

Opphem Malts nyhetsbrev – Juni 2023

Ett sorgligt besked är att Mattias Johansson avled för ett par dagar sedan. Mattias har varit en del av styrelsen och en av de verkligt kunniga i gruppen när det gäller whisky. Så vi har förlorat både en vän och en stor kompetens. Kompetensen kan vi med lite möda hitta hos andra, Mattias som person och entusiast kan så klart aldrig ersättas. Mattias är en av dem som med jämna mellanrum skrivit någon lite längre artikel eller betraktelse till nyhetsbrevet. Den 23:e maj fick jag en sista text från honom, den finns sist i nyhetsbrevet.

Med det sagt ska jag i alla fall försöka berätta lite om vad som hänt i projektet sedan senast.



Tillverkning av råsprit

Under senvintern hade vi vårt stora fokus på tillverkningen av råsprit (Newmake) för whisky. Vi visste att tiden var knapp eftersom vi är beroende av kallt kylvatten från



bäcken. Vi lade upp ett schema och planerade in samtliga mäskningar, vinbränningar och spritbränningar i tiden, med slutdatum den 29/4. Sedan gick vi ut och tiggde hjälp med arbetet från er. Gensvaret blev bra och ni är ett rätt stort antal som lagt ner en eller flera dagar med att mäskas. Ett stort tack till alla, det hade inte varit möjligt utan er. Ett stort slit resulterade i ca 600 liter väldigt bra newmake som lagts på ekfat och påbörjat sin resa mot att bli whisky. Ni har säkert fått ett erbjudande om att teckna er för privatfat av den spriten. Här är en [länk](#) till erbjudandet om du har missat det.



Maltens – Vårbrodd

Det här har nästan varit hemligt tills nu. Vi har tagit fram en snaps baserad på vår newmake. Om allt går väl kommer den att finnas på hyllan på Systembolaget den 6 augusti, håll tummarna för att vi inte missat något. Tanken med projekt "snaps" är så klart att erbjuda en verkligt unik och god snaps till våra kunder, men dessutom att lära oss hur det fungerar att lansera något på systemet. Det vi gjort är att vi vid varje spritkörning under vintern tagit undan lite grann av den centrala delen av "hjärtat", det bästa av det bästa. Efter att den spriten vilat på ekfat ett par månader så har Johan Bergstedt kryddat den med egenplockad "Vårbrodd". Vårbrodd är ett myskgräs som är släkt med det man smaksätter den klassiska Zubrowkan med. Kombinationen av vår fantastiska, maltiga, fruktiga newmake och kola-tonerna från Vårbrodden är helt makalös. Just nu är provflaskorna på analys hos Systembolaget, vi hoppas att allt är ok. Nu är ni förvarnade, vi kommer nog inte att ha mer än drygt 100 flaskor att leverera till Systemet, så det gäller att hänga på låset om man ska ha en till kräftorna.



Öl - tillverkning

Det har fallit på plats mer och mer runt ölen. Vi har bestämt en bukett på 5 öl som tills vidare är vårt bassortiment. Sedan kan vi så klart brygga något annat ibland, efter säsong eller humör, men vi kommer nog att ha ganska fullt upp om vi ska ha dessa 5 öl i lager löpande. En bryggning ger ca 100 liter öl, vilket i sin tur ger kanske 300 flaskor, det låter mycket, men om en restaurang tar 100 öl i taget så går det ganska fort att göra slut på 300. Vi får nog fundera på hur många kunder vi orkar med, samtidigt som vi så klart vill att vår öl ska finnas tillgänglig för alla törstande människor där ute. I veckan kommer vi att få etiketter från tryckeriet vilket gör att vi kan börja leverera på allvar. Vi kommer att vara tvungna att hitta en produktionsrutin där vi schemalägger bryggning och tappning på samma sätt som produktionen av sprit. En rimlig målsättning är kanske att brygga en gång i veckan inledningsvis. Räkna med att vi går ut och fiskar efter arbetskraft rätt vad det är.

Provningar och middagar

Vi har haft ett par event under våren, ölprovningar med och utan middag. I det ena fallet ett kompisgäng och i det andra fallet ett företag. Det har varit mycket uppskattat och vi har ytterligare en ölprovning med middag inplanerad i mitten av juni. Det är särskilt roligt med ölprovningarna nu när vi har vår egen öl i större utsträckning att prova.



Fölbitarfesten

Den 6:e maj var vi med på Centralbryggeriets "Fölbitarfest", en mässa för folk som vill prova öl och andra drycker. Det hampade sig så bra att vi "råkade" vara med i Corren samma dag vilket gjorde att många kände igen oss och ville både prata och smaka. Ett väldigt trevligt event som CB har all heder av. Vi hoppas att vi kan vara med nästa år igen.

Öl – Försäljning

Som sagt så får vi vara försiktiga med antalet kunder tills vi ser att vi orkar leverera. Just nu finns vår öl på [Storgårdens konferens](#), är ni där och äter släcker ni självklart törsten med en öl från Opphem Malt.

Självklart finns vi också på puben i Opphem. På flaska så klart, men har någon av oss tid så sätter vi upp ett par tappkranar också. Få saker är trevligare än att stå och tappa upp öl åt törstiga kunder en ljummen sommarkväll.



Privatimport

Vi säljer också vår öl till privatkunder via systembolagets system för "Privatimport". Vår första leverans av 3 ordrar skedde i måndags. Man måste säga att Systembolaget håller världsklass när det gäller service och administration mot sina leverantörer. Vi levererar bara till butiken i Kisa och vi avvisar order på mindre än 10 flaskor öl. Med det sagt, vill du köpa vår öl så gör du så här:

- Logga in på Systembolaget, du måste vara inloggad
- Gå till sidan för "[Privatimport](#)", (länken ligger längst ner på startsidan)
- Välj butiken i Kisa som uthämtningsställe
- Välj Opphem Malt som leverantör
- Lägg till de artiklar du vill ha och antalet, en artikel per rad (se våra etiketter nedan)
- Skicka iväg den

Nu hanteras hela processen av systembolaget, du kommer att få en offert att godkänna och så småningom ett SMS som säger att leveransen finns att hämta i butiken. Svårare är det inte.

Men... Vi kan inte lova att vi levererar inom en viss tid. Intresset har varit större än vi räknade med och vi har begränsat med jäskapacitet. Men håll ut så kommer vi att få ordning på processen och volymerna till slut.

Våra etiketter

Vi (Pia och Anders Tingvall) har designat supersnygga etiketter baserade på Opphemsfoton, här är de som inspiration och underlag för beställningar.

Saison
Saison är en öltyp som härstammar från fransk/belgisk landsbygd. Vår saison är en fruktig lättdrucken öl med balanserad beska. En trevlig matöl.

INNEHÅLL:
vatten, humle och jäst
KÖRNMALT
VETEMALT
RÅGMALT

330 ml
ALK 6,0%VOL
Bäst före

Höstglöd Saison

OPPHEM MALT
ANNO 2018
330 ml
ALK 6,0%vol

Opphem Malt
Vi är ett ungt bryggeri och destilleri i hjärtat av Kindabygden. Vi producerar hantverksöl och whisky i liten skala. Vårt mål är att förse den lokala marknaden med förstklassiga och spännande produkter.

Kontakt:
www.opphemmalt.se



Pale Ale
Pale Ale är en klassisk öltyp. Vår Pale Ale domineras av malten med toner av färskt bröd, balanserad av en fruktighet från amerikansk humle.

INNEHÅLL:
vatten
KÖRNMALT
humle och jäst

330 ml
ALK 5,6%VOL
Bäst före

Lost Train Pale Ale

OPPHEM MALT
ANNO 2018
330 ml
ALK 5,6%vol

Opphem Malt
Vi är ett ungt bryggeri och destilleri i hjärtat av Kindabygden. Vi producerar hantverksöl och whisky i liten skala. Vårt mål är att förse den lokala marknaden med förstklassiga och spännande produkter.

Kontakt:
www.opphemmalt.se



Imperial Lager
Vår I.L.A. är en ljus lager men långt ifrån en "stor stark". Den kombinerar lagrens rena smak med den fruktiga humlekaraktären hos en IPA. En lättdrucken törstsläckare med tydlig beska och toner av passionsfrukt, citrus och pomerans.

INNEHÅLL:
vatten,
KÖRNMALT
humle och jäst
330 ml
ALK 5,8%VOL
Bäst före

Kvällsdopp Imperial Lager

OPPHEM MALT
ANNO 2018
330 ml
ALK 5,8%vol

Opphem Malt
Vi är ett ungt bryggeri och destilleri i hjärtat av Kindabygden. Vi producerar hantverksöl och whisky i liten skala. Vårt mål är att förse den lokala marknaden med förstklassiga och spännande produkter.

Kontakt:
www.opphemmalt.se



Brown Beer
Brown Beer är en överjäst Ale med en notaktig kolamaltighet som kommer från den engelska Pale Ale och mörkare malt såsom Caramel.

INNEHÅLL:
vatten
KÖRNMALT
bränt socker
humle och jäst

330 ml
ALK 5,6%VOL
Bäst före

Blacksmith Brown Beer

OPPHEM MALT
ANNO 2018
330 ml
ALK 5,6%vol

Opphem Malt
Vi är ett ungt bryggeri och destilleri i hjärtat av Kindabygden. Vi producerar hantverksöl och whisky i liten skala. Vårt mål är att förse den lokala marknaden med förstklassiga och spännande produkter.

Kontakt:
www.opphemmalt.se



Stout
Vår stout är en generös bryggd. Den är stor och komplex utan att vara tung. Den breda smakpaletten avslutas med tydliga toner av rostat kaffe. Vi håller alkoholen på rimlig nivå så du kan unna dig två.

INNEHÅLL:
vatten
KÖRNMALT
honung
humle och jäst

330 ml
ALK 7,4%VOL
Bäst före

Bryggarn's Stout

OPPHEM MALT
ANNO 2018
330 ml
ALK 7,4%vol

Opphem Malt
Vi är ett ungt bryggeri och destilleri i hjärtat av Kindabygden. Vi producerar hantverksöl och whisky i liten skala. Vårt mål är att förse den lokala marknaden med förstklassiga och spännande produkter.

Kontakt:
www.opphemmalt.se



"Maltens" maltsnaps
När vi bränner vår "newmake" tar vi ibland undan lite av den bästa delen av hjärtat. Spriten i den här delen av hjärtat har fruktiga toner med päron kombinerade med en rund utpräglad maltkaraktär. Det är den spriten som blir vår unika "Maltensnaps". Innan den varsamt kryddas har den lagrats ett par månader på ekfat för att ge den ytterligare karaktär.

Vi har kryddat med handplockad vårbrödd, ett gräs som tillför sötna och toner av kola.

Drick den väl kylt som snaps eller varför inte prova den som en aperitif.

SPRITDRYCK
500 ml 38%VOL 500 ml 38%

Maltens vårbrödd

OPPHEM MALT
ANNO 2018
500 ml
38%

Opphem Malt
Vi är ett ungt bryggeri och destilleri i hjärtat av Kindabygden. Vi producerar hantverksöl och whisky i liten skala.

Vårt mål är att förse den lokala marknaden med förstklassiga och spännande produkter.

Kontakt:
www.opphemmalt.se



Det var väl allt för den här gången. Drick vår öl, köp in dig i ett fat, kom med glada tillrop och njut av sommaren. Tag vara på livet det är kort.

På nästa sida hittar du den sista texten Mattias skrev några dagar innan han gick bort.

Med vänliga hälsningar

Anders Haglund

Maltsprit från Opphem våren 2023

Opphem Malt startades med målet att göra lokal öl och whisky. Vilken stil av whisky vi skulle göra har inte riktigt varit på tapeten, god whisky naturligtvis...här är en rapport om första vårens produktion som gett drygt 600 liter sprit att lägga på fat. De förutsättningar våra lokaler, arbete på volontärbasis och små ekonomiska medel ger påverkar naturligtvis vilken utrustning och vilka metoder vi kan använda.

Vi har jobbat för att få en fruktig och maltig sprit. För att nå dit har vi utgått från pilsnermalt (vi fick tyvärr inte tag i lokalproducerad malt, den var slut för säsongen) som vi jäst med destillerijäst länge. Längre i whiskyproduktion är mer än runt 3 dagar och vi har låtit mäskan stå minst sex dagar för att utveckla mycket estrar i den sekundära mjölksyrajäsningen. Destillerijästen är till skillnad från vanlig öljäst bättre på att omvandla sockret i vörten till alkohol, och detta vid högre temperatur och till högre styrka. Vår mäsk har legat på 6–7% alkohol.

Vår iStill

Maltwhisky destilleras vanligtvis två eller tre gånger i mer eller mindre välputsade kopparpannor. Att man destillerar flera gånger är för att få upp alkoholhalten och för att kunna separera de önskade från de oönskade ämnena ur råvarorna. För att spara pengar så köpte vi en panna som vi använder både för att destillera fram lågvin från mäsk och råsprit (new make) från lågvin.

Att pannor görs i koppar är mycket tradition, det var helt enkelt ett bra material att banka olika bunkar i. Rent praktiskt har även koppar en katalytisk effekt på svavelämnena som kan renas ur spriten. Ser man till köket kan man säga att kopparbyttorna på vedspisen är och var standard inom destillerier även om de flesta idag använder ånga i stället för eld för uppvärmning. Vi satsade på något mera modernt även om det inte är induktionshäll.

Företaget iStill i Holland har i ungefär tio års tid producerat destillationspannor med ett modernt tänk. De är gjorda i rostfritt stål, byttan är fyrkantig och de har olika halsvarianter beroende på om man vill göra vodka, gin, rom eller whisky. Dessa pannor är energieffektiva och datorstyrda. Datorstyrningen medger att pannan kan gå på natten när elen är billig, handhavandet kan enkelt göras av många då pannan följer det recept vi matat in.

För att bli helt säkra på att dessa pannor som jag stött på mest för Gin och Vodka, kan göra bra whisky utvärderade vi prover ifrån kompisar på Bröderna Bommen i Sundsvall som nu kört sin iStill i några år. Bröderna var även snälla nog att visa hur de använder sin panna.

iStills pannor finns i väldigt många storlekar och genom det stora tillskottet i emissionen från whiskyklubben Beathas Vänner kunde vi köpa en panna på 500 liter i stället för 200. Det gör att vi för varje körning producerar mera sprit för samma arbete. Det finns traditioner att döpa pannor till kvinnonamn och pannan döptes i samband med årsstämman till Beatha.

Svavelföreningar uppkommer under jäsningsprocessen, men kan minimeras med rätt jäst och temperatur, så det är inte lika mycket svavel i mäskan nu som "förr". För att säkerställa att svavelrening ändå finns i systemet finns det "nystan" av koppar i halsen och vi tycker det inte är några störande svaveltoner i spriten. Vår panna kan fyllas med 500 liter och vi kör 3 omgångar med mäskkörningar vilket ger ca 300 liter lågvin som vi sedan kombinerar med drygt 100 liter av finkel från förra körningen varje gång vi gör en spritkörning för att få ut runt 100 liter råsprit "new make" att lägga på fat. För varje körning har vi noggrant följt utvecklingen i doft och smak på råspriten för att hitta de rätta skärningarna mellan huvud, hjärta och svans, dvs värdena att sätta in i vårt recept. Vi har skickat prover till lite kompisar inom svensk whisky och fått både bra omdömen och en del råd på vad vi skulle kunna ändra för att göra den ännu bättre.

Till hösten planerar vi för nya körningar, och till dess vill vi även få i gång den rätta mäsktunnan så att vi kan göra effektivare och bättre inmäskning. Vi får se om vi fortsätter med samma malt eller kan få tag i något mera lokalt, och kanske prova att ha rökig malt. Fram till dess får vi utvärdera hur spriten utvecklas på fat över sommaren. Vi vet att färg och smak kan förändras ganska fort, och för att kunna utvärdera själva spritens utveckling har vi i första hand använt oss av så kallade re-fill-fat som lagrat både bourbon och maltwhisky i många år och därmed inte ger stora influenser av faten. Vill vi senare få mera fattoner är det enkelt att racka över spriten till nyare fat.

Över lag är vi väldigt nöjda med resultatet av vårens produktion, som tagits fram med mycket arbete av framför allt Anders, Tobbe och Johan. När det bara 3 år till vi kan smaka egenproducerad whisky!

Vid pennan Mattias Johannesson