

Hej

Helena här som ännu en gång får ta pennan och plita ihop ett nyhetsbrev!

Vi är nu på Opphem Malts 6:e år som företag – vi konstituerades i november 2018, 2019 ägnades åt planering, 2020-21 åt bygge, 2022 åt att få igång egen produktion och nu 2023-2024 har vi uppe både öl och spritproduktion! Just nu är det ständigt arbete nere i vårt



malteri där det tappas bränd sprit, bryggs öl, buteljeras öl, klistras etiketter, packas öl, levererar öl till Systembolaget, hålls på koll på skattelagret, faktureras, bokförs, deklarerar, och hålls event med provningar. Allt det där arbetet som nu sker varje vecka och som kanske just nu inte är nyheter, men ändå värt att uppmärksammas! Det är bara att höra av sig om man vill göra ett handtag.

Vi ser nu fram emot ett spännande 2025 – FÖR DÅ HÄNDER DET. Den sprit som vi spöckbrände 2022 hos Agitator blir whisky efter 3 års lagring och en ny process tar sin start. I detta nyhetsbrev skall jag berätta om det, men också om kampen mot klockan som just nu pågår.....

Vi börjar med nedräkningen.....

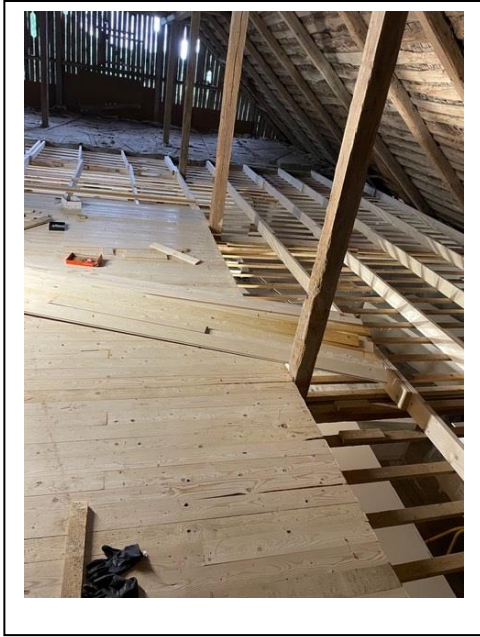
#### UTVIDGNING AV LAGRET OCH SPRITPRODUKTION

Som ni kanske vet vid det här laget är det två viktiga förutsättningar som skall uppfyllas vid whiskeys tillverkning – dels skall den kalla årstiden utnyttjas, då kylvattnet understiger en viss temperatur, dels så skall spriten lagras. Tunnor tar plats. Med en produktion på runt 2000 liter totalt under de första och andra året vi bränt tillsammans med de tunnor som vi har från



spöckbränningen, så är vårt lager på andra våning på Opphem Mellangård fullt. Var skall den nya spriten som förvaras vid spritproduktion med start i november förvaras?

Under våren har olika förslag bearbetats och vi har landat i att använda delar av höskullen till höger om (norr om) vår lokal. Bygglov finns, hötorken har



demonterats – med femtio år av hödamm som skulle städas undan. Golvet har inspekterats och nu pågår arbete med att förstärka det och sätta det berömda tre lager gips i tak golv, och väggar för att få en ny brandcell. Det nya lagret ger 145 kvadratmeter med stora lagringsmöjligheter, att jämföra med det befintliga lagret som är ca 25 kvadratmeter.

Frågan är om vi hinner. Snart är vi i september och då är det bara två månader till november. Det är inte bara bygget som behöver bli klart, vi behöver

Höstens arbetsdagar:

29 och 31 augusti.

3, 5 och 7 september

fler kommer så klart.

Vi kör från 9-13, medtag egen fika.

Anmälan är frivillig, men bra ändå. Ring Katarina på 070862823 och berätta att du kommer.

dessutom få ett okej från kommunen och få det godkänt som skattelager. Fördelen är att vi kan utvidga vårt befintliga skattelager, så vi inte behöver ta ut det från det ena lagret och ta in det i det andra – det blir ännu mer administration. Ni får hålla tummarna och anmäla er till våra arbetsdagar framöver – se info-rutan här bredvid. Men det kan bli så att spritproduktionen inte startar förrän i januari till följd av detta.

## SPRIT BLIR TILL WHISKY

Opphem Malt jobbar med olika arbetsgrupper. Vi har en som engagerar de som planerar/ jobbar med bygget, en kring ölbrygging, en åt destillering, en åt mäsning, en åt events, en åt administration och nu en nystartad arbetsgrupp som skall få spriten att omvandlas till whisky.

Vad krävs då för att vår första sprit – den vi spöckbrände 2022 - skall kunna buteljeras som whisky efter 2025-03-15 då den lagrats 3 år?

- Vi behöver ha provsmakningar för de som har andelar i fat så man tillsammans kan bestämma om man vill buteljera eller inte
- Vi behöver ge expertråd beroende på hur spriten smakar
- Vi behöver bestämma hur flaska och etiketter skall se ut samt hur flaskorna skall förpackas
- Vi behöver en process mot Systembolaget så att man vid buteljering vet hur man skall beskriva varje enskilt fat för att kunna hämta ut som privatimport
- Vi behöver sätta de villkor och förutsättningar som kopplas till buteljering, tex om man kan buteljera delar av fat eller om det är hela som gäller

- Vi behöver också ha en process för själva buteljeringen när spriten skall hällas i flaskorna
- och en process kring fakturering, uttag ur skattelager och transport till utvalda Systembolag

Dessutom behöver även denna process jobba mot en tidsdeadline så att vi har allt på plats inför ev buteljering av våra privatfat i mars 2025. Utöver 20 privatfat på 50 liter vardera, så har även Opphem Malt 8 st 100 liter fat och 4 st 50 liters fat som vi behöver ta ställning till. Om inte annat för att skapa den leverans av smakerbjudande som ni har bokat, där ni skall få 3 flaskor av det bästa som vi kan leverera under 2025, 2026 och 2027.

Så håll ögonen öppna nu kring de utskick som kommer om provningar och villkor. Utskicken går till fatägaren som får sprida informationen till sina fatdelägare. Ha gärna ett möte, skicka alla, eller några att smaka på spriten vid våra provningar, diskutera vidare och ge oss besked hur ni tänker. Som sagt förutsättningar kommer, men redan nu kan jag säga att de första provningsdatumen för er med privatfat från spöckbränningen blir 19/10 och 26/10 2024. Vi skall också ordna provning under hösten från er som har sprit som lades på tunna 2023 av vårt egna destillat som blir whisky till 2026 och som nu kommit halvvägs....

