Brewmistress · Mout – spiekbriefje

Bijgewerkt 2026-11-22 · versie 2

De moutsoorten in de brouwwinkels, per groep: kleur, hoeveel je gebruikt, wat ze geven en hetzelfde type van de verschillende mouterijen, die onderling uitwisselbaar zijn.

Wat de brouwwinkels in Nederland verkopen.

Aandeel: het grootste aandeel in de moutstorting dat de mouterijen aanraden. Mout van hetzelfde type van verschillende mouterijen is onderling uitwisselbaar; de kleur kan iets verschillen.

Basismout

Moutsoort	Kleur (EBC)	Aandeel	Geeft	Hetzelfde type van de mouterijen
Donkere tarwemout	15–25	≤ 70 %	Schuim, Volheid, Brood & biscuit	Weyermann Wheat Malt dark
Gemoute haver	2–8	≤ 30 %	Volheid, Schuim	–
Lichte tarwemout	3–6	≤ 80 %	Schuim, Volheid	CHÂTEAU EMMER MALT, CHÂTEAU WHEAT BLANC, Weyermann Wheat Malt pale
Palemout	4,5–10	≤ 100 %	Brood & biscuit	CHÂTEAU PALE ALE, Pauls Maris Otter Malt – British Breeze, Simpsons Finest Pale Ale Golden Promise, Thomas Fawcett Maris Otter Pale Ale Malt, Simpsons Best Pale Ale Malt, Simpsons Finest Pale Ale Maris Otter
Pilsmout	2–5	≤ 100 %		CHÂTEAU PILSEN 2RS, Dingemans Pilsen MD, Pauls Lager Malt – Solid Depth, Simpsons Finest Lager Malt
Roggemout	4–10	≤ 50 %	Volheid, Schuim, Brood & biscuit	CHÂTEAU RYE MALT, Weyermann Rye Malt pale
Speltmout	3–7	≤ 60 %	Schuim, Volheid	CHÂTEAU SPELT MALT, Weyermann Spelt Malt
Zesrijige gerstemout	3–5	≤ 100 %		–

Speciale mout

Moutsoort	Kleur (EBC)	Aandeel	Geeft	Hetzelfde type van de mouterijen
Ambermout	50–100	≤ 20 %	Brood & biscuit	Simpsons Amber Malt
Biscuitmout	45–80	≤ 15 %	Brood & biscuit	CHÂTEAU BISCUIT, CHÂTEAU ABBEY (CHÂTEAU MONASTIQUE for the US market), Simpsons Imperial Malt, Weyermann Abbey Malt (Biscuit Malt)
Bruine mout	100–560	≤ 15 %	Brood & biscuit, Geroosterd	Simpsons Brown Malt, Thomas Fawcett Brown Malt
Chitmout	2–4	≤ 15 %	Schuim, Volheid	–
Donkere aromatische mout	90–180	≤ 15 %	Brood & biscuit, Volheid	CHÂTEAU AROME, CHÂTEAU AROME NATURE (ORGANIC MALT)
Donkere Münchener mout	20–30	≤ 100 %	Brood & biscuit, Volheid	CHÂTEAU MUNICH, Weyermann Munich Malt Type 2, Simpsons Munich Malt
Eikengerookte tarwemout	3–8	≤ 100 %	Schuim, Rook, Volheid	Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Honingmout	40–80	≤ 15 %	Zoetheid, Volheid, Brood & biscuit	CHÂTEAU CARA HONEY
Lichte Münchener mout	12–20	≤ 100 %	Brood & biscuit, Volheid	CHÂTEAU MUNICH LIGHT, Dingemans Munich 15 MD, Weyermann Munich Malt Type 1
Melanoïdinemout	35–90	≤ 20 %	Brood & biscuit, Volheid, Schuim	Dingemans Amber - Aromatic MD, Simpsons Aromatic Malt, Weyermann Melanoidin Malt
Rookmout	2–10	≤ 100 %	Rook	Weyermann Beech Smoked Barley Malt
Turfgerookte mout	2–10	≤ 10 %	Rook	CHÂTEAU PEATED, Pauls Heavy Peated Distilling Malt – Scottish Smoke
Weense mout	4–10	≤ 100 %	Brood & biscuit	CHÂTEAU VIENNA, Weyermann Vienna Malt, Simpsons Vienna Malt
Zuurmout	1,5–6	≤ 10 %		Weyermann Acidulated Malt

Karamelmout

Moutsoort	Kleur (EBC)	Aandeel	Geeft	Hetzelfde type van de mouterijen
Dextrinemout	2–9	≤ 10 %	Volheid, Schuim	CHÂTEAU CARA CLAIR, Weyermann CARAPILS
Extra donkere karamelmout	250–350	≤ 10 %	Volheid, Karamel & fruit, Zoetheid	CHÂTEAU SPECIAL Belgium, Dingemans Special B MD, Simpsons DRC
Karamelmout 120	85–135	≤ 15 %	Volheid, Zoetheid, Karamel & fruit	CHÂTEAU CARA GOLD, Simpsons Crystal Light, Weyermann CARAMUNICH Type 1, Weyermann CARAMUNICH Type 2
Karamelmout 150	135–190	≤ 15 %	Karamel & fruit, Volheid, Zoetheid	CHÂTEAU CARA CRYSTAL, CHÂTEAU CRYSTAL, Simpsons Crystal Medium
Karamelmout 25	10–37	≤ 25 %	Volheid, Schuim, Zoetheid	CHÂTEAU CARA BLOND, Dingemans Cara 20 MD, Weyermann CARABELGE, Weyermann CARAHELL
Karamelmout 250	190–300	≤ 10 %	Karamel & fruit, Volheid, Schuim	Simpsons Crystal Dark
Karamelmout 400	300–500	≤ 5 %	Karamel & fruit, Volheid	CHÂTEAU CARA CAFE, Simpsons Crystal Extra Dark, Weyermann CARAAROMA
Karamelmout 50	37–60	≤ 20 %	Volheid, Schuim, Zoetheid	CHÂTEAU CARA RUBY, Weyermann CARARED
Karamelmout 70	60–85	≤ 20 %	Volheid, Karamel & fruit, Schuim	Weyermann CARAAMBER
Karamelroggemout	150–250	≤ 15 %	Volheid, Schuim, Brood & biscuit	Weyermann CARARYE
Karameltarwemout	100–200	≤ 15 %	Volheid, Schuim, Karamel & fruit	Weyermann CARAWHEAT

Geroosterde mout

Moutsoort	Kleur (EBC)	Aandeel	Geeft	Hetzelfde type van de mouterijen
Chocolademout	800–1100	≤ 10 %	Geroosterd	CHÂTEAU CHOCOLAT, Simpsons Chocolate Malt, Weyermann CARAFA Type 1
Chocoladeroggemout	400–800	≤ 5 %	Geroosterd	Weyermann Chocolate Rye Malt
Geroosterde gerst	750–1600	≤ 10 %	Geroosterd	Simpsons Roasted Barley, Weyermann Roasted Barley
Geroosterde tarwemout	800–1500	≤ 5 %	Geroosterd	Weyermann Chocolate Wheat Malt
Lichte chocolademout	350–800	≤ 10 %	Geroosterd	CHÂTEAU CHOCOLAT LIGHT
Ontvliesde zwarte mout	800–1500	≤ 10 %	Geroosterd	Weyermann CARAFA SPECIAL Type 1, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 2, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 3
Zwarte mout	1100–1900	≤ 5 %	Geroosterd	CHÂTEAU BLACK, Weyermann CARAFA Type 2, Weyermann CARAFA Type 3

Vlokken, extract en suiker

Moutsoort	Kleur (EBC)	Aandeel	Geeft	Hetzelfde type van de mouterijen
Bruine suiker	20–160	≤ 20 %		–
Dextrose	0–1	≤ 20 %		–
Droog moutextract, donker	44–150	≤ 100 %	Volheid, Brood & biscuit	–
Droog moutextract, extra licht	3–8	≤ 100 %		–
Droog moutextract, licht	8–15	≤ 100 %		–
Droog moutextract, medium	15–44	≤ 100 %	Volheid, Brood & biscuit	–

Brewmistress · Mout – spiekbriefje

Bijgewerkt 2026-11-22 · versie 2

Moutsoort	Kleur (EBC)	Aandeel	Geeft	Hetzelfde type van de mouterijen
Droog moutextract, tarwe	4–25	≤ 100 %	Schuim, Volheid	–
Fructose	0–1	≤ 20 %		–
Gerstevlokken	1–5	≤ 20 %	Schuim, Volheid	CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
Havervlokken	1–5	≤ 30 %	Volheid, Schuim	–
Honing		≤ 30 %		–
Kandijsuiker, amber	30–200	≤ 20 %		–
Kandijsuiker, donker	200–1000	≤ 20 %		–
Kandijsuiker, licht	0–30	≤ 20 %		–
Kristalsuiker	0–1	≤ 20 %		–
Maïsvlokken	1–3	≤ 40 %		–
Ongemoute tarwe	2–4	≤ 50 %	Schuim, Volheid	–
Rijstvlokken	1–3	≤ 40 %		–
Tarwevlokken	1–4	≤ 40 %	Schuim, Volheid	CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES
Vloeibaar moutextract, amber	15–50	≤ 100 %	Volheid, Brood & biscuit	Muntons Amber Malt Extract, Brewferm Malt Extract Liquid Amber
Vloeibaar moutextract, donker	40–150	≤ 100 %	Volheid, Brood & biscuit	Brewferm Malt Extract Liquid Dark, Muntons Dark Malt Extract
Vloeibaar moutextract, licht	5–15	≤ 100 %		Brewferm Malt Extract Liquid Light, Muntons Hopped Light Malt Extract, Muntons Light Malt Extract, Muntons Oat Malt Extract, Muntons Extra Light Malt Extract
Vloeibaar moutextract, tarwe	5–25	≤ 100 %	Schuim, Volheid	Brewferm Malt Extract Liquid Wheat

Vuistregels

Basismout levert de suiker	Lichte basismout zoals pils- en palemout heeft genoeg enzymen om het eigen zetmeel en nog wat extra om te zetten, terwijl Münchener mout er beduidend minder heeft. Karamelmout, geroosterde mout en vlokken hebben geen bruikbare enzymen: vlokken moeten samen met basismout gemaischt worden, terwijl karamel- en geroosterde mout ook zonder maischen in heet water geweekt kunnen worden. Laat basismout het grootste deel van de moutstorting zijn.
Kleur	De kleur wordt geschat met de formule van Morey: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, waarbij MCU de som is van de kleur van elke mout in °L × kg mout × 8,35 / liter bier. De formule geldt tot ongeveer 50 SRM, en EBC ≈ 1,97 × SRM. Geroosterde mout kleurt sterk: 1–3 % geeft meer kleur zonder veel smaak, en in porter en stout wordt vaak tot ongeveer 10 % gebruikt.
Zoetheid, body en droogheid	Karamelmout geeft karamelzoetheid en kleur, en een deel van de suiker vergist niet maar zorgt voor volmondigheid. Dextrinemout (bijv. Carapils) wordt gebruikt voor meer body en schuim en heeft nauwelijks invloed op kleur of smaak. Geroosterde mout geeft een droge, geroosterde smaak die in grotere hoeveelheden bitter en scherp kan worden.
Maischtemperatuur	Een lagere maischtemperatuur, rond 62–65 °C, geeft meer vergistbare suiker en een droger bier. Een hogere, rond 68–70 °C, laat meer dextrines over en geeft een voller bier.
Maisch-pH	Het beslag werkt het best bij een pH van ongeveer 5,2–5,6, gemeten in een monster dat tot kamertemperatuur is afgekoeld, omdat een warm monster een lagere pH aangeeft. Zuurmout verlaagt de pH met ongeveer 0,1 eenheid per procent van de moutstorting, en karamelmout en geroosterde mout verlagen de pH ook.
Tarwe, haver en rogge	Tarwe geeft beter schuim, en haver en rogge geven meer volmondigheid. Tarwe en rogge hebben geen kaf, rogge is rijk aan kleverige pentosanen en haver aan bèta-glucaan, dus bij hoge aandelen kan het beslag stroperig worden en moeilijk te spoelen zijn. Rijstkaf in het beslag maakt het spoelen makkelijker.

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

De vaktermen uitgelegd

Kleur (EBC)	De kleur van de mout op de EBC-schaal. Basismout zit op 3–25 EBC, karamelmout op 20–300 en geroosterde mout boven 1.000, en de kleur van het bier volgt uit hoeveel van elke mout er in het recept zit. Amerikaanse mouterijen geven °Lovibond op: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Aandeel	Het grootste aandeel in de moutstorting dat de mouterij aanbeveelt. Basismout kan de hele storting zijn, terwijl karamel- en geroosterde mout meestal onder de 5–20 % blijven.
Opbrengst (extract)	Hoeveel van het gewicht van de mout in het wort oplost, vooral als suiker, wanneer de mouterij een fijngeschroot monster maischt. Basismout geeft ongeveer 80 %, geroosterde mout minder. Thuis valt het lager uit, en dat verschil is het rendement van je brouwinstallatie.
Basismout	Lichte mout met veel enzymen, die het zetmeel in de korrel tot suiker afbreken als je maischt. Basismout levert het grootste deel van de suiker en kan de hele moutstorting vormen: pilsmout, palemout, Weense mout en Münchener mout.
Speciale mout	Mout die je toevoegt voor smaak, kleur, body of schuim en niet zozeer voor de suiker, bijvoorbeeld melanoïdine-, biscuit-, rook- en zuurmout. Veel speciale mouten hebben weinig of geen enzymen en hebben basismout in het beslag nodig.
Karamelmout	De natte groenmout wordt op maischtemperatuur gehouden, zodat het zetmeel in de korrel zelf tot suiker wordt omgezet, en daarna geroosterd, zodat de suiker karamelliseert. Karamelmout geeft zoetheid, body, kleur en tonen van honing tot rozijn, maar geen enzymen, en hoeft niet gemaischt te worden.
Geroosterde mout	Mout of ongemoute gerst die heet geroosterd is, tot wel 200–230 °C: chocolademout, zwarte mout, koffiemout en geroosterde gerst. Een paar procent is genoeg voor koffie- en chocoladesmaak en een donkere kleur. Geroosterde mout heeft geen enzymen.
Vlokken	Gewalste, voorverstijfselde granen zoals haver, tarwe, gerst, rijst en maïs. Ze worden samen met basismout gemaischt en geven body en schuim, of met rijst en maïs een lichter bier. Ze hoeven niet geschroot te worden.
Body en schuim	Body is hoe vol het bier in de mond aanvoelt, schuim hoe goed de schuimkraag zich vormt en blijft staan. Beide komen van eiwitten en onvergistbare suikers (dextrines) in de mout. Tarwe, haver, dextrinemout en karamelmout geven meer van allebei.
Schroten	De mout wordt in een walsmolen geschroot, zodat de korrel openbreekt maar het kaf zo heel mogelijk blijft, want het kaf vormt het filter als je spoelt. Te fijn laat het beslag vastlopen, te grof geeft een lage opbrengst. De walsafstand staat op de pagina van elke mout.
Inweken	Kleur en smaak uit mout in water trekken zonder de mout te maischen. Karamel- en geroosterde mout hebben geen enzymen nodig en kunnen warm geweekt worden, of een etmaal koud voor een zachtere geroosterde smaak zonder wrange bitterheid.