



Opphem Malt AB: Nyhetsbrev februari 2025

Det är slutet av februari 2025. Den sista tiden har bjudit på fantastiskt vårvinterväder med sol, blå himmel och en sådan där kyla som inte riktigt biter. Skridskoisar och första torra asfalten som dammar. Tänk dessutom att det är mer än 6 år sedan vi startade upp det här fantastiska projektet tillsammans, tiden går. Här kommer lite info om vad som hänt de senaste månaderna.

Sprit

Vi kom igång lite sent i år också, visserligen hade vi första mäskningarna i mitten på november enligt plan, men sedan satte sjukdom och resor käppar i hjulet, flytet infann sig inte. Det får bli tredje gången gillt till hösten. Nu är det äntligen full rulle, vi har en kalender med en 11 dagars cykel där varje cykel avslutas med en bränning av "New Make". Nedan ett utdrag ur februari.

7	10	11	12	13	14
Bränna New Make #56,57,58					
8	17	18	19	20	21
		Bränna lågvín #59 (Katarina)	Bränna lågvín #60 (Anders)	Bränna lågvín #61 (AndersL)	Bränna New Make #59,60,61
			Mäska för Whisky #62,63,64	Lanseringsprover Vårbrodd,	
				Mäska för Whisky #62,63,64	

Sammanlagt borde vi hinna bränna sprit 11 gånger under säsongen, vilket borde ge närmare 1500 liter New Make att lägga på fat. Framför allt mäskningen kräver att vi är 2 personer, så har du möjlighet att ställa upp är det bra. Håll utkik på Facebook där vi brukar ropa på hjälp. Vi kör så länge bäcken levererar kallt kylvatten.

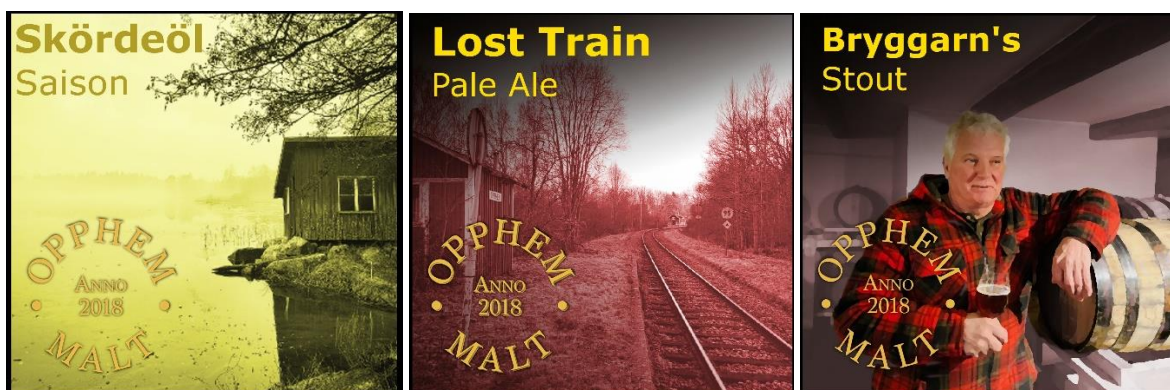
Parallellt har vi också tappat upp säsongens "Vårbrodd", vår snaps (fast jag dricker den lika gärna som aperitif/avec också). Den är om möjligt ännu bättre än förra gången och landar på Systembolagets hylla i början på april. Om du har en skvätt kvar av förra utgåvan blir det spännande att jämföra. Bilderna nedan ger en uppfattning om vad "hantverksmässig" produktion innebär. 😊



Öl

Produktionen av öl rullar på. Vi brygger i allmänhet så fort vi tappat upp en jästank. Före jul var åtgången alldeles galen, allt var slut hela tiden, jättekul. Tyvärr resulterade det i att Systembolaget tog bort 3 av våra öl ur sortimentet, vi kunde helt enkelt inte leverera tillräckligt. Så just nu finns "bara" Kvällsljus och Blacksmith på hyllan. Det gör att vi åter tar emot beställningar via privatimport för att du skall kunna få tag på samtliga sorter. Det är enkelt, logga in på Systembolaget och använd denna länk: [Förfrågan om privatimport | Systembolaget](#). Välj Kisa som butik och Opphem Malt som leverantör. Sedan är det bara att fylla i vad du vill ha. Se till att det totalt blir jämna 24 flaskor.

Vet du inte hur du skall göra så ring mig, Anders 076-1280748.



De saknade sorterna kommer upp på hyllan igen under maj-juni om allt går enligt plan. Men vi kommer tyvärr att tvingas gå ner till 4 sorter på bolaget för att kunna hålla leveranserna i fortsättningen. Funderingar pågår.

Nya lagret

Vårt nya lager är nu godkänt på alla tänkbara sätt. Vi har rullat in en massa fat dit och äntligen fått ordnat och prydligt i "finlagret" igen. I "finlagret" ligger nu alla privatfat och i nya lagret ligger Opphem Malts egen sprit. Det återstår arbete med att skapa ett system för hur faten skall ligga och kunna flyttas, men det går ett steg i taget. Alla liggande fat nedan är fyllda, det är några liter.



Att "fylla" whisky

Efter tre år på fat blir "New Make" tillåten att kallas "Whisky". Det går långsammare för oss människor, ni vet, man fyller "moppe" vid 15 osv. Det här skrev vi om i förra nyhetsbrevet. Om du är fatägare till något av de fat som fylldes i mars 2022 så ska du ha fått information om vad som gäller. Hör av dig direkt annars. Det ska bli väldigt roligt att tappa upp och leverera de första flaskorna whisky.

Du som inte är fatägare ännu. Det kanske är dags?! Det finns möjligheter ur både 23, 24 och 25 års produktion. Hör av dig för en diskussion.



Provning i Björkfors

I början av februari hade vi en provning på nytt sätt i Björkfors. De hade själva köpt in öl och sprit från oss via Privatimport. Sedan kom vi till Björkfors fantastiska Allhus med tilltugg och höll i provningen. Det var 32 personer på plats och det blev minst en timme längre än planerat bara för att det var så trevligt. Det blir lite att göra, 32 personer ska ha 6 glas, tallrik, bestick och tilltugg. Det är lite att plocka ihop, duka ut, ta hem, diska och ställa in i skåpen. Men trevligt var det, stämningen steg hela tiden och besökarna verkade ha minst lika trevligt som vi.



Beer Expo 2025

Den 22/2 var det årets Beer Expo på Linköping Konsert och Kongress. Ett härligt event som vi varit med på tidigare. I år var det ca 3000 besökare och stundtals kändes det som om de flesta var i vår lilla monter. Vi gjorde av med ungefär 70 liter öl av olika sorter, det motsvarar väl 600 serveringar till törstiga och uppskattande besökare. Ett verkligt dragplåster var vår "Smoking Oak", en fatlagrad rökstout som tog publiken med storm. Vi hade bara ett fat och det tog slut, vi får se om det var en engångshändelse eller om vi ska brygga en ny batch. I vilket fall var det härligt att träffa er som var där, tack ni som hälsade på. Man blir ganska mör, arbetsdagen började 8:30 och var inte slut förrän efter midnatt. Sedan återstår all återställning och redovisning.



Tisdagar är arbetsdagar (eller "Gumbdagis på fritidsgården")

Vi har utsett tisdagar till arbetsdagar, lite lagom pretentiöst. Tanken är att minst någon med nyckel är där från 09. Den som vill är välkommen att titta in, det finns alltid saker att göra. Det kan vara i produktionen eller saker som behöver fixas. Kaffe finns det alltid och umgås är nyttigt.

Så titta förbi och delta. Har du en bit att åka och vill kolla läget innan kan du alltid ringa, Anders 076-1280748 eller Tobbe 076-0175312.

Vi håller på till lunch eller lite längre, beroende på allt möjligt.

Ordet "Gumbdagis" är helt nyskapat och beskriver en verksamhet för personer i sina bästa år oavsett kön och ålder. Ordet kommer troligen in i "Nyordslistan 2025".

Nyemissionen är öppen februari ut

Nu är det sista chansen att delta i den pågående nyemissionen, den stänger den sista februari. Jag bifogar villkoren till detta nyhetsbrev. Har du frågor så kontaktar du Anders Ljungberg, anders.n.ljungberg@hotmail.com, 070-207 41 80.

Ha det bra i den fantastiska vårsolen

Hälsar

Anders Haglund