

BeerLab Newsletter

Nummer 1

8 Jan 2026

Hej och god fortsättning kunder, kollegor och nätverk

Här kommer BeerLabs allra första newsletter, med info om ditt och datt.

Kunder i Gbg området: pick-ups

Pick-up öl-analyser fortsätter att ske varannan vecka, oftast på torsdag förmiddag. Jag skickar ut info om pickup per email till ett gäng Gbg kunder, säg till om du vill-

- Bortplockas från email sändlistan
- Läggas till på email sändlistan

Info om var ni kan lämna prover på bryggeriet finns [här](#)

Felsmaker i stora lass!

Felsmakskit har blivit mer eftertraktat än jag någonsin kunnat ana! Jag har sålt till många privatpersoner i Sverige, och till över 160 kunder i tysktalande länder då bloggaren Tobi Malzknecht (<https://malzknecht.de/>) håller i felsmaksprovningar online för framför allt hembryggare. Dessutom har jag sålt många kits genom [Ölbryggning.se](#), via [Ölkompaniet](#) och nu planeras en lansering via [Mr. Malt](#). Förutom att söka fler felsmaker har BeerLab (Nan & Erika) har ideér om hur vi kan bygga på felsmaksarbete med "rättsmaker"- work in progress!

Prisökningar på G

BeerLabs priser kommer höjas något, med start 1 mars 2026. Specifikt blir det så här (moms tillkommer på allt):

ABV mätningar delas upp mellan

- **Enkelt:** enkel provberedning och Alex500 mätning (275 pix)
- **Avancerat:** svår provberedning och destillering före Alex500 mätning, (350 pix)

Mikrobiologi Ni betalar för antalet odlingar, inklusive den för diastatisk jäst.

Odling på	1 medium	(200)
	2 medier	(250)
	3 medier	(300)

Mikroskopering ingår, och ABV & Mikro paketpris försvinner.

Syremätning (i samband med paketering) Samma timpris som förr (600), **HALLÅ** varför är det så låg efterfråga? Antar att det beror på att ni har bra hållbarhet på era produkter! Jag åker gärna en sväng så snacka ihop er och bjud in mig vetja!

Gluten OBS! Fortfarande en icke-ackrediterad analys (450)

Bryggeribesök Samma timpris som förr (600), här kommer en beskrivning på vad som kan ingå i ett besök förutom konsultation.

- Provtagning på ytor med swabs, odling och mikroskopering
- Belysning med speciallampa för att hitta "hotspots" där CIPen inte verka funka
- Syremätning

Felsmakskit Priset på felsmaks-kit till privatpersoner/ enskilda köpare ökas till 350 (för 7 st) och till 400 (för 9).

BeerLabs Tillgänglighet Med hus på Donsö och i Ligurien, undervisning för bryggtekniker i Ludvika och Nynäshamn, [Cykelmusteriet](#) som är verksam under äppelsäsongen, [Ölrullet](#) och samtidigt mycket annat hyss, finns det en risk att BeerLabs tjänster är något mindre tillgängliga framöver. Oftast labbar jag på måndagar och torsdagar. Jag har ett bra samarbete med Stigbergets bryggeri och framför allt med Erika Brockberg som oftast kan backa upp när behovet är akut, så det är bara att skicka prover som vanligt, och meddela BeerLab när prover är på gång.

Vill du inte ha fler Newsletters? Säg till bara.

Saknar du en produkt eller tjänst? Skriv eller ring så snackar vi!



Better beer through data

<https://beerlab.se/>

Nan Albertson
076 777 2626



Bild: Anders Ylander, GP
[Så smakar världens starkaste öl](#)