Brewmistress · Linnased – spikker

Uuendatud 2026-11-22 · versioon 2

Koduõlle poodide linnasetüübid rühmade kaupa: värvus, kui palju kasutada, mida need annavad ja sama tüüp eri linnasetootjatelt, mida saab omavahel asendada.

Müügil koduõlle poodides: Eesti.

Osakaal: suurim osa linnasesegust, mida linnasetootjad soovitavad. Sama tüüpi linnaseid eri tootjatelt saab omavahel asendada; värvus võib veidi erineda.

Baaslinnased

Linnasetüüp	Värv (EBC)	Osakaal	Annab	Sama tüüp linnasetootjatelt
Hele nisulinnased	3–6	≤ 80 %	Vaht, Täidlus	CHÂTEAU WHEAT BLANC, IREKS Wheat Malt light, Weyermann Floor-Malted Bohemian Wheat Malt, Weyermann Wheat Malt pale
Kaeralinnased	2–8	≤ 30 %	Täidlus, Vaht	Crisp Naked Oat Malt, Viking Oat Malt
Kuuerealise odra linnased	3–5	≤ 100 %		CHÂTEAU DISTILLING, Viking Enzyme Malt
Pale ale linnased	4,5–10	≤ 100 %	Leib & küpsis	CHÂTEAU PALE ALE, Crisp Best Ale Malt, Crisp Clear Choice Pale Malt, Crisp Finest Maris Otter Ale Malt, IREKS Pale Ale Malt, Simpsons Best Pale Ale Malt
Pilsneri linnased	2–5	≤ 100 %		CHÂTEAU PILSEN 2RS, CHÂTEAU PILSEN NATURE (ORGANIC MALT), Crisp Extra Pale Maris Otter Malt, Crisp German Pilsen Malt, Crisp Lager Malt, Dingemans Pilsen MD
Rukkilinnased	4–10	≤ 50 %	Täidlus, Vaht, Leib & küpsis	Crisp Rye Malt, IREKS Rye Malt, Weyermann Rye Malt pale
Speltanisu linnased	3–7	≤ 60 %	Vaht, Täidlus	CHÂTEAU SPELT MALT, Weyermann Spelt Malt
Tume nisulinnased	15–25	≤ 70 %	Vaht, Täidlus, Leib & küpsis	IREKS Wheat Malt dark

Erilinnased

Linnasetüüp	Värv (EBC)	Osakaal	Annab	Sama tüüp linnasetootjatelt
Biskviidilinnased	45–80	≤ 15 %	Leib & küpsis	CHÂTEAU BISCUIT, CHÂTEAU ABBEY (CHÂTEAU MONASTIQUE for the US market), Weyermann Abbey Malt (Biscuit Malt)
Chit-linnased	2–4	≤ 15 %	Vaht, Täidlus	Crisp Chit Malt
Hapulinnased	1,5–6	≤ 10 %		CHÂTEAU ACID, IREKS Sour Malt, Weyermann Acidulated Malt
Hele Müncheni linnased	12–20	≤ 100 %	Leib & küpsis, Täidlus	CHÂTEAU MUNICH LIGHT, Crisp Light Munich Malt, IREKS Munich Malt, Viking Munich Light, Weyermann Barke Munich Malt, Weyermann Floor-Malted Bohemian Dark Malt
Melanoidiinlinnased	35–90	≤ 20 %	Leib & küpsis, Täidlus, Vaht	CHÂTEAU MELANO, CHÂTEAU MELANO LIGHT, IREKS Mela Beech, Weyermann Melanoidin Malt
Merevaiklinnased	50–100	≤ 20 %	Leib & küpsis	Crisp Amber Malt
Pruunid linnased	100–560	≤ 15 %	Leib & küpsis, Röstitus	CHÂTEAU CAFE LIGHT, Crisp Brown Malt, Simpsons Brown Malt
Punased linnased	25–45	≤ 100 %	Täidlus, Vaht, Leib & küpsis	CHÂTEAU RED INTENSE
Suitsulinnased	2–10	≤ 100 %	Suits	CHÂTEAU SMOKED, IREKS Smoked Malt, Weyermann Beech Smoked Barley Malt
Tammesuitsuga nisulinnased	3–8	≤ 100 %	Vaht, Suits, Täidlus	CHÂTEAU WHEAT SMOKED, Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Tume Müncheni linnased	20–30	≤ 100 %	Leib & küpsis, Täidlus	CHÂTEAU MUNICH, Weyermann Munich Malt Type 2
Tumedad aroomilinnased	90–180	≤ 15 %	Leib & küpsis, Täidlus	CHÂTEAU AROME
Turbasuitsuga linnased	2–10	≤ 10 %	Suits	CHÂTEAU WHISKY LIGHT, Pauls Heavy Peated Distilling Malt – Scottish Smoke

Linnasetüüp	Värv (EBC)	Osakaal	Annab	Sama tüüp linnasetootjatelt
Viini linnased	4–10	≤ 100 %	Leib & küpsis	CHÂTEAU VIENNA, IREKS Vienna Malt, Weyermann Barke Vienna Malt, Weyermann Isaria 1924, Weyermann Vienna Malt

Karamellinnased

Linnasetüüp	Värv (EBC)	Osakaal	Annab	Sama tüüp linnasetootjatelt
Dekstriinlinnased	2–9	≤ 10 %	Täidlus, Vaht	CHÂTEAU CARA CLAIR, Crisp Dextrin Malt, IREKS Crystal Maple, Simpsons Dextrin Malt, Weyermann CARAPILS
Eriti tumedad karamellinnased	250–350	≤ 10 %	Täidlus, Karamell & puuvili, Magusus	CHÂTEAU SPECIAL Belgium, Dingemans Special B MD, Simpsons DRC, Weyermann SPECIAL W
Karamell-nisulinnased	100–200	≤ 15 %	Täidlus, Vaht, Karamell & puuvili	CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL, Weyermann CARAWHEAT
Karamell-rukkilinnased	150–250	≤ 15 %	Täidlus, Vaht, Leib & küpsis	Simpsons Red Rye Crystal, Weyermann CARARYE
Karamellinnased 120	85–135	≤ 15 %	Täidlus, Magusus, Karamell & puuvili	CHÂTEAU CARA GOLD, Weyermann CARAMUNICH Type 1, Weyermann CARAMUNICH Type 2, Crisp Extra Light Crystal (Crystal 100), Simpsons Crystal Light
Karamellinnased 150	135–190	≤ 15 %	Karamell & puuvili, Täidlus, Magusus	CHÂTEAU CRYSTAL, Weyermann CARAMUNICH Type 3, CHÂTEAU CARA CRYSTAL, CHÂTEAU CARA ULTRA 150, Simpsons Crystal Medium, Simpsons Crystal T50
Karamellinnased 25	10–37	≤ 25 %	Täidlus, Vaht, Magusus	CHÂTEAU CARA BLOND, Crisp Cara Malt, Weyermann CARABELGE, Weyermann CARAHELL
Karamellinnased 250	190–300	≤ 10 %	Karamell & puuvili, Täidlus, Vaht	CHÂTEAU CARA TERRA, Crisp Medium Crystal (Crystal 240), Dingemans Cara 200 MD, Weyermann CARABOHEMIAN, Viking Caramel 300
Karamellinnased 400	300–500	≤ 5 %	Karamell & puuvili, Täidlus	Weyermann CARAAROMA, CHÂTEAU CARA CAFE, Crisp Dark Crystal (Crystal 400)
Karamellinnased 50	37–60	≤ 20 %	Täidlus, Vaht, Magusus	CHÂTEAU CARA RUBY, CHÂTEAU CARA ULTRA 60, Weyermann CARARED
Karamellinnased 70	60–85	≤ 20 %	Täidlus, Karamell & puuvili, Vaht	Simpsons Premium English Caramalt, Weyermann CARAAMBER

Röstitud linnased

Linnasetüüp	Värv (EBC)	Osakaal	Annab	Sama tüüp linnasetootjatelt
Heledad šokolaadilinnased	350–800	≤ 10 %	Röstitus	Crisp Low Colour Chocolate Malt, Dingemans Coffee Mroost 450 MD
Kestadeta mustad linnased	800–1500	≤ 10 %	Röstitus	Weyermann CARAFA SPECIAL Type 1, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 2, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 3
Mustad linnased	1100–1900	≤ 5 %	Röstitus	CHÂTEAU BLACK, Crisp Black Malt, Dingemans Mroost 1400 MD, Simpsons Black Malt, Weyermann CARAFA Type 2, Weyermann CARAFA Type 3
Röstitud nisulinnased	800–1500	≤ 5 %	Röstitus	IREKS Wheat Malt black, Weyermann Chocolate Wheat Malt
Röstitud oder	750–1600	≤ 10 %	Röstitus	CHÂTEAU ROASTED BARLEY, Simpsons Roasted Barley
Šokolaadi-rukkilinnased	400–800	≤ 5 %	Röstitus	Weyermann Chocolate Rye Malt
Šokolaadilinnased	800–1100	≤ 10 %	Röstitus	CHÂTEAU CHOCOLAT, Crisp Chocolate Malt or Coffee Malt, Simpsons Chocolate Malt, Weyermann CARAFA Type 1

Helbed, ekstrakt ja suhkur

Linnasetüüp	Värv (EBC)	Osakaal	Annab	Sama tüüp linnasetootjatelt
Kaerahelbed	1–5	≤ 30 %	Täidlus, Vaht	Crisp Flaked Torrefied Oats
Kuiv linnaseekstrakt, tume	44–150	≤ 100 %	Täidlus, Leib & küpsis	–
Maisihelbed	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Maize
Nisuhelbed	1–4	≤ 40 %	Vaht, Täidlus	CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES
Odrahelbed	1–5	≤ 20 %	Vaht, Täidlus	Crisp Flaked Torrefied Barley, CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
Paisutatud nisu	2–5	≤ 20 %	Vaht	Crisp Torrefied Wheat
Riisihelbed	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Rice
Rukkihelbed	2–6	≤ 20 %	Täidlus, Vaht	–

Rusikareeglid

Baaslinnased annavad suhkru	Heledatel baaslinnastel, nagu pilsneri- ja pale ale linnastel, on piisavalt ensüüme, et muuta suhkruks oma tärklis ja veel pisut lisaks, Müncheni linnastel on neid aga tunduvalt vähem. Karamellinnastel, röstitud linnastel ja helvestel pole kasutatavaid ensüüme: helbeid tuleb meskida koos baaslinnastega, karamell- ja röstitud linnaseid võib aga leotada ka soojas vees ilma meskimata. Baaslinnased olgu linnasesegu põhiosa.
Värv	Värvi hinnatakse Morey valemiga: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, kus MCU on summa: linnaste värv °L-des × linnaste kg × 8,35 / õlle liitrid. Valem kehtib umbes 50 SRM-ini ja EBC ≈ 1,97 × SRM. Röstitud linnased värvivad tugevalt: 1–3 % annab rohkem värvi ilma suurema maitseta ning porteris ja stoutis kasutatakse sageli kuni umbes 10 %.
Magusus, täidlus ja kuivus	Karamellinnased annavad karamellimagusust ja värvi ning osa nende suhkrust ei kääri lõpuni, vaid annab täidlust. Dekstriinlinnaseid (nt Carapils) kasutatakse suurema täidluse ja vahu saamiseks ning need ei mõjuta peaaegu üldse värvi ega maitset. Röstitud linnased annavad kuiva, röstitud maitse, mis võib suuremas koguses muutuda kibedaks ja teravaks.
Meskimistemperatuur	Madalam meskimistemperatuur, umbes 62–65 °C, annab rohkem kääritatavat suhkrut ja kuivema õlle. Kõrgem, umbes 68–70 °C, jätab rohkem dekstriine ja annab täidlasema õlle.
Meski pH	Mesk toimib kõige paremini pH juures umbes 5,2–5,6, mõõdetuna toatemperatuurini jahtunud proovist, sest soe proov näitab madalamat pH-d. Hapulinnased langetavad pH-d umbes 0,1 ühiku võrra iga protsendi kohta linnasesegust ning ka karamell- ja röstitud linnased langetavad seda.
Nisu, kaer ja rukis	Nisu annab parema vahu ning kaer ja rukis rohkem täidlust. Nisul ja rukkil puuduvad kestad ning rukkis on palju kleepuvaid pentosaane ja kaeras beetaglükaani, nii et suure osakaalu korral võib mesk muutuda tihkeks ja raskesti filtreeritavaks. Riisikestad meskis muudavad filtreerimise lihtsamaks.

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

Mõisted lahti seletatud

Värv (EBC)	Linnaste värv EBC-skaalal. Baaslinnased jäävad vahemikku 3–25 EBC, karamellinnased 20–300 ja röstitud linnased üle 1 000 ning õlle värv sõltub sellest, kui palju millist linnast retseptis on. Ameerika linnasetootjad kasutavad ühikut °Lovibond: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Osakaal	Kui suurt osa linnasesegust linnasetootja kõige rohkem soovitab. Baaslinnased võivad moodustada kogu segu, karamell- ja röstitud linnased jäävad aga enamasti alla 5–20 %.
Saagis (ekstrakt)	Kui suur osa linnaste massist lahustub virdesse, peamiselt suhkruna, kui linnasetootja peenjahvatatud proovi meskib. Baaslinnased annavad umbes 80 %, röstitud linnased vähem. Kodus jääb saagis madalamaks ja vahe ongi pruulimissüsteemi efektiivsus.
Baaslinnased	Heledad linnased, mille rohked ensüümid lõhustavad meskimisel tera tärklise suhkruks. Need annavad suurema osa suhkrust ja võivad moodustada kogu linnasesegu: pilsneri-, pale ale-, Viini ja Müncheni linnased.
Erilinnased	Linnased, mida lisatakse pigem maitse, värvi, täidluse või vahu kui suhkru pärast, näiteks melanoidiin-, küpsise-, suitsu- ja hapulinnased. Paljudes neist on vähe ensüüme või pole neid üldse ning need vajavad meskimisel kõrvale baaslinnaseid.
Karamellinnased	Märgi rohelinnaseid hoitakse meskimistemperatuuril, et tärklis muutuks tera sees suhkruks, ning seejärel röstitakse, et suhkur karamelliseeruks. Karamellinnased annavad magusust, täidlust, värvi ja noote meest rosinateni, kuid mitte ensüüme, ning neid ei pea meskima.
Röstitud linnased	Linnased või linnastamata oder, mida on röstitud kõrgel temperatuuril, kuni 200–230 °C: šokolaadilinnased, mustad linnased, kohvilinnased ja röstitud oder. Kohvi- ja šokolaadimaitse ning tumeda värvi jaoks piisab mõnest protsendist. Neis pole ensüüme.
Helbed	Valtsitud, eelželatiniseeritud teraviljad, nagu kaer, nisu, oder, riis ja mais. Neid meskitakse koos baaslinnastega ning need annavad täidlust ja vahtu või riisi ja maisi puhul kergema õlle. Neid ei pea jahvatama.
Täidlus ja vaht	Täidlus näitab, kui täidlasena õlu suus tundub, vaht seda, kui hästi vaht tekib ja püsib. Mõlemad tulenevad linnaste valkudest ja kääritamatutest suhkrutest (dekstriinidest). Nisu, kaer, dekstriinlinnased ja karamellinnased annavad mõlemat rohkem.
Jahvatamine	Linnased jahvatatakse valtsveskis nii, et tera puruneb, kuid kest jääb võimalikult terveks, sest kestad moodustavad filtreerimisel filtri. Liiga peen jahvatus põhjustab meskimisel ummistuse, liiga jäme annab madala saagise. Valtside vahe on märgitud iga linnase lehel.
Leotamine	Värvi ja maitse väljatõmbamine linnastest vees ilma neid meskimata. Karamell- ja röstitud linnased ei vaja ensüüme ning neid võib leotada soojas vees või ööpäev külmas vees, et röstimaitse oleks pehmem ja ilma kareda kibeduseta.