

Mikrobryggeri med lojal nabo



Øystein Huus er bryggerimeister med ansvar for produksjon og drift av verksemda i Kråko.

kinesarane om korleis maskineriet fungerer. Etter at det var levert og han monterte det her i Kråko, kom ein representant frå leverandøren over og godkjende og starta opp anlegget.

– Eg har bryggja på eigen hand i 6 år, og har litt erfaring med utvikling av oppskrifter, fortel Huus. Robert Fjeldberg er også tilsett i bedrifta, og er i gang med å tappa på flasker når me er på besøk.

Med vatn frå Svartavatnet, humle og malta bygg i fleire variantar tryllar Øystein Huus og kollegene hans fram smakar i det vesle og splitter nye bryggeriet i Kråko, En liten øl.

Vegg i vegg ligg PS Bryggekafé, og Ingebjørg Habbestad Sandvik ser ingen grunn til å springa over bekken etter øl når ho kan henta det hos naboen.

Øystein Huus jobba tidlegare som maskinist hos Eidesvik reiarlag, og fekk så jobben med å prosjektera og montera produksjonsanlegget, som er produsert i Kina. Via epost og telefon kommuniserte han med



Humle (t.v) er saman med byggvariantane basemalt, karamellmalt, kveitemalt og sjokalademalt viktige ingrediensar for mikrobryggeriet ELØ.

Geir Inge Solberg er styreleiar i Ein liten øl, og fortel at det var ønsket om å skapa opplevingar i Kråko, både for hyttefolk og fitjarbuen, som var drivkrafta til å starta opp.

– Kortreist mat og kortreist drikke, sjø og flott natur ein fin kombinasjon. Solberg fortel at han og Johannes Sandvik sat på kaien her og leika med tanken om å starta eit bryggeri.



Ballen byrja å rulla, og dei to starta aksjeselskap i november 2015. Så inviterte dei til emisjon. På to veker hadde dei på plass 3 millionar kroner i aksjekapital, og dei kunne byrja for alvor å planleggja. I dag har bryggeriet 70 aksjonærar.

Ein ny leveranse er klar.

Han legg til at En liten øl baserer produksjonen på vatn frå Svartavatnet i Fitjar, som er kjent for å ha god kvalitet.

– Studerer ein geologien i Sunnhordland, ser me at alle steinslag som finst i Noreg, er å finna i Sunnhordland. Det gjer noko med vatnet, meiner Solberg, og set seg på steingarden som Johannes Sandvik eigenhendig har mura like ved.

I starten brygga dei ølet hos Arendals Bryggeri, og byrja så eigen produksjon i juni 2017. ELØ tener ikkje pengar enno, men er blitt godt mottekne. Alle butikkar og restaurantar i regionen her har tatt inn produkta.

Det gjeld også naboen, PS Bryggekafé, der gjestene gjennom ein glasvegg kan følgja med på produksjonen.

Fakta:

1. Målgruppe: Fitjarbuen, hyttefolket og spisestader og butikkar i regionen
2. Formål: Skapa opplevingar i Kråko
3. Etablert i 2015 med 2,5 årsverk
4. Stad: En liten øl, Port Steingard, 5418 FITJAR

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 17. september 2018