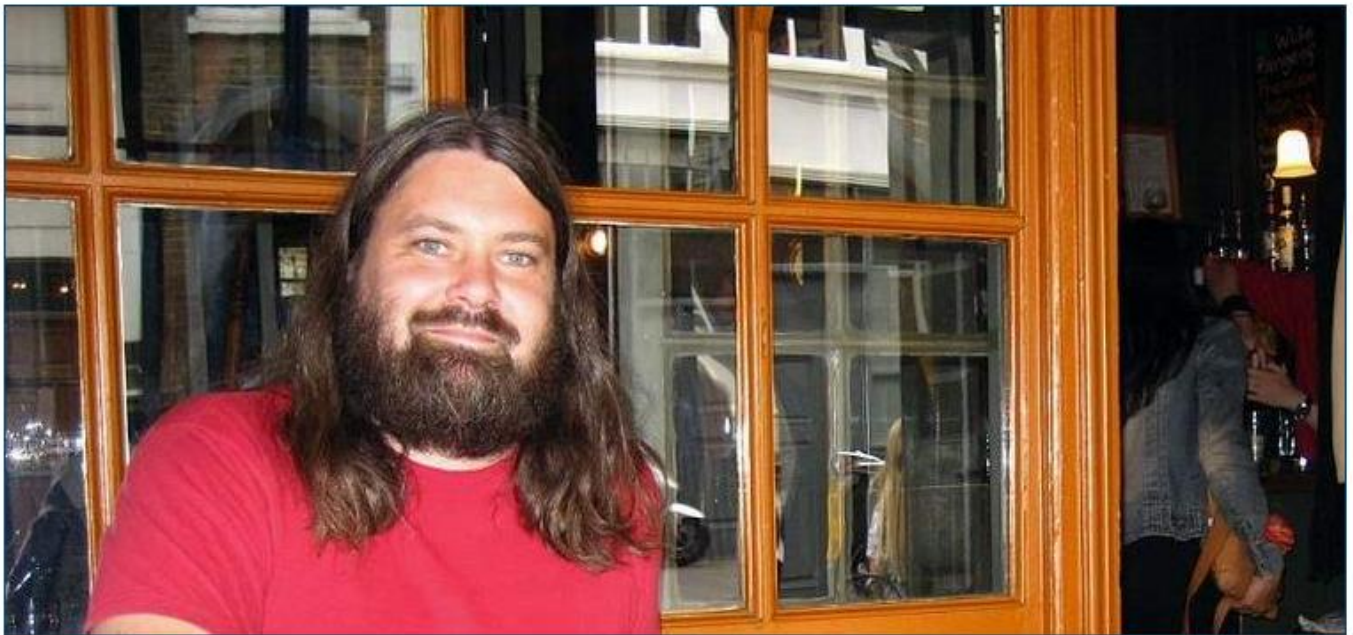


**EGET BRYGGERI:** Kjell Bjerkås har brygget i tre år og er med i sitt andre NM. Hans private Oscar's bryggeri er oppkalt etter faren og brygger på det meste. Til mesterskapet hadde Kjell med seg sin veninne Anna-Lena Petersson som sammen med kongepødselen (f) sin ofte er prøvermakere i Oscar's bryggeri.



**STUDENTBRYGGERE:** Oslostudentenes Hjemmebryggerlag har eget kontor, eller rettene eget bryggeri, på Chateau Neuf. De fant en Heika varemåske-rendre på et løppemarked og kjøpte inn noen kjele, og siden har det vært noe i gjære året. Forut: Tone Selva (f-v) og Ketil Froyen er med i forening, en som består av 20 studenter og som brygger 100 liter i måneden.

Hvem husker vel avis1? Denne er fra 2. mai 2001 med bl.a. gutta fra Haandbryggeriet og Oslostudentenes Hjemmebryggerlag



## Vant NM i hjemmebrygg

**Gahr Smith-Gahrson vant prisene for beste øl i gruppene «sterk spesialøl» og «årets øl» under norgesmesterskapet i hjemmebrygg, som gikk av stabelen i Oslo 28. mars.**

Kristoffer B. Fürstenberg kristoffer@tva.no 419 18 206  
 April 2009 09:49 - Sist oppdatert: 06. April 2009 12:06

Smith-Gahrson, som opprinnelig er Sørlanding, men nå er bosatt i Bergen, har vunnet flere NM-titler tidligere. Ved siden av å være lidenskapelig ølbrygger er 36-åringen gift, har to små barn og beskjeftiget som lærer i ungdomsskolen.

I år er premien for «Årets øl» litt spesiell. Bryggeriet Nøgne Ø fra Grimstad har bestemt at årets vinner skal få bygge ølet sitt i full skala, og at det i tillegg skal gjøres tilgjengelig for folk flest gjennom Vinmonopolets Bestillingsutvalg.

- Dette er en hyllest til hjemmebryggingen. Norge har mye å være stolt av hva angår ølhistorie, og vi synes det er hyggelig å løfte frem de som faktisk bringer denne viktige kulturarven vår videre. Kvaliteten på produktet er svært høy, og vi setter pris på å presentere en bredere del av befolkningen enn Gahr sin nærmeste omgangskrets, sier daglig leder Kjell Einar Karlsen ved bryggeriet.

**Denne mannen behøver ingen videre introduksjon. Her fra Agderposten og Bergensavisen etter NM2009**

**BA BERGENSAVISEN**

SISTE NYTT

Forsiden | Nyhet | Sport | Fotball | Puls | Meninger | Forbruker | Bilde

Bergen | Krim | Politikk | Gj. mann | Arbeid og penger | Eks. | Unk. | USA-polit.

**Får kjøpe sin egen øl på pub**

Hjemmebrygger Gahr Smith-Gahrson gleder seg til å sitte på Naboen og drikke sitt egenkomponerte øl.

Publisert 31.03.2009 - 06:00 Oppdatert 31.03.2009 - 10:16

**Nyheter**

Den tilfjeldte bergenseren deltok i helgens NM i hjemmebrygging, der han tok den høyeste premien han noensinne har fått.

— Jeg skal nå drikke mitt eget øl på puber rundt om i Norge, sier han.

**ÅRETS ØL:** Norgesmesterskapet i øl fant sted i Oslo, priset Smith-Gahrson for beste øl i gruppen «sterk spesialøl» og den for «Årets

og høyeste poengsum med denne prisen, og i år har vunnet NM-titler er premien helt

let mitt på Nøgne Ø, og jeg ølet et

ANNONSER

Mallorca

Hotels



[www.skittfiske.no](http://www.skittfiske.no)

Laksekombinasjon

Veil. pris: 2898,-

Vår pris: 1499,-

**KLIKK HER**



Hovedside

Nyheter



Erlann Eldorsen vant NM-pris for beste øl igjen. Foto: Pål Guttormsen

## To øl-gull til Salten

To saltdalinger og en bodømann brygger så godt øl at de gikk helt til topps i NM i hjemmebrygging.

Året etter skulle Erlann Eldorsen følge Gahr i fotsporene og vinne NM med sitt røykøl.



**Entusiast:** Martin Andresen deler gjerne ut ølforeningens hjemmebrygg til interesserte på DNS.



**Prosessen:** Maltet males. Deretter blandes vann, og maltekstrakt i en gjæringsbøtte.



# Bryggebøllene

Kristianastudentenes Haandbryggerlaug følger ikke renhetsloven om ølbrygging fra 1516.

## ØLBRYGGING

Tekst: Maren Ørstavik

Foto: Ketil Blom

– Prøv den her, sier Andreas Røise Myhrvold og gir Universitas' utsendte det han kaller et belgisk hveteøl i en umerket flaske. Ølet inneholder koriander og appelsinskall, strengt forbudte ingredienser om de skulle fulgt den gamle tyske ølbryggerloven fra 1516. Der er malt og humle og vann eneste tillatte ingredienser.

– Det er mange som forholder seg til den ennå, og det står ofte på flasken, forteller Martin Andresen, ølsjel og medgrunnlegger.

– Men man kan lage uendelig mye variasjon med øl, sier han og peker på en diger dunk med juleøl. Den inneholder anis, kanel, pomeransskall og annet kryddersnadder.

### Misfornøyde med norsk øl

Kristianastudentenes Haandbryggerlag har røtter tilbake til

november 2009. Da foregikk det på kjøkkenet hjemme hos foreldrene til medlemmene i gruppa, med mye prøving og feiling. Men interessen for øl, godt øl, gjorde at studentgjengen fortsatte med eksperimenteringen, og for to måneder siden fikk den egne lokaler i Det Norske Studentersamfund. Med sine rundt ti aktive medlemmer er de i dag er de det eneste registrerte hjemmebryggerlauget i Oslo.

Men det er også misnøye med det norske ølmarkedet som skaper engasjement i foreningen.

– Utrolig mye av ølet på det norske markedet er pils, og smaker helt likt. Folk burde virkelig drikke mindre pils, sier Andreas Røise Myhrvold. Han er masterstudent ved UiO, og bruker mye av fritiden sin på øl.

### Bryggepåbud

Ifølge Gulatingsloven fra før år 1000, var det i flere hundre år påbudt å lage julebrygg. Opprinnelig var det en hedensk tradisjon hvor folk pålagt å møte til drikkelag for å hedre gudene. Men da kong Olav Trygvason fikk det for seg at

han skulle kristne Norge på slutten av 900-tallet, ble det gjort en ørliten lovendring som krevde at ølet ble brygget til ære for Jesus og Maria. Gikk det tre år uten at bonden hadde brygget øl etter forskriftene, kunne gård og grunn bli tatt fra ham, og med mindre han skriftet og bekjente kristendommen, vanket landsforvisning. I dag er det heldigvis ikke riktig så ille, men etter at forbudstiden og avholdsbevegelsen på 1900-tallet gjorde sitt, har bryggerkunsten har vært nærmest glemt i de norske hjem. Nå har trenden snudd.

– De siste ti årene har vi sett en økning i antallet mikrobryggerier i Norge. Siden det har det også kommet flere nye og spennende ølsorter til, sier Andresen og trekker frem Nøgne Ø som et kron-eksempel.

Han sammenligner gjerne interessen med vinentusiasme.

– Men det er mer spennende med øl enn med vin fordi det er så mye mer smaksvariasjon i øl, mener han.

– Dessuten kan du brygge øl hjemme som faktisk blir godt!

maren@universitas.no

## Kristianastudentenes Haandbryggerlaugs meget generelle oppskrift på øl

(som du kan lage hjemmel)

Til 20 liter øl trenger du:

- En stor kjele.
- En gjæringsbøtte (ca. 130 kr på Europris, eller på Bryggeland i Sannergata).
- Maltekstrakt, humle og ølgjær (fås også på Bryggeland).
- Sukker.

Slik gjør du:

1. Kok opp ca. 20 liter vann og 4 kg maltekstrakt. Ha i 20 g humle. La koke i 45 min.
2. Ha i ytterligere 20 g humle. Kok i 15 min, og avkjøl til romtemperatur.
3. Hell over i en gjæringsbøtte. Tilsatt en pose (ca. 10 g) ølgjær. (Du kan bruke vanlig tørrgjær, men laugget anbefaler det ikke.) La stå i 14 dager i romtemperatur.
4. Tapp over på flasker, tilsatt en halv sukkerbit i hver. La stå 14 dager til.
5. Kjøl ned og drikk!

**NB:** Usterilisert sukker kan gi infisert øl. Laugget anbefaler at potensielle bryggere sjekker ut [Norbygg.no](http://Norbygg.no) før de setter i gang.

«Utrolig mye av ølet på det norske markedet smaker helt likt.»

Andreas Røise Myhrvold, ølbrygger og student



**Fast pris og full kontroll med co**  
**500 min + 500 sm**  
 for **275,-** per mnd

Minutt/SMS/Opplastet 0,79/0,45/0

Forside Lokale nyheter



Shea-Arne Engevik vant øl-klassen under NM i Oslo sist helg. Narvik-mannens øl er så godt, at det skal videre til Skandinavisk mesterskap. Foto: Ann-Chatrin Braseth

### Laget Norges beste øl

Shea-Arne Engevik vant øl-klassen under NM i Oslo sist helg. Narvik-mannens øl er så godt, at det skal videre til Skandinavisk mesterskap.

**ALLE VARER I BUTIKK: =30%**

Tilbudet gjelder 18-20 mars

**PRINCESS**

**Finn billigste varmepumpe**

1. Fyll ut ett skjema
2. Få tilbud fra flere leverandører
3. 100% gratis og uforpliktende

Innhent tilbud på varmepumper

Tjenestetorget.no

HVA MEMER DU?  
 SKAL DU GA PÅ SKI PÅ SKI?

Hytte til hytte hele påsken

Blir noen Northug-runder

Må jo fortjene Kulikk Lunsj

Brant skiene mine i fjor

Hater å stå på ski

Stem

Antall stemmer: 71

BØR MIN FORBLL SELVSTENDIG HØRSKOLE?

Ja

Nei

Kanskje

Bryr meg ikke

Stem

Antall stemmer: 345

HVOR OFTE SPISER DU EGG I

Den sympatiske 25-åringen er ett eneste stort smil. Søndag kunne kiropraktoren fra Narvik lese på nettet at det ble seier i øl-klassen.

Olet ble også utnevnt til å være en av de tre beste hele Norges mesterskapet i Oslo lørdag. Det betyr at Narvik-ølet skal konkurrere videre i Skandinavisk mesterskap i København 5.-7. mai.

**Tok av**  
 Som de fleste unge menn innrømmer 25-åringen at han er glad i å ta seg en øl. Men interessen for ølbygging ble først tent under turnustjenesten på Voss i fjor.

- Jeg kom i kontakt med Even Lewis, som driver mikrobryggeriet Ægri i Flom. Han brygger ikke vanlig øl, men såkalt craft beer. Dette er øl som er brygget for smakens del, og ikke for mengden. Det er langt dyrere å produsere enn vanlig øl. Førre drinker det, men det handler om nytelse, sier NM-vinneren med glimt i øyet.

**I garasjen**  
 Han fortirarer at pils bare er en bitte liten del av øl-spekteret, og at vennene har blitt flere etter hvert som humle-lukten har stivet ut av mamas og pappas garasje i Håvik.

For det er her 25-åringen har sin bryggerivirksomhet.

- Mer enn halve gleden ved bryggerivirksomheten er å gi bort ølet. Han innrømmer at også samboeren May Linn Fagerbekk har fått smaken på ølet.

**Mer interessert**  
 Heller ikke foreldrene var øl-hunder før sønnens spesielle hobby nådde uventede smaksleier.

- Mamma og pappa er nok blitt langt mer interessert i øl enn de var. Selv er jeg blitt en skikkelig øl-hund. Han smiler og ler, og fortirarer.

Om stugg luft i huset, og flytting av virksomheten ut i garasjen, om maltet bygg, og spesiell gjær tilpasset øltypen, og selvfølgelig om fersk humle. Alt som skal til for å gjøre Narvik-ølet fullkomment.

Nå mangler han bare den perfekte Narvik-jølleren for å utvide virksomheten...

**Må spare en flaske**  
 - Det er selvfølgelig førstegangsinvesteringene som er tøffe. Det er dessuten dyrt å få sendt råvarene opp til Narvik.

- Men hvordan havnet du egentlig i NM?

- Lewis var helt tilfeldig i Narvik og fikk smake på ølet mitt. Det var han som oppfordret meg til å sende en flaske sørover, sier han om NM-seieren.

Han har ikke mange flasker igjen av vinner-ølet, men må spare minst en til Skandinavisk mesterskap.

- Er det slik: at du lar stive rygger og vonde nakker seile sin egen sjø til fordel for Narvik-øl solgt på polet?

- Nei. Jeg fortsetter som kiropraktor. Men det er selvsagt artig å danke ut en Norgesmester, som også var representert i min klasse, der han ble nummer to, ler kiropraktikeren som nok må snakke masse øl med pasientene de neste dagene.

**Kommentarer**  
 Bil den første til å kommentere

# Prisvinnende hjemmebryggere satser

En privat garasje på Bryne dufter det humle og malt fra to kokekar og et meske- og gjæringskar en lørdag ettermiddag for påske. Her brygges mørkt, sterkt øl som i utgangspunktet kun skal leske ølbryggerens egne ganer. "Hulder Ale", oppkalt etter Hulda Garborg har imidlertid falt i smak også utenfor steingardene på Jæren.

**2** *Tid og foto: Ragnar Aslund*

ør i vinter stakk Hulder Ale av ned førstklassen i en landskonkurranse for utøret (krydderøll) i Drammen. Og ikke nok med det, noen uker senere stakk "Bryggerlaget Medgangs" fra Bryne iv med 2. og 3. plass i klassen "Publikums favoritt" da NM i heimbrygging av øl ble arrangert i

Oslo. 150 innsendte hjemmebrygga øl ble vurdert i ni ulike klasser. I tillegg deltok 33 ulike øl i klassen "Publikums favoritt". Vinnerne ble kåret ved hjelp av cirka 400 innleverte stemmesedler der de enkelte publikummere noterte sine tre favoritter.

### Lokal lansering

Ettersom det jærskje ølet faller i

smak hos juryer, fagdommere og publikum, er det ikke utenkelig at Bryggerlaget Medgangs produkter med tiden også kan finne veien til utølsalg og puber. Men det er ennå et stykke dit, fordi kommersiell produksjon krever egne lokaler og aller helst kompaniskap med noen som driver skjenkevirksomhet. Det er imidlertid meningen at vinnerølet, Hulder Ale, skal brygges (minst

en gang) hos HaandBryggeriet i Drammen. Så foreløpig er mikrobrygging bare en avansert hobby jærbusen Olav Bråtvæit og siddesten Sigmund Melberg dyrker sammen med kamerater. De holder dessuten tett kontakt med andre bryggerlag, og det er verd å nevne at "allkolle-gene" Egil Ovsen og Jan Magnus Dahle som representerte "Holmen



Olav Bråtvæit (tv.) og Sigmund Melberg med et par av produktene som har falt i smak i landskonkurranser for utøret.

Nano-brygg" under NM i Oslo tok 2. plass i klassen "Porter og Stout".

### MedgangssupPorter

Det hele starter i 2004 og har utviklet seg gradvis siden, forteller Olav Bråtvæit. Et flott skil der det står Bli MedgangssupPorter er for anledningen hent opp over garasjengangen hans på Bryne. Olav fikk nyss om at Sigmund Melberg hadde kompetanse innen ølflaget og fant "spor" etter Sigmund sin utølsalg og New Zealand.

- Eg leverte heimbrygga øl til Sigmund og fikk tilbakemelding fra humlemesteren, forteller Olav.

Sigmund på sin side, med en cand.mag. innen historie, engelsk og samfunnsfag bekrefter at han alltid har hatt "historisk" interesse for øl.

### Mange ølbryggere på Jæren

Sigmund Melberg er forfatter av ølguiden til baren Cardinal (for jærbusen opplyser vi at dette er et utested i Swanger, Rod.ann.). Han holder denne guiden oppdatert og foreleser om øl ved tilstelinger på nevnte sted. Bryggesamarbeidet utviklet seg gradvis. Etter hvert er det blitt et aktivt bryggermiljø på Jæren. Det finnes i dag et 100-talls ølbryggere "organisert" i 20 forskjellige lag spredt omkring i jærkommunene og fylket forøvrig.

Vi er i et miljø som samarbeider, sier Olav Bråtvæit.

Han mener samarbeid er viktig for å utvikle erfaringer, stimulere interessen for hjemmebrygging, og at entusiasmen og gleden smitter over på alle som driver med dette.

Det hører med til historien at folk som er interessert i hjemmebrygging (alt sammen kommersiell kvalitetsøl) med åpent sinn treffes på Cardinal hver 14. dag. De kaller det "å gå i forening". Da serveres flere øl som nyes i små doser. Foreningens medlemmer diskuterer og gir sine kommentarer. Et faglig forum, med andre ord, der 10-15 personer vanligvis deltar.

### Handler humle via nettet

Det er ingen tilfeldigheter med i bildet når ølet skal brygges. Her må man gå grundig til verks.

Oppslagsverk innen faget er studert, oppskriftene er nøye notert, men hele tiden tilpasses oppskriftene bryggerens egne smaksinntrykk. Det er som med kokker. Man leser seg opp, prøver og feiler og finner stadig nye ingredienser som passer sammen. Et viktig stikkord er humle. Mye humle handles inn via netthandel fra Amerika og New Zealand.

Vi bruker gjerne ingredienser (mest utøret) som ikke er så vanlige i dag, og kopierer gjerne "Guinness" og britiske isyldne ølsorter, men ofte med andre humletyper enn det som står i oppskriften, røper Sigmund.

Vi driver med maltbrygging og lager rundt 10 brygg i året, forteller Olav Bråtvæit, og fortsetter.

Hobbyen er tidkrevende og vi lager "dyrt" øl med smak og personlighet. Temperatur og gjærtilsetninger spiller naturligvis inn og ikke minst ingrediensen humle. Suksessene er i tillegg tilstalt ulike utover som en kan finne lokalt.

Vi er fristet til å spørre hva som egentlig kjennetegner et godt øl, og vet at svarene kan være like mange som det finnes ølsorter i verden.

### "Et godt øl på en god arena"

Det skal være godt og en fryd for sansene. Det finnes veldig mange og vidt forskjellige ølsorter som kan være gode, men hver på sin måte. Stemning og situasjon spiller inn, likedan smak, opplevelse og aroma, fremholder Sigmund.

Han bruker gjerne begrepet "et godt øl på en god arena". For opplevelsen og smaken er så forskjellige. Jeg sier sjelden at "det ølet likte jeg ikke". Det handler mer om å "øve seg opp" og heller si at "dette var annerledes", sier Olav Bråtvæit entusiastisk, og legger til.

Det er likevel fristende å si at et godt øl skal være komplett. Fra lukten i nesen via tungesvis, munnfylde, bak og på sidene av tunga og til lengre eller kortere



Vinnerølet sammen med et glass med nyre god humle.

etterensmaker.

- Å våkne om morgenen med humlesmak i munnen beviser at vi har inntatt gode brygg i løpet av en bygdelig kveld, mener de to bryggere. Men de to bryggere, det å gå i gang med neste brygg.

De synes også det er artig å finne navn på de forskjellige ølsortene. Hva skal bannet hete?

### "Trøttest Mænd Porter"

En ide er å la seg inspirere av Garborg og videreføre tradisjonen fra Hulda og bryggerens utølsalvner "Hulder Ale". Det kan være aktuelt å fortsette med Garborg inspirerte navn. Hva med "I helheim Imperial Stout", "Trøttest Mænd Porter", "Fred Pale Ale",



Olav Bråtvæit rører i meske og gjæringskar.



UTVALG: Huub Huijs samler ikke på ølflasker med kunstneriske etiketter. Men i mangel på bedre utvalg, begynte han å brygge sitt eget øl.

# Fikk smaken på hjemmebrygging

Nederlandske Huub Huijs (41) likte ikke utvalget av øl da han kom til Gudbrandsdalen. På Lesja fikk han smaken på hjemmebrygging. Det ble det NM-tittel av.

Tekst og foto: Vidar Heitkotter

**H**usker du den kaldeste dagen i vinter? Hjemme hos Huub Huijs i Bjørkestugu på Lora frøs gradestokken fast på 46-tallet. Det var nær på

Norgesrekord. Trollmannen Huub fikk ikke start på bilen. Han kom seg ikke på arbeid. Men mens den værharde plassen der ingen andre ville bo lå innpakket i 46 minusgrader, tryllet Huub fram brygget som ga ham NM-seier i klassen «Belgisk sterkt spesial-øl».

**Fra hjembyen Tilburg** er det ikke langt til øllandet Belgia, og det gode utvalget av mange ølsorter ble et stort savn da Huijs og familien slo seg til i Lesja. Han likte heller ikke ølprisene, og at han måtte kjøre den lange vegen til Vinmonopolet for å den rette ølsmaken, satte ham på tanken: - Hvorfor ikke brygge ølet selv?

- **Endelig ferdig** med den første oppussingen av huset, fikk jeg tid til overs. Med internett, er det ikke noe som er umulig: Jeg fikk oppskrifter, og kjøpte råvarene. Om vannrørene frøs til i mange plasser i bygda, hadde vi rennende vann av god kvalitet i Bjørkestugu.

- Jeg lot meg inspirere av belgisk øl. Jeg var nøye og tålmodig med alt jeg gjorde. Å vinne NM var litt av en inspirasjon. Nå er jeg medlem av Norbrygg, og klar for nye konkurranser, skåler Huub.

**Når han forteller**, høres alt så lettvindt ut. Men når vi ser haugene med bøker han har studert, skjønner vi mer av arbeidet som ligger bak NM-suksessen. Mobelsnekkeren og musikeren Huub Huijs, er kunstneren på Lora som stadig søker kunnskap, de vakre finessene og de smakfulle detaljene som teller til slutt.

Han avbryter oss med et oppriktig smil: - Å brygge er som å bake brød. Gjør du det ofte, blir resultatet så bra at du vil ikke ha brødet fra butikkene.

- Hjemmebrygging handler om hundre prosent renslighet. Du må være ryddig og tålmodig. Jeg bruker kjøkkenet og kjelleren. Jeg brygger 20 liter om gangen. Ølet modnes på brune, norske pantflasker jeg har kjøpt.

- Skal jeg kjøpe tilsvarende øl, blir det ti ganger så dyrt. Men jeg brygger ikke for prisen, og slett ikke fordi jeg er avhengig av øl. Vår måte å nyte ølet, er ikke som norske fyllefester. En gang i blant drikker vi øl til middag. Men det smaker aller best på en friluft, gjerne til ost og flatbrød fra Lesja.

**Huub Huijs vant** NM på smak, og teknisk vellykket brygging. Han tilsetter melkesyre til vatnet fra springen i Bjørkestugu. På nettet handler han inn malt og humle, ølgjær



## NM på Månefisken

- Norgesmesterskapet i hjemmebrygging 2010 ble arrangert på Månefisken i Oslo.
- 455 besøkende fikk smake på 33 forskjellige typer fatøl.
- I flaks konkurranansen var det 155 ulike øltyper.
- Norbrygg har i dag mer enn 1.400 medlemmer.

og belgisk mørk sirup. For at spesialølet skal bli optimalt, må det lagres lenge, gjerne ett år.

**Øg langt, langt** framme, ligger Huubs store drøm om å bygge sitt eget bryggeri på Lesja. Han er ikke i tvil om at mange vil få smaken på kortreist, lokalt brygg.

Men først skal norgesmesteren supe i seg mer kunnskap, og enda mer erfaring som han får av andre medlemmer i Norbrygg. Den spennende og lærerike prosessen mens ølet blir til, gir ham mer enn bare det smakrike ølet.



# Kiropraktor med smakfull hobby

Shea-Arne Engevik startet med å brygge øl i foreldrenes garasje. Noe som ble så vellykket at han har stukket av med tre gjeve priser innen hjemmebrygging det siste halvannet året.

Tekst: Stine Elvelund Foto: Rune Dahl



## Passasjertallene viser en nedgang

**Vi reiste** mindre i år enn i fjor. – Det skyldes nok mer finanskrisen enn økt

miljøbevissthet, tror Naturvernforbundets leder Lars Haltbrekken.

Side 6-7



Lars Haltbrekken

FØRJUL · 10-11

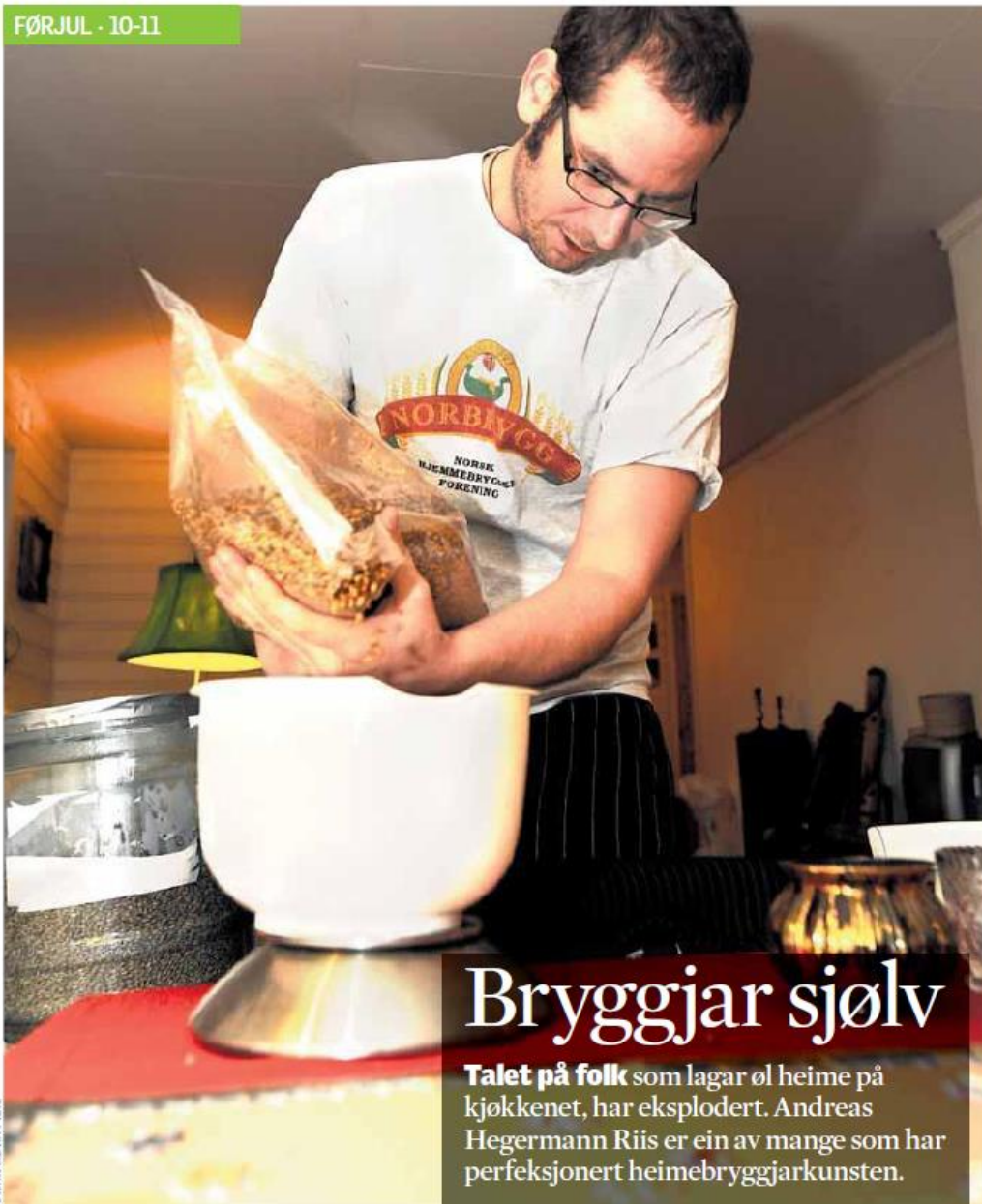


FOTO: MARIANN TVEITE

## Bryggjar sjølv

**Talet på folk** som lagar øl heime på kjøkkenet, har eksplodert. Andreas Hegermann Riis er ein av mange som har perfektjonert heimebryggjarkunsten.

KOMMENTAR · 3

### FORANKRING

«Forslagene avslører Nortura-ledelsens åpenbare problemer med å forankre sin krisepolitikk godt nok på grunnplanet.»



Erling Kjekstad er kommentator i Nationen.

\* NÆRINGS LIV · 4

### Setter vilkår for å hjelpe Nortura

Mange av medlemmene krever driftsoverskudd for de vil skyte inn mer egenkapital i Nortura.

\* LANDBRUK · 5

### Krever svar frå Brekk om mat

Ole-Anton Teigen krev eit klart svar frå landbruksministeren om kva grep Brekk vil ta for å setje Norge i stand til å dekkje vår del av verdas aukande matbehov.

EU · 14-15



### Bratt år

Lisboatraktaten, finanskrisen og sinte melkebønder. 2009 vart krevjande for unionen, skriv vår EU-journalist Anders Eltvik.

**TA** ALT OM FOTBALL - FØLG FOTBALLEN LIVE BOLIGMAGASINET 777 BESTILL

Forside **Nyheter** Sporten Fotball Pilsen Bilder Meninger TV Telemark Video Bil og

Næringsliv Grenland Midt-Telemark Vest-Telemark Øst-Telemark Vestmar Innenriks Utenriks

**?** Med Mobil går du ikke [Les mer](#)

Forside Nyheter

**HUMLEHELVETE:** Jan Halvor Fjeld fra Skien gikk helt til topps i NM for hjemmebryggere med sin egenproduserte Humlehelvete. Foto: OLE N. OLSEN

## Hjemmebrygger tar helt av

ANNONSE

**FÅ SMS NÅR POLITIET HAR KONTROLLER**

Send **VARSLER** til **2440**

**FOTBALL LIVE**  
 Sandag 28. mar. kl. 18:00  
 Odd - Haugesund  
 Følg kampen LIVE  
 Kampstart om: 2 dager 0 timer 25 min. 58 sek  
 alltomfotball.no

**SKATTELISTERNE**  
 Søk på navn og/eller sted  
 Eksempel: Ola Nordmann Oslo  
 Se toppsteder i ditt postnr.  
 Eksempel: 2015

**SE TOPPLISTER I KOMMUNER**  
 Bamble Bæ (H) Drangedal Fyresdal Hordal Kragerø Kviteseid Nissedal Nome Notodden Porsgrunn Sauherad Seljord Skien Slinn Tinn Tokke Vinje

**AKTUELL DEBATT**

**>> NY 4-FELTS E-18 INNEN 2015 !!!!**

**SISTE VIDEO**

KNUT MARTIN HEGNA  
 Publisert 26.03.2010 kl 07:33 Oppdatert 26.03.2010 kl 07:34

Til daglig er han flyver i SAS, men nå er det hjemmebryggingen som tar av for Jan Halvor Fjeld (55) fra Skien. Sist helg ble han kåret til den beste ølbryggeren i Norge.

– Hvis kona begynner å bråke når du rigger deg til med brygging hjemme, skal du skape et øl hun liker og gi henne en egen tappekran, sier Fjeld lurt. Kona, Solveig Nessel Fjeld, har lært seg å leve med at mannen har okkupert vaskerommet, badet og et par andre rom til sin nyeste hobby.

**HUMLEHELVETE**  
 Fjeld produserer øl i tyve liters kvanta i slengen, men et mikrobryggeri har planer om å produsere vinnerølet og forhåpentligvis selge det over disk. Bryggeriet Nøgne Ø i Grimstad har kapasitet til å produsere 4500 liter, og det har allerede vært kontakt mellom norgesmesteren og bryggeriet. Vinnerølet, Humlehelvete, med undertittelen Piny goes to Telemark, er inspirert av en amerikansk oppskrift.

– Vi må forhandle med Vinmonopolet eller en butikkjede om å få brygget ut til folket. Det er ofte en tidkrevende prosess, forteller Fjeld.

**GAMLEMATEN**  
 Fjeld har bare et par års fartstid som hjemmebrygger, men er blitt rik på erfaringer. I all hovedsak handler det om humle, malt, vann og gjær, nedfelt i det ølbryggerne kaller for den tyske renhetsloven.

– Flere profesjonelle produsenter bruker både krydder og sukker i sine produkter. Det produseres mye svakt øl, for eksempel i England, som holder 3,5 prosent. Mitt øl holder fra 5 til elleve prosent, og jeg lager like gjerne et lyst øl som en mørk type. Det er brenningen av kornet, altså malten, som bestemmer om ølet blir lyst eller mørk. Både bygg, hvete og av og til havre benyttes. Som hjemmebrygger holder jeg meg til de gamle og velprøvde metodene, sier Fjeld.

**LITT REDDOR**  
 Men det handler også om noen Reddor Felgen-løsninger og lidenskap for den gode smaken. Fjeld viser oss matmølla han har laget med hjelp av drill fra Biltema, det datastyrt meslekaret og vinnballongene han gjerne kjøper fra Fretex.

– Hvis du kjøper utstyr for et par tusenlapper kan du lage øl som smaker bra, men det er mer krevende å lage godt øl og få det samme resultatet hver gang. Smaken blir gjerne litt forskjellig, men det blir stort sett godt, sier Fjeld.

Han bruker syv timer på å sette et brygg, men gjæringen er tidkrevende. Den prosessen settes i gang dagen før han skal brygge.

**ER BLITT HEKTA**  
 Den tidligere jegerflygeren, som nå har jobbet mange år i sivil luftfart, sier det er forbløffende kjedelig å fly en Airbus 340 fram og tilbake til Østen. Derfor gjelder det å ha noen morsomme hobbyer, mener han. Hjemme på gården ved Findal i Skien har han sats på økologisk sau som attåtærning, og nå er det snart lamming. Han er også en ivrig jeger og taksefisker.

– Jeg er blitt hekta på ølbrygging. Jeg drikker ikke så mye øl, men synes det er morsomt å by på noe jeg har laget selv, sier han.

Norbrygg, som er hjemmebrygges egen forening, ga flyveren fra Skien fire premier i norgesmesterskapet sist helg. I fjor fikk han premie for juleølet.

[Skriv ut](#)  
[Del på Origo](#)  
[Del](#)

Publisert 26.03.2010 kl 07:33 Oppdatert 26.03.2010 kl 07:34

**PILOT MED PREMIERBRYGG**

[Se bildene](#)

ANNONSE

**TELE2**  
 BORN TO BE CHEAP  
 Bestill innen 31.03.2010 og få 1 mnd. fri månedsavgift

**varden.no** Nyheter

Forside Nyheter Sport Kultur Meninger Forbruker Vær Eiendom Jobb Motor Lokalguiden Ku

Bamble Bø Drangedal Fyresdal Hjørtal Kragerø Kviteseid Nissedal Nome Notodden Porsgrunn Sauherad

Varden Forsiden / Nyheter / Jan Halvor lager Norges beste øl

## Jan Halvor lager Norges beste øl

**PILOT PILOT:** Jan Halvor Fjeld må skille skarpt mellom arbeid og fritid, siden hobbyen er ølbrygging og yrket er flykaptein. FOTO: PRIVAT

Jan Halvor Fjeld (55) fra Skien lager Norges beste øl. I helgen sopte flykapteinen med seg fire premier i NM i hjemmebrygging.

Torbjørn Tungevsk

Del på nettet  
 Tips en venn via epost  
 Skriv ut

**TIPS OSS >>**  
 SMS: kodeord TIPSE til 2097  
 E-post: redaksjonen@varden.no  
 Send tips her >>

SKIEN Skiensmannen sendte inn seks forskjellige øltyper og sopte med seg fire premier fra NM i ølbrygging i helgen. Deriblant den aller gjevreste: Årets hjemmebrygg usansett klasse. Den fikk han for sterkolet han har kalt «Piny goes to Telemark».

– Jeg får nesten dårlig samvittighet. I fjor tok jeg premier for juleølet mitt, og det er bare to år siden jeg begynte med ølbrygging, sier Fjeld.

### Venter med feiringen

– Har du feiret seieren med et skummende glass?  
 – Nei, ikke foreløpig. Jeg er flyger i SAS og satt på stand by-vakt i København da de ringte og fortalte at jeg hadde vunnet lørdag kveld. Selve kåringen fant sted på Månefisken i Oslo. Ivrige hjemmebryggere hadde sendt inn 150 bidrag til konkurransen, men ingen overgikk Jan Halvors ravgule og bitre «Piny goes to Telemark».

– Hvordan har dette ølet fått navnet sitt?  
 – Det er inspirert av et øl som heter «Piny» fra bryggeriet Russian River i California.  
 – Hvorfor fattet du interesse for ølbrygging i en alder av 53 år?  
 – Jeg driver gård i Solum, og driver med økologisk sau. I tillegg jakter jeg og synes det er gjevt med egenprodusert mat og drikke. I utgangspunktet var det eget juleøl jeg hadde i tankene da jeg kjøpte en kjele med datastyring for å brygge eget øl, forteller den stolte bryggeren.

### Tappekran til kona

Kjelen rommer drøyt 20 liter i hver omgang, og det er flere som nyter godt av hobbyen.

– Jeg gleide ikke drikke øl, men brygget til Jan Halvor liker jeg godt. Han lager noen milde typer som er tilpasset min smak, så jeg har fått egen tappekran, forteller kona Solveig Nessel Fjeld.

– Fordelen med å brygge selv er at du kan bruke de beste råvarene, sier Fjeld. Det er Norbrygg, en forening for hjemmebryggere, som har kåret ølet hans til det beste hjemmebrygget i Norge. Nå går ølet hans videre til skandinavisk mesterskap i København. Som en del av premien vil det dessuten bli satt i produksjon av bryggeriet Nøgne Ø i Grimstad.

Publisert mandag 22. mars 2010 kl. 04:00.  
 Sist oppdatert mandag 22. mars 2010 kl. 10:30.

ANNONSE >>

**Biopeis**  
 Dekorative og rimelige biopeiser av høy kvalitet. Ikke behov for pipe.  
[minsone.no](#)

**Lenovo G550**  
 Her finner du de beste prisene  
[www.prisguide.no](#)

**Kommentarer (1)**

**Himmelsk skum**  
 Skrevet av: Svein Aage Johnsen | 22.03.2010, kl. 11:21  
 Flyvende ølhund fra Skien, med sau som ulen hobby. Til høsten under jakta blir det dotsup med skummende premieøl.

⚠ Varsle upassende kommentar

ANNONSE

**Stor-pizza - LITEN PRIS**  
 DOLLY DIMPLES pizza  
 arkaden SKIEN STORSENTER  
 ÅPENT: Man-fre 10-20. Lør 10-18 Hverdager 2 timer gratis parkering. Lørdag gratis parkering hele dagen

ANNONSE

**POTTER 30%**  
 arkaden blomster  
 Tlf. 35 88 88 88  
 arkaden SKIEN STORSENTER  
 ÅPENT: Man-fre 10-20. Lør 10-18 Hverdager 2 timer gratis parkering. Lørdag gratis parkering hele dagen

