

# Malt

Sist oppdatert Tuesday 08. September 2009

## Malt

Malt er korn som har gjennomgått en såkalt maltingprosess. I denne prosessen nedbrytes celleveggene mellom stivelseskornene og enzymer som har evnen til å omforme maltens stivelse til sukker blir dannet. Dette skjer ved at man bløter kornet for å få i gang spiringen. Så snart rotspiren har blitt omtrent like lang som selve kornet stoppes prosessen og kornet tørkes ved hjelp av varm luft. Temperatur som benyttes i tørkeprosessen bestemmer hva slags malt vi får. Pilsnermalt og palemalt tørkes ved ca. 80-85 °C. Andre malttyper, som er mørkere i farven, lages ved å tørke malten ved høyere temperaturer. Malten som f.eks. brukes til å sette farve og smak på mørke øltyper som Stout og Porter er tørket ved over 200°C. Vårt øl blir kun gjæret på søtstoffet fra malten. Vi tilsetter ikke sukker eller andre sukkerholdige tilsetningstoffer.