



Opphem Malt AB: Nyhetsbrev april 2026

Tänk att det blev vår i år också. Som vanligt är det en blandning av sol och moln, värme och kyla, med en och annan storm som omväxling. När våren går in i slutspurtan gör spritproduktionen det också. Här kommer en liten sammanfattning om vad som hänt och händer i allas vårt favoritbryggeri. I det här nyhetsbrevet bjuder Johan Bergstedt dessutom på en längre text om whisky i allmänhet och fat i synnerhet. Den ligger som en egen avdelning sist. Håll till godo.

Det nya köket

Vårt nya serveringskök är färdigt (nåja, till stora delar färdigt i alla fall). Det är en jättestor skillnad att kunna förbereda serveringen i direkt anslutning till lokalen där det äts, istället för att springa upp och ner i trappen. Det har redan använts skarpt ett par gånger, senast den 11/4 när vi hade besök av "Peking Whisky Lovers" (från Norrköping så klart). Det blev en "3-rätters" där ölprovning var förrätt, vår patenterade chili var huvudrätt och en whiskyprovning fick agera efterrätt. En riktigt trevlig tillställning. Annika var den som gjorde kökstjänst, köksbygget fick godkänt.



Spritsäsongen går mot sitt slut

Idag, den 13/4, stängde Tobbe och Neil mäskningen för säsongen, den 11:e i ordningen. Det återstår fortfarande 3 vinbränningar och 2 spritbränningar innan säsongen är helt slut den 25/4 om allt går enligt plan. Vi kommer att ha tillverkat ca 1700 liter råsprit den här säsongen, vilket är något mindre än planerat. Skillnaden beror nästan helt på att vi kom igång 14 dagar senare än planerat. Nu ser vi fram mot senhösten så vi kan köra igång igen. 😊



Årets tappning av privatfat

Vi har tappat upp de beställningar som gjorts utifrån privatfaten. Sammanlagt kommer vi att leverera ut knappt 400 små knubbiga flaskor till törstiga finsmakare. Ni som väntar, det dröjer några veckor till, etiketter skall tryckas och sättas på innan det är klart. Mer information kommer i separata mail.

Ni som väntar på nästa 3 flaskor i "Smakerbjudandet" får tåla er några veckor till. Men i slutet på maj ska det senast vara klart.



Gårdsförsäljning

Vi arbetar på med tillståndet för gårdsförsäljning. Just nu hänger det på att vi får ytterligare ett godkänt kunskapsprov i styrelsen. Tenta inplanerad för en person den 20/4. Håll tummarna.

Ändrade matkrav för serveringstillstånd



Det ligger ett förslag om slopat matkrav för serveringstillstånd, planerat att införas den 1/6. Det skulle i så fall innebära att vi har möjlighet att få ett stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten. Riktigt hur vi skulle använda det vet vi inte, men vi funderar.

"Första lördagen i månaden"

Vi har bara hunnit ha det en gång, men då kom det i alla fall några nya ansikten. Kul! I april kolliderade det med påskafton, så då ställde vi in. Så nästa tillfälle blir den 2:a maj. Välkomna.

Bolagsstämma 24/5

Årets bolagsstämma blir söndagen den 24/5 kl 10:00. Det kommer en separat kallelse till dig som är aktieägare senare

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](#)

Vi ses där!

Hälsar

Anders Haglund

Varför fatlagring? (av Johan Bergstedt)



Att göra whisky verkar ganska enkelt till att börja med. Att göra en mäsik och jäsa den till en alkoholhaltig dryck, det har mänskligheten känt i många tusen år, öl, mjöd och vin är inga nya uppfinningar. Däremot att destillera vätskan för att öka alkoholhalten är ändå relativt nytt, något som först omnämns på 1200-talet då munkar i Italien började göra sprit. Antagligen smakade den ganska illa och därför kryddades den med olika örter och klosterlikörerna skapades. Den användes ofta som medicin och fick namn som Eau de Vie, Aqua vitae, båda betyder livets vatten. Omnämning av sprit gjort från kornmalt finns från 1400-talet från Skottland men troligen hade konsten börjat på Irland (något även skottarna håller med om än motvilligt). Och på gaeliska hette det Uisge beatha (vilket också betyder livets vatten), vilket engelsmännen inte kunde uttala så därför blev det whisky.

I början dracks spriten ganska färsk och säkert rätt illasmakande men det var effekten man var ute efter (även då!). Dock så transporterades whiskyn på fat ut till pubar och värdshus och man kan anta

att några fat blev liggande ett tag innan de tömdes. Att whiskyn blev godare och mer drickbar (säljbar!) ju längre den legat på fat förstod säkert pubägare rätt snart. I slutet av 1800-talet kom vinlusen till kontinenten och alla vinodlingar hotades. Det drev upp priset på konjak så man började leta efter alternativ och då dök whiskyn upp. Men det gjordes massor av sprit som kallades whisky, och mycket var väldigt dåligt, vilket till slut fick myndigheterna att sätta upp regler. De två viktigaste är att whisky ska göras av säd och att den ska lagras på fat av ek i minst tre år för att få kallas whisky.

Det här med säd innebär ju att whisky kan göras av alla traditionella sädesslag (råg, korn, vete och havre) men också av majs, ris etc. Anledningen att korn blev en favorit i Skottland har med två saker att göra, det är hårdigare än de andra sädesslagen (man odlade det redan för öl) och kornmalt innehåller enzymer som klipper långa sockermolekyler till kortare som jästsvamparna kan använda vid jäsningsen.

Att faten skulle vara av ek kan ha berott på tillgången av trä som kan hålla tätt i minst tre år och att väldigt många vätskor transporterades i ekfat förr i tiden. Engelsmännen drack ju mycket sherry och den kom i ekfat från södra Spanien. När de var tomma så kunde ju skotska whiskytillverkare köpa dem och använda dem för att lagra sin whisky i. Det innebar att tidigt så kom just fat som använts till något annat att vara en del av whisky-tillverkningen. När sedan den amerikanska bourbonindustrin fick en lag som stipulerade att bourbon måste lagras på **nya** ekfat så blev det ju ännu fler fat som skottarna kunde köpa billigt.

Idag är det just bourbonfat som dominerar i whiskyvärlden, sherryfat är svårare att få tag i eftersom det i Spanien har tillkommit en lag om att sherry måste buteljeras i landet. Det har dock fått en del whiskydestillerier att binda tunnor i Spanien och hyra ut dem till sherrytillverkare. Men även andra typer av fat har börjat användas, portvinsfat, rödvinsfat, romfat, etc. Att leta efter bra fat är en av de viktigare sysslorna på ett destilleri.

Vårt problem är att vi är en liten tillverkare så vi kan inte köpa in fat i stora mängder vilket gör oss lite mindre intressanta för tunnbindare runt om i världen. Alltså behöver vi jobba på annat sätt. Vi samarbetar med ett större destilleri som köper in stora mängder fat och vi kan köpa av dem eller via dem. Sedan köper vi också fat från Thorslunds kagge, ett företag som gör nya fat av svensk ek. De gör väldigt bra fat med lite olika behandling invändigt, rostad i olika grader upp till kolade fat). Dessutom finns en kod instansad i varje fat och hör man av sig till Thorslund så får man veta var i landet eken växte!

Just nu har vi fat av svensk ek, bourbonfat, fat gjort av kastanj (ej tillåtet enligt brittiska regler för whisky), fat först mättade av sherry och sedan sex månader med rom, fat som tidigare innehållit apelsinvin, små fat (10 liter) av svensk ek som lagrat jamaikansk rom i två år samt fat som vi själva eller andra haft på andra destillerier och sedan tagit till oss för ytterligare en lagring.

Vad gör då faten med spriten?

Det mesta av smakerna kommer från fatlagringen och all färg. Det finns uppskattningar på att cirka 75 % av smakerna kommer från fatlagringen. Därför spelar det roll vad faten använts till tidigare och även vilka ekar faten är gjorda av. Inga två fat smakar helt lika, träd är individer och färgas av sin miljö och uppväxt även i smakhänseende. Bourbon-fat är gjorda av *Quercus alba*, amerikansk vitek. Den ger ofta lite sötare toner och en tydlig vaniljton. Den europeiska eken, *Quercus robur*, ger kryddigare toner och mindre vanilj. Våra kastanjefat ger ännu kryddigare toner och ännu mer färg.

Just nu har våra första egna bränningar på plats fyllt whisky, alltså tre år. Vi ser dem inte som färdiglagrade, särskilt inte den sprit som legat på större fat 100-200 liter. Men det är dags att börja leta efter speciella karaktärer i våra fat som förberedelse för framtida buteljeringar. En smakpanel håller på att rekryteras bland whisky-kunniga och krogmänniskor från hela Östergötland.