

Opphem Malts nyhetsbrev Oktober 2023

Sommaren har hunnit gå över till höst när detta nyhetsbrev kommer till och stormen Babette härjade i natt i södra Sverige. På Opphem Mellangård gick traktorn sönder....

Nu skall ni få höra mig berätta om Opphem Malt, där jag Helena representerar Opphem Mellangård i styrelsen. Jag har jobbat med eventsdelen, men tiden räcker inte riktigt till då jag till vardags är professor vid Göteborgs Universitet och överläkare inom hormonsjukdomar. Den mest avgörande idéen var den som föddes en sommardag under en whiskyprovning på bypuben Smedjan 2017, den om att skapa ett whiskydestilleri – hur svårt kan det vara? Den idéen var min, men det är inte min förtjänst att Opphem Malt finns, för det krävs mycket mer än bara en idé. Utan allas entusiasm och allas idoga arbete skulle inte Opphem Malt funnits och just dessa sista 2 månader har en milstolpe passerats....



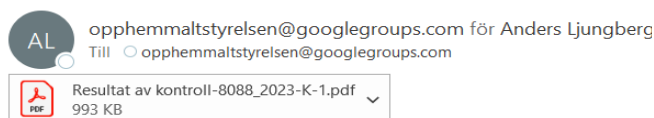
Livsmedelsverket på besök

Förra nyhetsbrevet hörde ni om Anders Ljungbergs idoga arbete med bolagsredovisningen, men när det gäller olika tillstånd för att få till ett godkänt livsmedelsbolag, så har vi delat på arbetet. Jag har bla sökt vårt serveringstillstånd och i slutet av 2022 lämnat jag in ansökningshandlingarna till Livsmedelsverket för destilleri (öltillverkningen regleras av kommunen). Man behöver anmäla tillverkning minst 2 veckor innan man sätter igång och sedan inväntar man nervöst deras första inspektionsbesök som för vår del annonserades till i oktober.

Vad ger då ett sådant besök? Tack vare att kommunen tidigare inspekterat vår öltillverkning, så hade vi rutiner och säkerhetstänk på plats, men ändå skulle det skuras och skrubbas och göras städrutiner. Den 17 oktober då Anders Ljungberg och Anders Haglund tog emot inspektören var det utan fjärlar i magen. Vi var nöjda med vad vi åstadkommit, och skulle vi få någon anmärkning så skulle vi lära oss ännu mer utifrån det.

Så vad var det då för ljud i skällan? Ja, vi får fråga Anders och Anders men resultatet kom med ett email dagen efter. Nu tänker ni nyfiket – vad stod det i bilagan – den bifogas för de som vill läsa noga – men kontentan ser ni nedan med den stora gröna bocken....

Fwd: Resultat av kontroll



Gårdagens inspektion gick helt lysande. Så här ska vi fortsätta.
Mvh Anders

Skickat från min iPhone



Inga avvikelser påvisade

Sammanfattning av kontrollen

Märkning

Definition av spritdrycker

Hygieniska grundförfaranden

Identifiering av faror

Inga avvikelser finns i ärendet som därmed kommer att avslutas.

Förberedelse för destilleringssäsongen

För att komma igång förra året så gjorde vi en temporär lösning för att kunna kyla destillatet, väl medvetna om att det just var en temporär lösning. I år skall den nya kylanläggningen tas i bruk, och det var just det, det behövdes byggas lite till. Ett pumphus på utsidan mot södersidan håller på att förfärdigas. Det gjuts på fundament, och skall vara isolerat och hålla plusgrader hela vintern. I pumphuset skall hydroforen bo, och det har dragits rör från ån där det kalla vattnet skall pumpas in och kyla den varma spritången så att ången blir vätska igen dvs råsprit. Kylvattnet blir då varmare än å-vattnet och för att kunna släppas tillbaka till ån, så behöver det kylas ner till å-temperatur igen. Det sker genom ett kyltorn som kommer stå bredvid pumphuset. Det

var igår när Anders Ljungberg skulle skyffla grus till pumphusets fundament som traktorn gick sönder. Den tappade ett framhjul, och står nu där den står – mitt i vägen.....

I övrigt har Johan Bergqvist vinnlagt sig att beställa och fått levererat rätt malt och Anders Ljungberg har ordnat med att vår avloppsbrunn nu skall tömmas och innehållet bli gödning på åkrarna. Roger Nyström är snart klar med altandäcket på södersidan. Beroende på hur utomhustemperaturen och bygget av pumphus utvecklar sig, så räknar vi med att brännerisäsongen skall börja i november. Ni kan också läsa om historien med falskbotten som Anders Haglund skrivit, längst bak i nyhetsbrevet.



Vår första sprit är 1,5 år och dags att provsmaka!

Som vi skrev i föregående nyhetsbrev så är det dags att smaka av de fat som Mathias och Johan spöckbrände i mars 2022 i Arboga. Inbjudan har gått ut för provsmakning 18 november och/eller 20 januari. Fatägarna tar in anmälningar från fatdelägarna och meddelar info@opphemmalt.se och smakerbjudandeägarna anmäler sig direkt till Opphem Malt.. Det finns fortfarande platser kvar till provningarna och vill du vara med så se till att anmäla dig. Om det finns någon övrig person som vill prova som ännu inte delägare på något fat/ smakerbjudande, så hör er så kan vi kanske lösa det. Bifogar inbjudningarna med detta nyhetsbrev.

Krumbukter för Systembolaget

Opphem Malts vårbrodd blev en succé och sålde snabbt slut. Som ni vet har våra fem ölsorter gått att köpa via Systembolaget via sk direkt import. Det har varit bra efterfrågan, framför allt i början – en sannolik effekt av nyhetens behag, men vi når bara redan omvända personer som känner till Opphem Malt. Ett mål för 2023 har därför varit att få in våra öl på några av Systembolagets butiker. Sagt och gjort, Anders Haglund har lagt ner ett enormt jobb att förstå Systembolagets vindlingar och skickat våra produkter för värdering. Naturligtvis var det inte så lätt som det är sagt, och man får ha förståelse för att regler finns av ett syfte. Man skall inte uppmuntra till alkohol tillsammans med vatten och bad.

Namnet på vår imperial lager "Kvällsdopp" godkändes inte. En öl och ett dopp i sjön var en no, no kombination. Kvällsdopp fick

bli Kvällsljus i stället. Men vi som hade en snygg bild med Erkki i bara mässingen som går in i vattnet taget bakifrån. Vi fick radera

Erkki, men frukta ej! Originaletiketter kommer att finnas

att tillgå på utskänkingsställen i bryggeriets närhet.



På ett likande sätt så har man regler att drycker som har ett namn där det ingår en årstid – som vår Höstglöd – bara får säljas under den säsongen. Så många är förslagen kring hur vi skulle ändra namnet, men nu ligger bollen hos Pia och Anders Tingvall. Fortsättning följer i nästa nyhetsbrev på denna rafflande följetong!



Fler provningar

Vi har fått en provning för "Landets Goda" i Kisa. Vi gör det för dem – Torbjörn Strid leder provningen och Anders Haglund kunde inte hålla sig från att hänga på som side-kick. Vi får 150 kr/ deltagare. Om någon känner för en ölprovning i Kisa så är detta informationen man behöver ta del av.

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

Med vänliga hälsningar Helena Filipsson Nyström

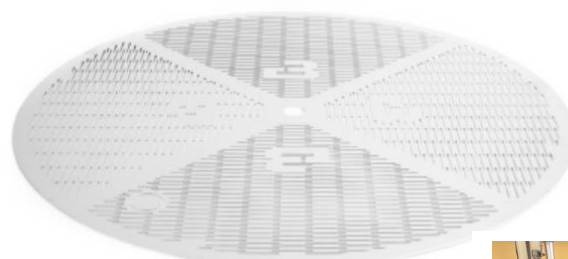
Vad sjutton är en "falskbotten"

Ibland inser vi att det är mycket fikonspråk i nyhetsbrev, på Facebook och i andra kanaler. Senaste tiden har vi pratat en del om "falskbotten" eftersom det ligger oss varmt om hjärtat just nu. Så vad är det och vad används en sådan till kan man undra.

Basen både vid öltillverkning och whiskyttillverkning är en söt vätska som kallas vört.

Det första vi gör när vi ska brygga öl eller göra mäska till whisky är att göra en **vört**. Vörten är den söta vätska som vi får genom att lösa ut socker ur malt (i huvudsak malt gjord på korn). Vi löser ut sockret genom att blanda krossad malt med hett vatten, låta blandningen stå någon timme och sedan sila från malten. Det kallas för att mäskas, ganska enkelt i teorin.

För att kunna sila ifrån malten behöver vi en falskbotten eller blindbotten eller silbotten (kärt barn...). I vårt bryggverk på 150 liter ingår så klart ett sådant, det är en rund skiva i rostfritt stål som skall klara lasten från ca 60 kg våt malt. Plåten består av laserskurna slitsar, 1,3 mm breda, som ligger tätt, tätt, tätt, se bilder.



Den här säsongen vill vi använda vår 900-liters mjöltk tank för att göra vört till whiskyn istället för bryggverket. Då måste vi så klart konstruera en falskbotten till mjöltk tanken. Den måste kunna bära närmare 200 kg blöt malt plus en medelfet bryggare som går på den. En sådan falskbotten finns så klart inte att köpa färdig, utan måste tillverkas. Rimaster i Horn hjälper oss med tillverkningen, de har varit på plats och tagit mått och även testat en provbit för att se att det passar. Det här med att arbeta i rostfritt stål och ha lite koll på hållfasthet, då är vi glada att det finns utomstående som behärskar det. Nu väntar vi ivrigt på att det skall bli klart så att vi kan provköra.



Bilden är när en av Rimasters konstruktörer är på plats, provar och funderar på olika lösningar.