



Opphem Malts nyhetsbrev – Juni 2022

Nu är våren precis över, sommaren är här. Tiden rinner iväg med allt som skall skötas under sommaren. Alla är upptagna med gräsklippning, bröllop, födelsedagsfiranden, husmålning, mm, mm. Dessutom skall vi ju nu ta igen alla fysiska möten vi missat de senaste åren.

Men lite tid blir det ändå över till skapandet av kindabygdens pärla, Opphem Malt.



Bygget

Under Uffe Romås fasta ledning har vi äntligen fått till ställage för tunnorna med vår första New make". Det var en hel del pyssel, inte bara med själva ställaget, vi var ju också tvungna att fixa en uppsamlingsyta för att ta hand om att en tunna går sönder (får inte hända). Det vore inte så kul att ha 100 liter råsprit i bjälklaget mellan plan 1 och 2. Det var några dagars jobb, men till slut kunde vi skåla (i kaffe) för vårt första lagerutrymme.



Bolagsstämma 22/5

Den 22:a maj var det dags för årets bolagsstämma, äntligen i fysisk form, drygt 20 personer var på plats. En bolagsstämma i sig är egentligen rätt trist, mest ett antal formalia som skall klaras av. Men i år var det härligt eftersom vi förutom själva stämman kunde ses på plats, titta på lokalerna, provdofta på råspriten och fika ute i trädgården.



I bilden ovan är deltagarna samlad i väntan på att mötet skall börja. Kul att kunna hålla stämman i lagret med alla tunnorna. Observera de två glasen på bordet de innehåller vår "new make", det ljusare provet är taget ur ett 100l bourbonfat, det mörkare ur ett 50l svensk ek med rostningsgrad "kolat". Ingen provsmakning denna gång, men dofta var helt ok.

I bilden till höger har vi Mattias Johansson som diskuterar glasen, doften, färgen med andra deltagare. Läs Mattias analys av spriten i "Fatens mysterier" nedan.



Protokollet från stämman kan du läsa [här](#). Den stora förändringen ligger väl i att vi fick stämmans bifall att utöka antalet medlemmar i styrelsen från 7 till 10. Det ger oss möjlighet att ta in Mattias Johansson som fullvärdig medlem i styrelsen, hans kompetens är en avgörande faktor när vi nu skall gå från bygge till produktion. Dessutom finns det plats för ytterligare ett par personer om det skulle bli aktuellt i framtiden.

Fatens mysterier Del 1

I början av mars destillerades vår maltsprit av Agitator och den lagras numera i vårt lager. I samband med årsstämman 22 Maj 2022 gjordes en första analys av den mognande spriten. Spriten har lagrats i faten i drygt 2 månader, och fick i och med transporten hem en rejäl omskakning. Väl i vårt lager har faten haft lugn och ro och mognadsprocessen har påbörjats.

Många av processerna i lagringen sker snabbt först och sedan långsammare, och många av de som fick se och dofta på proverna förvånades både av färg och doft efter så kort tid.

För att visa så stora kontraster som möjligt samplades från ett av våra "stora" fat, ett 100-litersfat som tidigare innehållit Bourbon och ett fat av ny svensk ek som kolats på insidan. Detta är fat som är öronmärkta för Smakerbjudandet.



Man kan jämföra fatens användning med en tepåse, första gången ger den mera färg och smak, och detta avtar sedan vid flera användningar. Ett mindre fat har även större andel av spriten i kontakt med trä och får då snabbare färg. Dessa båda faten är kolade på insidan vilket även detta hjälper till att skapa lösbara färgämnen och sockerarter.

Hemma analyserade jag sedan dessa två prover och jämförde med den första råspriten som vi var med och destillerade. Notera att det förekommer en hel del smak och doftbeskrivande ord som kanske inte uppfattas som direkt tilltalande, men de är i mitt tycke "helt rätt" för det stadium som spriten är i, lagringen är ju bara ca 5% av vägen från sprit till whisky ännu.

Råspriten, ca 70% abv

Denna har typiska aceton-toner från den tidiga delen av hjärtat och stallaktiga toner från den sena (där röken idag ligger lite gömd under). Det är dessa toner som man vill slipa bort med lagringen. Det finns klara fruktkompott-toner som vi tänker ska framhävas av lagringen, och med vatten blir den snällare och får mer frukt, och röken blir tydlig i eftersmaken. Med vatten kommer även en mer betonad pepprighet och maltighet i avslutet. Detta är inget gemene man njuter av, men som whiskynörd är det spännande att prova och tycker jag bådär gott.

Bourbonfat 100 liter ca 52%

Vi spädde ner råspriten till ca 52.5% innan den lades på fat. Denna styrka är lägre än industristandard men forskning påvisar snabb och positiv lagring närmare 50% än vid de dryga 60 som vanligtvis används. Agitator som tillverkade maltspriten fyller sina fat vid 55%.

Denna har en tydlig blek halmfärg, lite som ett vitt vin. Många av tonerna från råspriten är fortfarande tydliga men de för Bourbonfat typiska smöriga och kolaaktiga tonerna har börjat dyka upp. Med vatten lockas en del av frukten och sötman fram, men stallet är fortfarande väl närvarande ... men Opphem malt ligger ju vägg i vägg med ett stall och ett av mina favoritdestillerier Springbank får ofta "farmyard" som doft och smakmarkör av kännarna.

Jag gillar mycket whisky ganska "naken" utan jättemycket fat och det är vad vi hoppas nå med dessa faten.

Kolad Svensk ek 50 liter ca 52%

I detta glas ser man tydligare rödaktiga toner, och en lite dammig kryddighet som är typisk för nya ekfat känns direkt i näsan. Svensk ek ger betydligt mera tanniner och kryddighet i lagringen än amerikansk, dessutom gör ju storleken och "nyheten" sitt till jämfört med det första provet.

Stalltoner är mindre framträdande men kommer fram mer med vatten, som även gör den mjukare. Jag känner en ganska tydlig ekkrydda och en fin maltighet och rökton i eftersmaken.

Denna kommer definitivt att kännas mera "färdig" tidigt än bourbonfatet, då tanniner och ekkryddor kan maskera spriten ungdom. Det är väldigt vanligt idag att använda små och aktiva fat för att få whisky att mogna fort, men vissa processer i mognaden snabbas inte upp av de små faten och det blir kanske inte lika komplex whisky i slutändan.

Vi kommer att återkomma med fler djupdykningar i våra fat under resans gång, kanske till våren när det hunnit bli 1 år gammalt.

Vid pennan Mattias Johansson

Produktion

Våra mjöltkankar har kommit på plats. Jösses vad stora de blev när de kom inomhus. Men de fick plats enligt plan i alla fall. Nedan en bild på grabbarna som krökte rygg för att kånka dem på plats.

Utanför pågår grävning för en ny elkabel. Dessutom har det kommit upp ett nytt skåp för huvudsäkringar utanpå väggen. Det kommer att gå åt mycket ström när vi väl börjar brygga och bränna, så nu stoppar eOn in ett abonnemang på 3x63A. det borde räcka inom överskådlig framtid.



Analys av vattenprovet efter installation av UV-lampa och avhjärdare kom tillbaka utan anmärkning. "Tjänligt" låter kanske inte jättehärligt, men innebär helt enkelt att vattnet är ok att använda. Ett litet men viktigt steg på vägen.

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
- Utemöbel, typ, mindre cafémöbel
- Rostfria bänkar både med och utan ho
- Badrumsskåp med spegel, helst med belysning och eluttag
- Skåpsstommar för underskåp, typiskt Ikea Metod
- Annat som vi inte tänkt på

Det var allt för den här gången. Ta en god bok och en kall öl och slå dig ned i en solstol vid vattnet.

Må gott i sommarsolen.

Anders Haglund