Brewmistress · Malz – Spickzettel

Aktualisiert 2026-11-23 · Version 2

Die Malzsorten in den Braushops, nach Gruppe: Farbe, wie viel du verwendest, was sie bringen und derselbe Typ von den verschiedenen Mälzereien, die sich gegeneinander austauschen lassen.

Was die Braushops in Deutschland verkaufen.

Anteil: der höchste Anteil an der Schüttung, den die Mälzereien empfehlen. Malze desselben Typs von verschiedenen Mälzereien lassen sich gegeneinander austauschen; die Farbe kann etwas abweichen.

Basismalz

Malzsorte	Farbe (EBC)	Anteil	Bringt	Derselbe Typ von den Mälzereien
Dinkelmalz	3–7	≤ 60 %	Schaum, Körper	Weyermann Spelt Malt
Hafermalz	2–8	≤ 30 %	Körper, Schaum	CHÂTEAU OAT MALT, Viking Oat Malt
Mild-Ale-Malz	7–12	≤ 100 %	Körper, Brot & Keks	Viking Golden Ale Malt
Pale-Ale-Malz	4,5–10	≤ 100 %	Brot & Keks	Weyermann Pale Ale Malt, IREKS Pale Ale Malt
Pilsner Malz	2–5	≤ 100 %		Weyermann Pilsner Malt, Weyermann Eraclea Pilsner Malt, Weyermann Extra Pale Premium Pilsner Malt, BEST A-XL, IREKS Pilsner Malt, Viking Pilsner Malt
Roggenmalz	4–10	≤ 50 %	Körper, Schaum, Brot & Keks	Weyermann Rye Malt pale, IREKS Rye Malt
Sechszeiliges Gerstenmalz	3–5	≤ 100 %		Weyermann Diastatic Barley Malt
Weizenmalz dunkel	15–25	≤ 70 %	Schaum, Körper, Brot & Keks	Weyermann Wheat Malt dark, IREKS Wheat Malt dark
Weizenmalz hell	3–6	≤ 80 %	Schaum, Körper	Weyermann Wheat Malt pale, IREKS Wheat Malt light

Spezialmalz

Malzsorte	Farbe (EBC)	Anteil	Bringt	Derselbe Typ von den Mälzereien
Biscuitmalz	45–80	≤ 15 %	Brot & Keks	Weyermann Abbey Malt (Biscuit Malt), CHÂTEAU BISCUIT
Melanoidinmalz	35–90	≤ 20 %	Brot & Keks, Körper, Schaum	Weyermann Melanoidin Malt
Münchner Malz dunkel	20–30	≤ 100 %	Brot & Keks, Körper	Weyermann Munich Malt Type 2
Münchner Malz hell	12–20	≤ 100 %	Brot & Keks, Körper	Weyermann Munich Malt Type 1, Weyermann Barke Munich Malt, Weyermann Floor-Malted Bohemian Dark Malt
Rauchmalz	2–10	≤ 100 %	Rauch	Weyermann Beech Smoked Barley Malt, BEST Cherry Ember Smoked
Rotes Malz	25–45	≤ 100 %	Körper, Schaum, Brot & Keks	BEST Red X, CHÂTEAU RED INTENSE
Sauermalz	1,5–6	≤ 10 %		Weyermann Acidulated Malt, IREKS Sour Malt
Torfrauchmalz	2–10	≤ 10 %	Rauch	–
Wiener Malz	4–10	≤ 100 %	Brot & Keks	Weyermann Vienna Malt, IREKS Vienna Malt, Weyermann Barke Vienna Malt, Weyermann Isaria 1924

Karamellmalz

Malzsorte	Farbe (EBC)	Anteil	Bringt	Derselbe Typ von den Mälzereien
Dextrinmalz	2–9	≤ 10 %	Körper, Schaum	Weyermann CARAPILS, BEST Caramel Pils, Viking Dextrin Malt
Extra dunkles Karamellmalz	250–350	≤ 10 %	Körper, Karamell & Frucht, Süße	BEST Special X, Pauls Double Roasted Crystal Malt – Midnight Stars, Weyermann SPECIAL W

Malzsorte	Farbe (EBC)	Anteil	Bringt	Derselbe Typ von den Mälzereien
Karamellmalz 120	85–135	≤ 15 %	Körper, Süße, Karamell & Frucht	Weyermann CARAMUNICH Type 2, Weyermann CARAMUNICH Type 1, BEST Caramel Munich II
Karamellmalz 150	135–190	≤ 15 %	Karamell & Frucht, Körper, Süße	Weyermann CARAMUNICH Type 3, Pauls Medium Crystal Malt – Midday Sun
Karamellmalz 25	10–37	≤ 25 %	Körper, Schaum, Süße	Weyermann CARAHELL, Weyermann CARABELGE, Pauls Cara Malt – Sweet Sailing
Karamellmalz 250	190–300	≤ 10 %	Karamell & Frucht, Körper, Schaum	Weyermann CARABOHEMIAN
Karamellmalz 400	300–500	≤ 5 %	Karamell & Frucht, Körper	Weyermann CARAAROMA
Karamellmalz 50	37–60	≤ 20 %	Körper, Schaum, Süße	Weyermann CARARED
Karamellmalz 70	60–85	≤ 20 %	Körper, Karamell & Frucht, Schaum	Weyermann CARAAMBER
Karamellroggenmalz	150–250	≤ 15 %	Körper, Schaum, Brot & Keks	Weyermann CARARYE
Karamellweizenmalz	100–200	≤ 15 %	Körper, Schaum, Karamell & Frucht	Weyermann CARAWHEAT

Röstmalz

Malzsorte	Farbe (EBC)	Anteil	Bringt	Derselbe Typ von den Mälzereien
Helles Schokoladenmalz	350–800	≤ 10 %	Röstig	Viking Coffee Malt
Röstgerste	750–1600	≤ 10 %	Röstig	Weyermann Roasted Barley
Röstweizenmalz	800–1500	≤ 5 %	Röstig	Weyermann Chocolate Wheat Malt
Schokoladenmalz	800–1100	≤ 10 %	Röstig	BEST Chocolate, CHÂTEAU CHOCOLAT
Schwarzmalz	1100–1900	≤ 5 %	Röstig	Weyermann CARAFA Type 2

Flocken, Extrakt und Zucker

Malzsorte	Farbe (EBC)	Anteil	Bringt	Derselbe Typ von den Mälzereien
Brauverstärker		≤ 50 %		–
Flüssigmalzextrakt, bernstein	15–50	≤ 100 %	Körper, Brot & Keks	Weyermann Bavarian Maibock, Weyermann Munich Amber, Weyermann Munich October Beer, Weyermann Vienna Red
Flüssigmalzextrakt, dunkel	40–150	≤ 100 %	Körper, Brot & Keks	Brewferm Malt Extract Liquid Dark, Weyermann Bamberg Rauch, Weyermann Bavarian Dunkel
Flüssigmalzextrakt, hell	5–15	≤ 100 %		Muntons Extra Light Malt Extract, Muntons Light Malt Extract, Weyermann Bavarian Pilsner, Muntons Hopped Light Malt Extract
Flüssigmalzextrakt, Weizen	5–25	≤ 100 %	Schaum, Körper	Weyermann Bavarian Hefeweizen
Fruchtzucker	0–1	≤ 20 %		–
Gerstenflocken	1–5	≤ 20 %	Schaum, Körper	–
Haferflocken	1–5	≤ 30 %	Körper, Schaum	–
Haushaltszucker	0–1	≤ 20 %		–
Kandiszucker, dunkel	200–1000	≤ 20 %		–
Maisflocken	1–3	≤ 40 %		–

Brewmistress · Malz – Spickzettel

Malzsorte	Farbe (EBC)	Anteil	Bringt	Derselbe Typ von den Mälzereien
Reisflocken	1–3	≤ 40 %		–
Traubenzucker (Dextrose)	0–1	≤ 20 %		–
Trockenmalzextrakt, dunkel	44–150	≤ 100 %	Körper, Brot & Keks	–
Trockenmalzextrakt, extra hell	3–8	≤ 100 %		–
Trockenmalzextrakt, hell	8–15	≤ 100 %		–
Trockenmalzextrakt, mittel	15–44	≤ 100 %	Körper, Brot & Keks	–
Trockenmalzextrakt, Weizen	4–25	≤ 100 %	Schaum, Körper	–
Weizenflocken	1–4	≤ 40 %	Schaum, Körper	–

Faustregeln

Das Basismalz liefert den Zucker	Helles Basismalz wie Pilsner und Pale-Ale-Malz hat genug Enzyme, um die eigene Stärke und noch etwas mehr umzuwandeln, während Münchner Malz deutlich weniger hat. Karamellmalz, Röstmalz und Flocken haben keine brauchbaren Enzyme: Flocken müssen zusammen mit Basismalz gemaischt werden, während Karamell- und Röstmalz auch ohne Maischen in heißem Wasser ausgezogen werden können. Lass das Basismalz den Hauptteil der Schüttung sein.
Farbe	Die Farbe wird mit der Formel von Morey geschätzt: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, wobei MCU die Summe aus Malzfarbe in °L × kg Malz × 8,35 / Liter Bier ist. Die Formel gilt bis etwa 50 SRM, und EBC ≈ 1,97 × SRM. Röstmalz färbt kräftig: 1–3 % geben mehr Farbe ohne viel Geschmack, und in Porter und Stout werden oft bis zu etwa 10 % verwendet.
Süße, Körper und Trockenheit	Karamellmalz bringt Karamellsüße und Farbe, und ein Teil des Zuckers wird nicht vergoren, sondern gibt Vollmundigkeit. Dextrinmalz (z. B. Carapils) wird für mehr Körper und Schaum verwendet und beeinflusst Farbe und Geschmack kaum. Röstmalz gibt einen trockenen, röstigen Geschmack, der in größerer Menge bitter und scharf werden kann.
Maischtemperatur	Eine niedrigere Maischtemperatur, etwa 62–65 °C, gibt mehr vergärbaren Zucker und ein trockeneres Bier. Eine höhere, etwa 68–70 °C, lässt mehr Dextrine übrig und gibt ein vollmundigeres Bier.
Maische-pH	Die Maische arbeitet am besten bei einem pH von etwa 5,2–5,6, gemessen an einer auf Raumtemperatur abgekühlten Probe, weil eine warme Probe einen niedrigeren pH anzeigt. Sauermalz senkt den pH um etwa 0,1 Einheiten pro Prozent der Schüttung, und auch Karamellmalz und Röstmalz senken ihn.
Weizen, Hafer und Roggen	Weizen gibt besseren Schaum, und Hafer und Roggen geben mehr Vollmundigkeit. Weizen und Roggen haben keine Spelzen, Roggen ist reich an klebrigen Pentosanen und Hafer an Betaglucan, deshalb kann die Maische bei hohen Anteilen zäh werden und sich schwer läutern lassen. Reisspelzen in der Maische erleichtern das Läutern.

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

Die Fachbegriffe erklärt

EBC-Farbe	Die Farbe des Malzes auf der EBC-Skala. Basismalz liegt bei 3–25 EBC, Karamellmalz bei 20–300 und Röstmalz über 1.000, und die Farbe des Biers ergibt sich daraus, wie viel von jedem Malz im Rezept steckt. Amerikanische Mälzereien geben °Lovibond an: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Anteil	Der größte Anteil an der Schüttung, den die Mälzerei empfiehlt. Basismalz kann die ganze Schüttung ausmachen, während Karamell- und Röstmalz meist unter 5–20 % bleiben.
Ausbeute (Extrakt)	Wie viel vom Gewicht des Malzes in der Würze gelöst wird, vor allem als Zucker, wenn die Mälzerei eine fein geschrotete Probe maischt. Basismalz bringt etwa 80 %, Röstmalz weniger. Zu Hause fällt sie niedriger aus, und der Unterschied ist die Sudhausausbeute deiner Brauanlage.
Basismalz	Helles Malz mit vielen Enzymen, die beim Maischen die Stärke im Korn zu Zucker abbauen. Es liefert den Großteil des Zuckers und kann die ganze Schüttung ausmachen: Pilsner Malz, Pale-Ale-Malz, Wiener Malz und Münchner Malz.
Spezialmalz	Malz, das eher für Geschmack, Farbe, Körper oder Schaum als für den Zucker dazukommt, zum Beispiel Melanoidin-, Biscuit-, Rauch- und Sauermalz. Viele Spezialmalze haben wenig oder keine Enzyme und brauchen Basismalz in der Maische.
Karamellmalz	Das nasse Grünmalz wird auf Maischtemperatur gehalten, sodass die Stärke im Korn selbst zu Zucker wird, und danach geröstet, sodass der Zucker karamellisiert. Karamellmalz bringt Süße, Körper, Farbe und Noten von Honig bis Rosine, aber keine Enzyme, und muss nicht gemaischt werden.
Röstmalz	Malz oder unvermälzte Gerste, heiß geröstet bei bis zu 200–230 °C: Schokoladenmalz, Schwarzmalz, Kaffeemalz und Röstgerste. Ein paar Prozent reichen für Kaffee- und Schokoladengeschmack und eine dunkle Farbe. Röstmalz hat keine Enzyme.
Flocken	Gewalztes, vorverkleistertes Getreide wie Hafer, Weizen, Gerste, Reis und Mais. Flocken werden zusammen mit Basismalz gemaischt und bringen Körper und Schaum, mit Reis und Mais auch ein leichteres Bier. Sie müssen nicht geschrotet werden.
Körper und Schaum	Körper ist, wie vollmundig sich das Bier im Mund anfühlt, Schaum, wie gut sich die Schaumkrone bildet und hält. Beides kommt von Proteinen und unvergärbaren Zuckern (Dextrinen) im Malz. Weizen, Hafer, Dextrinmalz und Karamellmalz bringen mehr von beidem.
Schroten	Das Malz wird in einer Walzenmühle geschrotet, sodass das Korn aufbricht, die Spelzen aber möglichst ganz bleiben, denn die Spelzen bilden beim Läutern den Filter. Zu fein lässt die Maische verstopfen, zu grob gibt eine niedrige Ausbeute. Der Walzenabstand steht auf der Seite jedes Malzes.
Einweichen	Farbe und Geschmack aus Malz in Wasser ziehen, ohne es zu maischen. Karamell- und Röstmalz brauchen keine Enzyme und können warm eingeweicht werden, oder als Kaltauszug einen Tag lang für einen weicheren Röstgeschmack ohne raue, adstringierende Bittere.