

Opphem Malts nyhetsbrev – Juli 2021

Högsommar på riktigt. Alla går runt och klagar på värmen, man glömmer lätt att det är kallt, regnigt och eländigt 9 månader om året. Det är som vanligt, jag tror att när sommaren kommer då ska vi få saker gjorda i destilleriet, men det blir precis tvärtom. Alla är bortresta eller har fullt upp med egna byggprojekt, det ska drickas vin på bryggor, badas och umgås med släktingar. Jag ser fram mot ett gråkallt november när vi kan få lite fart på saker och ting. Fast mycket är på gång redan, bara en sådan sak som att vår första whisky snart går ut på prospekt...

Bygget

Bygget är som vanligt "nästan klart" 😊. En del har hänt sedan förra nyhetsbrevet.

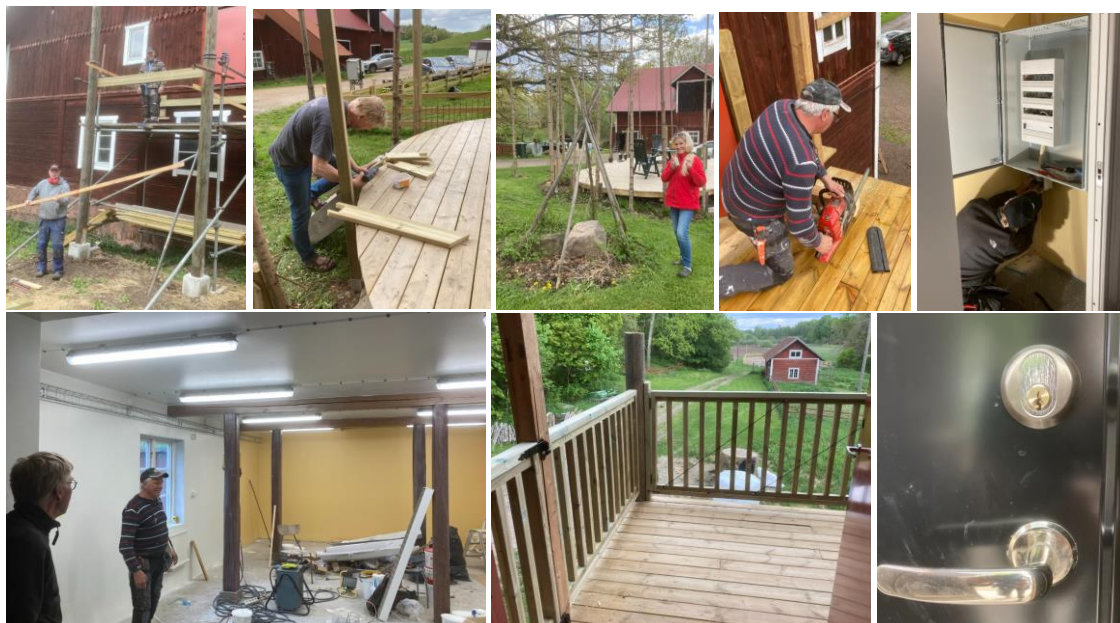
Arbete pågår med elen. Elektriker Håkan har varit på plats tillsammans med Lasse m fl. Det har monterats kabelstegar och en riktigt rejäl elcentral. Belysningen fungerar i produktionslokalen och delvis på plan 2. Det finns ström i en massa eluttag. Det gör att vi har kunnat avveckla byggelen, så nu kan vi röra oss utan att snubbla på alla kabelhärvor. I det här steget arbetar vi främst med det vi kallar för "hushållsel", egentligen allt utom de speciella matningar som kommer att krävas till destillatorer och kokutrustning.

Luftvärmepumpen har installerats och testkörts. Känns inte jätteaktuellt när det är 30 grader både ute och inne, men snart är det höst. Den kommer att hantera det mesta av uppvärmningen som behövs. Vi har satt upp en massa radiatorer också, men de är mera tänkta som stöd om det blir riktigt kallt.

Balkongen har kommit på plats. Ytterligare applåder till Uffe som varit projektledare för den biten. Den är hur fin och stabil som helst.

Utemiljön har förbättrats. Stenläggningen vid entrén är klar. Spaljéer har satts upp runt uteplatsen. Blommor har planterats. Utanför projektet har dessutom fastighetsägaren bekostat rödmålning av hela ladan, vilket ytterligare lyfter miljön.

Mycket återstår, men det är mindre än senast. Har du vägarne förbi så titta gärna in. Numera är det låst, men ring eller mejla så ordnar vi det om det går.



Bolagsstämman



Bolagsstämman hölls även i år via Zoom. Det avlöpte utan större mankemang, alla börjar vänja sig vid att arbeta på distans. Styrelsen beviljades ansvarsfrihet och valdes om på ytterligare ett år. Beslut togs också om att genomföra nyemission enligt styrelsens förslag. Vi kommer också att kalla till en extra bolagsstämma, se nedan.

Extra bolagsstämma angående nya A-aktieägare den 5/9

Inför den kommande nyemissionen som styrelsen fick i uppdrag att genomföra på den ordinarie årsstämman kommer Opphem Malt att hålla en extra bolagsstämma. Det gör vi för att närmare diskutera möjligheten och villkor för befintliga B-aktieägare att köpa A-aktier. Frågan har lyfts för att det finns ett intresse av att få in fler aktiva och än mer kunskap och engagemang i bolaget.

Med kallelsen till den extra bolagsstämman kommer styrelsens förslag på villkor för att befintliga B-aktieägare ska få köpa A-aktier att tydliggöras. Villkoren kommer sannolikt inkludera att A-aktieposten har en minsta storlek och att det finns ett "moraliskt" krav att även nu och framöver engagera sig i bolaget. Hur, när och var är upp till var och en.

Inbjudan kommer att mailas ut till alla aktieägare inom två till fyra veckor innan den extra bolagsstämman, dvs vecka 32 eller 33.

Opphem Malt first limited edition av Whisky är på G – va me'!



När något görs första gången, hur vet man då att det blir bra?
Jo, man tar hjälp av andra med erfarenhet och bra utrustning!

Det kallas spökbränning och ger oss chansen till de första whiskyflaskorna någonsin från Opphem Malt – något speciellt och helt unikt!

Spökbränning innebär att några av våra whiskyexperter i Opphem Malt gör en whiskybränning på Agitator Whiskymakare tillsammans med proffsen därifrån. Sedan lagras whiskyn på fat i vår lokal i Opphem minst 3 år. Fat man kan dela på och köpa in sig på.

Vi vill bara säga att det är på G – att vi under sommaren skall tillverka ett prospekt där alla detaljer framgår liksom kostnaden för ett fat när vi startar och när vi köper loss whisky enligt konstens alla regler. Vi tror att vårt pris är konkurrenskraftigt, vi är medvetna om att det är otippat – men det blir en väldigt begränsad upplaga.... Priset för ett 50-litersfat kommer ligga kring 26 000 kronor + en kommande mindre buteljeringsavgift samt skatter och Systembolagets hanteringsavgift.

Så samla ihop ett gäng som kan gå ihop om ett fat! Om det finns den minsta gnutta av intresse skicka ett email till info@opphemmalt.se så att du/ni verkligen får utskicket med prospektet. Är du själv och vill köpa in dig på ett fat tillsammans med andra så går det bra också. Naturligtvis finns det ett minsta antal fat som vi behöver sälja för att äventyret skall gå jämnt upp.

Jo, så kan man komma till Opphem, klappa och smaka på sitt fat, namnge det och veta att man är med på det allra första ädla dropparna....

Ölprovningarna



Ytterligare 2 ölprovningar har gått av stapeln på FaceBook.

Den 27 maj var det "Tysk ölvår", namnet var möjligen missvisande eftersom det i mitt huvud byggde en bild av fågelsång, vårsol och lätttrycken ljus öl. I själva verket handlade det om suröl. En del av deltagarna yttrade sig på ett för personen okarateristiskt sätt, en del invektiv kunde höras då smakerna skulle beskrivas. (Personligen tyckte jag nog att det fanns något som var riktigt drickbart, men jag är lättcharmad).

Sedan avslutades terminen den 23 juni med just de lite ljusare toner som vi behövde. Det var lager och bock och lätttrycket så det förslog. Härligt helt enkelt.

Till hösten är det planerat ytterligare 4 händelser i Maltakademin regi.

23/9 – Veteöl

21/10 – Porter och Stout

25/11 – En whiskyprovning med Mattias Johannesen

16/12 – En "smakpalett" av olika ölstilar

Deltagande är kostnadsfritt, men kräver medlemskap i Maltakademin. Sätt in den årliga avgiften på 200 kr på bg 648-8431 Ange OMA avg och namn.

Tiggarlistan

Här kommer så listan på saker vi hoppas att någon har liggande och kan tänka sig att skänka. Några saker har försvunnit sedan sist (tack), några har tillkommit.

- Skjutdörrsbeslag 160 cm
- Spirorör för ventilationen, initialt 100 eller 125 mm, gärna krökar, t-kors, frånluftsdon, mm
- Kakel. Vitt i standardmått. Att användas till olika ytor i produktionslokalen
- Duschblandare, duschväggar, duschmunstycke, mm
- Mikrovågsugn, kaffebryggare, vattenkokare
- Utemöbel, typ, mindre cafémöbel

Ha det bra tills nästa gång

Anders Haglund