

Opphem Malts nyhetsbrev – Oktober 2022

Sist vi hördes hade sommaren börjat, nu är det redan höst på riktigt. Det blir kallare och blötare, men än så länge har det varit riktigt uthärdligt, i alla fall här i Opphem. Omvärlden är dessutom mer spännande (läs bedrövlig) än någonsin, det är Putin, gasledningar, elpriser, inflation, klimat och fascister som vinner valet i Italien.

Snart är det enda sunda man kan falla tillbaka på, vårt lilla projekt här i Opphem. Så här är lite om vad som hänt och händer.



Nytt abonnemang för el

I början av sommaren grävdes det och lades ner kabelskyddsrör. Sedan kom eOn och gjorde sin grej. Nu har vi 3 x 63A på ett eget abonnemang i lokalen. Det är en helsikes massa ström jämfört med ett vanligt villaabonnemang (själva har vi 3x16A), men det är stora effekter att hantera för att värma vatten och koka sprit. Tyvärr drar det så klart med sig att vi nu också börjar få fasta kostnader i form av avgifter. Det sätter press på oss att komma i gång med produktion.



Serveringstillstånd

I skiftet juni/juli lämnade vi in ansökan om serveringstillstånd i lokalerna. Ansökan blev med stöttning från kommunen ganska omfattande, det måste påpekas hur oerhört hjälpsamma de är på kommunen. Trots semestrar och annat trevligt så fick vi vårt godkännande redan den 16/8. Det innebär att vi har serveringstillstånd för slutna sällskap, samt provsmakningstillstånd avseende egna produkter. Första gången det kommer att användas blir den 15/10, då vi arrangerar en provning för de som reserverade fat i vår första bränning hos Agitator i våras. Blir spännande att se hur de utvecklats.



KINDA
KOMMUN

Socialförvaltningen, Alkohollagen
Box 1, 590 40 KISA
0494-191 55, monica.charlez@kinda.se

TILLSTÅNDSBEVIS

Beslutsdatum
2022-08-16

Tillståndshavare

Opphem Malt AB
Opphem Mellangård
590 46 Rimforsa

Sida 1 (2)

Bygge och inredning mot produktion

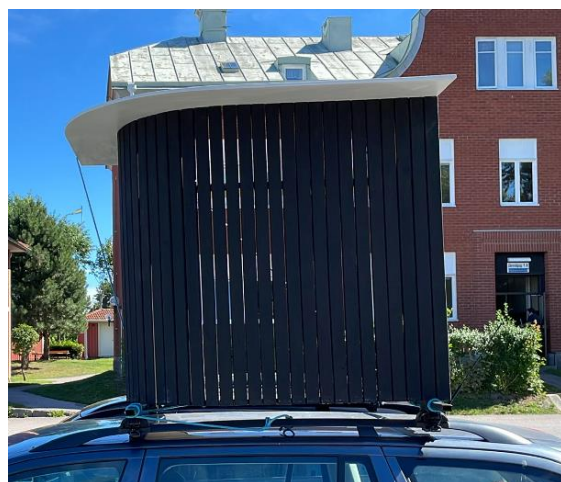
Att vi drar på oss kostnader innebär som sagt att det blir press på att komma till produktion. Lokalerna är "i princip" färdigbyggda, men det är mycket utrustning som skall på plats. En mängd delprocesser som skall fungera. Det behöver dras el och vatten till punkter vi inte lyckades förutse från början, så vi arbetar på. Vi har dessutom formerat 3 arbetsgrupper som skall jobba mer specifikt med olika delar.

- Ölgruppen skall få igång ölproduktion och så klart jobba med avsättning av det som produceras.
- Vörtgruppen inriktar sig på processen för att få fram vört att jäsa. Det är ju den som sedan skall brännas till whisky.
- Destillationsgruppen har som ansvarsområde att få vår panna på plats och trimma in den så att vi har någonstans att göra av den jästa vörten.

Om du känner att du har lust att grotta ner dig i något av ovanstående så hör av dig. Vi behöver ständigt hjälp av kloka människor.

Samtidigt pågår så klart inredning och fixning av allt annat. Vi ska ju kunna ha provningar och umgänge trots allt meckande. Tunnor skall märkas, bardiskar hämtas, för att inte tala om städning och annat underhåll. Vi ska inte glömma den delen, det är lätt gjort

Det vore så klart roligt att kunna påstå att vi skall ha något framme till julen, men i verkligheten så lär det bli "någon gång under 2023". Fast man vet aldrig...



Utrustning

Vår pallstaplare har kommit, ungefär ett halvår försenad. Det innebär att vi nu äntligen kan få in våra fyllda 100-litersfat i stället på plan 2. De har legat och "skräpat" i produktionslokalen alldeles för länge.

Vår destillationsutrustning kom med lastbil den 27/9. Bitarna faller på plats

Vi har köpt in ett begagnat bryggverk för öl på 150 liter, med tillhörande jäskärl, kylkompressor, lakvattenvärmare, motströmskylare och annat smått och gott. Det är inte på plats ännu, men det är på gång.

Vi jagar kompetens som kan hjälpa oss att bygga om den ena 900-liters mjöltkanken till "mash tun". Människor med kompetens att hantera och svetsa i rostfritt verkar vara en trång sektor. Har du den kompetensen så hör av dig bums!



Arbetsdagen 2/10

Den 2:a oktober hade vi bjudit in till arbetsdag i destilleriet. 13 personer hade hörsammat kallelsen och gjorde ett suveränt arbete som vanligt. Ett team packade upp destillationsutrustningen och ställde den på plats (all montering återstår). Ett annat gäng fixade upp 100-litersfaten till plan 2, så nu är alla fat där de skall vara. Det monterades lister runt dörren till produktionsytan. Det målades bord. Det skrapades fönster. Mjölktank 2 befriades från en massa skrot. Det drogs fram vatten till en diskbänk. Det monterades speglar, hängare och toapappershållare. Allt understött av att fika och lunch trollades fram med jämna mellanrum. Ett stort tack till er som var med.





Glas

Vi har beställt 300 whiskyglas med vår logga på. De har inte levererats ännu, men snart så. De skall naturligtvis användas i kommande provningar, men kommer även att finnas till försäljning. Vi får väl se om det blir årets julklapp. Erbjudande kommer så småningom.



Provning för fatägare och andelsägare

Whiskyn som lades på fat i våras har nu vilat i vår famn i ett halvår. Det är dags att se hur den utvecklats vid en provning den 15/10. Ni som är registrerade fatägare eller är registrerade för smakerbjudandet skall ha fått en inbjudan till det eventet, har ni inte det så hör av er direkt till info@opphemmalt.se. Ni som har andelar i ett fat skall få er inbjudan från den som är registrerad fatägare. Har ni inte fått det, hör av er direkt till fatägaren. Själv missar jag tyvärr det här tillfället, vilket är ett elände, men ibland måste man prioritera.



Tiggarlistan

Här är vår vanliga lista på saker som du kanske har och kan tänka dig att skänka. Bättre det än att de bara står och tar upp plats i onödan hemma. Jag har tagit bort en del saker och lagt till ett par

- Varmvattenberedare att sätta under diskbänkarna i produktionslokalen. Typiskt 30 liter ungefär.
- Köksblandare till diskbänk. Vi har en på plats, men det behövs en till av rimligt modernt snitt.
- Duschblandare, Duschväggar, Duschmunstycke
- Utemöbel, typ, mindre cafémöbel
- Skåpsstommar för underskåp, typiskt Ikea Metod
- Annat som vi inte tänkt på

Det var allt för den här gången. Jag har som vanligt glömt hälften, men det kommer nästa gång.

Med vänliga hälsningar

Anders Haglund

PS

Själv tar jag tåget till Nice ikväll. På onsdag mönstrar jag på Ostindiefararen Götheborg för en månads segling. Hemma igen i början av november. Så det kommer inte att bli några uppdateringar från Opphem Malt via mig den närmaste tiden. Andra (inklusive du) får se till att berätta på FaceBook och hemsidan hur arbetet fortskrider.