

Opphem Malts nyhetsbrev – Februari 2023

Det är de sista dagarna i februari, det är vår på gång i kalendern. I verkligheten har det känts som vår sedan skiftet januari-februari, även om det just nu är ett litet bakslag. Våren kommer på gott och ont. Det onda i det här fallet är väl att vi kommer att förlora vårt fina kylvatten så småningom. Men jag tror ändå att det goda vinner i längden. Lite värme och sol så får vi starta produktionen i höst igen.

Det har hänt en hel del de första 2 månaderna av året, här kommer en liten sammanfattning av stort och smått.



Vi säljer vår första öl 28/12

Den traditionella Mellandagspuben i Smedjan i Opphem var också Opphem Malts första försäljning av öl. Vi hade bryggt en liten sats "Pale Ale" som serverades från fat. Strykande åtgång och positiv respons blev det. På bilden ser ni barmästare tillika bryggmästare Tobbe som serverar den allra första ölen till Lasse.

Bara en liten öl, men ändå ett stort steg för Opphem Malt.



Studiebesök hos Bröderna Bommen i Sundsvall den 6/1

En fascinerande sak i den här branschen är hur vänliga och hjälpsamma alla är. Vi hade kontaktat Bröderna Bommen utanför Sundsvall och bett att få komma på besök. De har en likadan panna som den vi köpt, en iStill 500. Inga problem, den 6/1 åkte vi dit och hälsade på. Vi var med i produktionen en hel dag, de berättade och visade hur de jobbar, gav oss tips och råd av alla slag. Inte ett uns av konkurrenstänkande. Förutom att det var väldigt trevligt så lärde vi oss massor. Bröderna Bommen har byggt upp en imponerande verksamhet med många "b:n", kolla gärna in deras [hemsida](#).



Uppstart av pannan 10/1

Den 9/1 fick vi vår efterlängtnade 32A ström framdragen till pannan och den 10/1 fick vi äntligen starta pannan och se hur det fungerade. Första körningen handlade det om vinäger, det är rengöring av pannan för att få bort eventuella rester från tillverkningen. Dagen efter satte vi en "fulmäsk" på vatten socker och turbojäst. Nästa steg i rengöringsprocessen är nämligen att bränna sprit som kastas, för att få bort resterna av vinägerkörningen. Det passade ju alldeles utmärkt att vi den 17/1 fick papperen från livsmedelsverket att vi nu har rätt att tillverka sprit. "Vår livsmedelsanläggning är



Livsmedelsverket Dnr 82/2023-K

Registrering av livsmedelsanläggning

Beslut	Datum 2023-01-17
Livsmedelsverket registrerar nedanstående anläggning som livsmedelsanläggning.	
Registreringsavgift utgår med	1 050 kr

Anläggning

Anläggningsnamn Opphem Malt AB	
Beställarens adress Opphem Mellgård RIMFORSA	
Livsmedelsföretagare Opphem Malt AB	Organisationsnr 559186-7410

Verksamhet

Verksamhet Vin- och spritanläggning	Omfattning (om relevant) Tillverkning av spritdrycker
--	--

Bakgrund och skäl för beslutet

Till grund för detta beslut ligger anmälan för registrering. Livsmedelsverket finner att ovan nämnd anläggning kan registreras som livsmedelsanläggning med stöd av 11 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien och artikel 6.2 i förordning (EG) nr 853/2004.

Enligt 3 kap. 3 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:8) om avgifter för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet ska den som anmäler en ny livsmedelsanläggning för registrering betala en avgift på 1050 kronor.

Beslutet har fattats av:

Maria Johansson Administratör
Namn: Maria Johansson Befattning

Upplysningar - se nedan.

Översända Kontroll
Översända Kontroll
Maria Johansson

Post Box 622, 751 28 Uppsala
Telefon: 018 21 70 00
E-post: livsmedelsverket@lv.se
Internet: www.livsmedelsverket.se

LIVS 018 2022 02 360

registrerad".

Samtidigt med allt detta ramlade det in leveranser av råvaror, tex 1 ton malt. 1 ton malt låter inte mycket, men när man bär in det i sitt alldeles för lilla förråd tar det plötsligt en massa plats. Förutom att man blir trött i ryggen så klart.

Fatägarprovning 21/1

Dags för mig och andra att få smaka av innehållet i våra fat för första gången, och jämföra med en del andra mera färdiga whisky. Det här var en repetition av provningen i höstas, för de som inte hade möjlighet då. Helena skrev ett så bra [referat](#) från provningen i höstas, så jag ska inte upprepa det. Kan bara konstatera att för mina och Annikas 2 fat så har utvecklingen varit alldeles lysande. Efter bara ett år så ser det ut som whisky, doftar som whisky och smakar som whisky. Om ytterligare några år kommer det att vara helt fantastiskt.

Mäskning för whisky

26:e januari gjorde vi första försöket att mäskas för whisky. Vi har inte fått till allt som behövs för att kunna använda vår stora mjölkttank, så vi kör i 150-liters bryggverket. Det blir en massa problem inledningsvis, framför allt med att maltbädden "sätter sig". Efter ett antal dagar (och nätter) blir vi bättre och bättre. Vi hittar de temperatur som funkade och balansen mellan vatten och malt. Numera går det riktigt bra, men det är för arbetskrävande i förhållande till utbytet. Vi måste köra 3-4 gånger i bryggverket för att få ihop till en körning i pannan, det håller inte långsiktigt. Men det är ändå kul att vara i produktion på riktigt. Det vi gör här blir vår första riktiga "new make".



Whisky-expo 3-4/2

I början på februari deltog vi i "Whisky-Expo" i Linköping. Massor av utställare, massor av besökare och bra stämning. Vi hade ju ingen whisky att låta folk smaka på. Det enda vi hade att erbjuda var vår charm och historia. Lite oroliga var vi för att vi skulle stå helt övergivna i ett hörn. Så blev det inte, fullt av intresserade besökare stannade till och pratade. Närmare 100 personer bemödade sig om att skriva upp sin e-postadress för att få vårt nyhetsbrev och mer information (välkomna). Vi kommer tillbaka nästa gång med något att smaka på också. Thorslunds kagge överlämnade ett ovalt fat i svensk ek till Mattias, 1 av endast 3 som sålts, ett konstverk som kommer att finnas att se i destilleriet. Läs andra delen i Mattias serie om "Fatens Mysterier" sist i brevet.



Första lågvinet den 6/2

Måndagen efter mässan var det dags att köra in vår egengjorda mäske och köra pannan på "riktigt" för första gången. Det gick över förväntan och efter en dags puttrande hade vi fått ihop en tunna med ungefär 100 liter lågvin. Tre sådana omgångar till så har vi tillräckligt för en första spritbränning (den är planerad till 6/3). Det gäller att vi kör så mycket vi kan nu, vi är beroende av kylvatten från bäcken, max 10 grader varmt, gissar att det håller april ut. Sedan blir det sommarvila.

Provning och trerätters 10/2

Dags för vår första riktiga middagsservering kombinerad med provning av öl. Ett arbetsgäng kom och besökte oss. Kvällen inleddes med en ölprovning arrangerad av Linus och Tobbe. Några av våra öl provades och jämfördes med några från andra leverantörer. Medan stimmet från ölprovningen steg på övervåningen slet köket, bestående av Annika och Marie, med att montera förrätten. Jag försökte hjälpa till men efter en felplacerad dillkvist förvisades jag till disken. Menyn bestod av en "Räkbåge", "Fläskfilé Oscar" och "Triss i mousse". Kvällen blev väldigt lyckad, gästerna var mer än nöjda och vi kände nog alla att det gått riktigt bra. Nu ser vi fram mot ytterligare event i vårt fina utställningslager. Känner ni något gäng som behöver komma ut tillsammans på en middag eller provning eller kombination så be dem kontakta oss.



Första ölen i "stora" bryggverket

I mitten på februari bryggde Tobbe och Jonas vår första öl i stora bryggverket. Det skall bli en lager med en större fruktighet än normalt. En bra ren malkropp rikligt humlad med Amarillo, en tydlig lager men med toner av IPA. Att vi valde en lager beror väl på att våren är i antågande, man börjar bli lite trött på tunga värmande vinter- och julöl. Dessutom ger det oss möjlighet att testa kylsystemet på våra fina jästankar eftersom lagern skall jäsas vid 12 grader ungefär. Vi får se hur det går, än så länge ser det lovande ut.



Nya jästankar för whisky-mäskan

Anders lyckades ropa in ett par 500-liters jästankar på en auktion. Nu står de på plats i lokalen. Tanken är att vi avvecklar "gurktunnorna" som jäskärl för mäskan. 500 liter jäskapacitet matchar ju vår 500-liters panna perfekt, nu fattas bara ett mäskkärl på 500 liter också. Tunnorna var rätt grisiga när de anlände men rostfritt är fantastiskt, efter lite skrubbande är de som nya. Nu gäller det att få till kopplingar och slangar så vi kan fylla och tömma på ett enkelt sätt. Dessutom blir det spännande att se om vi kan undvika att det jäser över. Med gurktunnorna har vi lärt oss att gummistövlar är bra skodon i ett destilleri. Tror att det blir skillnad nu.



Bygget då?

Vi bygger och fixar hela tiden, men gipsskruvandets era är förbi (gudskelov). Nu är det ett ständigt förbättrande av inredning och infrastruktur som gäller. Men när vi varit i produktion ett tag kommer vårt lager att bli fullt. Så du som saknat våra byggarbetsdagar, ha hopp om framtiden.

Ha en underbar vår

Anders Haglund

Fatens mysterier #2 – Trollkarlen Thorslund (av Mattias Johanneson)

Ända sedan jag 2014 höll min första whiskyprovning fokuserad enbart på Svensk Whisky har tunnbindarmästaren Johan Thorslund varit central i berättelsen, han var rätt man på rätt plats för att hjälpa Mackmyra starta privatfatsrevolutionen. Han är troligen en av världens bästa tunnbindare och enligt Roger Melander på High Coast den enda leverantören där man inte regelmässigt måste kasta några fat ur varje leverans för att de inte är täta eller luktar illa inuti.

Johan är bördig från de östgötska skogarna utanför Åtvidaberg och han är en envis jävel som inte tycker om att bli tillsagd att han inte kan göra saker. Det började redan i grundskolan när han ville göra en tunna som ett specialprojekt i slöjden, vilket läraren vägrade ”det klarar du inte”, och det hela slutade med specialanpassad gymnasieutbildning och lärlingsutbildning hos Sveriges då enda levande tunnbindarmästare. Inför gesällprovet sa mästern att han sett en bild på en tunna som var oval, stående i ena kanten och liggande i den andra, och sa att bilden måste vara fejk, en sådan tunna går naturligtvis inte att göra. Naturligtvis gjorde Johan en sådan som gesällprov och fick sitt mästarebrev 1997.

Detta var innan whiskyboomen och att vara tunnbindare på östgötska landsbygden innebar mer trädgårdstunnor än tunnor för drycker, men när Mackmyra började testkörningar med sina hemmabyggda små pannor 1999/2000 behövde de fat på ca 30 liter, och ett långvarigt samarbete började. Initialt var det ombyggnad av amerikanska bourbonfat från 200 liter till 30 liter, men i och med att kronans ekar på Visingsö nu var ”klara” fanns det tillgång till svensk ek. Raskt (nja, man börjar med att göra stavämnen som ligger ute minst 2 år, så det tar ett tag) började Johan göra fat av svensk ek vilket gav en extra unicitet åt whiskyn. Notera väl att det finns många olika sorters ek, och att sort och växtplats – samt naturligtvis hur träet hanteras – ger stora skillnader i whiskyn som lagras på faten. Generellt ger svensk ek mycket kryddor (kryddnejlika, ingefära, muskot) och en hel del söta toner, men inte de tydliga vanilj och kokostoner som amerikansk ek ger. Under arbetet från stock till stavämnen är ett utbyte på ca 25% att betrakta som bra, det är väldigt viktigt hur fibrerna ligger och att det inte är kvistar som kan skapa läckage.

Efter ett antal år hamnade den otroligt noggranne och korrekta Johan i fejd med Mackmyra och samarbetet avslutades. Mackmyra lanserade en whisky kallad Svensk Ek, lagrad på fat från Visingsö. Problemet var att det var en ytterst liten del av whiskyn i flaskan som sett röken av svensk ek, bara 5-10%, och eftersom kronoskogarna inte är enda växtplatsen för ek så var det många fat av annan härkomst. Spårbarheten från ett av Thorslunds fat är närmast total, han vet avverkningsplatsen nästan ner till vilken kulle trädet växt. De bästa träden kommer ifrån blandskog i Småland och avverkarna har lärt sig att det lönar sig bra att lägga undan de fina stockarna till Johan som betalar bra om de verkar bra.

Destilleriet Box kom i gång 2010 och är numera en av Johans största kunder av fat. Ett tidigt resultat av samarbetet var ett set med 2-årig sprit lagrad i fat där endast den invändiga rostningen och kolningen skilde, väldigt intressant övning som bland annat jag och Johan Bergstedt genomförde hemma hos mig 2013. Senare kom utmaningen att göra fyrkantiga fat, och runt 2014 gjordes ett testfat. I serien konstiga fat gör Johan även sedan några år trekantiga fat till Gammelstilla.

Johan gör naturligtvis även fat (eller tunnor som han säger, fat är en storlek av tunna på cirka 200 liter, han är lika noga med termerna som med hantverket) som är fullstora, bland annat gillar jag resultatet av Smögens 8-åriga ”Swedish Puncheons” där faten var runt 350 liter och gav en mildare lagringseffekt än småfat. Vid mitt besök på tunnbinderiet i Högsjö utanför Vingåker (rekommenderas starkt) 2021 visade Johan stolt upp det första serieproducerade Oval-fatet. Efter att ha klurat i något tjugotal år och lagt något tusental timmar i utveckling har han nu en tillverkningsprocess för dessa unika fat och har till dags dato tillverkat 5 stycken. Det första har Mamma fått och av de tre som sålts har endast 1 använts för lagring. Johan berättade att nästa utmaning är att binda ett fat med ett trekantigt lock i ena änden och ett fyrkantigt i den andra, för att kunna ge till fadern när denne fyller jämnt nästa gång. I tunnbinderiet arbetar även sonen Rickard så tillväxten är säkrad.

I samband med Whisky-Expo i Linköping kunde jag ta emot ovalfat #4, som i samarbete med resten av styrelsen kommer fyllas med tidig Opphemsprit för synnerligen speciella utgåvor. Fatet rymmer bara 10 liter och kostar på grund av hantverket väldigt mycket så det är naturligtvis mer kuriosa än en uttänkt fatpolicy. Men, när det visade sig att det fanns ett fat redo för leverans kunde jag inte motstå att köpa det, tänker man på hantverket och den unika produkten så är det bara mycket pengar, det är inte dyrt – trots att hans revisor dubblade det tänkta utpriset för att få någon ekonomi i det hela. I nästa del i serien ska vi nog dyka djupare i vad värmebehandlingen av fatens insida gör för smaken, kanske baserat på hur våra inköpta fat med sprit från Agitator utvecklats i höst efter 1.5 års lagring.