



Sortimentlista - Malt



Pilsnermalt Balder

Malkornet Balder är en svensk äldre kornsort, ett så kallat kulturspannmål. Under 1940/50-talen ansågs Balder vara en av de främsta maltsorterna för ölbryggning och exporterades i stora mängder till Europa. På Warbro Kvarn har vi uppförökat och odlat Balder sedan 2016. Vi odlar både själva och i nära samarbete med flera eko-bönder här i Sörmland.

Malten är en ljus basmalt med stor smak och lätt inslag av nötighet, honung och sötma, och detta ger ölet stor kropp och munkänsla. Malten passar utmärkt till bryggning av de flesta öltyper, men kanske framför allt för lageröl där man vill att malten ska spela huvudrollen.

Äldre kornsorter som Balder har ofta en något lägre extrakthalt än modernt malkorn. I gengäld har malkornet mer smak, en mycket intressant historia och andra positiva egenskaper som moderna kornsorter ofta saknar. Enzyminnehållet är högt och därför behöver man som regel inte tillsätta någon annan malt för att förstärka vare sig enzyminnehållet eller smaken.

Typisk analys av Pilsnermalt Balder (Batch 2020-23)

Vattenhalt, %	4,3
Extrakthalt, fin, ts, %	77,3
Protein, ts, %	12,3
Lösligt kväve, ts %	0,71
Vördfärg, °EBC	3,4
Friabilitet,%	77,5
β-glukan i vört, mg/l	182
Diastatisk kraft °WK	265
Viskositet, mPa·s	1,53



Pilsnermalt Irina

Ljus basmalt med lätt maltig, ren smak och något inslag av sötma. Fungerar bra som grund till alla typer av ekologisk öl du vill brygga. Malten kommer från ett tvåradigt korn som odlats i närheten av Söderköping i Östergötland.

Typisk analys av Pilsnermalt Irina (Batch 2021-01)

Vattenhalt, %	4,4
Extrakt halt, fin, ts, %	84,5
Protein, ts, %	10,2
Lösligt kväve, ts %	0,95
Vörtfärg, °EBC	4,4
Friabilitet, %	94,5
β-glukan i vört, mg/l	144
Diastatisk kraft °WK	259
Viskositet, mPa·s	1,48

Extra Pale pilsnermalt Balder

Extra ljus basmalt från den äldre kulturspannmålssorten Balder som har en stor och karaktäristisk smak som ger ölet mycket kropp och stor munkänsla. Denna malt ger en bra grund när man vill brygga riktigt ljust öl, tex en tysk pils eller mexikansk ljus lager.

För att få fram en extra ljus malt kortar vi groddningsfasen en aning, och torkar även malten mer varsamt genom en lägre temperatur. Dessa parametrar kan ha viss negativ effekt på tex extrakt halten, se analys nedan.

Typisk analys av Extra Pale Pilsnermalt Balder (Batch 2020-29)

Vattenhalt, %	5,1
Extrakt halt, fin, ts, %	77,7
Protein, ts, %	13,1
Lösligt kväve, ts %	0,71
Vörtfärg, °EBC	2,6
Friabilitet, %	66,3
β-glukan i vört, mg/l	326
Diastatisk kraft °WK	321
Viskositet, mPa·s	1,60



Pale Ale-malt Balder

Vår Pale Ale-malt är gjord på den äldre kulturspannmålssorten Balder och har därmed stor smak och munkänsla med fina inslag av nötighet, honung och sötma. Pale Ale-malt används oftast som huvudråvara vid framställning av brittiska öltyper, men du kan självklart använda malten till vilken öltyp som helst.

Typisk analys av Pale Ale-malt (Batch 2020-11)

Vattenhalt, %	3,6
Extrakt, fin, ts, %	78,8
Protein, ts, %	12,0
Lösligt kväve, ts %	0,74
Vörtfärg, °EBC	5,2
Friabilitet, %	77,9
β-glukan i vört, mg/l	312
Diastatisk kraft °WK	194
Viskositet, mPa·s	1,63

Vetemalt

Svenskt ekologisk vetemalt är inte så lätt att få tag på, men hos oss på Warbro Kvarn finns den. Malten är ljus och ger en finstämd maltighet med smak av ljust bröd och viss jordighet.

Du kan använda vår vetemalt till typiska tyska och belgiska veteöl, men även i andra ölstilar tex för att få en krämigare och fastare skumkrona samt för att öka munkänslan.

Vetemalt bidrar inte mycket till färgen, men om du använder en stor mängd kommer färgen gå åt det halmgula hållet. Notera att vetemalt bör blandas med annan bas malt som har skal, till exempel pilsner malt, för att maltbädden under mäsningen inte ska bli för kompakt.

Typisk analys av Vetemalt (Batch 2020-12)

Vattenhalt, %	4,4
Extrakt, fin, ts, %	84,9
Protein, ts (vete), %	8,7
Lösligt kväve, ts %	-
Vörtfärg, °EBC	5,0
Friabilitet, %	-
β-glukan i vört, mg/l	56
Diastatisk kraft °WK	271
Viskositet, mPa·s	1,94



Viennamalt

Wienermalten är något mörkare än pilsnermalten och ger en maltig smak med fina toner av honung, bröd och viss nötighet.

Vid brygning kan du använda dig enbart av wienermalt, eller använda av en mindre del för att bidra med maltighet, komplexitet och färg. Malten kan användas till både lager och ale. Enzyminnehållet är generellt något lägre än i pilsner- och pale ale-malt.

Typisk analys av Viennamalt (Batch 2020-15)

Vattenhalt, %	3,4
Extrakt, fin, ts, %	75,3
Protein, ts, %	13,6
Lösligt kväve, ts %	0,82
Vördfärg, °EBC	7,9
Friabilitet, %	65,4
β-glukan i vört, mg/l	449
Diastatisk kraft °WK	136
Viskositet, mPa·s	1,66

Münchenermalt

Mellanljus basmalt som ger kraftig och karaktäristisk maltarom. Malten ger toner av ljus karamell, honung, lätt nötighet och bröd. Den ger starkt maltiga toner till färdigt öl och används främst i mörkare ales och lageröl.

Münchenermalt kan användas i stor andel av malmängden, och lämnar då ett tydligt avtryck på smakprofilen. En lägre andel bidrar med komplexitet och maltighet.

Typisk analys av Münchenermalt (2020-17)

Vattenhalt, %	3,7
Extrakt, fin, ts, %	73,5
Protein, ts, %	14,1
Lösligt kväve, ts %	0,94
Vördfärg, °EBC	35
Friabilitet, %	40,8
β-glukan i vört, mg/l	663
Diastatisk kraft °WK	57
Viskositet, mPa·s	1,84