Brewmistress · Mallas – lunttilappu

Päivitetty 2026-11-22 · versio 2

Kotiolutkauppojen mallastyypit ryhmittäin: väri, käyttömäärä, mitä ne antavat ja saman tyypin maltaat eri mallastamoilta, jotka voi vaihtaa keskenään.

Myynnissä kotiolutkaupoissa: Suomi.

Osuus: suurin mallasseoksen osuus, jota mallastamot suosittelevat. Saman tyypin maltaat eri mallastamoilta voi vaihtaa keskenään; väri voi vaihdella hieman.

Pohjamallas

Mallastyyppi	Väri (EBC)	Osuus	Antaa	Sama tyyppi mallastamoilta
Kauramallas	2–8	≤ 30 %	Täyteläisyys, Vaahto	Viking Oat Malt, Crisp Naked Oat Malt
Kuusitahoinen ohramallas	3–5	≤ 100 %		Viking Enzyme Malt
Mild ale -mallas	7–12	≤ 100 %	Täyteläisyys, Leipä & keksi	Viking Golden Ale Malt
Pale ale -mallas	4,5–10	≤ 100 %	Leipä & keksi	Viking Pale Ale Malt, Crisp Best Ale Malt, Crisp Finest Maris Otter Ale Malt, Weyermann Pale Ale Malt, BEST Pale Ale, Simpsons Best Pale Ale Malt
Pilsmallas	2–5	≤ 100 %		Viking Pilsner Malt, Weyermann Barke Pilsner Malt, Weyermann Bohemian Pilsner Malt, Weyermann Extra Pale Premium Pilsner Malt, Weyermann Pilsner Malt, Crisp Extra Pale Maris Otter Malt
Ruismallas	4–10	≤ 50 %	Täyteläisyys, Vaahto, Leipä & keksi	Viking Rye Malt, CHÂTEAU RYE MALT, Weyermann Rye Malt pale, Simpsons Malted Rye
Speltimallas	3–7	≤ 60 %	Vaahto, Täyteläisyys	Weyermann Spelt Malt
Tumma vehnämallas	15–25	≤ 70 %	Vaahto, Täyteläisyys, Leipä & keksi	IREKS Wheat Malt dark
Vaalea vehnämallas	3–6	≤ 80 %	Vaahto, Täyteläisyys	Viking Wheat Malt, Weyermann Wheat Malt pale, CHÂTEAU WHEAT BLANC, Crisp Wheat Malt, BEST Heidelberg Wheat Malt, Dingemans Wheat Malt MD

Erikoismallas

Mallastyyppi	Väri (EBC)	Osuus	Antaa	Sama tyyppi mallastamoilta
Amber-mallas	50–100	≤ 20 %	Leipä & keksi	Crisp Amber Malt, Simpsons Amber Malt
Biscuit-mallas	45–80	≤ 15 %	Leipä & keksi	Viking Cookie Malt, Weyermann Abbey Malt (Biscuit Malt), Dingemans Biscuit 50 MD, Simpsons Imperial Malt
Chit-mallas	2–4	≤ 15 %	Vaahto, Täyteläisyys	BEST Chit Malt
Hapanmallas	1,5–6	≤ 10 %		Weyermann Acidulated Malt, IREKS Sour Malt
Melanoidiinimallas	35–90	≤ 20 %	Leipä & keksi, Täyteläisyys, Vaahto	Viking Red Ale Malt, Weyermann Melanoidin Malt, Simpsons Aromatic Malt
Punainen mallas	25–45	≤ 100 %	Täyteläisyys, Vaahto, Leipä & keksi	Viking Red Active Malt, BEST Red X
Ruskea mallas	100–560	≤ 15 %	Leipä & keksi, Paahteisuus	Crisp Brown Malt, CHÂTEAU CAFE LIGHT, Simpsons Brown Malt
Savumallas	2–10	≤ 100 %	Savu	Viking Smoked Malt, Weyermann Beech Smoked Barley Malt, CHÂTEAU SMOKED, IREKS Smoked Malt
Tammisavustettu vehnämallas	3–8	≤ 100 %	Vaahto, Savu, Täyteläisyys	Viking Smoked Wheat Malt, Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Tumma münchenmallas	20–30	≤ 100 %	Leipä & keksi, Täyteläisyys	Viking Munich Dark, Weyermann Munich Malt Type 2, Simpsons Munich Malt
Turvesavustettu mallas	2–10	≤ 10 %	Savu	Viking Lightly Peated Malt, Simpsons Heavily Peated Malt
Vaalea münchenmallas	12–20	≤ 100 %	Leipä & keksi, Täyteläisyys	Viking Munich Light, Weyermann Munich Malt Type 1, Crisp Light Munich Malt, Dingemans Munich 15 MD, Weyermann Floor-Malted Bohemian Dark Malt
Wieninmallas	4–10	≤ 100 %	Leipä & keksi	Viking Vienna Malt, Weyermann Vienna Malt, Crisp Vienna Malt, BEST Vienna, Simpsons Vienna Malt

Karamellimallas

Mallastyyppi	Väri (EBC)	Osuus	Antaa	Sama tyyppi mallastamoilta
Dekstriinimallas	2–9	≤ 10 %	Täyteläisyys, Vaahto	Weyermann CARAPILS, Crisp Dextrin Malt, Viking Cara Body Malt, Viking Caramel Pale Malt, Viking Dextrin Malt, Simpsons Dextrin Malt
Erittäin tumma karamellimallas	250–350	≤ 10 %	Täyteläisyys, Karamelli & hedelmä, Makeus	CHÂTEAU SPECIAL Belgium, BEST Special X, Dingemans Special B MD, Simpsons DRC
Karamellimallas 120	85–135	≤ 15 %	Täyteläisyys, Makeus, Karamelli & hedelmä	Viking Caramel 100, Weyermann CARAMUNICH Type 1, Weyermann CARAMUNICH Type 2, BEST Caramel Munich II, Crisp Extra Light Crystal (Crystal 100), Simpsons Crystal Light
Karamellimallas 150	135–190	≤ 15 %	Karamelli & hedelmä, Täyteläisyys, Makeus	Viking Caramel 150, Weyermann CARAMUNICH Type 3, CHÂTEAU CARA ULTRA 150, Crisp Light Crystal (Crystal 150), BEST Caramel Munich III, Simpsons Crystal Medium
Karamellimallas 25	10–37	≤ 25 %	Täyteläisyys, Vaahto, Makeus	Crisp Cara Gold Malt, Crisp Cara Malt, Simpsons CaraGlow, Viking Caramel 30, Weyermann CARABELGE, Weyermann CARAHELL
Karamellimallas 250	190–300	≤ 10 %	Karamelli & hedelmä, Täyteläisyys, Vaahto	Crisp Medium Crystal (Crystal 240), Viking Caramel 200, Viking Caramel 300, Weyermann CARABOHEMIAN, Simpsons Crystal Dark
Karamellimallas 400	300–500	≤ 5 %	Karamelli & hedelmä, Täyteläisyys	Crisp Dark Crystal (Crystal 400), Viking Caramel 400, Viking Caramel 700, Simpsons Crystal Extra Dark
Karamellimallas 50	37–60	≤ 20 %	Täyteläisyys, Vaahto, Makeus	Weyermann CARARED, Viking Caramel 50, BEST Caramel Aromatic
Karamellimallas 70	60–85	≤ 20 %	Täyteläisyys, Karamelli & hedelmä, Vaahto	Weyermann CARAAMBER, BEST Caramel Amber, Simpsons Premium English Caramalt
Karamelliruismallas	150–250	≤ 15 %	Täyteläisyys, Vaahto, Leipä & keksi	Weyermann CARARYE, Simpsons Red Rye Crystal
Karamellivehnämallas	100–200	≤ 15 %	Täyteläisyys, Vaahto, Karamelli & hedelmä	Weyermann CARAWHEAT, CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL, Dingemans Karrewheat 77 MD

Paahdettu mallas

Mallastyyppi	Väri (EBC)	Osuus	Antaa	Sama tyyppi mallastamoilta
Kuorittu musta mallas	800–1500	≤ 10 %	Paahteisuus	Weyermann CARAFA SPECIAL Type 1, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 2, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 3
Musta mallas	1100–1900	≤ 5 %	Paahteisuus	Viking Black Malt, Crisp Black Malt, Dingemans Mroost 1400 MD, Weyermann CARAFA Type 2, Weyermann CARAFA Type 3, Simpsons Black Malt
Paahdettu ohra	750–1600	≤ 10 %	Paahteisuus	Viking Roasted Barley, Weyermann Roasted Barley, CHÂTEAU ROASTED BARLEY
Paahdettu vehnämallas	800–1500	≤ 5 %	Paahteisuus	CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT, Weyermann Chocolate Wheat Malt
Suklaamallas	800–1100	≤ 10 %	Paahteisuus	Viking Chocolate Malt, CHÂTEAU CHOCOLAT, Crisp Chocolate Malt or Coffee Malt, Weyermann CARAFA Type 1, Dingemans Mroost 900 MD, Simpsons Chocolate Malt
Suklaaruismallas	400–800	≤ 5 %	Paahteisuus	Weyermann Chocolate Rye Malt, Dingemans Chocolate Rye 300 MD
Vaalea suklaamallas	350–800	≤ 10 %	Paahteisuus	Viking Coffee Malt, Crisp Low Colour Chocolate Malt, CHÂTEAU CAFE, Dingemans Coffee Mroost 450 MD, Simpsons Pale Chocolate

Hiutaleet, uutteet ja sokerit

Mallastyyppi	Väri (EBC)	Osuus	Antaa	Sama tyyppi mallastamoilta
Fariinisokeri	20–160	≤ 20 %		–

Brewmistress · Mallas – lunttilappu

Päivitetty 2026-11-22 · versio 2

Mallastyyppi	Väri (EBC)	Osuus	Antaa	Sama tyyppi mallastamoilta
Hiilihapotustabletit				–
Kaurahiutaleet	1–5	≤ 30 %	Täyteläisyys, Vaahto	Crisp Flaked Torrefied Oats
Kuiva mallasuute, erittäin vaalea	3–8	≤ 100 %		Muntons Spraymalt Extra Light Sachet
Kuiva mallasuute, keskitumma	15–44	≤ 100 %	Täyteläisyys, Leipä & keksi	Muntons Spraymalt Medium Satchet
Kuiva mallasuute, tumma	44–150	≤ 100 %	Täyteläisyys, Leipä & keksi	Muntons Spraymalt Extra Dark Satchet, Muntons Spraymalt Dark Sachet, Brewferm Spraymalt Black
Kuiva mallasuute, vaalea	8–15	≤ 100 %		Muntons Spraymalt Light Satchet, Coopers Light Dry Malt, Brewferm Spraymalt Light, Muntons Spraymalt Hopped Light Sachet
Kuiva mallasuute, vehnä	4–25	≤ 100 %	Vaahto, Täyteläisyys	Muntons Spraymalt Wheat Sachet, Brewferm Spraymalt Wheat
Maissihiutaleet	1–3	≤ 40 %		–
Nestemäinen mallasuute, meripihka	15–50	≤ 100 %	Täyteläisyys, Leipä & keksi	Bullet Brew Liquid Malt Extract Amber, Thomas Coopers Amber Malt Extract, Brewferm Malt Extract Liquid Amber
Nestemäinen mallasuute, tumma	40–150	≤ 100 %	Täyteläisyys, Leipä & keksi	Brewferm Malt Extract Liquid Dark, Bullet Brew Liquid Malt Extract Dark, Thomas Coopers Dark Malt Extract
Nestemäinen mallasuute, vaalea	5–15	≤ 100 %		Bullet Brew Liquid Malt Extract Light, Mangrove Jack's Pure Liquid Malt Extract Light, Thomas Coopers Light Malt Extract, Brewferm Malt Extract Liquid Light, Muntons Pale Ale Malt Extract
Nestemäinen mallasuute, vehnä	5–25	≤ 100 %	Vaahto, Täyteläisyys	Thomas Coopers Wheat Malt Extract
Ohrahiutaleet	1–5	≤ 20 %	Vaahto, Täyteläisyys	CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
Paisutettu vehnä	2–5	≤ 20 %	Vaahto	Crisp Torrefied Wheat, Simpsons Torrefied Wheat
Panimotehoste		≤ 50 %		–
Riisihiutaleet	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Rice
Rypälesokeri	0–1	≤ 20 %		–
Väriainemallasuute	8000–8600	≤ 2 %		Weyermann LME SINAMAR
Vehnähiutaleet	1–4	≤ 40 %	Vaahto, Täyteläisyys	CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES

Nyrkkisäännöt

Sokeri tulee pohjamaltaasta	Vaaleassa pohjamaltaassa, kuten pils- ja pale ale -maltaassa, on riittävästi entsyymejä oman tärkkelyksensä ja vähän muunkin pilkkomiseen, mutta münchenmaltaassa niitä on selvästi vähemmän. Karamellimaltaassa, paahdetussa maltaassa ja hiutaleissa ei ole käyttökelpoisia entsyymejä: hiutaleet on mäskättävä yhdessä pohjamaltaan kanssa, kun taas karamelli- ja paahdettua mallasta voi myös uuttaa kuumassa vedessä ilman mäskäystä. Pidä pohjamallas mallasseoksen pääosana.
Väri	Väri arvioidaan Moreyn kaavalla: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, jossa MCU lasketaan yhteen kaikista maltaista: väri °L × kg mallasta × 8,35 / litraa olutta. Kaava pätee noin 50 SRM:ään asti, ja EBC ≈ 1,97 × SRM. Paahdettu mallas värjää voimakkaasti: 1–3 % antaa lisää väriä tuomatta paljon makua, ja porterissa ja stoutissa käytetään usein jopa noin 10 %.
Makeus, täyteläisyys ja kuivuus	Karamellimallas antaa karamellista makeutta ja väriä, ja osa sokerista ei käy loppuun vaan antaa täyteläisyyttä. Dekstriinimallasta (esim. Carapils) käytetään lisäämään täyteläisyyttä ja vaahtoa, eikä se juuri vaikuta väriin tai makuun. Paahdettu mallas antaa kuivan, paahteisen maun, joka voi suurempina määrinä muuttua katkeraksi ja teräväksi.
Mäskäyslämpötila	Matalampi mäskäyslämpötila, noin 62–65 °C, antaa enemmän käymiskelpoista sokeria ja kuivemman oluen. Korkeampi, noin 68–70 °C, jättää enemmän dekstriinejä ja antaa täyteläisemmän oluen.
Mäskin pH	Mäski toimii parhaiten, kun pH on noin 5,2–5,6 mitattuna huoneenlämpöön jäähtyneestä näytteestä, koska lämmin näyte näyttää matalampaa pH:ta. Hapanmallas laskee pH:ta noin 0,1 yksikköä jokaista mallasseoksen prosenttia kohden, ja myös karamellimallas ja paahdettu mallas laskevat sitä.
Vehnä, kaura ja ruis	Vehnä antaa paremman vaahdon, ja kaura ja ruis antavat enemmän täyteläisyyttä. Vehnässä ja rukiissa ei ole kuoria, ja ruis sisältää runsaasti tahmeita pentosaaneja ja kaura beetaglukaania, joten suurilla osuuksilla mäskistä voi tulla jähmeä ja vaikea huuhdella. Riisinkuoret mäskissä helpottavat huuhtelua.

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

Termit selitettyinä

Väri (EBC)	Maltaan väri EBC-asteikolla. Pohjamallas on 3–25 EBC, karamellimallas 20–300 ja paahdettu mallas yli 1 000, ja oluen väri määräytyy sen mukaan, kuinka paljon kutakin mallasta reseptissä on. Amerikkalaiset mallastamot ilmoittavat °Lovibond-arvon: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Osuus	Suurin osuus mallasseoksesta, jota mallastamo suosittelee. Pohjamallas voi olla koko seos, kun taas karamelli- ja paahdetut maltaat jäävät yleensä alle 5–20 %:n.
Saanto (uute)	Kuinka suuri osa maltaan painosta liukenee vierteeseen, enimmäkseen sokerina, kun mallastamo mäskää hienoksi rouhitun näytteen. Pohjamallas antaa noin 80 %, paahdettu mallas vähemmän. Kotona saanto on pienempi, ja ero on panimolaitteiston hyötysuhde.
Pohjamallas	Vaalea mallas, jossa on runsaasti entsyymejä, jotka pilkkovat jyvän tärkkelyksen sokeriksi mäskätessäsi. Siitä tulee suurin osa sokerista, ja se voi olla koko mallasseos: pilsner-, pale ale-, vienna- ja münchenmallas.
Erikoismallas	Mallas, jota lisätään maun, värin, täyteläisyyden tai vaahdon vuoksi eikä niinkään sokerin takia, esimerkiksi melanoidiini-, keksi-, savu- ja hapanmallas. Monissa on vähän tai ei lainkaan entsyymejä, ja ne tarvitsevat mäskiin pohjamallasta.
Karamellimallas	Märkää vihermallasta pidetään mäskäyslämpötilassa, jotta tärkkelys muuttuu sokeriksi jyvän sisällä, ja sitten se paahdetaan, jotta sokeri karamellisoituu. Se antaa makeutta, täyteläisyyttä, väriä ja sävyjä hunajasta rusinaan, mutta ei entsyymejä, eikä sitä tarvitse mäskätä.
Paahdettu mallas	Mallas tai mallastamaton ohra, joka on paahdettu kuumassa, jopa 200–230 °C:ssa: suklaamallas, musta mallas ja kahvimallas sekä paahdettu ohra. Muutama prosentti riittää kahvin ja suklaan makuun ja tummaan väriin. Siinä ei ole entsyymejä.
Hiutaleet	Valssattuja, esiliisteröityjä viljoja, kuten kaura, vehnä, ohra, riisi ja maissi. Ne mäskätään yhdessä pohjamaltaan kanssa, ja ne antavat täyteläisyyttä ja vaahtoa, tai riisistä ja maissista saa kevyemmän oluen. Niitä ei tarvitse rouhia.
Täyteläisyys ja vaahto	Täyteläisyys kertoo, miten tuhdilta olut tuntuu suussa, vaahto sen, miten hyvin vaahto muodostuu ja kestää. Molemmat tulevat maltaan proteiineista ja käymiskelvottomista sokereista (dekstriineistä). Vehnä, kaura, dekstriinimallas ja karamellimallas antavat molempia enemmän.
Rouhinta	Mallas rouhitaan valssimyllyssä niin, että jyvä rikkoutuu mutta kuori pysyy mahdollisimman ehjänä, koska kuoret muodostavat suodattimen, kun huuhtelet mäskiä. Liian hieno rouhe tukkii mäskin, liian karkea antaa pienen saannon. Valssiväli kerrotaan kunkin maltaan sivulla.

Uutto	Värin ja maun uuttaminen maltaasta vedessä mäskäämättä sitä. Karamelli- ja paahdettu mallas eivät tarvitse entsyymejä, ja niitä voi uuttaa kuumana, tai kylmänä vuorokauden ajan, jolloin paahteisuus on pehmeämpää eikä katkeruus ole karheaa.