Brewmistress · Malt – snydeseddel

Opdateret 2026-11-22 · version 2

Malttyperne i bryggebutikkerne efter gruppe: farve, hvor meget der bruges, hvad de giver, og samme type fra malterierne, som kan byttes med hinanden.

Det, der sælges i bryggebutikkerne i Danmark.

Andel: det meste af maltmængden, som malterierne anbefaler. Malt af samme type fra forskellige malterier kan byttes med hinanden; farven kan afvige lidt.

Basismalt

Malttype	Farve (EBC)	Andel	Giver	Samme type fra malterierne
Havremalt	2–8	≤ 30 %	Fylde, Skum	CHÂTEAU OAT MALT, Crisp Naked Oat Malt, Thomas Fawcett Oat Malt
Lys hvedemalt	3–6	≤ 80 %	Skum, Fylde	Weyermann Wheat Malt pale, CHÂTEAU WHEAT BLANC, BEST Wheat Malt, Viking Wheat Malt
Majsmalt	2–5	≤ 40 %		–
Mild ale-malt	7–12	≤ 100 %	Fylde, Brød & kiks	Thomas Fawcett Mild Ale Malt
Mørk hvedemalt	15–25	≤ 70 %	Skum, Fylde, Brød & kiks	Weyermann Wheat Malt dark, CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT, CHÂTEAU WHEAT MUNICH
Pale ale-malt	4,5–10	≤ 100 %	Brød & kiks	CHÂTEAU PALE ALE, Crisp Finest Maris Otter Ale Malt, Thomas Fawcett Golden Promise Pale Ale Malt, Thomas Fawcett Maris Otter Pale Ale Malt, Weyermann Pale Ale Malt, BEST Pale Ale
Pilsnermalt	2–5	≤ 100 %		Weyermann Extra Pale Premium Pilsner Malt, Weyermann Bohemian Pilsner Malt, Weyermann Pilsner Malt, Weyermann Barke Pilsner Malt, Weyermann Floor-Malted Bohemian Pilsner Malt, Crisp Extra Pale Maris Otter Malt
Rugmalt	4–10	≤ 50 %	Fylde, Skum, Brød & kiks	CHÂTEAU RYE MALT, Crisp Rye Malt, Weyermann Rye Malt pale, Thomas Fawcett Rye Malt
Seksradet malt	3–5	≤ 100 %		Weyermann Diastatic Barley Malt, CHÂTEAU DIASTATIC, CHÂTEAU DISTILLING
Speltmalt	3–7	≤ 60 %	Skum, Fylde	CHÂTEAU SPELT MALT, Weyermann Spelt Malt

Specialmalt

Malttype	Farve (EBC)	Andel	Giver	Samme type fra malterierne
Ambermalt	50–100	≤ 20 %	Brød & kiks	Crisp Amber Malt, Pauls Amber Malt – Compass Rose, Thomas Fawcett Amber Malt, Warminster Amber Malt
Biscuitmalt	45–80	≤ 15 %	Brød & kiks	CHÂTEAU BISCUIT, CHÂTEAU ABBEY (CHÂTEAU MONASTIQUE for the US market), Weyermann Abbey Malt (Biscuit Malt)
Brunmalt	100–560	≤ 15 %	Brød & kiks, Ristet	CHÂTEAU CAFE LIGHT, Crisp Brown Malt, Thomas Fawcett Brown Malt
Chitmalt	2–4	≤ 15 %	Skum, Fylde	BEST Chit Malt
Egerøget hvedemalt	3–8	≤ 100 %	Skum, Røg, Fylde	Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Honningmalt	40–80	≤ 15 %	Sødme, Fylde, Brød & kiks	CHÂTEAU CARA HONEY
Lys münchenermalt	12–20	≤ 100 %	Brød & kiks, Fylde	CHÂTEAU MUNICH LIGHT, Weyermann Barke Munich Malt, Weyermann Munich Malt Type 1, Weyermann Floor-Malted Bohemian Dark Malt
Melanoidinmalt	35–90	≤ 20 %	Brød & kiks, Fylde, Skum	CHÂTEAU MELANO, CHÂTEAU MELANO LIGHT, Weyermann Melanoidin Malt
Mørk aromatisk malt	90–180	≤ 15 %	Brød & kiks, Fylde	CHÂTEAU AROME
Mørk münchenermalt	20–30	≤ 100 %	Brød & kiks, Fylde	CHÂTEAU MUNICH, Weyermann Munich Malt Type 2
Rød malt	25–45	≤ 100 %	Fylde, Skum, Brød & kiks	BEST Red X, CHÂTEAU RED INTENSE

Malttype	Farve (EBC)	Andel	Giver	Samme type fra malterierne
Røgmalt	2–10	≤ 100 %	Røg	Weyermann Beech Smoked Barley Malt, CHÂTEAU SMOKED
Surmalt	1,5–6	≤ 10 %		CHÂTEAU ACID, Weyermann Acidulated Malt
Tørverøget malt	2–10	≤ 10 %	Røg	CHÂTEAU PEATED, Pauls Heavy Peated Distilling Malt – Scottish Smoke, Thomas Fawcett Peated Malt
Wienermalt	4–10	≤ 100 %	Brød & kiks	CHÂTEAU VIENNA, Weyermann Vienna Malt, Weyermann Barke Vienna Malt, BEST Vienna

Karamelmalt

Malttype	Farve (EBC)	Andel	Giver	Samme type fra malterierne
Dextrinmalt	2–9	≤ 10 %	Fylde, Skum	Weyermann CARAPILS, CHÂTEAU CARA CLAIR, BEST Caramel Pils
Ekstra mørk karamelmalt	250–350	≤ 10 %	Fylde, Karamel & frugt, Sødme	CHÂTEAU SPECIAL Belgium, Weyermann SPECIAL W
Karamelhvedemalt	100–200	≤ 15 %	Fylde, Skum, Karamel & frugt	Weyermann CARAWHEAT, CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL
Karamelmalt 120	85–135	≤ 15 %	Fylde, Sødme, Karamel & frugt	CHÂTEAU CARA GOLD, Weyermann CARAMUNICH Type 1, Weyermann CARAMUNICH Type 2, BEST Caramel Munich I, BEST Caramel Munich II, Crisp Extra Light Crystal (Crystal 100)
Karamelmalt 150	135–190	≤ 15 %	Karamel & frugt, Fylde, Sødme	CHÂTEAU CRYSTAL, Weyermann CARAMUNICH Type 3, BEST Caramel Munich III, CHÂTEAU CARA CRYSTAL, Pauls Medium Crystal Malt – Midday Sun, Thomas Fawcett Crystal Malt
Karamelmalt 25	10–37	≤ 25 %	Fylde, Skum, Sødme	CHÂTEAU CARA BLOND, Weyermann CARAHELL, Weyermann CARABELGE, BEST Caramel Hell, Crisp Cara Gold Malt, Thomas Fawcett Caramalt
Karamelmalt 250	190–300	≤ 10 %	Karamel & frugt, Fylde, Skum	Crisp Medium Crystal (Crystal 240), Weyermann CARABOHEMIAN, Thomas Fawcett Dark Crystal Malt
Karamelmalt 400	300–500	≤ 5 %	Karamel & frugt, Fylde	Weyermann CARAAROMA, Crisp Dark Crystal (Crystal 400)
Karamelmalt 50	37–60	≤ 20 %	Fylde, Skum, Sødme	CHÂTEAU CARA RUBY, Weyermann CARARED, BEST Caramel Aromatic
Karamelmalt 70	60–85	≤ 20 %	Fylde, Karamel & frugt, Skum	Weyermann CARAAMBER, BEST Caramel Amber, Thomas Fawcett Pale Crystal Malt
Karamelrugmalt	150–250	≤ 15 %	Fylde, Skum, Brød & kiks	Weyermann CARARYE

Ristet malt

Malttype	Farve (EBC)	Andel	Giver	Samme type fra malterierne
Afskallet sort malt	800–1500	≤ 10 %	Ristet	Weyermann CARAFA SPECIAL Type 1, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 2, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 3
Chokolademalt	800–1100	≤ 10 %	Ristet	CHÂTEAU CHOCOLAT, Weyermann CARAFA Type 1, Crisp Chocolate Malt or Coffee Malt, Thomas Fawcett Chocolate Malt
Chokoladerugmalt	400–800	≤ 5 %	Ristet	Weyermann Chocolate Rye Malt
Lys chokolademalt	350–800	≤ 10 %	Ristet	CHÂTEAU CAFE, Thomas Fawcett Pale Chocolate Malt
Ristet byg	750–1600	≤ 10 %	Ristet	CHÂTEAU ROASTED BARLEY, Weyermann Roasted Barley, Thomas Fawcett Roast Barley
Ristet hvedemalt	800–1500	≤ 5 %	Ristet	Weyermann Chocolate Wheat Malt
Sort malt	1100–1900	≤ 5 %	Ristet	Weyermann CARAFA Type 2, Weyermann CARAFA Type 3, CHÂTEAU BLACK, Crisp Black Malt, Thomas Fawcett Black Malt

Flager, ekstrakt og sukker

Malttype	Farve (EBC)	Andel	Giver	Samme type fra malterierne
Brun farin	20–160	≤ 20 %		–
Bryggeforstærker		≤ 50 %		Mangrove Jack's E1 Light Brew Enhancer, Mangrove Jack's E2 Medium Brew Enhancer, Mangrove Jack's E3 Dark Brew Enhancer, Mangrove Jack's E4 Light Hopped Brew Enhancer
Bygflager	1–5	≤ 20 %	Skum, Fylde	CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES, Crisp Flaked Torrefied Barley
Druesukker	0–1	≤ 20 %		–
Flydende maltekstrakt, amber	15–50	≤ 100 %	Fylde, Brød & kiks	Muntons Amber Malt Extract
Flydende maltekstrakt, hvede	5–25	≤ 100 %	Skum, Fylde	Muntons Wheat Malt Extract
Flydende maltekstrakt, lyst	5–15	≤ 100 %		Muntons Light Malt Extract, Muntons Extra Light Malt Extract
Flydende maltekstrakt, mørkt	40–150	≤ 100 %	Fylde, Brød & kiks	Muntons Dark Malt Extract
Havregryn	1–5	≤ 30 %	Fylde, Skum	Crisp Flaked Torrefied Oats
Hvedeflager	1–4	≤ 40 %	Skum, Fylde	CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES
Kandissukker, mørkt	200–1000	≤ 20 %		–
Majsflager	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Maize, Thomas Fawcett Flaked Maize Malt
Puffet hvede	2–5	≤ 20 %	Skum	Crisp Torrefied Wheat, Thomas Fawcett Torrefied Wheat Malt
Risflager	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Rice
Tørt maltekstrakt, ekstra lyst	3–8	≤ 100 %		Muntons Spraymalt Extra Light Sachet
Tørt maltekstrakt, hvede	4–25	≤ 100 %	Skum, Fylde	Muntons Spraymalt Wheat Sachet
Tørt maltekstrakt, lyst	8–15	≤ 100 %		–
Tørt maltekstrakt, medium	15–44	≤ 100 %	Fylde, Brød & kiks	Muntons Spraymalt Medium Satchet
Tørt maltekstrakt, mørkt	44–150	≤ 100 %	Fylde, Brød & kiks	Muntons Spraymalt Dark Sachet

Tommelfingerregler

Basismalten står for sukkeret	Lys basismalt som pilsner- og pale ale-malt har enzymer nok til at omdanne sin egen stivelse og en del til, mens münchenermalt har betydeligt mindre. Karamelmalt, ristet malt og flager har ingen brugbare enzymer: flager skal mæskes sammen med basismalt, mens karamelmalt og ristet malt også kan trækkes i varmt vand uden mæskning. Lad basismalten være hovedparten af maltblandingen.
Farve	Farven anslås med Moreys formel: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, hvor MCU er summen af maltens farve i °L × kg malt × 8,35 / liter øl. Formlen gælder op til omtrent 50 SRM, og EBC ≈ 1,97 × SRM. Ristet malt farver kraftigt: 1–3 % giver mere farve uden megen smag, og i porter og stout bruges ofte op til omkring 10 %.
Sødme, fylde og tørhed	Karamelmalt giver karamelsødme og farve, og en del af sukkeret gæres ikke ud, men giver fyldighed. Dextrinmalt (f.eks. Carapils) bruges til mere fylde og skum og påvirker næsten ikke farve eller smag. Ristet malt giver en tør, ristet smag, som kan blive bitter og skarp i større mængder.
Mæsketemperatur	En lavere mæsketemperatur, omkring 62–65 °C, giver mere gærbart sukker og et tørrere øl. En højere, omkring 68–70 °C, efterlader flere dekstriner og giver et fyldigere øl.
Mæske-pH	Mæsken fungerer bedst ved pH omkring 5,2–5,6, målt på en prøve, der er kølet ned til stuetemperatur, fordi en varm prøve viser lavere pH. Surmalt sænker pH med omtrent 0,1 enhed per procent af maltblandingen, og karamelmalt og ristet malt sænker den også.
Hvede, havre og rug	Hvede giver bedre skum, og havre og rug giver mere fyldighed. Hvede og rug har ingen skaller, og rug er rig på klistrede pentosaner og havre på betaglukan, så mæsken kan blive træg og svær at skylle ved høje andele. Risskaller i mæsken gør skylningen lettere.

Kilder: beerandbrewing.com, beersmith.com, brewingwithbriess.com, byo.com, cdn.shopify.com, howtobrew.com, pmc.ncbi.nlm.nih.gov, shop.textalk.se, webstaurantstore.com

Fagordene forklaret

Farve (EBC)	Maltens farve på EBC-skalaen. Basismalt ligger på 3–25 EBC, karamelmalt på 20–300 og ristet malt over 1 000, og øllets farve afhænger af, hvor meget af hver malt opskriften har. Amerikanske malterier angiver °Lovibond: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Andel	Hvor stor en del af maltblandingen malteriet højst anbefaler. Basismalt kan udgøre hele blandingen, mens karamelmalt og ristet malt som regel holder sig under 5–20 %.
Udbytte (ekstrakt)	Hvor stor en del af maltens vægt der opløses i urten, mest som sukker, når malteriet mæsker en finknust prøve. Basismalt giver omkring 80 %, ristet malt mindre. Derhjemme bliver det lavere, og forskellen er bryggeanlæggets effektivitet.
Basismalt	Lys malt med rigeligt med enzymer, som nedbryder kernens stivelse til sukker, når du mæsker. Den står for det meste af sukkeret og kan udgøre hele maltblandingen: pilsner-, pale ale-, wiener- og münchenermalt.
Specialmalt	Malt, der tilsættes for smag, farve, fylde eller skum snarere end for sukkeret, for eksempel melanoidin-, kiks-, røg- og surmalt. Mange har få eller ingen enzymer og har brug for basismalt i mæsken.
Karamelmalt	Den våde grønmalt holdes ved mæsketemperatur, så stivelsen bliver til sukker inde i kernen, og ristes derefter, så sukkeret karamelliseres. Den giver sødme, fylde, farve og noter fra honning til rosiner, men ingen enzymer, og behøver ikke at blive mæsket.
Ristet malt	Malt eller umaltet byg, der er ristet ved høj varme, op mod 200–230 °C: chokolade-, sort- og kaffemalt og ristet byg. Nogle få procent er nok til kaffe- og chokoladesmag og mørk farve. Den har ingen enzymer.
Flager	Valsede, forklistrede kornsorter som havre, hvede, byg, ris og majs. De mæskes sammen med basismalt og giver fylde og skum, eller et lettere øl med ris og majs. De behøver ikke at blive knust.
Fylde og skum	Fylde er, hvor fyldigt øllet føles i munden, skum, hvor godt skummet dannes og holder sig. Begge dele kommer fra proteiner og ugærbare sukkerarter (dekstriner) i malten. Hvede, havre, dekstrinmalt og karamelmalt giver mere af begge dele.
Knusning	Malten knuses i en valsemølle, så kernen brydes op, men skallen holdes så hel som muligt, fordi skallerne bliver filteret, når du skyller. For fint giver stop i mæsken, for groft giver lavt udbytte. Valseafstanden står på hver malts side.
Trækning	At trække farve og smag ud af malt i vand uden at mæske den. Karamelmalt og ristet malt behøver ingen enzymer og kan trækkes varmt, eller koldt i et døgn for en blødere ristet smag uden snerpende bitterhed.