

Moutsoorten

Omzetting van Lovibond naar EBC is niet lineair maar je kan bij benadering volgende formule gebruiken : $EBC = (Lovibond \times 2,65) - 1,2$

Mouterij Dingemans. (*Cursief* = niet in stock bij gilde)

Pilsen (1.4 ~ 1.8 L) (2 rijig) (3 EBC) – Ras Prestige

Lichte van kleur en laag in eiwitgehalte, zeer goed gemodificeerd, kan makkelijk met 1 staps maisch omgezet worden.

Pale Ale (2.7 - 3.8 L) (9 EBC)

Dingemans Pale Ale malt is volledig gemodificeerd en kan makkelijk met 1 staps maisch omgezet worden. Het is de ideale mout voor alle Ale types (hoge gisting), Deze mout is gelijk aan de Britse pale ale malt.

Munich(4—7L) (15 EBC)

Geeft een lichte roodachtige kleur aan het bier, Genoeg diastatisch vermogen (enzymen) voor zichzelf, maar niet voor verdere toevoegingen.

Cara 8 (6 — 9 L) (20 EBC)

Heel lichte kristal (karamel) mout door drogen op lage temperatuur, Dit geeft meer body, zachtheid en schuimstabiliteit, heeft geen diastatisch vermogen, dus moet samen met andere mouten verwerkt worden.

Cara 20 (19 — 27 L) (60 EBC)

Lichte kristal (karamel) mout gebruikt voor abdij stijl bieren.

Cara 120 (40 — 54 L) (120 EBC)

Dingemans Cara 45 is een medium amber kristalmout die een rijk karamel zoet aroma en een intense kleur aan het bier geven. Wordt nu ook Cara 120 genoemd. In Duitsland noemt men hem Caramunich. In de UK ook Crystal malt genoemd.

Cara 300 (140 — 155 L) (300...350 EBC) (± equivalent van SpecialB)

Is de donkerste Belgische kristalmout die o.a. een typische rozijnsmaak heeft. Noemt bij de concurrentie "Special B".

Aroma (Amber 50) (17 — 21 L) (50 EBC)

Is een zacht gebrande mout die een zuivere moutsmak aan het bier meegeven en een donkere kleur, Aroma 50 bevat genoeg enzymen om het eigen zetmeel om te zetten maar niet om ook nog andere mout mee om te zetten.

Tarwe Mout Roost 27 (10 — 14 L) (27 EBC)

Geroosterde tarwe die een nootachtige -, geroosterd brood smaak aan het bier meegeven.

Biscuit (Mout Roost 50) (18 - 27 L) (50 EBC)

Geroosterde mout die eveneens een broodsmak maar ook een diepe bruine kleur aan het bier geeft, max. 5 a 10% toevoegen. Bevat geen enzymen.

Chocolade Mout (Roost 900) (300 — 380 L) (900EBC)

De naam chocolade mout slaat niet op de smaak maar op de kleur, Het geeft een diep bruine kleur en een "roost" smaak.

Ontbitterde Black Mout (Malt Roost 1400) (500 — 600 L) (1400 EBC)

Door een exclusief verdampingsproces geeft dit mout de zelfde donkere kleur als zwarte mout zonder de typische koffieachtige bitterheid.

Tarwe mout (1.2 — 2.0 L) (2 EBC)

Je kan tot 70 % tarwe mout in je bier gebruiken, als je het kan uitfilteren (hoewel je het dan wettelijk geen bier meer mag noemen). Gebruikt om verschillende soorten tarwebier te bekomen (vooral Duitse stijl tarwe bieren). Bevordert de schuimhoudbaarheid en geeft de typische tarwe smaak (soms iets zurig)

Andere mouten in België verkrijgbaar, alleen deze die specifiek verschillen van het Dingemans assortiment zijn vernoemd. NIET voorradig bij de Gilde.

Malterie du Château

(Niet op voorraad in Gilde)

Diastatic (1,8—2,2L) (3,5-4,5 EBC) zou een verhoogd diastatisch vermogen hebben.

Acidmalt (1,6-3,1L) (3-7EBC) verlaagt de pH, geen zuurtoevoeging nodig max. 10% toevoeging

Vienna 6RW(2-2,7L) (4-6EBC) Om het kleur en het aroma van lichtere bieren te verbeteren, aroma's van caramel en toffee, Genoeg diastatisch vermogen voor zichzelf.

Munich Tarwe (5,7-6,5L) (14-16EBC)

Melanoidine (16L) (40 EBC) cara op lagere temperatuur, geeft roedere kleur, gebruik max. 20% van de storting.

Melanoidine (31L) (80 EBC) = cara op lagere temperatuur, geeft roedere kleur, gebruik max. 20% van de storting.

Coffee Light (97L) (250EBC) gebrande cara, gebruik max. 5% van de storting.

Coffee (189L) (500EBC) gebrande cara mout, gebruik max. 5% van de storting.

Smok Malt (1,8-2,3L) (3,5-SEBC) Gerookt over turf, kan tot 100% van de storting.

Weyermann (via Brouwland)

Rauchmalz - rookmout 5 EBC

Gemaakt door het roken van het graan over beukenhout. Geeft een onvervalst rookaroma aan uw bier. 5 a 10% storting geeft een lichte toets; kan tot 50% gestort worden.

Rogge mout 6 EBC Geeft een typisch rogge-aroma aan uw bier. Kan zelfs als basismout gebruikt worden.

Spelt mout Gemoute spelt, biologisch geteeld. Spelt is een op tarwe lijkende graansoort; Geert bieren met een frisse en kruidige smaak, alsook een vol mondgevoel. Wordt traditioneel in saisons gebruikt. Storting tot 30%.

Geroosterde gerst 1000 EBC Voor een echte Ierse stout. (je kan hier ook malte, het koflie ersatz gebruiken)

Graansoorten en vlokken

(*Cursief* = niet in stock bij Gilde)

Gerst vlokken en/of ongemout Max. te gebruiken : 20%, Verlicht de kleur van het bier. Geeft veel body. Vooral gebruiken met donkere bieren, kan lichte eiwit waas geven dus niet in grote hoeveelheden in licht bier gebruiken.

Maïs vlokken Max. te gebruiken : 25%. Neutrale smaak. Verhoogt de body. Vermindert de moutige smaak van het bier.

Rijst vlokken Max. te gebruiken: 25% Neutrale smaak. Vermindert niet alleen de moutsmaak maar ook de graansmaak. Kan een licht groenige toets aan het bier geven.

Rogge vlokken Max. te gebruiken: 10%. Geeft een typische harde rogge smaak aan het bier. (vergelijk wodka en jenever).

Tarwe vlokken Ongeveer hetzelfde effect als tarwewemout, maar bevat natuurlijk geen enzymen, en heeft een meer zurig karakter. Meer voor Belgisch witbier.

Havervlokken Hier spreekt de literatuur zichzelf een beetje tegen; sommigen verwittigen er niet teveel te gebruiken wegens schuimnegatief, andere spreken juist van een betere schuimhoudbaarheid. Mogelijk is het productieproces verantwoordelijk voor deze tegenstelling. Iedereen is er wel over eens dat het de "graansmaak" versterkt, en dat het in verschillende Belgische witbiertjes gebruikt wordt. Sommigen zeggen ook dat het flink bijdraagt aan de witbleke kleur. Men kan ook "Havermout" (Biologische van bijv. Colruyt) gebruiken. Het is eigenlijk geen mout!

Een goed Nederlandstalig artikel over mouten en mouterij kan je vinden op <http://www.hobbybrouwen.be/artikel/mout.html>