Brewmistress · Malt – jukselapp

Oppdatert 2026-11-22 · versjon 2

Malttypene i bryggebutikkene, etter gruppe: farge, hvor mye som brukes, hva de gir og samme type fra malteriene, som kan byttes med hverandre.

Det som selges i bryggebutikkene i Norge.

Andel: det meste av maltmengden malteriene anbefaler. Malt av samme type fra ulike malterier kan byttes med hverandre; fargen kan avvike noe.

Basismalt

Malttype	Farge (EBC)	Andel	Gir	Samme type fra malteriene
Havremalt	2–8	≤ 30 %	Fylde, Skum	Thomas Fawcett Oat Malt, Viking Oat Malt, BEST Oat malt, CHÂTEAU OAT MALT, Crisp Naked Oat Malt
Lys hvetemalt	3–6	≤ 80 %	Skum, Fylde	Viking Wheat Malt, BEST Wheat Malt, CHÂTEAU WHEAT BLANC, Dingemans Wheat Malt MD, Muntons Wheat Malt
Mild ale-malt	7–12	≤ 100 %	Fylde, Brød & kjeks	Viking Golden Ale Malt
Mørk hvetemalt	15–25	≤ 70 %	Skum, Fylde, Brød & kjeks	Weyermann Wheat Malt dark
Pale ale-malt	4,5–10	≤ 100 %	Brød & kjeks	Viking Pale Ale Malt, CHÂTEAU PALE ALE, Thomas Fawcett Maris Otter Pale Ale Malt, BEST Pale Ale, Muntons Maris Otter - Pale Ale Malt, Simpsons Finest Pale Ale Golden Promise
Pilsnermalt	2–5	≤ 100 %		Viking Pilsner Malt, Weyermann Bohemian Pilsner Malt, Weyermann Eraclea Pilsner Malt, Weyermann Extra Pale Premium Pilsner Malt, Weyermann Floor-Malted Bohemian Pilsner Malt, BEST Pilsen Malt
Rugmalt	4–10	≤ 50 %	Fylde, Skum, Brød & kjeks	BEST Rye Malt, Dingemans Rye Malt MD, Thomas Fawcett Rye Malt, Viking Rye Malt, Weyermann Rye Malt pale
Speltmalt	3–7	≤ 60 %	Skum, Fylde	CHÂTEAU SPELT MALT, BEST Spelt Malt

Spesialmalt

Malttype	Farge (EBC)	Andel	Gir	Samme type fra malteriene
Ambermalt	50–100	≤ 20 %	Brød & kjeks	Simpsons Amber Malt, Thomas Fawcett Amber Malt, Crisp Amber Malt
Biscuitmalt	45–80	≤ 15 %	Brød & kjeks	Viking Cookie Malt, CHÂTEAU BISCUIT, Simpsons Imperial Malt, BEST Biscuit, CHÂTEAU ABBEY (CHÂTEAU MONASTIQUE for the US market), Dingemans Biscuit 50 MD
Brunmalt	100–560	≤ 15 %	Brød & kjeks, Ristet	CHÂTEAU CAFE LIGHT, Simpsons Brown Malt, Thomas Fawcett Brown Malt, Crisp Brown Malt, Simpsons Export Pale Brown
Chitmalt	2–4	≤ 15 %	Skum, Fylde	BEST Chit Malt, Simpsons Chit Malt
Eikerøykt hvetemalt	3–8	≤ 100 %	Skum, Røyk, Fylde	Viking Smoked Wheat Malt, Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Lys münchenermalt	12–20	≤ 100 %	Brød & kjeks, Fylde	Viking Munich Light, BEST Munich, Dingemans Munich 15 MD, Muntons Munich Malt, Weyermann Munich Malt Type 1
Melanoidinmalt	35–90	≤ 20 %	Brød & kjeks, Fylde, Skum	Viking Red Ale Malt, Weyermann Melanoidin Malt, BEST Melanoidin, BEST Melanoidin Light, CHÂTEAU MELANO, CHÂTEAU MELANO LIGHT
Mørk aromatisk malt	90–180	≤ 15 %	Brød & kjeks, Fylde	CHÂTEAU AROME, Dingemans Aroma 100 MD
Mørk münchenermalt	20–30	≤ 100 %	Brød & kjeks, Fylde	Viking Munich Dark, BEST Munich Dark
Rød malt	25–45	≤ 100 %	Fylde, Skum, Brød & kjeks	BEST Red X, Viking Red Active Malt
Røykmalt	2–10	≤ 100 %	Røyk	Weyermann Beech Smoked Barley Malt, CHÂTEAU SMOKED, Viking Smoked Malt
Surmalt	1,5–6	≤ 10 %		BEST Acidulated Malt, CHÂTEAU ACID, IREKS Sour Malt, Weyermann Acidulated Malt

Malttype	Farge (EBC)	Andel	Gir	Samme type fra malteriene
Torvrøykt malt	2–10	≤ 10 %	Røyk	CHÂTEAU PEATED, Thomas Fawcett Peated Malt, Viking Lightly Peated Malt
Wienermalt	4–10	≤ 100 %	Brød & kjeks	Viking Vienna Malt, BEST Vienna, IREKS Vienna Malt, Muntons Vienna Malt

Karamellmalt

Malttype	Farge (EBC)	Andel	Gir	Samme type fra malteriene
Dekstrinmalt	2–9	≤ 10 %	Fylde, Skum	CHÂTEAU CARA CLAIR, Viking Dextrin Malt, Weyermann CARAPILS, BEST Caramel Pils, Viking Cara Body Malt, Viking Caramel Pale Malt
Ekstra mørk karamellmalt	250–350	≤ 10 %	Fylde, Karamell & frukt, Sødme	CHÂTEAU SPECIAL Belgium, BEST Special X, Dingemans Special B MD, Simpsons DRC
Karamellhvetemalt	100–200	≤ 15 %	Fylde, Skum, Karamell & frukt	Weyermann CARAWHEAT
Karamellmalt 120	85–135	≤ 15 %	Fylde, Sødme, Karamell & frukt	CHÂTEAU CARA GOLD, Weyermann CARAMUNICH Type 1, Weyermann CARAMUNICH Type 2, BEST Caramel Munich I, BEST Caramel Munich II, Simpsons Crystal Light
Karamellmalt 150	135–190	≤ 15 %	Karamell & frukt, Fylde, Sødme	Thomas Fawcett Crystal Malt, Weyermann CARAMUNICH Type 3, BEST Caramel Munich III, CHÂTEAU CRYSTAL, Simpsons Crystal T50, Viking Caramel 150
Karamellmalt 25	10–37	≤ 25 %	Fylde, Skum, Sødme	Weyermann CARAHELL, CHÂTEAU CARA BLOND, Thomas Fawcett Caramalt, BEST Caramel Hell, Simpsons CaraGlow, Simpsons Caramalt
Karamellmalt 250	190–300	≤ 10 %	Karamell & frukt, Fylde, Skum	Thomas Fawcett Dark Crystal Malt, Viking Caramel 200, Viking Caramel 300, Crisp Medium Crystal (Crystal 240), Simpsons Crystal Dark
Karamellmalt 400	300–500	≤ 5 %	Karamell & frukt, Fylde	Weyermann CARAAROMA, CHÂTEAU CARA CAFE, Simpsons Crystal Extra Dark, Thomas Fawcett Red Crystal Malt, Viking Caramel 400, Viking Caramel 700
Karamellmalt 50	37–60	≤ 20 %	Fylde, Skum, Sødme	CHÂTEAU CARA RUBY, BEST Caramel Aromatic, Viking Caramel 50, Weyermann CARARED
Karamellmalt 70	60–85	≤ 20 %	Fylde, Karamell & frukt, Skum	Weyermann CARAAMBER, Thomas Fawcett Pale Crystal Malt, BEST Caramel Amber, Simpsons Premium English Caramalt
Karamellrugmalt	150–250	≤ 15 %	Fylde, Skum, Brød & kjeks	BEST Caramel Rye Malt, Thomas Fawcett Crystal Rye Malt

Ristet malt

Malttype	Farge (EBC)	Andel	Gir	Samme type fra malteriene
Avskallet sort malt	800–1500	≤ 10 %	Ristet	Weyermann CARAFA SPECIAL Type 2, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 3, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 1
Lys sjokolademalt	350–800	≤ 10 %	Ristet	Thomas Fawcett Pale Chocolate Malt, Viking Coffee Malt, CHÂTEAU CAFE, Dingemans Coffee Mroost 450 MD, Simpsons Pale Chocolate
Ristet bygg	750–1600	≤ 10 %	Ristet	BEST Roasted Barley, Simpsons Roasted Barley, Thomas Fawcett Roast Barley, Viking Roasted Barley, Weyermann Roasted Barley
Ristet hvetemalt	800–1500	≤ 5 %	Ristet	–
Sjokolademalt	800–1100	≤ 10 %	Ristet	Simpsons Chocolate Malt, Thomas Fawcett Chocolate Malt, Viking Chocolate Malt, Weyermann CARAFA Type 1, CHÂTEAU CHOCOLAT
Sort malt	1100–1900	≤ 5 %	Ristet	CHÂTEAU BLACK, BEST Black Malt, BEST Black Malt eXtra, Simpsons Black Malt, Thomas Fawcett Black Malt, Viking Black Malt

Flak, ekstrakt og sukker

Malttype	Farge (EBC)	Andel	Gir	Samme type fra malteriene
Brunt sukker	20–160	≤ 20 %		–
Bryggeforsterker		≤ 50 %		–
Byggflak	1–5	≤ 20 %	Skum, Fylde	CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
Druesukker	0–1	≤ 20 %		–
Flytende maltekstrakt, lyst	5–15	≤ 100 %		Muntons Oat Malt Extract
Flytende maltekstrakt, mørkt	40–150	≤ 100 %	Fylde, Brød & kjeks	–
Fruktsukker	0–1	≤ 20 %		–
Havreflak	1–5	≤ 30 %	Fylde, Skum	–
Hveteflak	1–4	≤ 40 %	Skum, Fylde	CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES
Kandissukker, mørkt	200–1000	≤ 20 %		–
Maisflak	1–3	≤ 40 %		Castle MAIZE FLAKES, Crisp Flaked Torrefied Maize
Puffet hvete	2–5	≤ 20 %	Skum	Thomas Fawcett Torrefied Wheat Malt, Crisp Torrefied Wheat, Simpsons Torrefied Wheat
Risflak	1–3	≤ 40 %		–
Rugflak	2–6	≤ 20 %	Fylde, Skum	–
Tørt maltekstrakt, ekstra lyst	3–8	≤ 100 %		KegLand Extra Light Dried Malt Extract, Muntons Spraymalt Extra Light Sachet, KegLand Dried Hydrolysed Oat Extract
Tørt maltekstrakt, hvete	4–25	≤ 100 %	Skum, Fylde	Muntons Spraymalt Wheat Sachet, Briess CBW Bavarian Wheat DME
Tørt maltekstrakt, lyst	8–15	≤ 100 %		Muntons Spraymalt Light Satchet
Tørt maltekstrakt, medium	15–44	≤ 100 %	Fylde, Brød & kjeks	Muntons Spraymalt Medium Satchet
Tørt maltekstrakt, mørkt	44–150	≤ 100 %	Fylde, Brød & kjeks	Muntons Spraymalt Dark Sachet, KegLand Dark Dried Malt Extract

Tommelfingerregler

Basismalten står for sukkeret	Lys basismalt som pilsner- og pale ale-malt har nok enzymer til å omdanne sin egen stivelse og en del til, mens münchenermalt har betydelig mindre. Karamellmalt, ristet malt og flak har ingen brukbare enzymer: flak må meskes sammen med basismalt, mens karamellmalt og ristet malt også kan trekkes i varmt vann uten mesking. La basismalten være hoveddelen av maltblandingen.
Farge	Fargen anslås med Moreys formel: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, der MCU er summen av maltens farge i °L × kg malt × 8,35 / liter øl. Formelen gjelder opp til omtrent 50 SRM, og EBC ≈ 1,97 × SRM. Ristet malt farger kraftig: 1–3 % gir mer farge uten mye smak, og i porter og stout brukes ofte opptil rundt 10 %.
Sødme, fylde og tørrhet	Karamellmalt gir karamellsødme og farge, og en del av sukkeret blir ikke gjæret ut, men gir fyldighet. Dekstrinmalt (f.eks. Carapils) brukes for mer fylde og skum og påvirker knapt farge eller smak. Ristet malt gir en tørr, ristet smak som kan bli bitter og skarp i større mengder.
Mesketemperatur	En lavere mesketemperatur, rundt 62–65 °C, gir mer gjærbart sukker og et tørrere øl. En høyere, rundt 68–70 °C, etterlater flere dekstriner og gir et fyldigere øl.
Meske-pH	Mesken fungerer best ved pH rundt 5,2–5,6, målt på en prøve som er avkjølt til romtemperatur, fordi en varm prøve viser lavere pH. Surmalt senker pH med omtrent 0,1 enhet per prosent av maltblandingen, og karamellmalt og ristet malt senker den også.
Hvete, havre og rug	Hvete gir bedre skum, og havre og rug gir mer fyldighet. Hvete og rug mangler skall, og rug er rik på klissete pentosaner og havre på betaglukan, så mesken kan bli treg og vanskelig å skylle ved høye andeler. Risskall i mesken gjør skyllingen 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 forklart

Farge (EBC)	Maltens farge på EBC-skalaen. Basismalt ligger på 3–25 EBC, karamellmalt på 20–300 og ristet malt over 1 000, og fargen på ølet følger av hvor mye av hver malt oppskriften har. Amerikanske malterier oppgir °Lovibond: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Andel	Hvor stor del av maltblandingen malteriet høyst anbefaler. Basismalt kan være hele blandingen, mens karamellmalt og ristet malt som oftest holder seg under 5–20 %.
Utbytte (ekstrakt)	Hvor stor del av maltens vekt som løses ut i vørteren, mest som sukker, når malteriet mesker en finknust prøve. Basismalt gir rundt 80 %, ristet malt mindre. Hjemme blir det lavere, og forskjellen er bryggeanleggets effektivitet.
Basismalt	Lys malt med rikelig med enzymer, som bryter ned stivelsen i kornet til sukker når du mesker. Den står for det meste av sukkeret og kan være hele maltblandingen: pilsner-, pale ale-, wiener- og münchenermalt.
Spesialmalt	Malt som tilsettes for smak, farge, fylde eller skum heller enn for sukkeret, for eksempel melanoidin-, kjeks-, røyk- og surmalt. Mange har lite eller ingen enzymer og trenger basismalt i mesken.
Karamellmalt	Den våte grønnmalten holdes på mesketemperatur slik at stivelsen blir til sukker inne i kornet, og ristes deretter slik at sukkeret karamelliseres. Den gir sødme, fylde, farge og toner fra honning til rosiner, men ingen enzymer, og trenger ikke å meskes.
Ristet malt	Malt eller umaltet bygg som er ristet ved høy varme, opp mot 200–230 °C: sjokolade-, svart- og kaffemalt og ristet bygg. Noen få prosent er nok til kaffe- og sjokoladesmak og mørk farge. Den har ingen enzymer.
Flak	Valsede, forklistrede kornsorter som havre, hvete, bygg, ris og mais. De meskes sammen med basismalt og gir fylde og skum, eller et lettere øl med ris og mais. De trenger ikke å knuses.
Fylde og skum	Fylde er hvor fyldig ølet kjennes i munnen, skum hvor godt skummet dannes og holder seg. Begge kommer fra proteiner og ugjærbare sukkerarter (dekstriner) i malten. Hvete, havre, dekstrinmalt og karamellmalt gir mer av begge.
Knusing	Malten knuses i en valsekvern slik at kornet brytes opp, men skallet holdes så helt som mulig, fordi skallene blir filteret når du skyller. For fint gir stopp i mesken, for grovt gir lavt utbytte. Valseavstanden står på siden til hver malt.
Trekking	Å trekke ut farge og smak fra malt i vann uten å meske den. Karamellmalt og ristet malt trenger ingen enzymer og kan trekkes varmt, eller kaldt i et døgn for en mykere ristet smak uten snerpende bitterhet.