



### LEDIG BRYGGKAPACITET PÅ RÅDANÄS

Har du ett populärt bryggeri och säljer slut på öl ibland? Gör som t.ex. 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 IP-certifierade och 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
6,85 kr	1 500
6,04 kr	3 000
5,86 kr	4 500
5,62 kr	6 000

#### Fat:

Pris/färdigt 30 L fat	Batchstorlek i antal liter
464 kr	1 500
428 kr	3 000
418 kr	4 500
408 kr	6 000

Pris/färdigt 20 L fat	Batchstorlek i antal liter
434 kr	1 500
398 kr	3 000
388 kr	4 500
378 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 minst en av er brygger ölet
- Vattenbehandling
- Bryggare som tömmer jäst osv. under jäsning
- Kolsyra
- Tappmaskintekniker 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
- Etikett på kartong (lång- och kortsidan med godkänd systembologsstandard)
- EU-pall
- Vi städar tank och tappmaskin efter tappning
- Vi lagrar färdig öl max en vecka innan transport. Lagerhyra efter det tillkommer med 200 kr/vecka
- 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 flaskan). 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
16 250 kr	1 500
24 360 kr	3 000
32 475 kr	4 500
40 590 kr	6 000

### Fat:

Pris/färdigt 30 L fat	Batchstorlek i antal liter
304 kr	1 500
268 kr	3 000
258 kr	4 500
248 kr	6 000

Pris/färdigt 20 L fat	Batchstorlek i antal liter
289 kr	1 500
253 kr	3 000
243 kr	4 500
233 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
- Kolsyra
- EU-pall
- Vi städar tank och tappmaskin efter tappning
- Vi lagrar färdig öl en kortare tid innan transport
- 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 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 2020-01-20.

Med reservation för ev. felskrivningar.