



Mouten en Granen

Mouten en Granen:

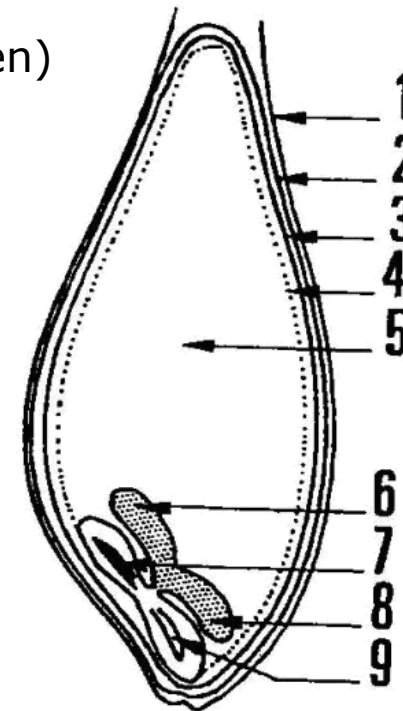
- Graankorrel
- Moutproces
- Moutsoorten



Mouten en Granen

Graankorrel:

1. Kaf
2. Vruchtwand (samen met kaf: zemelen)
3. Zaadhuid
4. Aleuronlaag
5. Zetmeel en eiwitten
6. Embryo
7. Kiempluim
8. Reservestoffen
9. Kiemworteltje





Mouten en Granen

Moutproces:

Mouten: granen in water weken, laten ontkiemen (groenmout), en drogen (eesten)

- <https://www.youtube.com/watch?v=Ts6IWTpPoVI>

- Gemoute granen



- Ongemoute granen
 - Ruwe granen
 - vlokken



Mouten en Granen

Moutsoorten:

Producenten gebruiken vaak eigen namen voor de verschillende soorten.

- Weyermann
- Dingemans
- Holland Malt
- Thomas Fawcett



Mouten en Granen

Moutsoorten:

Basismout

- Lichte kleur
- Niet te heet geëest
- 'Melige' inhoud
- Genoeg actieve enzymen voor de omzetting van zetmeel in suiker

pilsnout, pale ale, Vienna, Munchener





Mouten en Granen

Moutsoorten:

Broeimout

- Lichtbruine kleur
- Niet gekeerd bij het mouten
- Zetmeel als voor een deel omgezet in suikers
- Melige tot brosse inhoud
- Weinig of geen actieve enzymen

ambermout, aromamout, biscuïtmout





Mouten en Granen

Moutsoorten:

Geroosterde mout

- Donkerbruine tot zwarte kleur
- Heet geëest
- Bitter
- Geen actieve enzymen

chocolademout, zwarte mout





Mouten en Granen

Moutsoorten:

Caramout of caramelmout

- Verschillende kleuren (en smaken)
- Vochtige mout
- Suikers in plaats van zetmeel
- Caramellisatie en kristallisatie
- Inhoud glazig en hard
- Geen actieve enzymen

Bijzondere mouten:

- Zuurmout
- rookmout





Mouten en Granen

Gebruikte mouten bij duitse biertypes

De codes van de biertypes zijn als volgt:

- | | | |
|-----------------|------------------------|------------------|
| 1. Bokbier | 5. Licht hooggegist | 9. Stout |
| 2. Dubbel abdij | 6. Pale ale (Belgisch) | 10. Tarwe |
| 3. Fantasiebier | 7. Pale ale (Engels) | 11. Tripel abdij |
| 4. Barley wine | 8. Seasons | 12. Weizen |

Tabel 6: Gebruikte moutsoorten voor 12 biertypes

biertype	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
pils mout	60-90	45-95	35-95	40-90	50-90	60-95	25-55	70-95	60-95	35-60	65-100	25-45
pale mout	AF	AF	40-95	TG	TG	15-95	15-70*	AF	TG	TG	10-25	TG
munich mout	15-40	15-25	10-40	10-50*	3-8*	5-40	10-15*	5-15	10-15	AF	5-15	0-10*
amber mout	4-8*	0-25	0-25	AF	TG	0-10*	0-10*	4-8*	8-12			AF
caramel mout	7-15*	0-30	0-10*	3-10	TG	3-20	3-12	0-10	5-10*	AF	AF	TG
kristal mout	0-5	0-30	0-5	AF	0-10	0-7*	0-10*	AF	0-15*		0-7	0-7*
chocolade mout	0-3*	1-2	1-3	TG	TG		0-3*		3-6		AF	TG
zwarte mout	0-2*	1-2	2-6	TG	0-2		TG		2-10	TG		AF
tarwe mout	AF	0-25	0-35*	0-15	0-15	0-7	AF	15-30*	5-15	15-40	15-40	45-80*
tarwe vlok	TG	0-20	0-15		0-7	0-7	AF	AF	TG	15-40*	7-40	AF
haver vlok	TG		0-15*		TG	TG	AF	0-7*		10-20	AF	TG
gerste vlok		5-25	TG		TG	0-7	TG		4-8	TG	4-8	TG
maïs vlok		7-20	AF		0-7	0-10	TG		AF	TG	0-7	TG



Mouten en Granen

Vragen?