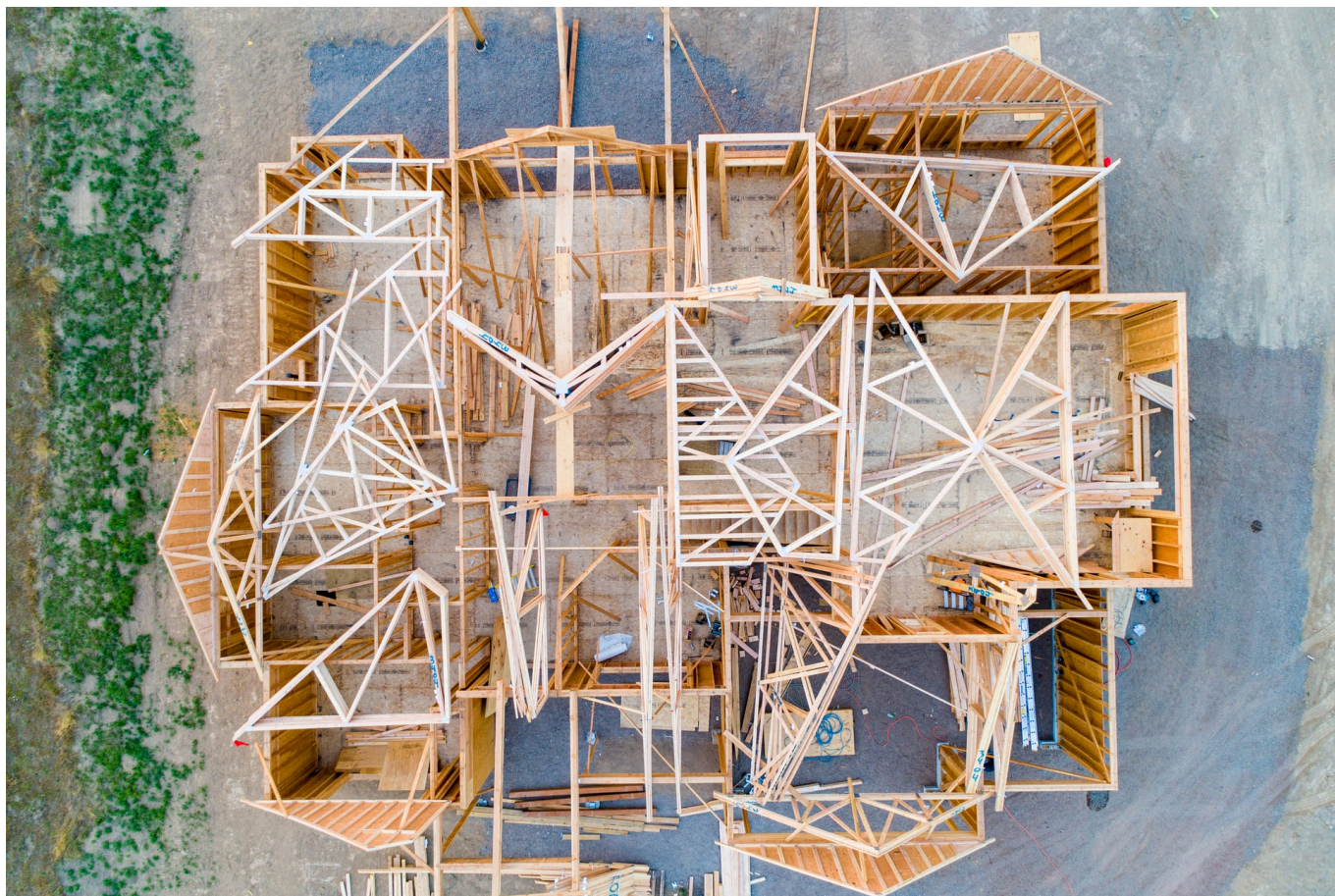


## Låna för att starta eget bryggeri

Älskas öl? Har man en utomordentligt bra idé om hur det ska smaka? Man kanske redan har provat att brygga hemma och bjudit sina vänner på öl och vet att ett eget mikrobryggeri är vägen att gå. Då gäller det att sätta igång.



*Artikeln är i samarbete med Fairilån*

Bestäm hur ölen ska smaka. Är det ett maltigt, brödigt och fylligt alternativ eller ska man satsa på ett mer fruktigt med en eftersmak av frisk grape och ananas. Ska det vara kritvitt eller kör man mörkt? Receptet är viktigt.

För att kunna sälja egenproducerade öl behöver man tillstånd från Skatteverket. Guide över hur man ska ansöka om tillstånd för att starta ett bryggeri finns på deras hemsida. Lokalen är extra viktig. Sitt egna kök fungerar inte längre, även om det gjorde ett ypperligt jobb när man tidigare testade sina ölrecept. Lokalen ska ha en bra säkerhet och hålla alla mått när det kommer till hygien.

Nästa punkt kan kännas lite knivig för att den handlar om pengar. Klart, man behöver en finansiering för bryggeriet. Sina sparade pengar kommer med stor sannolikhet inte täcka behovet. Då är lösningen att låna pengar.

### Tänk på detta innan lån

Att ta ett lån behöver inte vara skrämmande eller svårt. Det finns dock vissa saker som bör tas hänsyn till innan man skriver på lånekontraktet. Här kommer de viktigaste:

Hur mycket måste man amortera per månad?

Har man råd att avbetala lånet?

Hur ser prognosförsäljningen ut och kommer pengarna att räcka?

Avbetalningstiden ska vara anpassad till verksamheten om den är säsongsbaserad

Är räntan och avgifterna acceptabla?

Vilka långgivare skulle man kunna låna från?

Bör en låneförmedlare kontaktas?

En låneförmedlare kan hjälpa att fokusera på rätt saker när man lånar pengar men i grunden är det en själv som bestämmer hur mycket medel som behövs och ifall man känner att avbetalningen inte kommer att bli ett problem. Var medveten om att ifall man missar några avbetalningar kan långgivaren kräva tillbaka skulden via Inkasso och i värsta fall via Kronofogden. Nog om detta. Tanken är att man ska kunna brygga gott öl som passar ännu godare mat.

### **Livet är gott med öl**

Som en framtida bryggeriägare vet man säkerligen att gott öl går hand i hand med god mat. Sanningen är att det alltid finns en passande öl oavsett vad det finns på tallriken. Smakvariationerna är många! Bubblorna i ölen gör att maten upplevs som mindre söt och även mindre salt samtidigt som dess aromer lyfts fram av kolsyran. Bra smakkombinationer mellan öl och mat följer några principer. Tänk på det när man börjar utveckla sitt eget recept. Det första är att matcha ölets fyllighet. En kraftigare mat kräver mörkt, robust öl. Här kommer några exempel. Kryddig ost går ihop med mörkt öl, gärna belgiskt eller svenskt. Det traditionella julbordet som vi alla njuter av kräver mörkt och lite fylligare öl.

Serveras det lättare rätter eller mer eleganta smaker gäller det motsatta, nämligen en lättare sort. En Ceasers sallad passar till ljus lager medans mormors viltgryta går hand i hand med en ale eller stout. Många menar att alkoholhalten fungerar som ett ungefärligt mått på ölets fyllighet. Ibland är det inte riktigt så, därför är det bäst att prova själv hur det smakar med en viss maträtt.

Sötma i maten minskar ölets sötma vilket gör att beskan upplevs starkare. Salt och fet mat gör att ölet upplevs som mindre beskt. Bra kombo där är ljus ale med löjrom eller köttsoffa med besk öl.

Vilken maträtt kommer det nya ölet att passa bäst till?

### **”Finns inget tjejöl”**

Begreppet tjejöl är inte nytt här i Sverige. Det används för att stämpla vissa ölsorter som mesigare och mer ”tjejiga” medans andra är smakrikare och passar männen bättre.

Konceptet är dock inte sant. Tjejer älskar starkt öl lika mycket som grabbarna. I Sverige har det tom pågått en kampanj som påvisar detta. Intervjuer med damer som älskar kraftigt öl har kommit ut i sociala medier. Svenska ölkulturen har förklarats grundligt då fokus legat på att tjejölen är inget annat än en fördom kring konceptet att öl inte är bryggt för kvinnor.

Med andra ord kan man sätta igång och brygga sitt öl med klara sinnet att både damer och herrar kommer att få glädje utav det.