

Opphem Malts nyhetsbrev – November 2021

Jaha, så var det då ett nytt år igen, 2022. Det hände mycket under 2021 och jag hoppas att det skall hända ännu mer spännande saker under 2022. För Opphem Malts del kan det bli det första året då byggandet inte är den primära sysselsättningen. Visst är det trevligt att bygga saker, men det vore minst lika trevligt att få tippa ut de första skottkärrorna med våtvarm drav på gödselstacken.

Bygget

Bygget är klart! Eller det blir ju aldrig klart, som konstaterats tidigare. Men den 7:e december hade vi slutsamråd med Kinda kommun. Inga anmärkningar! Det innebär att bygget är klart och godkänt ur deras perspektiv, det innebär också att vi får ta lokalen i bruk. Det här var en viktig milstolpe eftersom det innebär att vi kunde börja söka tillstånd som är knutna till lokalen, det har inte gått tidigare.



Tillstånd – Tillstånd – Tillstånd



Så fort vi fått klartecken från kommunen avseende bygget skickade vi in ansökan om att få lokalen godkänd som "Skatteupplag" och bolaget samtidigt godkänt som "Upplagshavare". Det här är nödvändigt eftersom all tillverkning, hantering och lagring av alkohol måste ske i "Skatteupplag". Det är Skatteverket i Ludvika som hanterar det här och de skall ha all heder för hjälpsamhet, trevligt bemötande och snabbhet. I mellandagarna meddelade de att allt är klart och våra tillstånd gäller från 1:a januari 2022. Det var ytterligare en viktig milstolpe eftersom det innebär att vi kunde på allvar beställa tillverkning av fat och planera för bränningen av första whiskyn, nu har vi ju en plats att lagra resultatet på.

Fat- och Smakerbjudandet

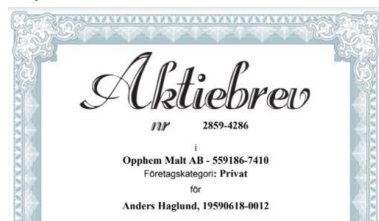


Nu pågår planeringen för tillverkningen för fullt. Ansvariga från Opphem Malt har varit på plats i Arboga flera gånger för att förbereda. Fat för lagringen är beställda. Vi börjar titta på hur vi skall bygga ställage för faten, och hur vi skall få upp dem till övervåningen. Det lär behövas en telfer (lyftanordning) av något slag, redan ett fullt 50-liters fat är bökigt att bära i en trappa. Vi siktar fortfarande på att bränningen skall bli av under första kvartalet, inget talar emot det.

Det innebär också att faktureringen av fatägare och andelsägare kommit i gång på allvar. Har du reserverat ett fat eller en andel så kommer det en faktura snart om den inte redan dykt upp.

Det finns fortfarande 1 helt fat och 2 st 1/6-andelar som är oreserverade. Så känner du någon som kan vara intresserad, tipsa: [Fat- och smakerbjudande – Opphem Malt](#)

Nyemissionen



Som du såg i förra nyhetsbrevet så är nyemissionen öppen januari ut. Har du inte redan tecknat dig för aktier så är det dags nu.

Vi har just nu passerat en halv miljon kronor. Dessutom ser det ut som om en större aktör går in med ytterligare några hundra tusen. Men det finns aktier kvar och mer kapital ger oss möjligheter att komma i gång på bästa sätt. Prospektet finns [här](#).

Whiskymässan

Det fanns planer på att delta i whiskymässan i Linköping i februari. Den där eländiga pandemin har tyvärr gjort att den är inställd. Nåja, då finns det något att göra för första gången nästa år i stället.

Året som gick

Så här i början av det nya året tänker jag att vi kan ta en kort tillbakablick på 2021. Det är hela tiden så mycket framåtriktat arbete att vi lätt glömmer bort att stanna upp en stund och glädjas åt det vi faktiskt uppnått.

Maltakademin



Det är inte helt lätt att bedriva den här typen av verksamhet i dessa tider. Hela idén är ju att träffas, ha trevligt och lära sig saker. I början av 2021 skrev vi i nyhetsbrevet om "vår, värme och vaccin". Vi trodde nog att pandemin snart skulle vara slut och vi skulle kunna ordna aktiviteter i den fysiska världen. Så blev det ju inte, Maltakademin fick helt enkelt bli digital och det har fungerat riktigt bra. Vi har genomfört 8 provningar över Zoom under året. "Pale Ale", "Belgisk öl", "Suröl", "Lager och



Bock", "Veteöl", "Porter och Stout", "Loch Lomond Whisky" och "Smakpalett av öltilar". Alla har inte älskat allt, men alla har nog hittat något nytt och lärt sig en massa på köpet. Ett stort tack till Wolfram, Mattias och Petter som guidat oss.

2022 ser ju ut att även det bli styrt av pandemin. Men vi planerar i alla fall för olika aktiviteter, provningar så klart och möjligen ett par studiebesök. Information kommer!

Bygget

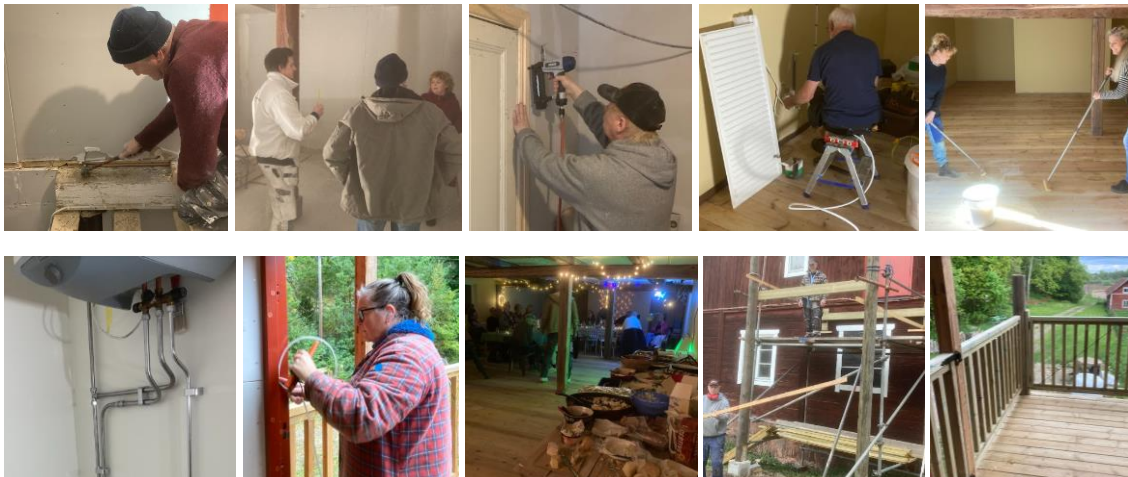
Man glömmer så fort. Jag har gått tillbaka i våra bildbibliotek och nyhetsbrev för att se hur det såg ut för ett år sedan och vad som gjorts. Det är faktiskt ganska mycket. I siffror hittar jag drygt 1000 registrerade arbetstimmar som engagerade människor lagt ner på bygget (troligen finns det ett stort mörkertal här).

För ett år sedan höll vi fortfarande på och skruvade gips för glatta livet. Totalt har det blivit ca 400 gipsskivor och i storleksordningen 20000 skruvar. Det var härligt när den sista gipsskivan skruvades upp i januari, vi var några som var rejält trötta på gipsskivor kan jag säga.

Sedan var det dags för ytskikt. Målerihantverkarna gjorde ett jättejobb och sponsrade oss med spackling och målning. Det är lite skillnad på hastighet och resultat när proffs gör jobbet med rätt verktyg. Det blev verkligen jättebra. Inte minst brandskyddsmålningen av stolpar och bjälkar.

Sedan har det lagts klinker på golven, satts bröstpanel på väggarna, kommit upp dörrar, byggts toa och dusch, dragits in vatten, installerats värmepump, larmanläggning, fönstergaller, byggts en supersnygg balkong, monterats utrymningsstege, anlagts en uteplats, dragits in el, mm, mm. Den 18:e september, när pandemin tog en paus och vi naiva trodde att den var över, hade vi en sista byggarbetsdag med fest på kvällen.

All den här mödan har som sagts nu krönts med en godkänd slutbesiktning och ett godkännande som skatteupplag. Det är fantastiskt, slå er på axeln allihop. Bilderna är många hundra och finns på vår hemsida och FaceBook. Slänger in några stycken här:



Förutom bygget då?

Det blir mycket fokus på bygget så klart, men det har ju faktiskt varit väldigt mycket annat som hänt under året också.

Spökbränning (vårt Fat- och Smakerbjudande)

Det ligger mycket mer arbete än man kan tro bakom ett sådant projekt. En särskild grupp har arbetat med frågan under större delen av året. Det är en oändlig mängd mail som farit fram och tillbaka. Möten och diskussioner, inom gruppen så klart, men också med leverantörer av till exempel fat. Det gällde också att hitta rätt destilleri som kan låta oss förverkliga våra idéer om vad vi vill skapa. Dessutom var vi tvungna att få till ett upplägg som fungerar ekonomiskt och är någorlunda begripligt. Stor applåd till de som slitit med frågan.

Den 6:e oktober var allt klart och prospektet skickades ut. Det har gått väldigt bra, nästan alla fat som vi avsatt för erbjudandet är reserverade. Tack alla ni som trott på projektet och reserverat fat och andelar.

Nyemission

När bygget närmar sig sitt slutförande så vet vi ju att det kommer att krävas mer kapital för att bygga upp en produktionslinje. På bolagsstämman den 13:e juni togs beslut om en nyemission för att få in ytterligare kapital. Även en sådan kräver förberedelser, massor av överväganden, ändring av bolagsordning, en extra bolagsstämma för att besluta om detaljer i regelverket, skriva ihop ett begripligt prospekt, mm.

Den 15:e november gick prospektet ut till alla intresserade. Hittills har det gått bra, tack till alla er som tecknat er. Hur bra det slutligen blir vet vi först om 2 veckor när teckningstiden är slut.

Produktionsplanering

Parallellt med allt annat så har en annan arbetsgrupp påbörjat produktionsplanering. Den jobbar med att fundera över utrustningsval, i förhållande till tillgängligt utrymme kombinerat med vad vi vill åstadkomma och i vilka volymer. Dessutom försöker de få grepp om vilka drift- och produktionskostnader som kommer att uppstå. Personligen är jag tacksam över att sitta och skriva det här nyhetsbrevet och överlåta det jobbet till mer kompetenta personer.

Tiggarlistan

Här kommer som vanligt listan på saker vi hoppas att någon har liggande och kan tänka sig att skänka.

- En 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
- Framtida jästsvampar, humlekottar, mm skulle behöva en begagnad kyl/frys att bo i
- Skåpsstommar för underskåp, typiskt Ikea Metod

Det var allt för den här gången. Tack för att ni varit med under 2021 då mycket kommit på plats. Nu ser vi fram mot ett 2022 då det kommer att hända ännu mer spännande saker. I nästa nyhetsbrev hoppas jag kunna berätta att de första faten med "new make" ligger och mognar i lagret. Dessutom vet vi utfallet av nyemissionen.

Ha det bra tills nästa gång

Anders Haglund