



### LEDIG BRYGGKAPACITET PÅ RÅDANÄS

Har du ett populärt bryggeri och säljer slut på öl ibland? Gör som t.ex. Heavy MetAle, Husaren Bryggeri, Brewgineers, Beerium, Varberg Beerworks, Mohawk Brewing Company, Mikrofonbryggeriet, AKiA Brygghus och Gbg Soda. Öka din försäljning och komplettera med tillverkning hos Rådanäs Bryggeri! Vi har just nu några luckor att fylla i produktionen. Från ca 1 500 liter upp till 6 000 liter färdig produkt per batch. Du väljer förpackning enligt behov. 20/30-liters Keykegs, 33 cl flaskor eller burk i valfri storlek. Vi är godkända för ekologisk produktion. 30-dagars faktura efter färdigförpackad produkt!

Kontakta [henrik@radanas.se](mailto:henrik@radanas.se) vid intresse.

Priser och annan information för tillverkning av öl hos Rådanäs Bryggeri. Råvaror står ni själva för eller köper hos oss.

#### Flaskor:

Pris/färdig 33cl flaska	Batchstorlek i antal liter
10,20 kr	1 500
8,46 kr	3 000
8,20 kr	4 500
7,87 kr	6 000

#### Fat:

Pris/färdigt 30 L fat	Batchstorlek i antal liter
696 kr	1 500
599 kr	3 000
585 kr	4 500
571 kr	6 000

Pris/färdigt 20 L fat	Batchstorlek i antal liter
651 kr	1 500
557 kr	3 000
543 kr	4 500
529 kr	6 000

Vi står för 20/30 L engångsfat och fatning, dvs ni säger till i god tid hur många fat ni vill att vi ska ta på en batch så löser vi det.

Receptgenomgång och planering för bryggning ingår och görs med vår bryggare [karin@radanas.se](mailto:karin@radanas.se) innan bryggdag. Personalkostnader på 500 kr/h/pers tillkommer om ni inte kan vara med på bryggning och eller tappning enligt nedanstående.

Ölet är färdigt för tappning när vår bryggare i samråd med er beslutar det efter provsmakning.

## Vi står för:

- Tillverkning av ölet från råvaruhantering till färdig produkt
- Bryggare som tillsammans med minst en av er brygger ölet
- Vattenbehandling
- Bryggare som tömmer jäst osv. under jäsning
- Processhjälpmedel som t.ex. syre, klarningsmedel och koldioxid
- Tappmaskinstekniker som kör tappmaskinen på tappdagen tillsammans med 2 pers från er
- Flaskor (info: <https://shop.swedbeer.se/produkt/flaska-vichy-belgien-braun-33-cl-24-st/>)
- Glasåtervinningsavgift
- Kartong (brun). Egen kartong? Avdrag på 3 kr/kolli görs om dom nu passar i produktionslinan
- Etikett på kartong (lång- och kortsidan med godkänd systembolagsstandard)
- EU-pall
- Rengöring av tank och tappmaskin efter tappning
- Vi lagrar färdig öl max en vecka innan transport. Lagerhyra efter det tillkommer med 1 000 kr/vecka/pall
- Andra självklara saker som t.ex. avfall, gasol, el, vatten, des. och annan rengöring

## Ni står för:

- 1 pers som är med och brygger
- 1 pers som kollar till ölet ibland och i samråd med vår bryggare bestämmer när ölet är färdigt
- 2 pers som är med och tappar
- Egen flasketikett (vi skriver ut bäst-före-datum "in-line" på etiketten). Rullning 13, bobin 4 cm i diameter och max 300 mm rulldiameter.



- Egna kapsyler
- Malt (kan köpas av oss för förmånligt pris om vi har i lager annars beställer vi hem)
- Humle (kan köpas av oss för förmånligt pris om vi har i lager annars beställer vi hem)
- Jäst (kan köpas av oss för förmånligt pris om vi har i lager annars beställer vi hem)

## BURKNING

Priser och annan information för tillverkning av öl hos Rådanäs Bryggeri. Råvaror står ni själva för eller köper hos oss.

Kontakta [henrik@radanas.se](mailto:henrik@radanas.se) vid intresse.

Burkning av externt företag som ni själva avtalar med. När burktappning ska ske görs i samråd med [karin@radanas.se](mailto:karin@radanas.se).

Pris	Batchstorlek i antal liter
26 000 kr	1 500
36 540 kr	3 000
48 712 kr	4 500
60 885 kr	6 000

### Fat:

Pris/färdigt 30 L fat	Batchstorlek i antal liter
486 kr	1 500
402 kr	3 000
387 kr	4 500
372 kr	6 000

Pris/färdigt 20 L fat	Batchstorlek i antal liter
462 kr	1 500
379 kr	3 000
364 kr	4 500
349 kr	6 000

Vi står för 20/30 L engångsfat och fatning, dvs ni säger till i god tid hur många fat ni vill att vi ska ta på en batch så löser vi det.

Receptgenomgång och planering för bryggning ingår och görs med vår bryggare [karin@radanas.se](mailto:karin@radanas.se) innan bryggdag. Personalkostnader på 500 kr/h/pers tillkommer om ni inte kan vara med på bryggning och eller tappning enligt nedanstående.

Ölet är färdigt för tappning när vår bryggare i samråd med er beslutar det efter provsmakning.

### Vi står för:

- Bryggare som tillsammans med en av er brygger ölet
- Vattenbehandling
- Bryggare som tömmer jäst osv. under jäsning
- Processhjälpmedel som t.ex. syre, klarningsmedel och koldioxid
- EU-pall
- Rengöring av tank efter tappning
- Vi lagrar färdig öl max en vecka innan transport. Lagerhyra efter det tillkommer med 1 000 kr/vecka/pall
- Andra självklara saker som t.ex. avfall, gasol, el, vatten, des. och annan rengöring

### Ni står för:

- 1 pers som är med och brygger
- 1 pers som kollar till ölet ibland och i samråd med vår bryggare bestämmer när ölet är färdigt

- Egen burketikett med rullning i samråd med burkningsföretag
- Grovstädning golv efter burkning
- Malt (kan köpas av oss för förmånligt pris om vi har i lager annars beställer vi hem)
- Humle (kan köpas av oss för förmånligt pris om vi har i lager annars beställer vi hem)
- Jäst (kan köpas av oss för förmånligt pris om vi har i lager annars beställer vi hem)

Kontakta [henrik@radanas.se](mailto:henrik@radanas.se) vid intresse.

Detta dokument uppdaterades 2022-10-18.

Med reservation för ev. felskrivningar.