



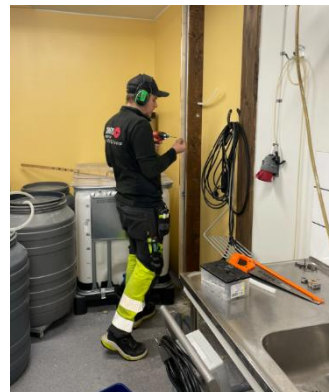
## Opphem Malt AB: Nyhetsbrev februari 2026

Julen har glidit in i glömskans barmhärtiga dimma och nu har det varit vinter på riktigt ett tag. Kallt och eländigt, men snön och en månad närmare vår gör att ljuset kommit tillbaka, skönt. Här kommer ett nyhetsbrev skrivet i glappen mellan arbete i destilleriet, kyliga vinterpromenader och kampen mot julskinkan på gymmet. Ta en liten whisky framför brasas och håll till godo.

### Köksbygget



Köksbygget har gått lite på sparlåga en period. Men häromdagen tog det ett skutt framåt när Roger började kalkla samtidigt som Isak och Ove från Ternstedts var på plats och drog vatten och avlopp. Bra blir det och snyggt blir det. Det blir en separat VVB på övervåningen. När vattnet väl är klart kan vi ställa diskbänken och diskmaskinen på plats. Sedan är det dags för elektrikern att komma. Som en bonus



passar vi på att dra upp en särskild rörledning för att kunna pumpa "new make" direkt från sprittanken vid pannan till faten på lagret. Hittills har vi hissat upp spriten i 50 l mjölkkanor, så det blir ett lyft.

### Fatägarprovningar



2026 års fatägarprovningar hålls den 17/1 och 31/1. Sammanlagt var det över 30 personer som kom för att provsmaka sina fat och fundera över hur det utvecklats sedan sist. "Är det dags att tappa eller ska det få ligga ett år till?" är väl frågan vi ställer oss. Jag vet inte om jag blev mycket klokare, men trevligt var det. Ni som har andelar i privatfat, se till att inte missa de här chanserna att smaka på fatet och diskutera utvecklingen med de andra andelsägarna eller Johan.

## Beställa tappning



Efter fatägarprovningarna kommer som ett brev på posten (eller i mailen numera) frågan om tappning. Mailet gick ut till alla fatägare den 4/2 med ämnesraden "Dags att göra beställning av tappning av privatfat Ghost". Om du är fatägare och inte fått detta mail, kolla i skräpposten, finns det inte där så ring Anders Ljungberg på 070-207 41 80. Mailet innehåller allt du behöver veta för att beställa tappning. Observera att beställningen skall göras före 1 mars (februari är en kort månad). Gissningsvis är det många av er som valde att avvakta förra året, som nu vill tappa upp och hämta ut de små knubbiga flaskorna. (bilden visar vår högautomatiserade tappningsanläggning i full drift).

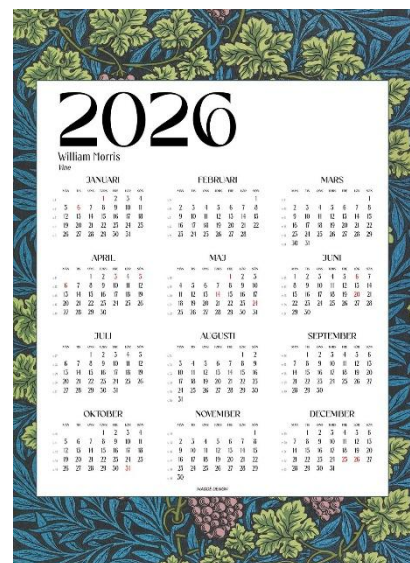
Om ni bestämmer er för att sluttappa ett fat, fundera då också på om ni vill återfylla det. I så fall kan vi se till att ha sprit redo för att göra det omgående. Det är synd att låta fatet stå tomt och torka, dessutom passar det ju bra att det "fyller whisky" vid ungefär samma tid på året.

För egen del kommer vi att sluttappa åtminstone det ena av våra två fat (vi tog ut ungefär halva fatet i fjol). Fatet var ett nytt "Svensk Ek" och lär har mycket kvar att ge. Men vi räknar så klart med lite längre lagringstid denna gång.

## "Första lördagen i månaden"

Smälanningarna har ju "Fössta tosdsdagen i mass". Vi startar nu upp med "första lördagen i månaden" som en extra arbetsdag varje månad. Vi har ju kört Tisdag=Arbetsdag ett bra tag nu och det har varit väldigt trevligt, vi brukar vara något halvdussin personer som träffas och jobbar. Men det har hörts synpunkter, från den del av er som yrkesarbetar, att tisdagar inte funkar så bra.

Så nu provar vi att hålla "Fritidsgården" öppen första lördagen varje månad. Vi börjar kl 09 och håller på en bit in på eftermiddagen, lite beroende på arbetsuppgifter. Men ni kommer och går så klart när ni vill. Arbetsuppgifterna kommer att variera, ibland brygger vi en batch öl, ibland flaskar vi en batch. Det finns ofta en massa flaskor som behöver etikett. Dessutom måste vi fika och äta lunch.



## Ölproduktionen



Vi brygger och tappar enligt plan. Produktionen har ökat lite genom införandet av en 4:e jästank. Dessutom dricker våra kunder mycket mindre öl nu än kring jul. Det gör att vi faktiskt börjar få till ett litet lager. Skönt att inte behöva leverera "ur hand i mun" hela tiden.

## Spritproduktionen



Vi bränner och fatlägger sprit enligt plan. Säsongens mål på 2000 liter ligger inom räckhåll. Vi har en del problem med kylvattenpumpen. I övrigt fungerar det som planerat. För varje säsong blir vi lite smartare och utvecklar processen en aning. Det gör att arbetet blir enklare och mera lätttsamt. Jag vill knappt tänka tillbaka på de första batcherna vi brände i början av 2023. Bra blev det, men vilket slit det var för varje liter. Vår älskade panna fungerar i alla fall klockrent hela tiden.

## Handräckning för mäskningen

Den bit av spritproduktionen som kräver 2 personer är mäskningen. Vi har bemannat alla tillfällen med en ansvarig, men det behövs en hantlangare och sällskapsperson också. Det saknas några sådana på de datum som återstår för säsongen.

2026-02-11, 2026-02-12, 2026-02-26,  
2026-02-27, 2026-03-13, 2026-03-14,  
2026-03-28, 2026-03-29, 2026-04-12,  
2026-04-13

Har du möjlighet att hjälpa till så hör av dig. Vi brukar börja 09 och vara klara vid 14.



## Fölbitarfesten 2026



Vi är anmälda till "Folkes Fölbitarfest" hos Centralbryggeriet den 9:e maj, årets trevligaste mässa. Se till att komma förbi och hälsa på oss. Boka av datumet i kalendern och varför inte köpa dina biljetter redan nu. Läs mer och boka via länken nedan.

[Centralbryggeriet i Linköping](#)

Trots snöyran ute så går det mot vår. Håll ut!

Hälsar

Anders Haglund