Brewmistress · Malt – fusklapp

Uppdaterad 2026-11-23 · version 3

Malttyperna i bryggbutikerna, per grupp: färg, hur mycket som används, vad de ger och samma typ från mälterierna, som kan bytas mot varandra.

Det som säljs i bryggbutikerna i Sverige.

Andel: det mesta av maltsatsen som mälterierna rekommenderar. Malt av samma typ från olika mälterier kan bytas mot varandra; färgen kan skilja något.

Basmalt

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Havremalt	2–8	≤ 30 %	Kropp, Skum	Crisp Naked Oat Malt, Viking Oat Malt, BEST Oat malt, CHÂTEAU OAT MALT, Crisp #04 Toasted Malted Oats, Simpsons Malted Oats
Ljus vetemalt	3–6	≤ 80 %	Skum, Kropp	Viking Wheat Malt, Weyermann Wheat Malt pale, CHÂTEAU WHEAT BLANC, Crisp Wheat Malt, BEST Heidelberg Wheat Malt, BEST Roasted Wheat Light
Majsmalt	2–5	≤ 40 %		–
Mörk vetemalt	15–25	≤ 70 %	Skum, Kropp, Bröd & kex	BEST Wheat Malt Dark, CHÂTEAU WHEAT MUNICH
Pale ale-malt	4,5–10	≤ 100 %	Bröd & kex	Viking Pale Ale Malt, Crisp Finest Maris Otter Ale Malt, Weyermann Pale Ale Malt, CHÂTEAU PALE ALE, Crisp Chevallier Heritage Malt, Bairds Maris Otter Malt
Pilsnermalt	2–5	≤ 100 %		Viking Pilsner Malt, Weyermann Pilsner Malt, Weyermann Barke Pilsner Malt, Weyermann Extra Pale Premium Pilsner Malt, Crisp Extra Pale Ale Malt, Crisp Extra Pale Maris Otter Malt
Rågmalt	4–10	≤ 50 %	Kropp, Skum, Bröd & kex	Crisp Rye Malt, Weyermann Rye Malt pale, BEST Rye Malt, CHÂTEAU RYE MALT, Dingemans Rye Malt MD, Viking Rye Malt
Sexradig malt	3–5	≤ 100 %		Weyermann Diastatic Barley Malt, Viking Enzyme Malt, CHÂTEAU DIASTATIC
Speltmalt	3–7	≤ 60 %	Skum, Kropp	BEST Spelt Malt

Specialmalt

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Ambermalt	50–100	≤ 20 %	Bröd & kex	Crisp Amber Malt, Pauls Amber Malt – Compass Rose, Warminster Amber Malt
Biscuitmalt	45–80	≤ 15 %	Bröd & kex	CHÂTEAU BISCUIT, Dingemans Biscuit 50 MD, BEST Biscuit, CHÂTEAU ABBEY (CHÂTEAU MONASTIQUE for the US market), Simpsons Imperial Malt, Viking Cookie Malt
Brunmalt	100–560	≤ 15 %	Bröd & kex, Rost	Crisp Brown Malt, CHÂTEAU CAFE LIGHT, Simpsons Brown Malt
Chitmalt	2–4	≤ 15 %	Skum, Kropp	Crisp Chit Malt, BEST Chit Malt, Simpsons Chit Malt
Ekrökt vetemalt	3–8	≤ 100 %	Skum, Rök, Kropp	Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Honungsmalt	40–80	≤ 15 %	Sötma, Kropp, Bröd & kex	CHÂTEAU CARA HONEY
Ljus münchenermalt	12–20	≤ 100 %	Bröd & kex, Kropp	Viking Munich Light, Weyermann Munich Malt Type 1, CHÂTEAU MUNICH LIGHT, Weyermann Barke Munich Malt, BEST Munich, Crisp Light Munich Malt
Melanoidinmalt	35–90	≤ 20 %	Bröd & kex, Kropp, Skum	Weyermann Melanoidin Malt, Dingemans Amber - Aromatic MD, CHÂTEAU MELANO LIGHT, Viking Red Ale Malt, BEST Melanoidin, BEST Melanoidin Light
Mörk aromatisk malt	90–180	≤ 15 %	Bröd & kex, Kropp	CHÂTEAU AROME, Dingemans Aroma 100 MD, Dingemans Aroma 150 MD
Mörk münchenermalt	20–30	≤ 100 %	Bröd & kex, Kropp	CHÂTEAU MUNICH, Viking Munich Dark, Weyermann Munich Malt Type 2, BEST Munich Dark
Röd malt	25–45	≤ 100 %	Kropp, Skum, Bröd & kex	CHÂTEAU RED INTENSE, Viking Red Active Malt, BEST Red X

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Rökmalt	2–10	≤ 100 %	Rök	Weyermann Beech Smoked Barley Malt, Viking Smoked Malt, BEST Beechwood Smoked, BEST Cherry Ember Smoked, BEST Sakura Smoked Malt, CHÂTEAU SMOKED
Surmalt	1,5–6	≤ 10 %		CHÂTEAU ACID, Weyermann Acidulated Malt, BEST Acidulated Malt
Torvrökt malt	2–10	≤ 10 %	Rök	CHÂTEAU PEATED, Crisp Scottish Peated Malt, Pauls Heavy Peated Distilling Malt – Scottish Smoke, Simpsons Heavily Peated Malt, CHÂTEAU WHISKY
Wienermalt	4–10	≤ 100 %	Bröd & kex	Viking Vienna Malt, Weyermann Vienna Malt, CHÂTEAU VIENNA, Weyermann Barke Vienna Malt, BEST Vienna, Crisp Vienna Malt

Karamellmalt

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Dextrinmalt	2–9	≤ 10 %	Kropp, Skum	Weyermann CARAPILS, CHÂTEAU CARA CLAIR, Viking Dextrin Malt, Viking Caramel Pale Malt, BEST Caramel Pils, Crisp Dextrin Malt
Extra mörk karamellmalt	250–350	≤ 10 %	Kropp, Karamell & frukt, Sötma	CHÂTEAU SPECIAL Belgium, Dingemans Special B MD, BEST Special X, Simpsons DRC, Weyermann SPECIAL W
Karamellmalt 120	85–135	≤ 15 %	Kropp, Sötma, Karamell & frukt	Weyermann CARAMUNICH Type 1, CHÂTEAU CARA GOLD, Weyermann CARAMUNICH Type 2, Viking Caramel 100, Crisp Extra Light Crystal (Crystal 100), BEST Caramel Munich I
Karamellmalt 150	135–190	≤ 15 %	Karamell & frukt, Kropp, Sötma	Weyermann CARAMUNICH Type 3, Crisp Light Crystal (Crystal 150), Viking Caramel 150, BEST Caramel Munich III, CHÂTEAU CARA CRYSTAL, CHÂTEAU CARA ULTRA 150
Karamellmalt 25	10–37	≤ 25 %	Kropp, Skum, Sötma	Weyermann CARAHELL, CHÂTEAU CARA BLOND, Crisp Cara Gold Malt, Crisp Cara Malt, Simpsons Caramalt, Weyermann CARABELGE
Karamellmalt 250	190–300	≤ 10 %	Karamell & frukt, Kropp, Skum	Crisp Medium Crystal (Crystal 240), Weyermann CARABOHEMIAN, Viking Caramel 300, Simpsons Crystal Dark
Karamellmalt 400	300–500	≤ 5 %	Karamell & frukt, Kropp	Weyermann CARAAROMA, Crisp Dark Crystal (Crystal 400)
Karamellmalt 50	37–60	≤ 20 %	Kropp, Skum, Sötma	Weyermann CARARED, CHÂTEAU CARA RUBY, BEST Caramel Aromatic, Viking Caramel 50, Bindewald Caramel Malt Barley Red 50, Dingemans Cara 50 MD
Karamellmalt 70	60–85	≤ 20 %	Kropp, Karamell & frukt, Skum	Weyermann CARAAMBER, BEST Caramel Amber, Simpsons Premium English Caramalt
Karamellrågmalt	150–250	≤ 15 %	Kropp, Skum, Bröd & kex	Simpsons Red Rye Crystal, Weyermann CARARYE
Karamellvetemalt	100–200	≤ 15 %	Kropp, Skum, Karamell & frukt	Weyermann CARAWHEAT, CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL

Rostad malt

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Chokladmalt	800–1100	≤ 10 %	Rost	CHÂTEAU CHOCOLAT, Crisp Chocolate Malt or Coffee Malt, Viking Chocolate Malt, BEST Chocolate, Simpsons Chocolate Malt, Weyermann CARAFA Type 1
Chokladrågmalt	400–800	≤ 5 %	Rost	Weyermann Chocolate Rye Malt
Ljus chokladmalt	350–800	≤ 10 %	Rost	Crisp Low Colour Chocolate Malt, CHÂTEAU CAFE, Dingemans Coffee Mroost 450 MD, Viking Coffee Malt
Rostad vetemalt	800–1500	≤ 5 %	Rost	Weyermann Chocolate Wheat Malt

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Rostat korn	750–1600	≤ 10 %	Rost	CHÂTEAU ROASTED BARLEY, Viking Roasted Barley, Weyermann Roasted Barley, BEST Roasted Barley, Crisp Roasted Barley Malt, Simpsons Roasted Barley
Skalad svart malt	800–1500	≤ 10 %	Rost	Weyermann CARAFA SPECIAL Type 1, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 3, Weyermann CARAFA SPECIAL Type 2
Svart malt	1100–1900	≤ 5 %	Rost	CHÂTEAU BLACK, BEST Black Malt, BEST Black Malt eXtra, Crisp Black Malt, Viking Black Malt, Simpsons Black Malt

Flingor, extrakt och socker

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Bryggförstärkare		≤ 50 %		Mangrove Jack's E1 Light Brew Enhancer, Mangrove Jack's E2 Medium Brew Enhancer, Mangrove Jack's E3 Dark Brew Enhancer, Mangrove Jack's E4 Light Hopped Brew Enhancer
Druvsocker	0–1	≤ 20 %		–
Färgmaltextrakt	8000–8600	≤ 2 %		Weyermann LME SINAMAR
Farinsocker	20–160	≤ 20 %		–
Flytande maltextrakt, amber	15–50	≤ 100 %	Kropp, Bröd & kex	Coobra flytande maltextrakt Medium, Muntons Amber Malt Extract, Weyermann Vienna Red, Thomas Coopers Amber Malt Extract, Weyermann Munich Amber
Flytande maltextrakt, ljust	5–15	≤ 100 %		Mangrove Jack's Pure Liquid Malt Extract Light, Coobra flytande maltextrakt Ljus, Weyermann Bavarian Pilsner, Muntons Hopped Light Malt Extract, Muntons Light Malt Extract, Muntons Oat Malt Extract
Flytande maltextrakt, mörkt	40–150	≤ 100 %	Kropp, Bröd & kex	Thomas Coopers Dark Malt Extract, Weyermann Bamberg Rauch, Mangrove Jack's Pure Liquid Malt Extract Dark, Muntons Dark Malt Extract
Flytande maltextrakt, vete	5–25	≤ 100 %	Skum, Kropp	Muntons Wheat Malt Extract, Thomas Coopers Wheat Malt Extract, Mangrove Jack's Pure Liquid Malt Extract Wheat, Weyermann Bavarian Hefeweizen
Fruktsocker	0–1	≤ 20 %		–
Glukossirap	0–5	≤ 20 %		–
Havreflingor	1–5	≤ 30 %	Kropp, Skum	Crisp Flaked Torrefied Oats
Honung		≤ 30 %		–
Kandisocker, ljust	0–30	≤ 20 %		–
Kandisocker, mörkt	200–1000	≤ 20 %		–
Kolsyretabletter				–
Kornflingor	1–5	≤ 20 %	Skum, Kropp	Crisp Flaked Torrefied Barley, CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
Majsflingor	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Maize, Castle MAIZE FLAKES
Puffat vete	2–5	≤ 20 %	Skum	Crisp Torrefied Wheat, Simpsons Torrefied Wheat
Risflingor	1–3	≤ 40 %		Crisp Flaked Torrefied Rice
Strösocker	0–1	≤ 20 %		–
Torrt maltextrakt, extra ljust	3–8	≤ 100 %		Muntons Spraymalt Extra Light Sachet, KegLand Extra Light Dried Malt Extract

Brewmistress · Malt – fusklapp

Uppdaterad 2026-11-23 · version 3

Malttyp	Färg (EBC)	Andel	Ger	Samma typ från mälterierna
Torrt maltextrakt, ljust	8–15	≤ 100 %		Muntons Spraymalt Light Satchet, Coopers Light Dry Malt, Muntons Spraymalt Hopped Light Sachet
Torrt maltextrakt, medium	15–44	≤ 100 %	Kropp, Bröd & kex	Muntons Spraymalt Medium Satchet
Torrt maltextrakt, mörkt	44–150	≤ 100 %	Kropp, Bröd & kex	Muntons Spraymalt Dark Sachet, Muntons Spraymalt Extra Dark Satchet, KegLand Dark Dried Malt Extract
Torrt maltextrakt, vete	4–25	≤ 100 %	Skum, Kropp	Muntons Spraymalt Wheat Sachet
Veteflingor	1–4	≤ 40 %	Skum, Kropp	CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES

Tumregler

Basmalten bär sockret	Ljus basmalt som pilsner- och pale ale-malt har enzymer nog att omvandla sin egen stärkelse och en del till, medan münchenmalt har betydligt mindre. Karamellmalt, rostad malt och flingor har inga användbara enzymer: flingor måste mäskas tillsammans med basmalt, medan karamell- och rostad malt även kan dras i varmt vatten utan mäskning. Låt basmalten vara huvuddelen av maltsatsen.
Färg	Färgen uppskattas med Moreys formel: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, där MCU är summan av maltens färg i °L × kg malt × 8,35 / liter öl. Formeln gäller upp till ungefär 50 SRM, och EBC ≈ 1,97 × SRM. Rostad malt färgar kraftigt: 1–3 % ger mer färg utan mycket smak, och i porter och stout används ofta upp till omkring 10 %.
Sötma, kropp och torrhet	Karamellmalt ger karamellsötma och färg, och en del av sockret jäser inte ut utan ger fyllighet. Dextrinmalt (t.ex. Carapils) används för mer kropp och skum och påverkar knappt färg eller smak. Rostad malt ger en torr, rostad smak som kan bli besk och skarp i större mängd.
Mästemperatur	En lägre mästemperatur, omkring 62–65 °C, ger mer jäsbart socker och ett torrare öl. En högre, omkring 68–70 °C, lämnar mer dextriner och ger ett fylligare öl.
Mäsk-pH	Mäsken fungerar bäst vid pH omkring 5,2–5,6, mätt på ett prov som svalnat till rumstemperatur, eftersom ett varmt prov visar lägre pH. Surmalt sänker pH ungefär 0,1 enhet per procent av maltsatsen, och karamellmalt och rostad malt sänker det också.
Vete, havre och råg	Vete ger bättre skum, och havre och råg ger mer fyllighet. Vete och råg saknar skal, och råg är rik på klibbiga pentosaner och havre på betaglukan, så mäsken kan bli trög och svår att laka vid höga andelar. Risskal i mäsken gör lakningen lättare.

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

Fackorden förklarade

Färg (EBC)	Maltens färg på EBC-skalan. Basmalt ligger på 3–25 EBC, karamellmalt på 20–300 och rostad malt över 1 000, och ölets färg följer av hur mycket av varje malt receptet har. Amerikanska mälterier anger °Lovibond: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Andel	Hur stor del av maltsatsen mälteriet rekommenderar som mest. Basmalt kan vara hela satsen, medan karamell- och rostad malt oftast stannar under 5–20 %.
Utbyte (extrakt)	Hur stor del av maltens vikt som löses ut i vörten, mest som socker, när mälteriet mäskar ett finkrossat prov. Basmalt ger omkring 80 %, rostad malt mindre. Hemma blir det lägre, och skillnaden är bryggverkets verkningsgrad.
Basmalt	Ljus malt med gott om enzymer, som bryter ner kärnans stärkelse till socker när du mäskar. Den står för det mesta av sockret och kan vara hela maltsatsen: pilsner-, pale ale-, wiener- och münchenmalt.
Specialmalt	Malt som tillsätts för smak, färg, kropp eller skum snarare än för sockret, till exempel melanoidin-, kex-, rök- och surmalt. Många har lite eller inga enzymer och behöver basmalt i mäsken.
Karamellmalt	Den blöta grönmalten hålls vid mästemperatur så att stärkelsen blir socker inne i kärnan, och rostas sedan så att sockret karamelliseras. Den ger sötma, kropp, färg och toner från honung till russin, men inga enzymer, och behöver inte mäskas.
Rostad malt	Malt eller omältat korn som rostats hett, upp mot 200–230 °C: choklad-, svart- och kaffemalt och rostat korn. Några procent räcker för kaffe- och chokladsmak och mörk färg. Den har inga enzymer.
Flingor	Valsade, förklistrade sädesslag som havre, vete, korn, ris och majs. De mäskas tillsammans med basmalt och ger kropp och skum, eller ett lättare öl med ris och majs. De behöver inte krossas.
Kropp och skum	Kropp är hur fylligt ölet känns i munnen, skum hur bra skummet bildas och håller sig. Båda kommer från proteiner och ojäsbara sockerarter (dextriner) i malten. Vete, havre, dextrinmalt och karamellmalt ger mer av båda.
Krossning	Malten krossas i en valskvarn så att kärnan bryts upp men skalet hålls så helt som möjligt, eftersom skalen blir filtret när du lakar. För fint ger stopp i mäsken, för grovt ger lågt utbyte. Valsavståndet står på varje malts sida.
Steepning	Att dra ut färg och smak ur malt i vatten utan att mäska den. Karamell- och rostad malt behöver inga enzymer och kan steepas varmt, eller kallt i ett dygn för en mjukare rostsmak utan sträv beska.