

Opphem Malts nyhetsbrev – Augusti 2023

Här kommer nu en sensommarhälsning från Opphem Malt, och nu är det Anders Ljungberg som gästspelar vid tangentbordet och det är söndag 27/8.



För att presentera mig, så är jag bl.a. bonde på Opphem Mellangård. Jag är i grunden agronomekonom och därför har det varit naturligt för mig att engagera mig mer i det som händer bakom kulisserna - administration och redovisning. Tråkiga uppgifter tycker många, men jag tänker att här kan jag göra en insats kring det administrativa med bolagsverket, skatteupplagshantering och deklarationer med skatteverket, fakturering till kunder, och att hantera annat småfix gentemot olika myndigheter som gäller ett aktiebolag med livsmedelsinriktning. Det kan handla om att skriva rutindokument och egenkontrollplaner för produktion och underhåll etc. Detta är helt nödvändiga uppgifter för ett seriöst bolag. Det som är bra med Opphem Malt är att vi har så många olika kompetenser som kan tas till vara. Det är bara att ge lillfingret, så tar vi hela handen. Nej, skämt å sido – alla gör så mycket de vill och orkar, men naturligtvis blir många bäckar små en stor flod....

Inledningsvis kan jag konstatera att det hänt en hel del i Opphem Malt även under sommar och semestertider. Det finns uppenbarligen alltid någon som rycker in och får saker att rulla på. Det verkar inte som att alla har semester samtidigt, eller så ser många av oss detta med Opphem Malt som något som är väl värt att lägga just semester på. Det är något inte minst vi på Mellangården i Opphem uppskattar. Här har vi stall med inhyrda hästar som också betar i hagarna runtomkring. Det passerar hästsläp in och ut och det rids på ridbana och i skogen. Än mer liv och rörelse blir det med Opphem Malt och det tycker vi är roligt. I Opphem händer det saker...

Veteranbilar till Opphem Malt

Vi har under sommaren haft lite provningar och ibland



något event med matservering, och inte att förringa dessa tillställningar, men jag måste få

berätta om ett häftigt event för en vecka sedan. Då fylldes gårdsplan av veteranbilar. Mercedesklubben hade kommit på besök! De hade haft träff i grannskapet och hade kontaktat oss i god tid för att få komma och titta och lukta

lite. Inga starka varor svalkade strupen på dessa förare, men det var härligt att se. Allas vår Anders Haglund som ju kan och gör mycket här höll förstås en upplysande session om vår produktion av både öl och whisky. Här finns lite bilder som talar för sig själv.

Hantverksöl

Under sommaren har bryggandet av öl gått för högtryck. I början av juni levererade vi för första gången till Systembolaget, där folk har beställt vår öl som privatimport (med hämtning på Systembolaget i Kisa). Fram tills nu har mer än 1000 flaskor av Opphem Malt's öl levererats via systembolaget, förutom våra leveranser till restauranger i närområdet. På hemsidan kan man läsa om vilka sorter vi marknadsför – det är:

- Bryggarens Stout
- Blacksmith Brown Ale
- Höstglöd – Belgisk Saison
- Kvällsdopp – Imperial Lager
- Lost Train Pale Ale



Hantverket

innebär att ölen har bryggts, ölet har tappats på flaska – vilket innebär att varje flaska fylls för hand. Flaskorna har etiketterats och sedan packats i kartonger för leverans. För att få detta att fungera har det upprättats en kalender där söndagar är bryggdagar och tisdagar är tappdagar i ett rullande 4-veckors-schema där 3 veckor medför aktivitet och 1 vecka för vila – sedan börjar det om. Däremellan etiketteras det och packas det. För många av oss som varit med en första gång på dessa moment så är det en läroperiod, men det finns alltid en erfaren person med. Det är bara kul att se att vi är så många som bidrar till att detta verkligen blir ett

riktigt hantverksöl! Det ligger många timmars handarbete bakom varje producerad flaska.

Så om du vill vara med och bli en i gänget, så anmäl dig till Tobbe eller Anders Haglund som är de som håller i kalendern. Maila info@opphemmalt.se Vi behöver vara många små myror i stacken för att det skall bli långsiktigt hållbart och så att vi kan fortsätta leverera även till de restauranger som visat intresse. Ölen går åt som smör smälter i solsken. Kön på privatimporten och leveranser till pubar och konferensanläggningar hinns inte med i den utsträckning som önskas, men med ett hållbart schema där många flinka händer små bidrar så är saken biff. Nedan ser ni en bild från dagens bryggdag och läs Anders Haglunds beskrivning av en bryggdag sist i detta nyhetsbrev. Snart kommer ölen, liksom Maltens vårbrodd som är på gång, också att lanseras som lokalt Sortiment på Systembolaget i Kisa och ev på något Systembolag i Linköping. Mer om öllanseringen på Systembolaget kommer i nästa nyhetsbrev.



Maltens – Vårbrodd på systemet 4 september

När Helena och jag igår var inne på Systemet i Kisa och köpte våra två laddningar av Opphem Malt öl och körde tillbaka dem till Opphem Mellangården så var det uppenbart att Systembolaget förberedde sig för [lansering av Maltens Vårbrodd](#). Det finns en lucka i hyllan där den skall stå när den blir tillgänglig



den 4 september. Spännande! Självfallet kommer jag stå i startgroparna för att få ett exemplar av denna dyrgris (363 kr) som endast finns i 132 exemplar. Igår när vi hade en lite inofficiell arbetsdag på Opphem Malt räknades flaskorna, som är vackrast av alla spritsorter med ett strå av vårbrodd i. Johan och Annika har tidigare tappat dem på av Systemet godkända flaskor och igår fixade Pia etiketterna. Hon förslöt också korkarna med krymplast och sen var vi ett gäng som efter Anders Haglunds packningsprototyp satte 9 flaskor i varje kartong (också specifikt godkända av Systemet) och la tillklippta mellanlägg så inget klirr skulle uppstå. Anders L tejpad lådor, Helena klippte delar och Pia stoppade om de små dyrgrisarna med kartongbitar. Frågan är nu: hur blir efterfrågan från Systembolaget? Hur mycket skall de beställa? Lite vill vi nog

ha kvar av denna unika första utgåva för egna provningar och andra evenemang, och några flaskor går nog till närliggande restauranger. 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. En lämplig julkapp kanske om man inte själv gillar snaps. Det är Systembolagen i Kisa, Tornby och Djurgården (Linköping) som gäller.



Ektunnor från Thorslund till vår sprit från våren 2023 – teckningsmöjligheter

I slutet av juli fick vi också leverans av nya ektunnor till Opphem från Thorslundkagge. Det är planerat att några av dem skall fyllas med redan



gjord råsprit från vårens bränningar i början av september. I detta sammanhang vill vi förstås påminna om den fatförsäljning vi hade fram till midsommar. Vi har sålt 5 fat av vår egentillverkade whisky in spe och även om midsommar med råge passerats så kan det finnas ett eller två fat kvar att köpa för de med intresse av vår sprit bränd under första delen av 2023. Hör av er till info@opphemmalt.se



Halvtid för spökbränningen

Det var i mars 2022 som vi tappade den första råspriten på fat – den som vi spökdestillerat på Agitator Whisky i Arboga. Så spännande och ett noggrant arbete av Johan och Mattias att få rätt skärningspunkter. Totalt har vi sålt 20 fat och som ni kanske minns hade vi en entusiastisk provning i november 2022 och januari 2023 då destillatet var runt 9 månader gammalt – som en normal graviditet. Det var imponerande att se hur mycket av doft, färg och aromer som utvecklats på den relativt korta tiden. Vår bränning stod sig väl i jämförelse med ett "jämförelsekit" från marknaden, även om jag tror det också kryddades av fat- och fatandels-ägarnas entusiasm! Men en graviditet räcker inte för en fullt utvecklad whisky! Nu är tiden kommen för nya provningar riktade mot fatägare, fatandelsägare och de som har smakerbjudanden.

Råsprit är nu mellan 1,5-2 år när de går av stapeln och boka redan nu datumen 18/11-23 samt 20/1-24 och sprid till era fatandelsägare. Det kommer inbjudan – men det är fatägarna som andelsägarna anmäler sig till och sedan kommunicerar fatägaren med Opphem Malt kring hur många som vill komma och betalning.

Förberedelser för Whiskybränningssäsongen 2023-2024

Vi räknar med att börja bränna i november igen. Under sommarsäsongen görs ingen bränning då kylvattnet är för varmt. Men vi har ändå lite att förbereda för att få en effektivitet i produktionen. Vi använder ett kyltorn där det uppvärmda kylvattnet återigen kyles ner innan det släpps ut i ån. Förra säsongen hade vi en provisorisk lösning. Men nu under senare delen av sommaren har vår kylvattenbrunn kommit på plats, tillsammans med avlopp som tar det nedkylda kylvattnet tillbaka till sitt ursprung. Det har grävts och schaktats. Det kommer bli en altan mot söder under vår lastbalkong och därtill en ramp med en del åt väster med ett litet hus för både kyltorn och hydrofor. Vi tänker att i varje fall det sistnämnda behöver vara klart tills innan destilleringsäsongen tar sin fart. Roger Nyström – vår altanbyggare har just drabbats av en personlig tragedi som gör att altanbygget blir när det blir. Våra tankar är med dig!



som vi kände, kompletterades med vetskapen om en person som var otroligt duktigt i sitt jobb, en person som hade en stor portion av humor och satir och med finesse använd språket, en person som musicerade och skrev låtar och som planerade hela sin begravning. Han gav oss uppmaningar från andra sidan: "Stå nu inte och mingla utan gå direkt över till församlingsgården -för jag vet att ni kommer stå där och då kommer festen inte i gång". Så efter den avslutande musiken i Landeryds kyrka, Monte Pytons Always look on the bright side of life, troppade hela sällskapet från den fullsatta kyrkan över till smörgåstårtan med efterföljande whiskyprovning till kaffet. Där fanns också den efterlängtrade 30-åriga dito som Mattias väntat på men aldrig hann smaka. Vi fick tillsammans njuta av alla minnen av ett liv som var för kort. Det är en ynnest att ha fått känt Mattias och Eva och familjen är alltid välkommen till oss. För så många är Mattias oersättlig, och det gäller också för Opphem Malt.

Begravningsfest

Vår whiskyexpert Mattias Johannessson var med oss ända tills dagarna innan sin bortgång 4 juni. Efter ett drygt års kamp mot cancer, som inte gick att vinna, var det med ödmjukhet inför livet som jag och Helena gick på begravningen den 29/6. Det blev den begravningsfest som Mattias ville att det skulle bli. En fantastisk upplevelse må jag säga där vi genom den värme och hjärtlighet som rådde, delade minnen av ett rikt liv med enormt många fasetter. Whiskysidan av honom,



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 texten Anders Haglund har skrivit om en dags bryggning. 3 sep bryggs det igen.

Med vänliga hälsningar

Anders Ljungberg

En bryggdag i juli

Den 13 juli var det dags att brygga en ny sats av "Höstglöd" vår mycket uppskattade Saison. Saison är det vallonska bondölet som bryggdes för att förtäras under skördemånadernas heta dagar. Vi vill åstadkomma ett friskt, fruktigt öl. Det skall ha lite champagne-karaktär med hög kolsyra och inte så mycket humle-beska. Vi börjar faktiskt kvällen innan, jag fyller upp bryggverket med 110 liter vatten och ställer in det att starta värmningen till 68 grader kl 07 följande morgon. Målet nästa dag är att åstadkomma 110 liter vört med en densitet på 1,049, om den jäser ut till en densitet på 1,003 så skall det ge ett öl med en alkoholhalt på 6% avb.

Med ålderns rätt är vi på plats i bryggeriet först kl 09, då är vattnet redan uppe i önskade 68 grader. Tobbe och jag börjar förbereda genom att krossa malt av olika sorter, sammanlagt 25 kg. När det är gjort är det dags för inmäskning, dvs vi blandar ner den krossade malten i det 68-gradiga vattnet. Målet är att blandningen skall få en temperatur på 64 grader, den temperatur som är optimal för att omvandla stärkelsen i malten till jäsbara sockerarter. Vi prickar inte riktigt, det blir snarare knappt 63 grader i maltbädden (nästa gång sak vi prova med 69 grader på vattnet). Bryggverket ställs nu att hålla 64 grader och timern ställs på 1 timme. Vi startar cirkulation så att vätska hela tiden pumpas upp från botten av bryggverket till ovanpå malten.

Medan mäskningen pågår så har vi nu en timme i lugn och ro. Vi sätter 40 liter lakvatten på värmning till 70 grader. Vi mäter upp humle för tre olika givor. Vi fikar. Vi städar och plockar, Vi tittar till de andra öl som står på jäsning eller är under kolsyrning. Vi etiketterar tidigare tappad öl. Strängt taget är det stillsamt men mycket att pyssla med.

När timern piper är det dags att börja laka. Det innebär att vi lyfter upp maltpipan med all malten ur bryggverket och låter den rinna av, samtidigt som vi duschar malten med hett lakvatten ovanifrån. Det är för att skölja ur mer socker ur malten samtidigt som vi ersätter det vatten som malten sugit åt sig. Vi drar också på värmarna för fullt för att få vörten att börja koka, det tar en stund att höja 110 liter vört från 64 till 100 grader.

Medan vörten rinner igenom och temperaturen höjs har vi tid att förbereda jästanken. Alla delar skall diskas och desinficeras. Det är många delar. Sedan monterar vi ihop tanken och kopplar den till kylsystemet och temperaturstyrningen. Det blir lite tid över för att ta en kopp kaffe till och sätta på fler etiketter. När vörten runnit igenom sätter vi på locket och väntar på uppkok. Dags att köra ut den använda malten (draven) till gödselstacken. Till sist kokar det, vi slänger i första humle-givan och sätter timern på 1 timme. Den andra givan skall i när det är 15 minuter kvar, så det finns 45 minuter att spela på. Vi använder den till att åka iväg och äta lunch.

Tillbaka i bryggeriet när det är 15 minuter kvar, vi skickar i andra givan humle. En kvart senare är det dags att lägga i sista humlen och börja kyla. Från och med nu är det känsligt med hygien, inga bakterier eller oönskade jästsporer får komma i vörten. Plötsligt upptäcker vi att pumpen i bryggverket har stannat, helt död. Kylningen fungerar inte utan cirkulation. En snabb räd till Ternstedts i Rimforsa för att köpa delar gör att vi kan koppla in en extern pump i stället. Situationen löst för tillfället, härligt. Kylningen rullar på, men det tar tid att sänka 110 liter från 100 till 18 grader, mer etikettering och fika.

Till sist kan vi pumpa över vörten från bryggverket till jästanken och tillsätta den förberedda jästen. Nu återstår det bara att diska och diska och diska och städa. När allt är klart har klockan hunnit bli 16. Trots pumphaveriet har det gått fort, vi kapar tiden lite för varje gång. Nu är det bara att vårda jäsningen och sedan kolsyra, så kan vi tappa upp närmare 300 flaskor fantastisk Höstglöd till er om 3-4 veckor (trots att inte hösten kommit ännu).

Nästa gång vi brygger kanske du vill vara med?

Vid pennan Anders Haglund