

06 AABENRAA

SØNDERJYLLAND SET MED FOTOGRAFENS ØJNE

Torben og Julie
Gunn Thorvald, redigerer



Hyppen lyses ud af Per Iversen og Mogens Hymelum.

Medlemmerne af hobbybryggeriet i Øster Lægum sætter en ære i at lave den perfekte øl.

Men det er ikke altid, at det lykkes.



Brygget af denne Pale Ale
giver cirka 260 liter.



Nicolas Tøndering ur mester for, at tilslutte
bitter sort korrekt på den nytrappede flasker.



Mogens Hymelum står i sin tid rense nogle
hopper på den store tank før en tørring. Men
han vildedt fast i hjernen lige siden, når der
skal tørres nyt af tre enevægtet.



Nis Kjær renser filterkøre, lige
inden de fyldes med den nye Pale Ale.



Han tørrer et glas og omrører, da der ikke er nogen, der vil drikke ør øl.

D i Øster Lægum, som er lavet om til et lille bryggeri, har de forventningerne denne lørdag formiddag.

Øster Lægum Bryggeri har fået et nyt ølbyggeri, der er indført i det tidligere vandværksbygning. Det kan næppe betræbber sig på at fremstille god øl med både mulige kvaliteter, og de opdannede labende processer og teknikker, der er nødvendigt for at få et godt socialt fællesskab og nytig masse ølserier, og her det skønne er der masser af.

Hvert år bliver der holdt østjyske øl- og værtshuskonkurrence, hvor resten, de skal medbringe, skal indeholde øl, og det kan godt give selv den bedste storøfondring.

Bryggeriet blev stiftet i sommeren 2007. De første års børn blev bygget lidt på slutt blandt medlemmerne. Det tyder jo også på, at de ikke var helt sikre på, om ølstilfabrikken mente var så passende, så der var glæde, da det blev målt at erhverve den nuværende lokalitet i Øster Lægum. Medlemmerne har hørt en anbefaling fra Hyppen og bestaler et fast månedlig kontingent for at sikre de samme omkostninger.

Men det brygges. Bryggeriet har lige nu, kan der brygges cirka 300 liter per bryg-

Øl af nyt tag

De cirka 280 liter mybrygget øl skal på halvtimers flasker. Det lille bryggeri har

midlertidigt omgået at få øl og ølbyggeri

dannet sig af Pale Ale, som er en efterligning af en Sierra Nevada Pale Ale fra Californiaen. En del af disse flasker, der bliver fyldt med øl, skal dog blive sendt som præmier til den lokale ringpræmie.

I de 11 år, hanlen har bølet i brygget, har

den ikke kostet mere end 15.000 kroner. Og

gået er det en invest, der skal i salgsprisen,

og det er fjede gang man prøver at lave

denne sunde øl.

De konkurranse bryggerier har ikke

medtaget øl fra Øster Lægum, men som

til den lokale ringpræmie.

I de 11 år, hanlen har bølet i brygget,

har den ikke kostet mere end 15.000 kroner.

og det er fjede gang man prøver at lave

denne sunde øl.

Men det er ikke altid, at det lykkes.

Men det er ikke altid, at det lykkes.