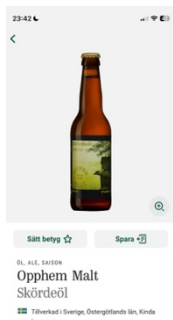


Året 2024 är ännu nytt, men redan har mycket hänt inom Opphem Malt. Här kommer ännu ett späckat nyhetsbrev. Hoppas att det finns något av intresse att ta del av för var och en av er. Vi uppskattar all input som vi får från delägare och andra intresserade! Håll till godo.



Snart alla öl på hyllan på Systembolaget

Nu ligger vår Skördeöl ute i bolagets sortiment. Säljstart blir 4/3.

Lost Train och Bryggarn's Ale är på väg till lansering. Om allt rullar på kommer alla våra fem fina öl finnas på hyllan i april. Försäljningsställen som gäller är Kisa, Åtvidaberg och Ekholmen i Linköping. I och med detta kommer ingen privatimport kunna ske. Det är bara att handla direkt i butik. Smidigare för oss alla i alla steg.

Nytt lager i vår

Tänk vilken resa vi varit med på sedan bildandet 2018! När våra lokaler stod färdiga och produktionen kom i gång så tyckte vi nog att vi hade gott om plats för det vi såg framför oss att vi skulle göra. Men nu har vi ändå sedan länge känt oss trångbodda. I och med vår ökade kapacitet för whiskytillverkning (se nedan) behöver vi ge plats för lagring av vår fina whisky och även för vår öl. I vår står vi i startgroparna att bygga ut rejält. Fortsättning följer!

Det stora mäskkaret

Genom ett fint samarbete med RIMASTER AB har Opphem Malt fått en skräddarsydd falskbotten till den mjöltkank vi köpt in sedan tidigare. Sammantaget gör det att vi nu har tillgång till ett stort mäskkar! Det underlättar whiskytillverkningen avsevärt. Sedan december har framför allt Tobbe och Anders H arbetat med att få till en bra rutin med det nya mäskkaret. Anders H: *Vi har lärt oss en del och nu kör vi 600 liter i stöten vilket tar ca 5 timmar. Det innebär att vi på två 5-timmars dagar gör den mäske som förut krävde tre 12-timmars dagar. Som om inte det är bra nog så verkar vi dessutom få ett bättre utbyte av malten. Vi får helt enkelt ut större andel av det tillgängliga sockret.*



Med alla ideella timmar som läggs på öl och whiskytillverkning betyder en tidsbesparing som denna oerhört mycket! Stort tack till alla duktiga medarbetare på Rimaster i Horn!

Våra provningar

Även om året precis startat så har vi redan genomfört flera provningar av våra högklassiga produkter. Våra provningar är fantastiska tillfällen att träffa såväl fatägare som öl-intresserade från när och fjärran. Det brukar bli fina och engagerade samtal med allt från

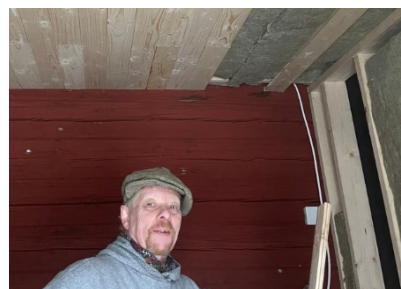


verkliga konnässörer till personer som inte ens visste att de gillar öl! Alltid lika roligt och vi är såklart riktigt stolta över det gensvar vi får. Nedan ett fint meddelande på vår mejl (tack för tillåtelse att använda dina ord Magnus):

"Hej, tack för igår, jag värdesätter er generositet och varma stämning. Det lokala och småskaliga är något utöver allt annat jag har mött på andra besök. Fantastiskt/ mvh Magnus"

Pumphuset

Som vi beskrev i december månads nyhetsbrev så har kylvatten vid whiskyproduktionen varit något av en flaskhals (ursäkt Göteborgsaktigt uttryck) i produktionen. Nu har pumphuset blivit klart med hjälp av stora insatser från bland andra Roger N, Ulf R, Tobbe, Peter B och Lasse E. Hipp hurra, jubel och applåder för alla timmar under hösten och smällkalla vintern som möjliggjort detta!



Vårens mässor



En intensiv period av regionala evenemang rullar i gång med Linköping beer expo den 24 februari. Vi kommer såklart vara på plats med vår egen öl. Alla hälsas varmt välkomna! Mer info finner du under länken www.beerexpo.se

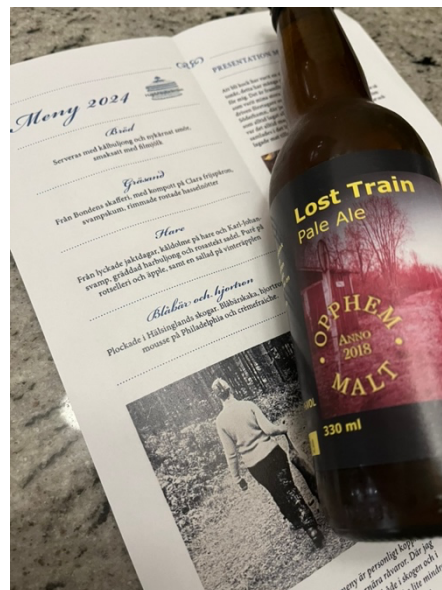
Den 5 – 6 april arrangeras Linköpings whisky expo www.whiskyexpo.se och den 4 maj går årets Folke fölbitarfest igång <https://order.floworder.se/centralbryggeriet/products?qr=H1>

Mer information kommer om detta!

Lost train och årets Hagdahlskock

Hagdahlsakademien har utsett Mikaela Andersson, köks- och restaurangchef på Villa Baro i Åtvidaberg, till årets Hagdahlskock. Som ett led i denna utmärkelse serverade Mikaela en egenkomponerad meny till särskilt inbjudna på slottet i Linköping. Till den inledande rätten valde Mikaela att servera vår pale ale Lost Train. Ett uppskattat val enligt gästerna! Vi är självklart glada och stolta över detta! Stort grattis till dig Mikaela!

För mig är det viktigt med närhet till råvarorna och gynna lokala handlare och framför allt våra bönder. Men vilt och råvaror från skogen ligger mig närmast om hjärtat, det är väl en livsstil antar jag, då jag både jagar och älskar att botanisera i skogen, säger Mikaela Andersson.



Våra medarbetare

För att Opphem Malt ska kunna leverera förstklassiga produkter i form av öl, whisky, provningar och andra upplevelser krävs många, många idogt arbetande människor. Det som syns och märks utåt är som toppen på ett isberg. Anders Ljungberg är en av de viktiga medarbetare vi har som ofta verkar bakom kulisserna (även om vi i bilden ser honom i arbete med pumphuset). Anders är ansvarig för det som har med ekonomi att göra. Och det rör inte "bara" bokföring och fakturor in och ut. Det är mycket annan administration som kopplas till

ekonomi. Det behövs exempelvis göras en restaurangdeklaration och en spritdeklaration kopplat till våra provningar. Detta gör Anders med bravur. En klippa bland andra klippor!

Årets bolagsstämma

Den 5 maj kommer vi hålla vår bolagsstämma. Kallelse och handlingar kommer alla delägare tillhanda inom kort! Vi hoppas på stort deltagande.

Med en önskan om en härlig servinter och vår!

Vid pennan
Pia Tingvall

