



FLASKAR: Så langt er det tappa bortimot 30.000 flaskar med Lomb-øl.



TAPPING: Flaskane har fått etikettar, og det er klart for øltapping.



TEKNIKK: Sjølv med mykje teknisk utstyr blir det mykje handtering av flaskane.



BRYGGERI-KARAR: Inne i den 200 kvadratmeter store bryggerihallen i låven i Grjotheim er det full drift om dagen. Den dagen Fjuken er innom skal 2.000 liter øl tappast på 4.000 flaskar. Lomb-ølet er svært etterspurd. Frå venstre: Jens Niemann, Håvard Grjotheim, Olav Grjotheim og Ola Gjeilo.



VASKING: Store delar av jobben i bryggerihallen består av reingjering.



PAKKING: Ølflaskene blir pakka i kartongar før dei blir sett på lageret.



OMBYGD LÅVE: Lom Bryggeri held til i den ombygde låven i Grjotheim i Lia. Her er det bryggerihall, lager og etterkvart kurs- og serveringslokale.



MANGE TUSEN LITER: I store tusenliters øltankar inne i bryggerihallen er det fleire slag Lomb-øl.

30.000 FLASKER LOMB-ØL

Så langt er det tappa om lag 15.000 liter øl frå tankane på låven i Grjotheim.

Inne i den 200 kvadratmeter store bryggerihallen i den ombygde låven i Grjotheim i Lia i Lom, er det full rulle. I dag skal to heile tankar med øl tappast på 4.000 flaskar.

Dette er den 15. tappinga til Lom Bryggeri i Grjotheim. Så langt er det tappa bortimot 15.000 liter øl, eller 30.000 flaskar.

– Om alt er optimalt tappar vi 1.000 liter kvar gong, seier Jens Niemann frå Tyskland som er busett i Lom og tilsett som ølbryggjar.

flasker. Eigarane av mikrobryggeriet i Lom har som målsetjing å skape eit ølspekter med så stor lokal tilknytning som mogleg, og har i dag fem standardøl i Lomb-sortimentet sitt: «Ljost», «Myrt», «Høgruta», «Raudt» og «Eine».

Tappinga av øl blir gjort på dugnad. Ved ei effektiv tapping av ein øltank, går det som regel 5-6 timar.

– Når vi skal tappe to tankar køyrer vi som regel to skift, eitt skift på kvar tank. Du blir utruleg sliten etter å ha stått og gjort det same i seks timar, seier Ola Gjeilo.

Saman med ølbryggjar Jens Niemann er han i full gang med å tappe øl når Fjuken er innom. Det er full fokus når det står på, men tapparane tek seg likevel tid til ei lita pause.

Sjølv om Lom Bryggeri nå tappar og leverer berre flasker med øl, er håpet å etterkvart også kunne tappe øl på fat.

– Det er stor etterspurnad etter fatøl, fortel Ola Gjeilo.

Mange høgfjellshotell og andre serveringsstader i Ottadalen er faste kundar og serverer Lomb-øl. Enkelte butikkar i Ottadalen har også ølet i sortimentet sitt.

Eige bryggeri

Det var i 2014 at dei to gründerane Olav Grjotheim og Ola Gjeilo fann ut at det hadde vore stas med eit eige bryggeri. Ola hadde da drive som hobbybryggjar i lang tid, og den fyrste sommarsesongen på butikken og serveringsstaden Smak i Lom hadde vore svært god. Gründerdraumen vart til verkelegheit, og det var ein stor dag i Lia da bryggeriutstyret frå Tsjekia kom til Grjotheim i september i fjor. Etter montering og innkøring av anlegget, vart den fyrste tappinga utført 7. desember, akkurat tidnok til jul.

«Ljost» på flasker

Lom Bryggeri har fleire typar øl på tankane sine, og i dag er det ølet «Ljost» som skal tappast på

TOM ERIK SOLSTAD

tom.erik.solstad@fjuken.no