

Opphem Malts nyhetsbrev – November 2022

Nu lackar det mot jul på allvar, dan före dan före dan när jag skriver det här. Självtillbringade jag hela oktober under segel på Medelhavet. Gillar du att segla så rekommenderar jag att mönstra på Götheborg för en period, det är speciellt att segla ett stort fartyg exakt som det gjordes på 1700-talet. Hon är ett helt unikt fartyg och ingen vet hur många resor till hon orkar, ta chansen.

I vårt malt-projekt har det så klart hänt en massa också. Här kommer lite axplock.



Arbetsdag 2/10

I början av oktober hade vi årets sista allmänna arbetsdag. Dryga dussinet personer hade hörsammat kallelsen och tillbringade dagen med de mest skilda sysslor. Målning, möblering och meckande med det mesta både inne och ute. Det mer speciella var så klart att packa upp vår destillationsutrustning som kommit några dagar tidigare. Det får väl betraktas som en slags milstolpe. Här är en del av gänget som träffades och arbetade, en del fika och korvätande hann vi också med. I förgrunden är den nedre delen av destillationsutrustningen.



Fatägarprovning 15/10

Den 15:e oktober hade vi vår första provning för fatägare. [Ett längre referat av Helena finns här](#). Sammanfattningsvis var det mycket uppskattat av de som var där.

Själv var kunde jag tyvärr inte vara med eftersom jag var till sjöss. Men! Lyckligtvis får jag en ny chans den 21:a januari när vi kör en repris. Det skall bli spännande att se hur faten utvecklats, då kommer det att ha gått snart 1 år. Intressant att jämföra olika fat och med några whisky från ett annat svenskt destilleri.

Inbjudan har gått ut till alla, men skulle du mot förmodan inte fått en så hör av dig. När detta skrivs finns det en handfull platser kvar.



Whiskyglas med logga

I början av november kom våra fina whiskyglas hem. Vi beställde 300 st och det visade sig att det inte räckte så långt som vi trott. Många ville ha en eller ett par lådor och efter ett par veckor var det nästan slut. De som påstår att årets julklapp är det hemstickade plagget har helt enkelt fel.

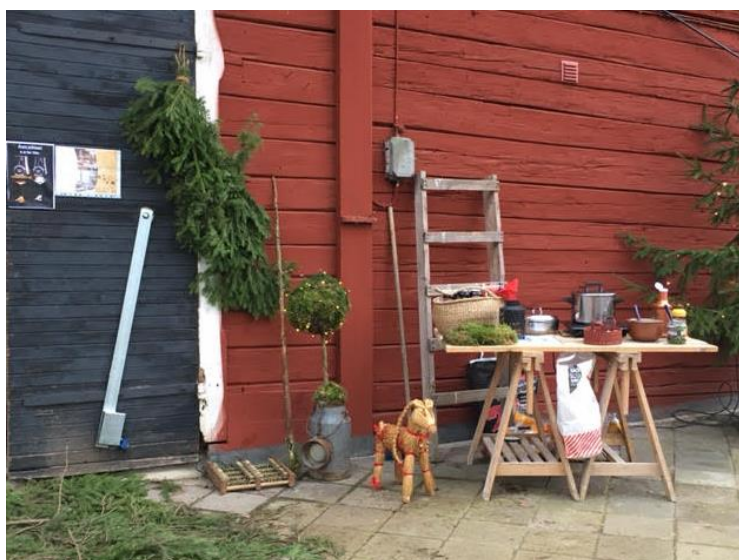
Vi måste ju själva ha ca 150 glas hemma för att kunna genomföra en provning med 5 glas per deltagare. Så vi beställde ganska omgående 300 glas till. De kom hem för någon dag sedan.

Så vill du köpa ett antal glas, till dig själv eller som present, så är det bara att du hör av dig. Är det en sista minuten julklapp så ring mig på 076-1280748, så får vi se om det går att ordna.



Öppet hus

Den 3/12 hade vi Öppet Hus i destilleriet. Vi har ju hållit på och byggt och grejat i flera år nu. Det var dags att ge alla intresserade chansen att komma och titta. Aktiviteten blev en stor succé! Drygt 70 personer kom förbi under dagen. Vi hade visning av produktionslokalen där vi berättade om processen. På övervåningen serverades det gröt och pepparkakor med whiskyfaten som fond. Utanför sålde vi varmkorv och det fanns brador att värma sig vid. Mer eller mindre skumma tomtgubbar höll som sig bör ett vakande öga över alltsammans. Vi känner att det nog blir ett återkommande event.



Bygge och produktion

Det händer saker hela tiden i produktionslokalen. Jag hade hoppats att vi vid det här laget skulle ha startat pannan och i alla fall hunnit med att köra de första rengöringscyklarna. Men olika saker har gjort att det får dröja till efter helgerna. Det mest pinsamma var väl när vi skulle sätta i kontakten till pannan första gången och den inte passade i väggen, antiklimax! Väggtacket var ett 16A uttag, men vi gick upp en storlek i panna vilket gör att den har en 32A kontakt. Det var det ingen som tänkt på.

Däremot har vi faktiskt bryggt en första öl i bolagets namn. Det är bara 20 liter och planen är att Opphems Pub skall ha den i utbudet på mellandagspuben. Det gör att vi faktiskt sanningsenligt kan påstå att vi startat produktionen under 2022.

Annars är det mesta som görs i lokalerna just nu kopplat till produktionsförberedelser. Vi grejar med kylvatten, diskmaskiner, eldragning, ventilation, hissanordningar och mycket annat. Vi försöker göra det som krävs och inte mer, för vi inser att när vi väl kommer igång så kommer vi att vilja göra en hel del omtag.

Dessutom pågår inköp av olika saker kopplat till produktion. Det ramlar in paket av olika slag mest varje dag. Det är kopplingar och packningar, vågar och annat tekniskt, häromdagen dämpade det ner 10 kg torrjäst. Vi har handlat 60 liter vitvinsvinäger (skulle bli mycket salladsdressing) som skall köras igenom pannan som rengöring.

Parallellt med allt praktiskt arbete måste vi ju också lära oss att använda utrustningen. Så 2023 kommer att bli en utmaning.



Så! Från oss alla till er alla!

En riktigt God Jul och ett Gott Nytt År

Vi hörs med nya krafter 2023

Anders Haglund