



Opphem Malt AB: Nyhetsbrev april 2024

Senaste nyhetsbrevet kom mitt i smällkalla vintern, nu är det redan vår. Men en del bakslag har det varit, det snöade i förrgår, och det lär väl komma några till. Dessutom är det högre vattenstånd än det varit på flera decennier. Man kan så klart tänka att snö, kyla och översvämningar i slutet på april är onödigt. MEN man kan också tänka att det ger bra kylvatten till pannan. I väntan på att värmen kommer till er balkong eller altan, kommer här ett nyhetsbrev att värma sig med när våren tvekar. (Det är inte vitsippor på bilden).



BeerExpo 2024 på Konsert och Kongress

Den 24/2 gick BeerExpo 2024 av stapeln på Konsert&Kongress. Innan öppning var kön ett par hundra meter lång och det var fullt tryck i alla montrar hela dagen. Tobbe, Millan och Pia gjorde en storartad insats under 2 långa pass. De serverade öl och pratade med intresserade besökare hela dagen. Det var massor av besökare i montern hela tiden. Många bekanta ansikten som kom och hälsade på, men också en stor andel nya vänner som smakade på vår öl, pratade öl och whisky och skrev upp sig för att få mer information och vårt nyhetsbrev. För er är detta det första, välkomna till Opphem Malt!



Produktion av Whisky

Vi tillverkar ju bara sprit under vintersäsongen, vi är beroende av att bäcken ger oss riktigt kallt kylvatten till pannan. Av olika skäl, främst ändringar i mäskningsprocessen, kom vi inte igång med spritproduktionen förrän efter jul. Vi mäsade första gången den 14/1, brände första lågvinet den 28/1 och brände första satsen "New Make" den 15/2. Sedan har det rullat på, vi har haft en 11 dagars cykel i produktionen som rullat under vintern och våren. Vi planerar att bränna sista satsen "New Make" den 5/5 och avslutar säsongen där. Statistiken är inte helt klar, men ändå: Vi kommer att ha producerat ca 12,5 m3 mäske vilket resulterat i någonstans mellan 1200-1400 liter New Make av fatstyrka 57%.

Allt har fungerat väldigt bra. Vårt nya pumphus har levererat iskallt kylvatten från bäcken, bara att vrida på kranen. Mäsningen i vårt stora mäskekar har fungerat perfekt, inte minst tack vare silbotten som Rimaster i Horn hjälpt oss med på ett fantastiskt sätt. Pannan går som en klocka och vi lär oss automatisera körningarna mer och mer. Sammantaget producerar vi mer och (om möjligt) bättre sprit

snabbare och med avsevärt mindre arbete än förra säsongen. Det har gjort att vårt lager nu är överfullt med fat.



Produktion av öl

Nu finns alla våra öl på Systembolagets hylla i det som kallas TSLS (Tillfälligt Sortiment, Lokalt Sortiment). Sists ut nu i början av april var "Lost Train – Pale Ale" och "Bryggarns – Stout". Det innebär att du hittar alla våra öl på Systembolaget i Ekholmen, Åtvidaberg och Kisa. Det är inte alltid som alla fem sorterna finns inne överallt, ibland hinner vi inte brygga lika fort som det går åt helt enkelt. Den trånga sektorn är jäskapacitet. Vi har 3 st 150-liters jästankar, om vi inte ska stressa processen så kan vi brygga kanske 3 gånger i månaden. Resultatet av en brygning blir ungefär 320 flaskor. Det är mycket om man ska dricka det själv, men när vi förser 3 butiker (och en del restauranger och pubar) går det åt snabbt. Vi är i vilket fall glada för att ölen säljer och att den uppskattas av våra kunder. Här är länken till våra öl på Systembolaget. ["Opphem Malt" \(systembolaget.se\)](https://systembolaget.se/Opphem-Malt)

	Opphem Lost Train Tilverkad i Sverige, Östergötlands län, Kisa kommun Flaska - 330 ml - 5,6 % vol. Nr 30290 33:40 101:21 kr/l Maltig, något humlearomatisk smak med inslag av knäckebröd, torkade aprikoser, lus strap, speisimarmelad, färska örter och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av lamm- eller nötkött.  Handla online Lokal dryck, kan inte handlas online		Opphem Malt Bryggarn's Stout Tilverkad i Sverige, Östergötlands län, Kisa kommun Flaska - 330 ml - 7 % vol. Nr 30253 36:10 109:39 kr/l Komplex, maltig smak med inslag av pumpnickel, enbär, kaffe, lakrits, charkuterier, mörk strap och pomerans. Serveras vid 12-14°C som sällskapsdryck eller till rätter av mörkt kött.  Handla online Lokal dryck, kan inte handlas online
---	---	---	--

Vi volontärer

Allt arbete i bolaget sker utan ersättning. Det gäller oss i styrelsen och det gäller alla volontärer. Vi är helt enkelt volontärer allihop. Hela det här projektet vore omöjligt utan alla oss volontärer, du och jag, som gör ett dagsverke per år eller flera i veckan. Hela bygget gjordes med frivilliga krafter och

produktionen fungerar också tack vare det. Så alla ni/vi som dragit ett eller flera strån till denna stack, vi stannar upp ett ögonblick och klappar oss på axeln. Jag tror det är svårt att hitta ett motsvarande projekt i Sverige. Vi skall vara stolta över det som görs.

Självklart gäller det även dig som inte haft eller har möjlighet att arbeta praktiskt. Stödet i form av hejarop, aktieköp, fatköp och öl som försvinner från hyllorna är också värt allt. Tack!

Vi kommer att försöka strukturera och utveckla volontärsarbetet under kommande år. Ju bättre och tydligare processer vi har och har dokumenterat, desto enklare är det att göra en insats utan att vara insatt i precis allting. Det kommer att dyka upp upprop på FaceBook och i mailen.

Nytt lager

Som sagt vårt lager är överfullt. Den 15/3 fick vi bygglov beviljat för ett nytt lager. Det kommer att byggas som en förlängning av det befintliga ut över höskullen i ladan. Ytan blir ca 140 m2 och det finns framtida möjlighet att expandera lika mycket till. Under ett par arbetsdagar den 13-14/4 röjdes utrymmet och befintlig hótork revs. I början på maj levereras första lasset material och till senhösten måste det vara klart.



Arbetsdag 19/5 – bygge nytt lager

Vi kommer att ha en allmän arbetsdag södagen den 19/5 för att få igång bygget av lagret. Dessutom skall pumphuset rödfärgas och få takpannor. Vi vill gärna att du kommer och hjälper till. Mer info kommer, men boka av datumet redan nu. Vi bjuder på lunch, rörlighetsträning, väder och trevligt umgänge.

Folkes Fölbitarfest 2024, den 4 maj händer det

Blir det årets trevligaste ölmässa? Förra året var i alla fall en höjdare och så klart är vi på plats i år igen. Se till att komma dit och hälsa på oss i år! Vi ser fram mot att träffa dig, växla några ord och släcka din törst med egenproducerad öl.

Här är länken till anmälan: [Folkes Fölbitarfest 2024](#)

Bolagsstämma 5:e maj

Den 5/5 håller vi bolagsstämma. Du som är aktieägare skall ha fått en inbjudan. Om den inte dykt upp, kontakta mig direkt på 076-12 80 748.

Med önskan om en härlig solig vår och försommar (men inte så det stör kylvattnet)

Anders Haglund