

– Här är bryggverket, mäsktunnan, och det är här själva hantverket börjar, berättar Fredrik Tunedal, grundare av PangPang Brewery, medan han visar mig runt i bryggeriet och beskriver bryggingsprocessen. Bryggeriet ligger i en före detta butiklokal i ett vanligt flerbostadshus från 1940-talet i Hökarängen, en förort till Stockholm. Egentligen är lokalen inte alls anpassad för bryggeriverksamhet, men den är bättre än deras första som låg i en gammal tvättstuga.

PANGPANG BREWERY I HÖKARÄNGEN EST 2011

Fredrik Tunedal
intervjuad av
Charlotte Hyltén-Cavallius

Att driva ett mikrobryggeri är otroligt arbetsintensivt, ”helt vansinnigt”, säger Fredrik som nästan bor i bryggeriet, men som helt nyligen unnat sig att vara ledig på lördagar. Bolaget har fyra anställda utöver Fredrik.

– Det är väldigt få som förstår att hela processen är handgjord, berättar Fredrik. Och det är inte alltid lätt att kommunicera det till potentiella kunder.

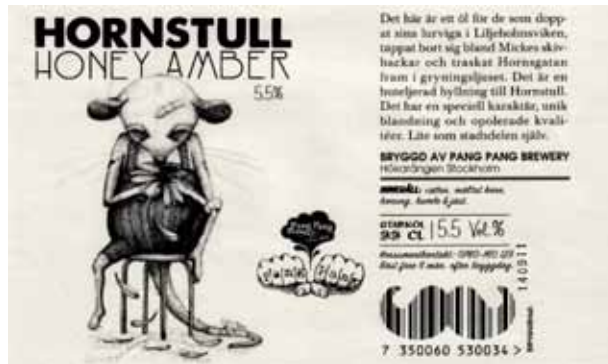
När Fredrik startade PangPang 2010 fanns det bara 40 bryggerier i hela Sverige. 2014 hade den siffran stigit till 138.

– Nu är det inga konstigheter att ha ett bryggeri, det är det många som har. Men 2010 fanns det ingen hyresvärd som tyckte att det var en bra idé. Jag fick prata med nästan alla innan jag fick napp. Det var det första hindret och sedan har det varit väldigt många hinder på vägen.

Det handgjorda hantverksölet måste också konkurrera med fabriksstillverkat öl som marknadsförs med samma formspråk som mikrobryggerierna använder.

– 40 procent av all öl som vi tror är hantverksöl görs på en enorm ölfabrik i Belgien, berättar Fredrik. Och sedan är det unga killar och tjejer med bakgrund i reklambranschen som står bakom bryggeriet. När jag förstod det blev jag ännu mer övertygad om att det här är min nisch! Jag ska göra öl som inte bara smakar bättre, utan som ser bättre ut

och som är gjort på det riktiga sättet. Vi är ett gäng lirare som står i ett bostadshus i Hökarängen, i en jättemysig lokal och gör öl för hand. Det är så jävla maxat!



Flasketikett till Hornstull Honey Amber. Design: Abby Norm.

När det kommer till just etiketterna säger Fredrik att han varit lite otaktisk:

– Jag har litat på att folk ska förstå. Så på mina etiketter har det inte syns, man förstår inte att ölet görs på det här sättet. Därför har PangPang börjat arbeta mer med storytelling på etiketterna; att med ord och bild berätta en berättelse om produkten.

Bryggprocessen inleds i mäsktunnan där man blandar malt och vatten. Och det som sker är att kolhydraterna i det mältade kornet omvandlas till sockerarter som jästen får äta av under cirka en timme. Sedan tappas en klar, mycket söt malt-sockerlag ut från botten av tunnan. Vätskan kokas en timme, därefter tillsätter man bland annat humle och kyler ner den innan allt hamnar i jästanken.

– Det är här det blir ett öl, berättar Fredrik Tunedal, och öppnar dörren till jästrummet. Nu kommer du känna doften. Det är fruktigt och härligt! Här står ett specialöl jag gjorde i går, fortsätter han. Under den här processen produceras det alkohol och kolsyra och smaker, estrar och fenoler. Och det är väldigt viktigt att styra temperaturen. Det är 900 öl som står och jäser och under den tiden bildas det en massa värme. Och man kan ju inte hålla på och mäta i tanken, säger han, utan här är det handpåläggning som gäller. Det är 100 procent hantverk!

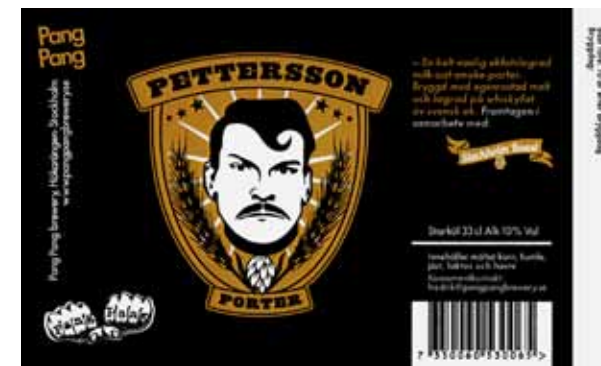
Sedan tappas ölet och hamnar i lagringsrummet där det är två grader kallt. Därefter är det dags för buteljering. Den görs för hand –

fyra flaskor i taget – av två av Fredriks medarbetare. Etiketteringen sker dagen efter, för om man sätter etiketter på kalla flaskor blir papperet blött. Fram till helt nyligen har även etiketteringen gjorts för hand, men nu har PangPang skaffat en maskin.

– Det är som en liten industriell revolution, skrattar Fredrik. Det är väldigt arbetsintensivt. Under en vecka gör PangPang 200 lådor och varje låda rymmer 24 öl.

När Fredrik Tunedal startade sitt bryggeri var en av drivkrafterna kärleken till smaker och dofter. Han har en bakgrund i restaurangbranschen där han har fått kunskaper om dryck och mat, och har utvecklat ett intresse för att laborera med smaker.

– Jag har alltid tyckt att det är en av de roligaste grejerna som finns, långt innan jag hade så mycket kunskap, berättar Fredrik. Att försöka hitta olika nivåer av doft och hitta egna ord för hur saker smakar och doftar. Men det går inte att förklara så enkelt. Det är lika mycket det som att vilja driva business, och så äregirighet, skulle jag säga också. Jag ska bygga upp det här själv och göra det på ett sätt som ingen annan gör. Och sedan ska jag sola mig i glansen.



Flasketikett till Pettersson Porter. Design: Hop Louie.

PangPang var först i Sverige med det här specifika formspråket på sina etiketter som inte såg ut som klassiska öletiketter. Fredrik arbetar med olika konstnärer och illustratörer, bland annat grafitikonstnären Hop Louie, som gjort Christer Pettersson-bilden.

– Det finns ett drag av underdog i Christer Pettersson som PangPang kanske på något sätt kan identifiera sig med. Samtidigt vill vi vara en positiv kraft, inte negativ. När jag jobbade med det ölet

stälde jag frågan: Hur skulle en dag i Christer Petterssons liv smaka? Hur smakar det i hans gom när han somnar? Ambitionen är att ölet ska spegla hela dagen, och inspirationen till smakkombinationerna grundar sig i en vida spridd bild på Christer Pettersson med en cigarett i munnen och en flaska Explorer och två flaskor Baileys i handen. Det är en utmaning att ta något som skapar en första reaktion av typ ”Usch vad äckligt!” och att sedan kunna göra ett öl som smakar fantastiskt, berättar Fredrik. Han har arbetat med tobaksmaker, enkla raka rökdofter, havregryn och lite kaffe.

– Och då är det inte vanligt kaffe, för Christer drack ju Irish coffee, säger Fredrik. Så jag lade till lite laktos! Sedan har ölet fått ligga på Mackmyra-fat i tre månader för att få någon typ av whisky-ton.

Inspirationen till nya smaker kommer ur idéer som också rymmer en utmaning. Och PangPangs smaker är det bara Fredrik som skapar.

– Jag vill inte ha in någon annans kunskap någonsin, jag vill bara ha deras fysiska arbete, säger han. När det kommer till det kreativa arbetet så handlar PangPang bara om mig, och det kommer aldrig att få handla om någon annan. Det ska bara vara jag, annars tänker jag inte göra det. För det här är min konstform.