

Malt Guiden



]

Malt Guiden :

Basismalt / Malttyper :

Her er en kort gennemgang af et bredt udsnit af de mest almindelige malttyper der bruges i ølbrygning.

Hvor mange procent den enkelte malt max må udgøre af den samlede mængde i et bryg, og hvad malten tilføjer den færdige øl i form af farve, skumdannelse og smag.

Malt er spirret byg der er ristet og tørret ved forskellige temperature

Jo højere temperatur, desto mørkere malt. Også smagen ændres og bliver kraftigere ved højere temperatur.

Det er sukkeret i malten, der under kogning, koges ud og under denne proces danner kernerne en mængde enzymer.

Enzymerne i maltens indhold omdannes til stivelse af sukker, som sammen med smags- og farvestoffer trækkes ud af malten. Resultatet er en slags te eller suppe, kaldet urt.

Urten koges med humle, og efter afkøling tilsættes gær. Gæren omdanner sukkeret til alkohol og kuldioxid.

Malt er opdelt i 4 grupper, Basismalt, Karamelmalt, Chokolademalt og Specialmalt. Basismalten udgør typisk op til 75% af den samlede maltmængde.

Pilsnermalt 2 ? 3 ebc. (Kan udgør 100 % af opskriften)

- Pilsnermalten er den lyseste malt i farven.
- Anvendes som basismalt i alle øltyper.

Wienermalt 3 ? 4 ebc. (Kan udgør 100 % af opskriften)

- Malten er en smule mørkere end pilsnermalt. Giver øllen en gylden farve, men også krop og fylde, ligesom det tilføjes aromaer af karamel.
- Anvendes i alle øltyper og Vienna lager.

Pale ale malt 7 ? 9 ebc. (Kan udgør 100 % af opskriften)

- Malten er en smule mørkere en pilsnermalt. Kan anvendes som basismalt.
- Anvendes i Pale ale øltyper og fleste engelske øltyper.

Münchnermalt 15 ? 25 ebc. (Kan udgør 90 % af opskriften)

- Malten er en smule mørkere en wienermalt. Tilfører en gylden, orange farve, og som giver øllet en maltet smag.
- Anvendes til Pale ale, amber, brown, stærke og mørke øl, bock.

Røget malt 3 ? 4 ebc. (Kan udgør 5 % af opskriften)

- Tilfører øllen en røget, krydret aroma og smag.
- Anvendes til Skotsk ale, porter, røggøl, specialøl.

Melano Light 40 ? 80 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Bidrager til fylde af øllet samt forbedrer ølsmagens stabilitet og fremhæver den røde farve i øllen.
- Anvendes til Amber og mørk øl, skotske typer og rødlig øl, som skotsk ale, amber ale, red ale og irsk ale.

Abbey 45 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Mere ristet form for pale malt. Giver en stærkere smag i form af kogt brød, nødder og frugt. Giver en bitter smag.
- Anvendes til Pale ale, brown porter og specialøl.

Biscuitmalt 50 ebc. (Kan udgør 15 % af opskriften)

- Giver en fremhævet ?ristet? smag i øllen. Tilfører en brød- og kikslignende aroma og smag. Bruges til at give en ristede smag og aroma.
- Anvendes i Specialøl, engelsk ale, brown ale og porter.

Aromamalt 100 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Giver en maltet aroma og smag til ravfarvede og mørke lagerøl. Tilfører en blød bitterhed.
- Anvendes i Meget aromatiske øl.

Crystal malt 150 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Tilfører en rig maltsmag og aroma til amber øl og mørke lagerøl. Giver en blødere bitterhed.
- Anvendes i Aromatiske og farvede øl. Perfekt i enhver øl, hvor der er behov for en markant maltprofil. God til belgiske ales og bock.

Special B malt 300 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Giver en unik smag og aroma. Giver en farve og rosinagtig smag. Tilfører en rig maltet smag med snert af nødder. Kan erstatte chokolade og sortmalt, hvis der ikke ønskes bitterhed Bruges til at opnå en dyb rød og mørk brun/sort farve og fyldigere krop.
- Anvendes i Abbey ale, dubbel, porter, brown ale, doppelbock.

Café malt 500 ebc. (Kan udgør 5 % af opskriften)

- Giver øllet en mild og nødde- og kaffeagtig smag og aroma. Giver en kompleks smag i mørk ale samt underbygger også farven i øllet.
- - Anvendes i Stout, porter og en del brown ales.

Dehusked (afskallede) chokolade 800 ebc. (Kan udgør 5 % af opskriften)

- Giver en mildere smag, da skallerne er taget fra malten.
- Anvendes i Stout, brown ale, skotsk ale.

Chokolademalt 900 ebc. (Kan udgør 7 % af opskriften)

- Maltet er en meget ristet malt med en dyb brun farve. Giver en nøddeagtig og ristet smag. Er mindre bitter end sortmalt.
- Anvendes i Brown, stærke, mørkere og sorte øl som porter, stout og brown ale.

Dehusked (afskallede) chokolade 1200 ebc. (Kan udgør 5 % af opskriften)

- Giver en mildere smag, da skallerne er taget fra malten.
- Anvendes i Stout, porter.

Sortmalt 1500 ebc. (Kan udgør 3 - 6 % af opskriften)

- Fremhæver aromaen ved at give en mere stram smag i forhold til andre malte. Tilføjer en let brændt eller røget smag.
- Anvendes i Stout og porter.

Black Malt 1200 ebc.

- Meget mørk og hårdt ristet malt, hvilket gør, at den smager næsten brændt. Kan tilsættes direkte i si-karret, da al stivelsen i kornet er brændt af.
- Anvendes i Stout, porter.

Hvedemalt :

Hvedemalt 3 - 5 ebc. (Kan udgør 30 % af opskriften)

- Fremhæver den særlige smag i hvedeøl. Kan bruges i andre øltyper, som får øllet til at føles fyldigere og forbedre stabiliteten i ølskummet.
- Anvendes i Hvedeøl, wit, lys øl, øl med lav eller ingen alkohol.

Münchner hvedemalt 15 ebc. (Kan udgør 30 % af opskriften)

- Ikke særlig mørk i farven, men rigere på smag end standardhvedemalt. Giver en livlig øl med mindre krop med en typisk alearoma og gør skummet holdbart.
- Anvendes i Mørke hvedeølstyper, weizenbock, stout.

Chokolade Wheat 1100 ebc. (Kan udgør 5 % af opskriften)

- Giver intens aroma til alle mørke øltyper.
- Anvendes i Mørk hvede, porter, stout.

Karamel malt :

Cara-pils 5,0 ebc. (Kan udgør 5 % af opskriften)

- Den lyseste karamelmalt. Giver ikke meget karamelsmag, men god krop og skumdannelse.
- Anvendes i Pilsner og bock.

Carahell (Karamelmalt) 20 - 30 ebc. (Kan udgør 30 % af opskriften)

- Anvendes til lyse øltyper for at opnå mere maltekstrakt og fylde. Giver øllet en sød maltsmag og forbedrer skumdannelse og aroma.
- Anvendes i Hvedeøl, oktoberfestøl, pale ale, Maibock.

Carared (Karamelmalt) 40 ? 50 ebc. (Kan udgør 25 % af opskriften)

- Giver øllet en rødlig farve, forbedrer skumdannelse og udpræget maltaroma.
- Anvendes i Skotsk ale, red ale, brown ale.

Cara-amber (Karamelmalt) 60 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Giver en smuk rød farve, god maltaroma og skumdannelse, samt kikssmag.
- Anvendes i Brown ale og red lager.

Cara-Rye (rug) (Karamelmalt) 90 ebc. (Kan udgør 15 % af opskriften)

- Giver en flot mørk farve samt smag af rug.
- Anvendes i Farvede øl.

Cara-Munich (Karamelmalt) 100 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Giver fylde, restsukker og karamelagtig smag.
- Anvendes i Abbey ale, oktober festøl, porter, stout og brown ale.

Cara Gold (Karamelmalt) 120 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Bidrager med en karamel-sød aroma og toffee smag. Giver øllen en brunlig farve.
- Anvendes i Brown, farvede øl.

Cara-Crystal (Karamelmalt) 120 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Giver god fylde, krop og farve.
- Anvendes i Alle mørke øl.

Cara-wheat (Karamelmalt) 120 ebc. (Kan udgør 15 % af opskriften)

- Giver en kiksagtig smag.
- Anvendes i Mørke hvedeøl og mørke ales.

Andre Malttyper :

Roasted barley 1200 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Byg, der ikke er maltet, hvilket giver en rund og tør smag.
- Anvendes i Stout, porter og skotsk ale.

Acid malt 3 ? 7 ebc. (Kan udgør 5 % af opskriften)

- Giver god mæskebetingelse. Velegnet til lyse øltyper, da den gør øllen lysere.
- Anvendes i Pilsner, hvedeøl, belgisk ale og stout.

Dextrin-malt 20 ? 30 ebc. (Kan udgør 40 % af opskriften)

- Sukkeret i malten kan ikke omdannes til alkohol af gæren. Giver pilsnerøl mere fylde.
- Anvendes i Pilsner, Bock og lagerøl.

Amber malt 50 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Giver øllet en rav-farve og en kiksagtig smag.
- Anvendes i Porter, brown ale, mild ale, old ale og amber ale.

Melanoidin malt 70 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Stabiliserer smagen i det færdige øl.
- Anvendes i Mørke øltyper.

Korn - flager :

Flaked barley (byg-flager) 2 ? 5 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Giver en kornagtig smag og flot skum.
- Anvendes i Ale og stout.

Flaked corn (majs-flager) 1 ? 3 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Giver højere alkohol-indhold og en smag af majs.
- Anvendes i Engelske ales og amerikanske lagerøl.

Flaked oats (havregrynsflager) 3 ? 6 ebc. (Kan udgør 10 % af opskriften)

- Giver en cremet øl.
- Anvendes i Belgisk hvedeøl og stout.

Flaked wheat (hvede-flager) 2 ? 5 ebc. (Kan udgør 50 % af opskriften)

- Bruges til at opnå stabil skum Er med til at give en blødere og rundere øl.
- Anvendes i Belgiske hvedeøl og witbier.

Flaked rye (valset rug) 2 ? 7 ebc. (Kan udgør 20 % af opskriften)

- Virker skumstabiliserende. Giver en udpræget rugbrødsagtig smag.
- Anvendes i Rugøl.

Flaked rice (ris) 2 ebc.

- Giver ikke smag, men er med til at hæve alkoholprocenten, samt tilfører øllet en tørhed, der fremhæver humlen.

Kilder : www.castlemalting.com