

Bryggeriklubbens medlemsblad

2
2018

Vårmöte i Västerås
Coppersmith's Brewery
Dalsländska mikrobryggerier
Årets etikett - The Beer Factory



Bryggeriklubben

Föreningen för samlare och bryggeriintresserade.

Klubben bildades 1982 och består av personer bosatta i Norden med ett aktivt intresse för bryggeriindustrin.

Styrelse

Ordförande: Magnus Karlsson
Kanonvägen 7, 792 96 Våmhus
Tel: 070-33 07 026

Kassör: Per-Olof Ström
Trandaredsgatan 99, 507 61 Borås
Tel: 033-15 52 23, 070-212 52 23

Sekreterare: Sören Borgström
Runvägen 6, 137 55 Tungelsta
Tel: 070-542 07 65

Redaktör: Henrik Josefsson
Barnängsgränd 6, 116 47 Stockholm
Tel: 070-759 19 35

Webbansvarig: Claes Svensson
Ekedalsvägen 119, 177 59 Järfälla
Tel: 070-445 24 58

Framsidan:

Münchenbryggeriet i
Stockholm, maj 2018

Foto: Henrik Josefsson

Medlemsavgift:

Samlande medlem
300 kr/år

Stödande medlem
200 kr/år

Sponsor
300 kr/år

Kontakta styrelsen: info@bryggeriklubben.se

Webbplats: www.bryggeriklubben.se

Bankgiro: 5304-6942

Kontonummer (Swedbank):
8032-5, 4067844-3

Medlemsbladet
utkommer med
fyra nummer per år.

Manusstopp:
1/3, 1/6, 1/9 och 1/12

Ordföranden har ordet

Våmhus 1/9 2018

Hej på Er alla!

Rekordsommaren är slut, men vi har ett höstmöte att se fram emot! Denna gång blir det Kalmar och Ängö Kvartersbryggeri som får besök av oss den 13:e oktober.

Vårmetet hölls i Västerås på Orresta Golfhotell och bryggeribesöket på Coppersmith's Brewery var mycket uppskattat. Mer om detta längre fram i bladet.

Ett stort tack till bryggerierna som hjälper oss med etiketter till våra medlemmar! I år blir det sammanlagt fyra utskick. Det tredje kommer att delas ut i samband med höstmötet.

Jag hoppas att vi ses i Kalmar!

Bästa hälsningar

Magnus Karlsson

Redaktörens spalt

Stockholm 1/9 2018

Hej!

I detta nummer av medlemsbladet besöker vi två relativt nystartade bryggerier i Dalsland. En del av landet där det fortfarande är relativt glest med nya bryggerier. Dessutom tittar vi bland annat närmare på Coppersmith's Brewery, som klubben besökte under vårmötet i april. Hoppas ni tycker att numret är intressant.

Nästa gång kommer det bland annat att handla om Ängö Kvartersbryggeri, där klubben kommer att ha sitt höstmöte.

Vi ses i Kalmar!

Hälsningar

Henrik Josefsson

Lager och landsbygd

– Therese bytte politik mot pilsner

TEXT: HENRIK JOSEFSSON FOTO: INGMAR STRANNEVIK

Therese Karlsson är den tidigare kommunpolitikern som tröttnade på politiken och en dag fick ett plötsligt infall. Hon skulle använda sin kreativitet för att brygga öl istället. Bryggeriklubbens Ingmar Strannevik åkte dit för att ta bilder och Medlemsbladet ringde upp för att prata om öl, etiketter och vikten av lokal förankring.

Torrskogs Källarbryggeri ligger i Bengtsfors kommun i Dalsland och i snart tre år har det bryggs öl i källaren på prästgården vid sjön Lelång. Therese Karlsson driver bryggeriet tillsammans med maken Tommy. Här har de en bryggeripub och numera levererar bryggeriet både till lokala restauranger och till de närmaste Systembolagsbutikerna. De har just buteljerat den senaste batchen öl, när Medlemsbladet ringer upp och får en pratstund med Therese.

Nu har ni varit igång i snart tre år. Hur går det?

– Vi har ju gett oss själva en lång startsträcka, så att vi räknar inte med att tjäna så mycket pengar på det, utan vi bygger upp det successivt. Så det går enligt plan. Vi har två sorter på Systembolaget sedan april 2017. Jag jobbar heltid med bryggeriet och min make har en egen ingenjörsfirma, så vi försöker väva ihop det så gott vi kan.

Finns det planer på att ni båda ska kunna jobba heltid med bryggeriet?

– Nja, utifrån den kapacitet vi har så kan det nog bli svårt att det ska kunna bära oss båda. Men vi är ganska nöjda om bryggeriet kan bära en inkomst. Sedan är det ju ett familjeföretag,



Bryggeriklubbens Ingmar Strannevik med Tommy och Therese Karlsson på Torrskogs Källarbryggeri.



Torrskogs kyrka vid sjön Lelångs strand. Bryggeriet håller till i prästgårdens källare.

så att våra barn kommer att kunna ha en del i det här i framtiden, vilket är tanken.

Nu växer det ju upp bryggerier som svampar överallt, men de flesta startar i eller i närheten av städer. Ni har ju inte gjort det utan ligger lite mer ute på landet?



– Ja, vi är ganska långt ifrån ära och redbarhet, höll jag på att säga. I Dalsland finns det inte så många andra bryggerier. Det finns ett mikrobryggeri i Bäckeфорs (*Brukskällan Bryggeri, red. anm.*) som vi har haft lite kontakt med, men det ligger väl en 6–7 mil bort. Vi ligger 2,5 mil norr om Bengtsfors centrum och Torrskog är ju rena landsbygden. Men vi ligger precis invid Dalslands Kanal, vilket har varit en fördel för oss. Så vi får många turister hit.

Är den lokala anknytningen viktig?

– Ja, vi är ju landsbygds-kramare. Alla våra öl heter något med "Dalsland", så vi är lite lokalpatrioter. Sedan var det väldigt viktigt för oss att ha bryggeriet på hemmaplan. Vi har ju ett ganska stort hus, en prästgård, som vi försökte se möjligheterna med. Det var viktigt att

bryggeriet skulle ligga på landsbygden, alltså ute i *nowhere* här. Rätt ut i skogen, känns det nog som för de som kommer hit första gången. Sedan är det också viktigt med vattnet. Vi har egen brunn och tycker att vi har väldigt gott och bra vatten här, så det var också en viktig del i det hela.

Vad har ni fått för reaktioner i omgivningen?

– De flesta tycker att det är skitkul faktiskt. Det är klart att skulle det vara något negativt, så hör man ju aldrig det. De flesta verkar vara väldigt glada för att det händer någonting här. Folk handlar våra öl ganska friskt på Systembolaget, så vi levererar en hel del. Allting är ju i väldigt små proportioner, men för oss är det en stor del av vår produktion som går till Systembolaget.

Bryggeriets etiketter har ett speciellt utseende – få färger och en lite serietidningsaktig stil. De är tecknade av 20-åriga dottern Freja, som därmed också är en del av familjeverksamheten på Torrskogs Källarbryggeri.

Era etiketter är ju väldigt annorlunda, vad är idén bakom dem?

– Av hävd så är ju öletiketter ganska riktade till män. Kvinnorna och tjejerna glömmar man bort. Men många tjejer är ju också väldigt förtjusta i öl. Därför kommer det alltid att vara en kvinna på etiketten, och hon kommer alltid att ha rosa skor eller stövlar. Och så kommer hon att göra lite olika saker på varje etikett.

Ja just det, hon gör revolt på "Revolt"-etiketten, till exempel.

– Ja, precis. Det var ju lite diskussion med Systembolaget då. De ringde och frågade mig om det var som så att hon uppmanade till uppvigling. Men då sa jag att "Nej, naturligtvis inte. Hon är ju glad, så det är en snäll demonstration."

Vad har ni fått för reaktioner på etiketterna?

– Vi har fått väldigt positiva reaktioner. Vi har faktiskt haft flera utländska designers som bara råkat trilla in här, som tycker väldigt mycket om etiketterna. Och det känns ju jättekul för det är klart att vi lägger ganska mycket energi på dem. Man måste ju på något sätt försöka göra produkten attraktiv och sticka ut. Alltså, gott öl finns det hur mycket som helst på marknaden, så det är svårt att sticka ut smakmässigt.

Torrskogs Källarbryggeri har för närvarande fem olika öl som serveras på den egna bryggeripuben. Dessutom levererar man till lokala restauranger och till Systembolaget. Sedan ett och ett halvt år tillbaka ingår man i det lokala sortimentet och nu finns två av ölsorterna i butikerna i Bengtsfors, Årjäng och Åmål. Eftersom restaurangbranschen är ganska säsongstyrd



Etiketten till bryggeriets IPA "Revolt" fick Systembolaget att höra av sig till Therese.

Foto: Torrskogs Källarbryggeri

i trakterna kring bryggeriet, kommer man att satsa på att få in fler sorter på Systembolaget.

– Vi har ju en hel del krögare som kunder, men säsongen är ju ganska kort. Det är mycket turister och mycket som händer på sommaren, men redan i augusti-september så börjar många slå igen. Så vinterhalvåret är lite dött. Det är ju julbord då, men det är inte så mycket med det heller längre. Det är mer julluncher och då dricker man ju inte starköl. Just nu har vi en lager och en IPA i systembutikerna. Utöver dem har vi en ale, en stout och en pilsner. Pilsnern blir nästa öl att försöka få in på Systembolaget. ■





Brukskällan Bryggeri – en växande hobby

TEXT: HENRIK JOSEFSSON FOTO: INGMAR STRANNEVIK

I en gammal smedja vid bruket i dalsländska Bäckefors driver Kenny Gustafsson och Daniel Hedström Brukskällan Bryggeri sedan drygt tre år tillbaka. Det som började som en hobby i liten skala har växt snabbt och bryggeriet säljer nu allt de kan brygga. Nu bygger man om för att bättre kunna möta efterfrågan.

Sedan Brukskällan drog igång har bryggeriet blivit något av en lokal samlingsplats i Bäckefors. Mellan 200 och 300 personer brukar dyka upp när det är pubkvällar och reaktionerna har varit positiva.

– Det är helt magiskt! Det är jätterolig respons och alla är helt överrumplade, säger Daniel Hedström när Medlemsbladet ringer upp. Folk tycker att det är en fantastisk miljö och gillar

ölen och allt. Vi säljer allt vi kan brygga.

Bryggandet började i liten skala för de två kompanjonerna Daniel Hedström och Kenny Gustafsson. Båda driver var sin firma i Bäckefors och dessa kommer fortfarande i första hand. Men steg för steg tar bryggeriet allt större plats.

– Vi kör ju bara det här som en förväxt hobby egentligen, säger Daniel. Vi bryggde i källaren till att börja med, på en 20-liters Braumeister, och efter det skaffade vi en 50-liters. Och sedan köpte vi den här gamla smedjan på 450 kvadratmeter och då köpte vi en 200-liters Braumeister. Men det är ju bara kvällar och helger ännu, vi har ju andra jobb. Jag har en byggfirma och min kompis (*Kenny Gustafsson, red. anm.*) har en firma inom kontorsmaskiner, så vi har fullt upp där egentligen. Vi har öppet bryggeripuben 6-7 gånger om året, och utöver det har vi några olika företag som har personalfester hos oss, runt 15 tillfällen per år.

Hur många olika öl har ni?

– Vi har 3-4 olika sorter som vi alltid har stående. En stout och ett par IPA och någon lager, men sedan har vi ju haft uppemot 15 olika sorter som vi har sålt i bryggeripuben.

Vad har ni för kunder utöver de som kommer till bryggeripuben?

– Vi har sju restauranger runt om i Dalsland som vi säljer till, men de får ju inte allt som de vill ha. Allt vi brygger tar slut. De flesta har sin högsäsong på sommaren, men ett par av dem kör året runt och de skulle vilja ha mer öl av oss.

Är det lokala viktigt för er?

– Ja, det är det ju. Det ligger ju i tiden, så är det ju. Det är roligt att bara leverera runt här i området också. Vi har inte någon ambition att sälja på bolaget över hela landet. Det är roligt



Kompanjonerna Daniel Hedström och Kenny Gustafsson i sin bryggeripub under fotbolls-VM i somras.

att vårt öl finns i närområdet och det blir mer exklusivt på det sättet.

Så det är inte så viktigt att komma in på Systembolaget för er del?

– Det har vi inga tankar på nu. Och det har vi heller absolut ingen tid till. Vi vill kunna leverera mer till de krögare vi har i Dalsland, så att de får så mycket som de vill ha.

Har ni några planer på att bygga ut verksamheten?

– Vi håller på och bygger om i lokalerna nu faktiskt. Vi har köpt några nya 500-literstankar så att det blir större och enklare att hantera allt. Och så blir det ett nytt litet restaurangkök. Förut har vi bryggt i köket, men det har blivit för trångt. Vi kommer att ha kvar samma 200-liters bryggverk tills vidare. Dessutom har vi kvar vårt 50-litersverk som vi gör en massa olika småbrygder med och experimenterar.

Hur ser framtiden ut för er? Kan det bli så att ni blir bryggare på heltid?

– Alla säger att vi ska sluta med det vi gör och bara köra bryggeriet, så det är ju jätteroligt. Då säger vi att det får vi se i framtiden. Jag vill jobba lite mer med det. Jag skulle kunna jobba halvtid på bryggeriet och halvtid på mitt ordinarie jobb, det hade varit roligt. ■

Årets etikett - en dalmas

När medlemmarna sagt sitt i omröstningen om 2017 års bästa etikett, gick segern till Dalarna. Förstaplatsen togs av **The Beer Factory** i Leksand, och deras etikett till **Spelmans Ale**. Spelmans Ale var bryggeriets första öl att släppas på Systembolaget 2014.

Etiketten är designad av **Jonas Eriksson**, son till **Ture Eriksson**, en av bryggeriets delägare. Alla bryggeriets etiketter har en lokal prägel. Bland annat finns bron och kyrkan alltid med. Dessutom är etiketterna inramade med det så kallade "Leksandsbandet" – det traditionella vävda bandet som har anor ända från medeltiden. Jonas berättar för **Siljan News**: "Jag är född



och uppvuxen här i byn och jag kände att jag ville fånga Leksand på våra flaskor. Enligt mig finns det två riktigt tydliga landmärken för byn och det är Leksandsbron och kyrkan".

The Beer Factory håller till i en renoverad mack från 40-talet. Klubbens ordförande **Magnus Karlsson** åkte dit och räckte över diplomaten till delägarna **Ture Eriksson** och **Dennis Wallbom**. ■

Fem i topp 2017

- 1 – Spelmans Ale, **The Beer Factory**
- 2 – Summer Session, **Oppigårds**
- 3 – Rosen Boom, **Bryggeri Skeppsgossen**
- 4 – Bunny Brown, **Södra Maltfabriken**
- 5 – Christmas Ale, **Electric Nurse**

Vårmöte i Västerås

TEXT OCH FOTO: HENRIK JOSEFSSON

Det var 23 klubbmedlemmar och nio gäster som samlades på den soliga västmanländska slätten den 14 april. **Orresta Golf & Konferens** utanför centrala Västerås blev klubbens högkvarter för helgen. Golfsäsongen hade inte dragit igång än, men det var det nog ingen av medlemmarna som brydde sig om. Fokus låg som vanligt på helt andra saker.

Bryggeribesöket denna gång gick till **Coppersmith's Brewery** där **Petri Karhukorpi** bjöd på en mycket uppskattad rundvisning. En av de bästa, hördes flera säga. (se separat artikel)

Tillbaka på golfhotellet följde middag och årsmöte. Två val till styrelsen gjordes: **Magnus Karlsson** som omvaldes som ordförande i ytterligare en tvåårsperiod, samt **Henrik Josefsson** som fortsätter som redaktör för medlemsbladet i ytterligare två år.



Efter mötet följde traditionsenligt auktionen, där det var lite mer kommers än det har varit den senaste tiden. **Sören Clavebring** gjorde en mycket uppskattad insats som auktionsförvärtare. Till sist i vanlig ordning bytesmöte där många intressanta föremål bytte ägare. ■



Vid golfhotellet i väntan på bussen till bryggeriet.



Sören Clavebring med auktionsklubban i högsta hugg. Bland annat klubbades det ut en stor mängd ölglas och mycket intressant äldre bryggerilitteratur.

Brygder och burkar på Coppersmith's Brewery

TEXT OCH FOTO: HENRIK JOSEFSSON

Det var en snirklig väg som ledde Petri Karhukorpi till bryggandet. Projektet har varit många. Han vann Årets Mästerkock i Finland. Han flyttade till Västerås och köpte och drev två konferensanläggningar och han jobbade som kock och sommelier. Under visningen för Bryggeriklubben berättade han om sin brokiga bana som entreprenör.

– Jag hade en kanalbåt, M/S Strömsholm, som trafikerade rutten Hallstahammar – Smedjebacken, berättar Petri. Så ni förstår att målsättningen i mitt liv är att få så många olika titlar på gravstenen som möjligt. Jag har varit redare, och det är det finaste man kan bli. Och också det kostsammaste, det gick back så in i helvete mycket. Men så är det ibland.



– 2012 satt jag hemma och funderade över mitt liv. Och tänkte att: "Nej, jag vill hålla på med något annat än konferenser och restaurang. Och en kväll bastade jag och drack öl. Jag tittade på ölflaskan och tänkte: "Jag ska börja brygga öl". Problemet var att jag hade väldigt lite kunskap om öl. Jag insåg det ganska snabbt. Jag började skissa på hur bryggeriet skulle se ut, och jag förstod ingenting. Dagen efter så sökte jag till bryggeriteknikutbildningen i Ludvika. Jag gick där i nästan två år och parallellt med det började jag skissa på bryggeriet.

Sommaren 2014 startade Coppersmith's Brewery. Redan från början hade Petri Karhukorpi klart för sig att det inte bara skulle bli ett nytt mikrobryggeri i raden. Han lade ner mycket tid och energi på att hitta den bästa utrustningen från Europa, eftersom han är övertygad om att den har en direkt påverkan på det färdiga ölets kvalitet. Coppersmith är ett av få små bryggerier som har ett eget laboratorium där man kontinuerligt kontrollerar kvaliteten på ölet.



Under den relativt korta tid som bryggeriet varit igång är det mycket som hänt. Coppersmith har expanderat väldigt fort och har ständigt nya projekt. Dessutom köpte man Slottskällans Bryggeri i Uppsala förra året, som nu är ett dotterbolag till Västerås bryggeriet. Tanken är man i framtiden ska hitta lämpliga nya lokaler i Uppsala så att Slottskällans öl kan bryggas där igen, men tills vidare bryggs det på Coppersmith i Västerås. Samtidigt får etiketterna en ny grafisk profil. ■

Och just kvaliteten är något som Petri ofta återkommer till under rundvandringen på bryggeriet.

– Att brygga öl är ju en mikrobiologisk process, och då måste man ha total koll på att det vi producerar verkligen är som det ska, säger Petri.

Under rundvandringen visade Petri också sin nya keramiska filteranläggning. Coppersmith är det första hantverksbryggeriet i världen som använder en helt ny filtreringsteknik bestående av keramiska membran. Fördelarna med den nya filtreringsmaskinen är att det blir mindre ölsvinn, det blir mindre syre i ölet och kvaliteten blir bättre. Dessutom kan maskinen programmeras och jobba dygnet runt.

Coppersmith är det första svenska mikrobryggeriet med en egen burklinea. Allt fler hantverksbryggerier utomlands, framförallt i USA, tappar på burk och Petri ville vara en del av den utvecklingen.



Ordförande Magnus Karlsson räcker över klubbens standar till Coppersmiths VD Petri Karhukorpi som tack för en mycket uppskattad rundvisning.





Verksamhetsberättelse 2017

Klubben har under året hållit två möten:

Vid vårmötet/årsmötet på Mora bryggeri deltog 33 personer varav 5 var gäster.

Vid höstmötet på Göteborgs Nya Bryggeri deltog 34 personer varav 6 var gäster.

Styrelsen har under året hållit två möten, telefonkontakter och mejlkontakter.

Styrelsen har bestått av Magnus Karlsson, Claes Svensson, Henrik Josefsson, Per-Olof Ström och Sören Borgström.

Klubben har under året haft 114 medlemmar varav 31 är stödjande och 83 är samlade. Vi har fått två nya medlemmar. En har avlidit och tre har slutat.

Medlemsbladet har under verksamhetsåret utkommit med fyra nummer.

Etikettutskicken har varit fem till antalet.

Årets etikett har utsetts för 28:e året. 2017 års vinnare blev Spelmans Ale från The Beer Factory.

Ett stort tack riktas till våra stödjande medlemmar för ekonomiska bidrag samt för etiketter till samlarna!

Magnus Karlsson
Ordförande Bryggeriklubben



Familjen Andersson berättar om sitt Mora bryggeri under vårmötet den 22 april 2017.



Besök på Göteborgs Nya Bryggeri under höstmötet den 14 oktober 2017