

Opphem Malts nyhetsbrev – September 2021

Augusti och september har passerat sedan senaste nyhetsbrevet. Det är höst i luften och mörkret kryper in lite mer för varje dag, även om det den senaste helgen har varit rena sommaren igen. Ganska trevligt egentligen, läge att tända en brasa och avnjuta en whisky och kanske en lite mörkare öl. Efter den relativa sommarstiltjen är det nu full fart i bolaget, med bygge, provningar, spöckbränning, nyemission, tillståndsarbete, mm, mm. Så här kommer ett litet axplock på det som hänt sedan senast. Dessutom har jag en liten längre text om vattning av whisky skriven av Mattias Johannesson. Bra läsning inför kommande whiskyprovning, avsmakning av ditt eget fat, eller bara i största allmänhet.

Bygget

Bygget är "nästan klart" på riktigt nu 😊. Vi har en ambition att avsluta byggnadslovet innan novembers utgång.

Elektriker Håkan och Lasse har varit på plats ytterligare 2 dagar (jag har också fått vara med). Nu är det bara några mindre punkter som återstår. Lyset lyser på bägge planen, det finns fullt med uttag, radiatorerna blir varma, värmepumpen pumpar, osv.

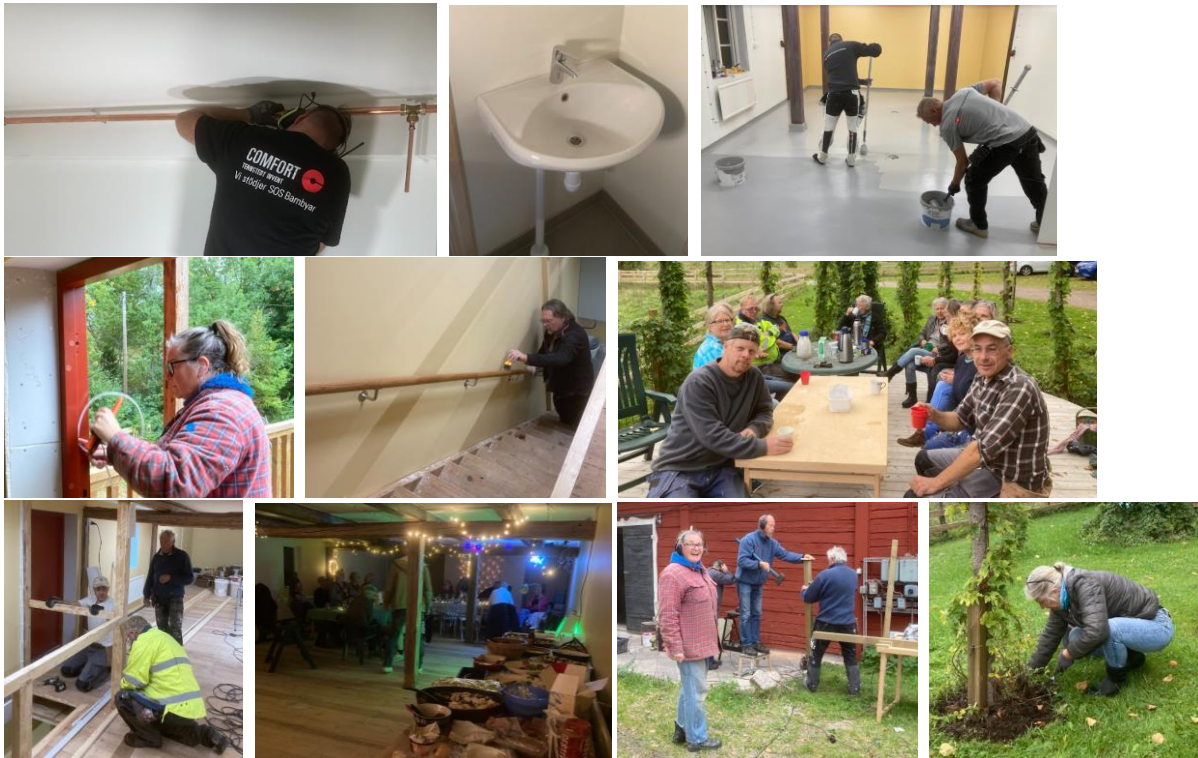
Vi har fått vatten på plats också. Dusch, toalett och handfat är inkopplade med både varmt och kallt vatten. Där är det faktiskt undertecknad som bockat och kopplat, så säg inget elakt om resultatet. (Jag är amatör, men gratis.)

Målerihantverkarna kom en kväll och målade golvet i produktionslokalen. Helt plötsligt kändes rummet färdigt.

Den 18 september arrangerades den sista arbetsdagen avseende byggnation (det blir säkert fler arbetsdagar inom andra områden senare). Det finns helt enkelt inte arbetsuppgifter så det räcker till fler dagar.

Arbetsdagen avslutades med ett härligt knytkalas på kvällen i de fina lokalerna. Strax under 20 personer mötte upp. Tack alla.

Det som återstår för att kunna avsluta byggnadslovet är att få utrymningsstege på plats. Någon form av ventilation skall till. Fönstren ska brandskyddas. Sedan är det så klart en hel del andra mindre saker också.



Extra bolagsstämma angående nya A-aktieägare den 5/9



Den extra bolagsstämman hölls enligt plan den 5 september. Styrelsens förslag till regelverk för att ta in nya A-aktieägare beslutades. Detaljerna i regelverket har tidigare skickats ut till alla aktieägare inför stämman. De kommer så klart också att framgå när prospektet för nyemissionen kommer. Vi ska få ut det under oktober.

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



Jag hade hoppats att vi skulle hinna få ut prospektet för vår första whisky tills nu. Men det är mycket att fundera och räkna runt, så det har fått dra ut på tiden lite till. Men inom några få veckor ska erbjudandet dimpa ner, jag vet att ni är många som är intresserade.

Läs Mattias tankar runt vattning av whisky sist i nyhetsbrevet. Bra kunskap eftersom vi planerar att buteljera denna vår första whisky "cask strenght".

Provningarna



Den första av hösten provningar hölls den 23 september och omfattade veteöl. Jag har aldrig varit förtjust i veteöl, men får erkänna att jag har ändrat mig. 4 spännande och goda öl testades under en mycket trevlig session med Wolfram och Petter. Den här gången spelade vi in eventet. För att du som inte var med ska förstå vad du missar så lägger jag med länken här tillsammans med öllistan. Köp ölen, spela videon och låt dina smaklökar fröjdas. Sedan bokar du in de tre återstående provningarna i kalendern så du kan vara med oss andra i realtid.



Veteöl att prova:

<https://www.systembolaget.se/delad-lista/?shareId=4ce24e12-33e4-4431-8323-70f09986875d>

Länk till den inspelade provningen:

https://us02web.zoom.us/rec/share/Z58W0_m5xG8T34dJXTlbgTCjD_vjMVzJMYQeEdgHaw8tYak4Ah4DWcxg3JQcpAN3.mW0eif1OW9dMaTOP Passcode: XvPh#d+1

Sista delen av 2021 är det planerat ytterligare 3 provningar i Maltakademin regi.

21/10 Porter och Stout (Wolfram och Petter).

25/11 En whiskyprovning "Loch Lomond" (Mattias Johannesen)

Whiskyn som kommer att provas är Loch Lomond kombipack, nummer 363, 4x5 cl (räcker till 2 personer).

<https://www.systembolaget.se/.../loch-lomond-single-malt.../>

16/12 En "smakpalett" av olika ölstilar (Wolfram och Petter)

Deltagande är kostnadsfritt, men du skall vara medlem i Maltakademin. Medlemsavgiften är 200 kr/år, sätt in beloppet på bg 648-8431. Ange "OMA avg" och ditt namn på betalningen.

Vi skickar ut info avseende provningarna till alla medlemmar i Maltakademin i god tid inför varje tillfälle. Så se till att betala in medlemsavgiften i god tid före 21/10 (*stout är bäst*) om du mot förmodan inte gjort det.

Har du frågor angående Maltakademin i allmänhet och provningarna i synnerhet så kontakta Helena via ett mail till info@opphemalt.se.

Vattning av whisky (Mattias Johannesson)

Det är många som undrar om vatten i whisky. Whisky buteljeras vid minst 40% men så kallad *cask strength* eller fatstark whisky klockar ibland in på drygt 60%. Många tänker att den som buteljerar whiskyn gör det vid den optimala styrkan för just den whiskyn. Detta är sällan sant. Av rent ekonomiska skäl buteljeras storsäljare som Glenfiddich och Glenlivet vid så låg alkoholhalt som möjligt för att få så många flaskor som möjligt. Steget upp är ofta den smått magiska gränsen 46%. Detta anses vara den lägsta procenthalt där man kommer undan utan så kallad kylfiltrering och ändå inte riskerar att whiskyn blir grumlig när den är kall. Kylfiltreringen tar bort smakämnen vilket i princip anses vara dåligt, men det är klart att det i vissa lägen kan ta bort smakämnen som också var oönskade.

Är whiskyn fatstark beror det på fat och ålder vilken alkoholhalt det blir, typiskt sjunker alkoholhalten något varje år vilket ger en övre gräns för hur gammal en whisky kan bli. Rekordåldern är sedan någon månad 80 år. Jag har smakat whisky med drygt 60 år på fat och den var väldigt god, men med dagens whiskyhysteri är det få som köper sådana whiskies för annat än ren investering tyvärr. Notera att ålder på en whisky alltid är tid som den legat på fat, väl i flaska avstannar i princip all mognad så länge förslutningen är hel. Nåväl, buteljering vid fatstyrka görs ofta av bekvämlighetsskäl, det är ju enkelt. Man ger också köparen friheten att utforska vid vilken styrka whisky smakar bäst.

Ursäkt utvikningen, det var vatten i whisky som var ämnet. Jag vattnar av princip alltid whisky när jag *provar* whisky. Det blir inte alltid bättre, men det *händer* alltid något. En whisky består typiskt av ca 50% vatten, 50% alkohol o så lite, lite, andra ämnen som ger smak och doft. Vatten och alkoholmolekyler gillar inte varandra och vill egentligen inte beblanda sig med varandra, men har de samsats i en butelj ett tag så har de accepterat att sprida sig jämnt och uppnår vapenvila och balans.

Tillsätter man nu lite vatten så stör man den balansen. Det blir således bråk vilket gör att smakämnen frigörs och nya smaker kommer fram. Efter ett tag lugnar de ner sig och smaken ändras igen. Håller man ihop alkohol i vatten så blir det faktiskt värmeutveckling, det går alltså att mäta bråket. Whiskyn Dailuaine (jodå, det stavas så, ligger granne med mera kända Aberlour nära floden Spey) har synnerligen stora effekter med vattning och jag fick prova vattning i flera steg med några minuters mellanrum på Oban med spännande resultat.

Vattningen görs enklast med en liten pipett eller varför inte ett sugrör som man doppar och blockerar änden. En tesked går också bra men ger gärna lite slabb. Det går ofta att se hur det blir virvlar där vattnet och spriten försöker komma överens, och vattnar man väldigt mycket kan whiskyn bli grumlig eller till och med mjölkig som när man vattnar en pastis (Pernod). En whisky som jag sett mycket grumlighet i vid vattning är Caol Ila, en whisky som skärs väldigt tidigt och innehåller många lätta ämnen som de flesta tar bort från hjärtat.

Min princip att vattna all whisky undantas om whiskyn är riktigt gammal, upp mot 30 år eller mer. Då är det stor risk att whiskyn helt enkelt faller ihop och blir jättetråkig. Kanske är vattnet och alkoholen i dessa trötta på att slåss och ger upp. Så, är det en ålderstigen whisky på över 25 år är man förlåten om man inte vattnar den vid en provning, i övriga fall tycker jag man ska prova – det blir absolut inte mindre sprit för det. Är det provning är det ju analys av whiskyn som är den spännande delen tycker jag.

Vattnet man använder ska gärna vara rumstempererat och definitivt inte kolsyrat. Is och väldigt kallt vatten man späder med minskar smakerna. Är det väldigt intensiva smaker som man kan behöva dämpa så fungerar det utmärkt med is. Till Bourbonwhisky, som alltid lagras på helt nya kolade fat vilket ger mycket smakämnen, använder jag ofta is... men då också mynta och socker och får då en Mint Julep.

Bilden: En icke kylfiltrerad whisky (Aultmore 12) efter vattning är klart grumlig!



Humleskörd 23/10



Inga fler arbetsdagar på bygget. Men den 23/10 tänker vi skörda humlen utanför destilleriet och på Mellangården. Förutsatt att vädret är vettigt så klart. Några extra händer är alltid bra, har du lust att komma och hjälpa till? Maila info@opphemmalt.se och berätta att du kommer, så vi vet hur många vi blir.

Tiggarlistan

Här kommer som vanligt 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.

- Dammsugare
- 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
- Mikrovågsugn, kaffebryggare, vattenkokare
- Utemöbel, typ, mindre cafémöbel
- Rostfria bänkar både med och utan ho
- Badrumsskåp med spegel, helst med belysning och eluttag
- Badrumsfläkt
- Skulle någon ha ett fungerande larmsystem liggande så vore det perfekt

Ha det bra tills nästa gång

Anders Haglund