

Opphem Malts nyhetsbrev - December 2020

2020 har varit ett år då det hänt väldigt mycket, i världen, i Sverige och framför allt i Opphem Malt. Storbritannien har lämnat EU, det har varit ett minst sagt udda presidentval i USA (även med USAs mått mätt), dubbelmordet i Linköping har klarats upp, det har kommit en "guldbro" från Kina, mm, mm. Men framför allt har det hela året pågått en världsomspännande pandemi som påverkat nästan allt i samhället, stort som smått. Även Opphem Malts verksamhet har så klart drabbats, vi har inte kunnat genomföra aktiviteter i Maltakademins regi och arbetsdagar i bygget har fått ställas in eller begränsas på olika sätt.

Trots det har det hänt väldigt mycket när man tittar tillbaka, framför allt i bygget. Det är lätt att glömma vilken status lokalen och omgivningarna hade i början av året. Så i det här sista nyhetsbrevet för året tänkte jag strunta i att visa bilder på alla gipsskivor som skruvats upp sedan senast, i stället får det bli lite mer av en årskrönika för 2020. Läs, titta på bilderna, reflektera! Om vi tillsammans kan få lika mycket gjort under 2021, hur kommer det då att se ut när vi närmar oss jul nästa år.

Men vi börjar med några andra punkter...

Stötta Opphem Malt med en julgåva

Intäkterna blir ett litet bidrag till den fortsatta byggnationen och kommande investeringar i utrustning. Kanske den perfekta julklappen eller nyårspresenten?

Stöd oss och det fantastiska arbete som pågår genom att sponsra ett par kakelplattor och/eller någon av alla de hundratals gipsskivor som skruvats upp. Att sponsra en kakelplatta i bryggeriet/destilleriet kostar 25 kronor och varje gipsskiva 100 kronor. Sätt in önskat belopp på följande bankgironummer eller swishnummer. Anger du din mailadress kommer vi som tack maila ett gåvobevis till dig där antal sponsrade kakelplattor och/eller gipsskivor framgår. Är gåvan en tänkt julklapp eller nyårspresent ska du också skriva mottagarens namn. Stort tack för ditt bidrag!



Swish 123 321 14 89



bankgirot

648-8431



Utökning av styrelsen

Under hösten har vi utökat styrelsen med ytterligare en person genom att Mattias Johannesson går in som adjungerad medlem. Välkommen Mattias, ditt kunnande är precis vad som behövs. Så här beskrivs Mattias i personporträttet.

Varför har du engagerat dig i Opphem Malt?

För mig fanns ingen tvekan när jag fick höra om projektet, jag hade ångtrat mig annars. Jag är redan engagerad i några andra svenska whiskydestillerier. Nu bor jag i Linköping men har mitt ursprung i Österbymo så då är det förstås roligt att bli en del av ett lokalt destilleri också. Det finns ju bara två möjliga utgångar: Om det blir succé så är det ju inget att ångra. Och om det inte blir det – ja, då skulle jag ångra att jag inte hjälpte till.

Vilken är din relation till whisky och öl?

Till whisky har jag en lång och trevlig relation. För 25 år sen besökte jag ett första destilleri, i Skottland. Sen dess har jag besökt 60 olika destillerier, från Kalifornien i väster till Japan i öster. Jag är en riktig whiskynörd – förutom att det är gott är det kul med historien, storytelling och att det blir så många olika smaker av samma process. Jag skriver själv om whisky i olika forum. Vad gäller ölen så är jag inte lika nördig, men jag brygger öl hemma.

Har du någon vision om Opphem Malt om 10 år?

Då har vi egna produkter, gårdsförsäljning och provningar. Och vi finns med i Malt Whisky Yearbook. Om man finns med där, då finns man.

Är det något i det pågående arbetet som hittills överraskat dig?

Egentligen inte. Men det är mycket jobb. Och det är skoj. Hålet blir djupare ju mer man gräver.

Ett resebrev från Arboga

Mattias och Johan har varit på studiebesök, här kommer en kortad version av deras berättelse. Den fullånga versionen av berättelsen med flera bilder hittar du [här](#).

Studiebesök på Agitator

Den 4:e och 5:e november besökte Mattias Johannesson och Johan Bergstedt whiskybränneriet Agitator i Arboga. Värddar var destillerichef Oskar Bruno och operatör Christian Wikström. De har båda jobbat på det numera stängda småskaliga och handopererade Grythyttan Whisky. Agitator är ett av världens modernaste och mest automatiserade maltbrännerierna, i alla fall i denna relativt modesta skala. De producerar i dagsläget runt 100 tusen liter sprit per år, att jämföra med de 5-10 miljoner som inte är ovanligt i Skottland.

Oskar o Christian är väldigt intresserade av att hjälpa oss, precis som de flesta i branschen är åsikten att det är skoj om det finns många "spelare" på marknaden och vi är snarare kollegor än konkurrenter. Jag har "gått med" i produktionen på andra, mera manuella, destillerier men för Johan var det första gången som han fick tillfälle att följa produktionen. På Agitator sker det mesta av arbetet inne i kontrollrummet där processen styrs ifrån datorer. Med ett knapptryck startas malning, mäsning, bränning och så vidare, en uppsjö med sensorer gör det möjligt att direkt följa alla förlopp. En viktig del är energiförbrukningen som hålls nere genom användandet av många värmväxlare som tar till vara spillvärme när saker behöver kylas. All uppvärmning sker med hjälp av fjärrvärme och pannorna körs i "vakuum" för att på så sätt sänka kokpunkten och minska energin.

De flesta manuella operationerna har med den ack så viktiga rengöringen att göra. För att det inte ska bli "vildjäsning" eller annan kontaminering måste utrustningen hållas i trim och man spolar lut och vatten igenom systemet på olika sätt för att uppnå detta. Förutom produktionen hade vi också möjlighet att prova destillaten direkt ur pannan. Detta är en väldigt lärorik upplevelse och då Agitator kör samma mäske igenom 2 helt olika pannpar kunde vi prova hur pannans form kan påverka resultatet liksom vi kunde nosa och smaka oss igenom de olika faserna av "hjärtat" för att få en förståelse för varför och hur de "skär" spriten och sätter dess karaktär.

Agitator har varit i drift knappt 3 år men redan nu var det vi fick prova i lagret väldigt gott. De har väldigt speciella idéer och använder fat av bland annat kastanj och fyller faten vid en lägre alkoholhalt än vad som är vanligt. Vi fick även prova att blanda en egen "husmalt". Husmalt är deras tänkta huvudprodukt och ska blandas från sprit ur de båda pannparen, med olika rökigheter och från olika fat. Vi fick 4 prover att utgå ifrån och gjorde ett par tappra försök att få det gott. Det var intressant och väldigt svårt, och trots de begränsade ingredienserna in så vart det väldigt olika resultat.

Planerna är att under 2021 släppa en första rökig whisky på marknaden men husmalten kommer förmodligen att dröja till 2022-2023 när whiskyn bedöms "färdig". Vill man ha något innan kan man beställa Argument Säd som är en låda med 6 flaskor av 3 olika sorter med havre råg och vete inblandat i kornmalten eller köpa in sig på ett privatfat. Agitator säljer inte fat till privatpersoner men via Selected Malts kan man köpa in sig på fat i 40-50-liters storlek.

Oskar och Christian var väldigt öppna och vi hade många, långa och väldigt intressanta diskussioner under dessa dagar. Jag har kontinuerligt haft kontakt med dem sedan dess och fått svar på intressanta frågor. Jag är klart imponerad av vad de gör i Arboga och är numera delägare i såväl Argument Säd som ett kastanjefat Agitatorwhisky.



Vid pennan Mattias Johannesson

Det hände 2020

Humlegården

Tanken på en humlegård fanns där, men i slutet av vintern fanns det inte ett spår i den verkliga världen. Bilden nedan är från arbetsdagen den 29/2 och allt som syns i bakgrunden är en sorgsen bänk i snön. Den riktigt uppmärksamme kan ana några smala gårdsgårdsstörar som sticker upp runt om. Möjligen döljer sig några "wanna-be" humle under snön, men mer är det inte.



Men det skulle bli ändring när våren kom. Den 2 maj samlades vi till en arbetsdag där humlegården var prioritet. Rejälå störrar på riktiga fästen monterades. Det grävdes och jordförbättrades.

Under sommaren sköttes de små livn om och fick vatten så när hösten kom hade det börjat växa riktigt ordentligt. Bilden är tagen i början av september.



I mitten av oktober hade planteringarna fått sin slutliga form och kompletterades med ett rejält trädäck.

Så när vi går här och tycker att planteringen, störrarna och trädäcket känns som om det alltid funnits är det viktigt att komma ihåg att nästan alltihop har hänt under det gångna året.

Lokalen

När jag och andra är på plats i lokalen och pysslar med att sätta gipsskivor, mura, spackla eller snickra, är det skönt att det är vindtätt och till och med lite värme. Det känns alldeles självklart, men det var inte riktigt likadant för ett år sedan. 😊



I slutet på februari såg plan 1 ut på det här sättet när man tittade in genom dörrarna. Bråten var utröjd, den gamla torktrumman och torkgolvet var borta och vi hade börjat bila upp golvet för att få ner en avloppsstam. Vindduk, isolering, regler, glespanel, mellanväggar och gipsskivor låg långt fram i tiden. Det vi drömde om på nätterna var att med tiden kunna få ett golv gjutet.



Men vi strävade på. I mitten av mars var allt avloppet nerbilat och golvbrunnarna fastgjutna. Golvet vägdes av med grus för att få det i våg. Stolpar flyttades och fick nygjutna plintar.



Under hela april arbetades det vidare med golvet och armeringen. Äntligen hade vi ett datum för gjutningen.



Den 5 maj gjöts golvet vilket var en stor milstolpe vi alla längtat efter. Här tog vi hjälp av proffs, att få 8 m3 betong inpumpat i en lokal är inget man hanterar som amatör.

Man begriper inte riktigt hur det går till, men efter en arbetsdag på mycket mer än 8 timmar låg det ett perfekt slätt och putsat golv i hela nedervåningen. De närmaste dagarna njöt vi av att få gå och vattna för att det skulle brinna lagom fort.



Nu såg vi alla fram mot att få börja bygga upp lokalen, men först återstod att riva torkgolvet på plan 2 och rensa ut allt gammalt "bös" som samlats sedan decennier tillbaka. Ett jobb så tungt, tradigt och skitigt att vi som var där egentligen helst vill glömma bort det. Allt virket togs tillvara och rensades för att användas senare.



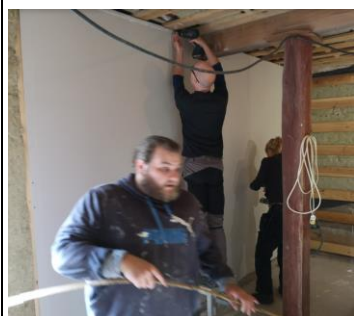
Den 2 juni var det så dags för nästa stora milstolpe. Äntligen dags för första leveransen av material från K-Bygg. Det signalerar att vi är färdiga med fasen rivning/förberedelser och går in i fasen där det istället handlar om uppbyggnad, vilket så klart är mycket roligare.

Under större delen av sommaren arbetades det sedan febrilt med vindduk, regler, isolering och glespanel. Dels i form av ett antal större arbetsdagar, dels som mera enskilda insatser av olika personer.



Massor av arbete, men belöningen var stor! Den 3 september var nästa milstolpe, den första leveransen av gipskivor från K-Bygg. Sommaren hängde kvar, solen sken och Coronan hade tillfälligt dragit sig tillbaka.

Vi firade med en hel arbetshelg den 5-6/9, med knytkalas mellanliggande kväll där plan 2 tillfälligt förvandlades till festlokal. En kväll med god mat där varje uppsatt gipsskiva besjöngs med kärlek och värme.



Sedan har arbetet fortsatt i samma banor (gips, gips, gips) resten av hösten och fram till nu. Ytterligare en välbesökt arbetshelg arrangerades den 24-25 oktober innan Corona satte stopp för den sortens större insatser. Men arbetet har ändå fortsatt genom att enstaka personer eller par har kört sina egna arbetspass. K-Bygg har levererat ytterligare ett lass gipsskivor, det kommer inte att räcka hela vägen men nästan. Sammanlagt har vi fått 360 gipsskivor levererade (det närmar sig 1000 m2 gips), de flesta är uppskruvade, hur många skruvar som dragits i vill jag inte tänka på. Sammanfattningen av det gångna årets arbete med lokalen syns kanske bäst i ett par före-/efter-bilder nedan (inte samma vinklar, men ändå).

Plan 1:



Plan 2:



Parallellt med allt annat, och nästan lite i skymundan, har vår fina avloppsbrunn gjutits, fått tak och godkänts. Gjutningen hade vi hjälp med, men hela överbyggnaden är byggd av ideella krafter. Det är utan tvekan Opphems (troligen Östergötlands, möjligen Sveriges) snyggaste brunn.



Närmare 2 000 ideella arbetstimmar har under året lagts in av dig och mig och en massa andra underbara människor. Ett stort tack till er alla, utan det vore det här inte möjligt.

Vad händer 2021

Bygget

Självklart kommer bygget att fortsätta. Nästa milstolpe blir när gipset är färdigt och vi kan börja jobba med ytskikt, inredning, rödrugning, eldragning, installation av utrustning, mm. Jag önskar att jag kunde presentera en exakt tidplan, men det är svårt i en verksamhet som är helt baserad på ideellt arbete och med en pandemi som definierar mycket i samhället.

Maltakademin

Maltakademin ska så klart rulla igång igen när pandemin är över, frågan är väl om den kommer att vara över på riktigt innan det är dags för nästa årskrönika. Berätta gärna vad ni vill skall hända inom akademins ramar. Det är bara att maila till info@opphemmalt.se, vi blir alltid glada av ert intresse.

Serveringstillstånd, skatteupplag och partihandel

Det finns en massa administration och myndighetskontakter att ta tag i under det kommande året. Vi ska ansöka om serveringstillstånd, få ett godkännande som skatteupplag och partihandlare.

”Serveringstillstånd” krävs för att vi genom Maltakademin skall kunna hålla provningar i egen regi. För att kunna få serveringstillstånd krävs en massa olika saker, tex att det finns en lämplig lokal och att de som driver verksamheten är utbildade. Samtliga i styrelsen kommer att ha genomgått och tentat utbildningen under 2020. Det vi avser att ansöka om är ett ”Stadigvarande serveringstillstånd för slutet sällskap”.

Alla lokaler där alkohol skall tillverkas eller lagras måste vara godkända som ”Skatteupplag”. Det innebär att de lokaler vi nu bygger, måste anmälas som och bli godkända skatteupplag. För att vi skall få ha ett eller flera skatteupplag måste vi dessutom godkännas som ”Upplagshavare”, endast upplagshavare kan ha skatteupplag. Ett godkännande som skatteupplag kräver att lokalen är färdig, har godkända inbrottsskydd, larm, mm.

En ”Partihandlare” har rätt att importera och handla med alkohol. För att bli partihandlare krävs att man är upplagshavare.

Så det finns flera beroenden i det här. Men kärnan är tydlig, serveringstillståndet och skatteupplaget kräver en fysisk lokal som på olika sätt skall godkännas. Innan det finns en lokal kan man inte bli upplagshavare och är man inte upplagshavare kan man inte bedriva partihandel. Så vi börjar jobba med frågorna, men utan färdig lokal kommer vi inte långt.

Finansiering

Vi planerar att genomföra en nyemission under 2021. Mer kapital kommer att krävas för att kunna köpa in och installera den utrustningen som krävs. De exakta formerna återkommer vi om.

Glöm för all del inte möjligheten att stötta projektet med en julgåva, (se inledningen på nyhetsbrevet). Varje litet bidrag är värt mycket för fortsättningen.

2020 har varit ett spännande och utmanande år på många sätt. Vi i styrelsen ser fram mot att träffa er och mot nya spännande utmaningar under 2021. Till dess önskar vi er alla...

En riktigt God Jul och ett Gott Nytt År

För Opphem Malt AB

Anders Haglund