VHD WISSEN FÜR HEIMBRAUER

Braumalz 101

Malz verstehen, auswählen und im eigenen Bier einsetzen

Vom ersten Blick auf das Malzkorn bis zur bewusst geplanten Schüttung. Ein Grundlagenleitfaden für Heimbrauer mit wenig Erfahrung.

Manuskript für den VHD e. V.
Redaktioneller Entwurf durch Dieter Moser
Stand 5. November 2026

Inhalt

Bevor das Wasser warm wird 3

1 Wie aus Getreide Braumalz wird 3

2 Was Malz im Bier bewirkt 4

3 Die Malzgruppen als Orientierung 4

4 Fünf Basismalze die du kennen solltest 6

5 Was dir der EBC Wert verrät 7

6 Von deiner Bieridee zur Schüttung 7

7 Drei Schüttungen zum Lernen 8

8 Malz mit den Sinnen kennenlernen 9

9 Einkauf Lagerung und Schroten 10

10 Wenn das Ergebnis anders schmeckt als geplant 10

11 Dein nächster Sud beginnt mit einer Frage 11

Begriffe zum Nachschlagen 12

Fachliche Quellen und redaktionelle Einordnung 13

Hinweise für die spätere Gestaltung 14

Bevor das Wasser warm wird

Vor dir stehen drei Schalen Malz. In der ersten liegen helle Körner, in der zweiten kupferbraune, in der dritten fast schwarze. Alle drei können in einem Bier landen. Doch sie übernehmen dort unterschiedliche Aufgaben. Einige liefern vor allem die Grundlage für die spätere Gärung. Andere bringen Brotkruste, Karamell oder einen Hauch Kaffee ins Glas.

Vielleicht hast du bisher fertige Malzmischungen verwendet oder Rezepte nachgebraut. Dabei ist dir wahrscheinlich schon die Frage gekommen: Warum stehen in einem Rezept vier Kilogramm Pilsner Malz und nur zweihundert Gramm Karamellmalz? Und was würde passieren, wenn du die Mengen veränderst?

Genau darum geht es in diesem Leitfaden. Wir schauen gemeinsam ins Korn, lernen die wichtigsten Malzgruppen kennen und stellen anschließend einfache Schüttungen zusammen. Du brauchst dafür weder Laborwissen noch eine eigene Malzmühle. Am Ende sollst du verstehen, welche Aufgabe ein Malz in deinem Rezept erfüllt – und eine Veränderung bewusst planen können.

Dabei behalten wir eine Sache im Blick: Malz prägt dein Bier wesentlich. Was daraus wird, entscheiden aber auch Wasser, Maischen, Hopfen, Hefe und Gärführung. Eine Malzliste beschreibt deshalb einen wichtigen Teil deines Bieres, aber noch nicht das ganze Bier.

1 Wie aus Getreide Braumalz wird

Ein Getreidekorn ist zunächst ein Vorratspaket für eine junge Pflanze. Es enthält unter anderem Stärke. Aus diesen Reserven soll der Keimling wachsen. Beim Mälzen nutzen wir diesen natürlichen Vorgang und stoppen ihn rechtzeitig.

Zuerst wird das gereinigte Getreide geweicht. Es nimmt Wasser auf und beginnt zu keimen. Während der Keimung werden Enzyme gebildet beziehungsweise aktiviert; außerdem werden Strukturen im Korn abgebaut, die den Zugang zu den Reservestoffen erschweren. Das Korn wird für die spätere Verarbeitung beim Brauen vorbereitet.

Dann folgt das Trocknen, in der Mälzerei als Darren bezeichnet. Es beendet das Wachstum und macht das Malz lagerfähig. Wie die Mälzerei Feuchtigkeit, Temperatur und Zeit steuert, beeinflusst Farbe, Aroma und erhaltene Enzymaktivität. Für bestimmte Spezialmalze kommen weitere Wärmebehandlungen oder das Rösten hinzu. [1, 2]

Der wichtige Zusammenhang lautet: In der Mälzerei wird das Korn vorbereitet. Ein großer Teil der Stärke wird erst später beim Maischen im Braukessel zu kleineren Kohlenhydraten abgebaut. Malz ist also nicht einfach ein Korn, dessen gesamter Inhalt schon zu Zucker geworden ist.

Gerste ist besonders verbreitet, aber nicht das einzige Braugetreide. Auch Weizen, Roggen oder Dinkel können vermälzt werden. „Malz“ bezeichnet die Verarbeitung; „Gerste“ oder „Weizen“ bezeichnet das Getreide.

Was heißt das für deinen Sud? Wenn du Weizenmalz durch Weizenflocken ersetzt, wechselst du nicht nur die Form der Zutat. Flocken sind in der Regel unvermälzt und bringen keine vergleichbare eigene Enzymausstattung mit. Sie müssen im Rezept entsprechend berücksichtigt werden.

2 Was Malz im Bier bewirkt

Bleiben wir kurz bei einer hellen Handvoll Malz. Sie sieht unspektakulär aus, enthält aber weit mehr als Farbe und Geschmack.

Die Grundlage für die Gärung

Beim Maischen mischst du geschrotetes Malz mit Wasser und hältst die Mischung bei passenden Temperaturen. Enzyme zerlegen Stärke. Dabei entstehen unter anderem Zucker, welche die Hefe später vergären kann, und größere Kohlenhydrate, die gewöhnliche Bierhefen nicht vollständig verwerten. [3, 4]

Zwei Enzymnamen begegnen dir immer wieder: Alpha-Amylase und Beta-Amylase. Vereinfacht öffnet die Alpha-Amylase Stärkeketten an inneren Stellen. Die Beta-Amylase spaltet von geeigneten Kettenenden Maltose ab, einen gut vergärbaren Zucker. Beide arbeiten zusammen; Temperatur, Zeit und pH-Wert beeinflussen ihre Wirkung. Eine Rast ist eine Zeitspanne, in der du die Maische auf einer bestimmten Temperatur hältst. [3, 4]

Für den Einstieg musst du keine Enzymkurven auswendig lernen. Wichtiger ist, ein bewährtes Maischverfahren passend zur Schüttung zu nutzen. Ein unpassendes Maischverfahren lässt sich nicht zuverlässig durch eine zusätzliche Handvoll Spezialmalz ausgleichen.

Aroma und Farbe

Malz kann getreidig, brotig, nussig, karamellig oder röstig wirken. Solche Beschreibungen sind Orientierungshilfen. „Schokoladenmalz“ enthält keine Schokolade; der Name beschreibt eine mögliche sensorische Assoziation.

Die Wärmebehandlung in der Mälzerei entwickelt unterschiedliche Aromastoffe. Brotige Noten entstehen nicht auf dieselbe Weise wie das typische Profil eines Karamellmalzes. Deshalb lässt sich Geschmack nicht allein aus der Dunkelheit eines Korns ableiten. [2, 9, 10]

Körper und Schaum

Mit Körper meinen wir, wie leicht oder voll sich ein Bier im Mund anfühlt. Malzinhaltsstoffe tragen dazu bei, ebenso wie Alkohol, Kohlensäure und die Gärung. Auch Schaum hängt von mehreren Faktoren ab, darunter bestimmte Eiweißbestandteile aus dem Malz.

Vollmundigkeit, Malzaroma und Süße sind dabei unterschiedliche Eindrücke. Ein Bier kann intensiv nach Brotkruste schmecken und trotzdem trocken ausklingen. Es kann dunkel sein, ohne süß zu wirken. Und ein höherer Karamellmalzanteil garantiert weder eine bestimmte Restsüße noch einen stabilen Schaum. [5, 9, 11]

3 Die Malzgruppen als Orientierung

Stell dir vor, du möchtest dein erstes eigenes Rezept schreiben. Im Shop findest du Dutzende Namen. Hilfreicher als das Auswendiglernen einzelner Produkte ist zunächst die Frage: Welche Aufgabe soll diese Zutat übernehmen?

Basismalze tragen die Schüttung

Basismalze liefern einen großen Teil des nutzbaren Extrakts und normalerweise die Enzyme für den Stärkeabbau. Zu ihnen gehören beispielsweise Pilsner, Pale Ale, Wiener und viele Münchner Malze. Auch helles Weizenmalz ist ein enzymaktives Basismalz. [1, 5–8]

Viele Basismalze können laut Hersteller die gesamte Schüttung ausmachen. Das bedeutet nicht, dass sie gleich schmecken oder sich auf jeder Anlage gleich verarbeiten lassen. Besonders bei dunkleren beziehungsweise stärker behandelten Produkten lohnt der Blick auf Enzymkraft und Einsatzempfehlung.

Ein einfaches Bier darf nur ein Basismalz enthalten. Gerade zum Lernen ist das nützlich: Du kannst seinen Beitrag leichter erkennen.

Karamellmalze setzen eigene Akzente

Bei der Herstellung von Karamellmalz wird unter geeigneten feuchten und warmen Bedingungen Stärke im Korn zunächst verzuckert. Durch die anschließende Wärmebehandlung entwickelt sich das charakteristische Profil. Je nach Produkt reicht es von milden süßlichen Eindrücken bis zu kräftigem Toffee oder dunklen Trockenfrüchten. [2, 9]

Karamellmalze werden meist ergänzend eingesetzt. Für die Enzymversorgung der Maische solltest du sie nicht einplanen. Ihr Name bedeutet auch nicht, dass alle daraus gelösten Bestandteile unvergärbar wären.

Für ein erstes Experiment kannst du bei einem üblichen hellen bis mittleren Karamellmalz beispielsweise mit fünf Prozent der gesamten Schüttung beginnen. Das ist eine vorsichtige Lernentscheidung dieses Leitfadens, keine allgemeine Herstellergrenze. Ein sehr dunkles oder besonders intensives Produkt kann schon in kleineren Anteilen deutlich wirken.

Röstmalze bringen viel Wirkung in kleinen Mengen

Röstmalze liefern je nach Produkt braune bis schwarze Farbe und Noten, die an Kakao, Kaffee oder kräftige Röstung erinnern. Hohe Anteile können ein Bier stark prägen. Enzyme für die Stärkeumwandlung liefern sie praktisch nicht. [10]

Manche Produkte werden aus entspelztem Getreide hergestellt, um bestimmte herbe Röstanteile zu verringern. Das macht sie nicht geschmacksneutral. Auch hier entscheidet das konkrete Produkt.

Röstgerste begegnet dir oft im selben Regal. Sie wird aus unvermälzter Gerste hergestellt und ist deshalb trotz ähnlicher Verwendung kein Röstmalz.

Spezialmalz ist ein Sammelbegriff

„Spezialmalz“ beschreibt keine einheitliche Herstellung. Darunter werden Malze für besondere Aromen, Farbe oder technologische Aufgaben zusammengefasst. Karamell- und Röstmalze zählen häufig dazu. Andere Beispiele sind Rauchmalz und Sauermalz.

Rauchmalz erhält seinen Rauchcharakter durch den Kontakt mit Rauch bei der Herstellung. Manche Rauchmalze können zugleich als Basismalz dienen. Sauermalz dagegen wird unter anderem zur Absenkung des Maische-pH-Werts verwendet. Seine Dosierung gehört zur Planung von Wasser und Maische; eine pauschale Zugabe passt nicht zu jedem Sud. [12, 13]

Die Gruppen helfen dir also beim Denken, sind aber keine lückenlos getrennten Schubladen. Lies bei einem unbekannten Produkt zuerst, wofür es gemacht wurde.

4 Fünf Basismalze die du kennen solltest

Pilsner Malz

Pilsner Malz ist ein guter Ausgangspunkt, wenn du eine helle Grundlage mit eher zurückhaltendem, getreidigem Malzcharakter suchst. Es ist enzymstark und vielseitig. Sein Name verpflichtet dich nicht, damit ausschließlich Pils zu brauen. [6]

Deine Entscheidung: Soll der Malzcharakter dezent bleiben und etwa dem Hopfen Raum geben, ist Pilsner Malz eine naheliegende Basis.

Pale Ale Malz

Pale Ale Malz ist üblicherweise etwas dunkler als Pilsner Malz und kann eine kräftigere getreidige bis leicht brotige Grundlage liefern. Es passt zu vielen Ales, ist aber nicht auf diese beschränkt. Die Ausprägung unterscheidet sich zwischen Mälzereien. [7]

Deine Entscheidung: Wenn du bei einer einfachen Schüttung etwas mehr Malzeindruck möchtest, lohnt ein Vergleich mit Pilsner Malz.

Wiener Malz

Wiener Malz bewegt sich geschmacklich häufig in Richtung mildes Brot, dezente Nuss und malzige Fülle. Es kann eine goldene bis kräftiger goldene Grundlage schaffen. Ein konkretes Herstellerbeispiel ist für bis zu hundert Prozent Schüttungsanteil vorgesehen. [8]

Deine Entscheidung: Wiener Malz ist interessant, wenn das Bier mehr malzigen Charakter erhalten soll, ohne dass du dafür sofort ein Karamellmalz verwenden möchtest.

Münchner Malz

Münchner Malz bringt ausgeprägtere malzige und brotige Noten. Es kann den Charakter einer Schüttung schon als Teilmenge verändern. Helle und dunklere Varianten unterscheiden sich; prüfe deshalb die Produktbezeichnung und nicht nur das Wort „Münchner“. [11]

Deine Entscheidung: Wenn dir bei einem Bier die Brotkruste oder ein kräftiger Malzeindruck fehlt, kann Münchner Malz ein passender Ansatz für den nächsten Versuch sein. Mehr Malzaroma bedeutet dabei nicht automatisch mehr Süße.

Weizenmalz

Helles Weizenmalz ist ein Basismalz mit eigener Enzymaktivität. Es besitzt keine mit Gerstenmalz vergleichbare Spelzenhülle. Ein hoher Anteil kann deshalb beim Läutern anspruchsvoller werden. Läutern bedeutet, die flüssige Würze von den festen Kornbestandteilen zu trennen. [5, 14]

Weizenmalz kann zu Schaum und Mundgefühl beitragen. Die bekannte Banane eines süddeutschen Weißbiers stammt jedoch vor allem aus der Gärung mit einer passenden Hefe. Auch die typische Nelkennote hängt wesentlich von Hefe und verfügbaren Vorstufen ab. Ein hoher Weizenmalzanteil allein erzeugt diese Aromen nicht. [5, 15]

Deine Entscheidung: Wähle Weizenmalz wegen seines Beitrags zur Schüttung. Plane die typische Weißbieraromatik zusätzlich über Hefe und Verfahren.

5 Was dir der EBC Wert verrät

Neben einem Malznamen steht oft eine Zahl mit der Einheit EBC. Diese Farbangabe bezieht sich auf eine unter festgelegten Laborbedingungen hergestellte Würze beziehungsweise einen entsprechenden Auszug. Sie beschreibt nicht einfach die äußere Farbe des Korns. [16]

Ein niedriger Wert steht für ein helles Produkt, ein hoher für ein dunkleres. Zur Größenordnung: BEST Pilsener Malz wird mit 3 bis 4,9 EBC angegeben, BEST Münchner mit 11 bis 20 EBC. Diese Werte gehören zu konkreten Produkten und sind keine verbindlichen Grenzen für alle Malze dieser Namen. [6, 11]

Die Zahl auf dem Sack ist außerdem keine Vorhersage der fertigen Bierfarbe. Dafür zählen die Mengenanteile, die Konzentration der Würze und weitere Einflüsse des Brauprozesses. Ein Malz mit zwanzig EBC ergibt nicht automatisch ein Bier mit zwanzig EBC.

Vor allem ist EBC keine Geschmacksskala. Ein Karamellmalz und ein anders hergestelltes Spezialmalz können ähnlich dunkel sein und sehr unterschiedlich schmecken. Wenn du eine Zutat ersetzen möchtest, vergleiche deshalb Malzgruppe, Aromabeschreibung und empfohlene Verwendung – erst danach die Farbe.

6 Von deiner Bieridee zur Schüttung

Jetzt kehren wir zu unserer Ausgangsfrage zurück. Du möchtest ein eigenes Bier planen. Wie wird daraus eine Malzliste?

Die gesamte Mischung der eingesetzten Malze und gegebenenfalls weiteren Getreidezutaten nennen wir Schüttung. Die Prozentwerte beziehen sich auf deren Masse. Fünf Prozent Karamellmalz in fünf Kilogramm Gesamtschüttung sind also 250 Gramm. Das Karamellmalz ersetzt dabei einen Teil der anderen Zutaten; es kommt nicht zusätzlich zu bereits hundert Prozent hinzu.

Beschreibe zuerst dein Ziel

Schreibe einen Satz, den du später beim Verkosten überprüfen kannst: „Ich möchte ein helles Bier mit zurückhaltendem Malzcharakter.“ Oder: „Ich möchte ein malziges Bier mit Brotkruste und einer leichten Karamellnote.“ Das ist hilfreicher als eine Einkaufsliste mit möglichst vielen interessanten Sorten.

Wähle eine passende Grundlage

Entscheide dich für ein oder zwei Basismalze. Überlege, ob dein Ziel bereits damit erreichbar ist. Für einen brotigen Charakter brauchst du nicht zwangsläufig Karamellmalz; Wiener oder Münchner Malz können die passendere Richtung sein.

Ergänze nur was eine Aufgabe hat

Soll eine Karamellnote entstehen, wähle ein dazu passendes Karamellmalz. Suchst du Röstung, prüfe ein Röstmalz. Schreibe zu jeder Ergänzung auf, welchen Unterschied du erwartest. Fehlt dir eine Antwort, kannst du diese Zutat zunächst weglassen.

Prüfe das Rezept als Ganzes

Ist genügend enzymaktives Basismalz enthalten? Passt die Schüttung zu deinem Maisch- und Läutersystem? Entspricht die Gesamtmenge deiner Zielstammwürze und der Ausbeute deiner Anlage?

Stammwürze bezeichnet den Gehalt gelöster Extraktstoffe in der Würze vor der Gärung. Dazu zählen nicht nur vergärbare Zucker. Die Malzmenge allein verrät deshalb weder die genaue Stammwürze noch den späteren Alkoholgehalt. Plane diese Werte mit einem erprobten Rezept oder einer passend eingestellten Brausoftware. [3, 14]

7 Drei Schüttungen zum Lernen

Die folgenden Mischungen sind redaktionelle Lernbeispiele. Sie illustrieren die Aufgaben der Malze und sind keine vollständig ausgearbeiteten oder hier erprobten Braurezepte. Wasser, Maischverfahren, Hopfung, Hefe und Gärführung müssen ergänzt werden. Die Gesamtmenge von fünf Kilogramm dient ausschließlich der einfachen Rechnung; sie ist keine Empfehlung für eine bestimmte Ausschlagmenge oder Stammwürze.

Beispiel A Die helle Grundlage

Zutat	Anteil	Bei 5 kg insgesamt
Pilsner Malz	100 %	5,00 kg

Dieses Beispiel stellt eine Frage: Wie schmeckt dein Basismalz im fertigen Bier? Ohne weitere Malzsorten kannst du seinen Beitrag leichter kennenlernen. Wähle dazu ein bereits funktionierendes Brauverfahren und eine eher zurückhaltende Hopfung, wenn der Malzeindruck im Mittelpunkt stehen soll.

Mit passender Hefe und Gärführung können daraus unterschiedliche Biere werden. Allein die Schüttung macht daraus weder ein Pils noch ein Helles.

Beispiel B Brotige Grundlage mit Karamellakzent

Zutat	Anteil	Bei 5 kg insgesamt
Wiener Malz	70 %	3,50 kg
Helles Münchner Malz	25 %	1,25 kg
Mittleres Karamellmalz ungefähr 80 bis 120 EBC	5 %	0,25 kg

Hier liefern Wiener und Münchner Malz bereits den wesentlichen malzigen und brotigen Charakter. Das Karamellmalz ergänzt eine eigene Note. Es trägt nicht allein die Verantwortung dafür, dass das Bier malzbetont wirkt.

Für einen späteren Vergleich könntest du die fünf Prozent Karamellmalz durch Wiener Malz ersetzen. Wenn die übrigen Bedingungen möglichst gleich bleiben, kannst du seinen Einfluss

besser beurteilen. Die genaue Bierfarbe lässt sich aus dieser Tabelle allein nicht zuverlässig nennen.

Beispiel C Dunkle Farbe mit gezielter Röstnote

Zutat	Anteil	Bei 5 kg insgesamt
Pilsner Malz	75 %	3,75 kg
Helles Münchner Malz	20 %	1,00 kg
Mittleres Karamellmalz ungefähr 80 bis 120 EBC	3 %	0,15 kg
Dunkles entspelztes Röstmalz ungefähr 1000 bis 1400 EBC	2 %	0,10 kg

Nur hundert Gramm Röstmalz stehen hier neben fast vier Kilogramm Pilsner Malz. Genau das zeigt seine Rolle: Es setzt einen starken Farb- und Aromaakzent, während die Basismalze die Grundlage tragen.

Wie kräftig die Röstung hervortritt, hängt vom gewählten Produkt und dem Gesamtbier ab. Prüfe die Herstellerempfehlung. Wenn du ein anderes Röstmalz verwendest, ist dieselbe Prozentzahl keine Garantie für denselben Geschmack.

8 Malz mit den Sinnen kennenlernen

Die Beschreibung „brotig“ bleibt abstrakt, bis du zwei Malze unmittelbar nebeneinander erlebst. Für einen ersten Vergleich brauchst du keine Brauanlage.

Lege kleine Proben von Pilsner, Wiener, Münchner und einem Karamellmalz getrennt bereit. Betrachte und rieche sie zunächst. Wenn du die Getreide verträgst und die Proben frisch, unauffällig und zum Verzehr geeignet sind, kannst du wenige Körner vorsichtig kauen. Harte Körner oder Spelzen musst du nicht herunterschlucken. Bei Röstmalz genügt eine sehr kleine Probe; ein starker Eindruck soll die anderen Proben nicht überdecken.

Schreibe deine eigenen Wörter auf. Erinnert dich etwas an frisches Brot, Knäckebrot, Honig oder Kaffee? „Erinnert mich an …“ ist ein guter Anfang. Du musst nicht dieselben Begriffe finden wie die Produktbeschreibung.

Diese Verkostung zeigt Unterschiede im Rohstoff. Sie bildet den Geschmack des fertigen Bieres nicht vollständig ab: Beim Maischen, Kochen und Gären wird das Ausgangsmaterial verändert.

Der nächste Lernschritt ist ein Brauvergleich. Braue ein einfaches, bereits funktionierendes Rezept erneut und ändere gezielt nur einen Malzanteil. Halte die übrigen Bedingungen möglichst konstant und notiere Unterschiede im Brauverlauf. Verkoste die Biere möglichst bei vergleichbarer Reife und Temperatur.

Für deine Notizen genügen zunächst vier Fragen: Was hat sich im Geruch verändert? Wie wirkt der Antrunk? Was bleibt nach dem Schlucken? Würdest du beim nächsten Mal mehr, weniger oder dieselbe Menge verwenden?

9 Einkauf Lagerung und Schroten

Wenn du die erste eigene Schüttung planst, musst du nicht gleich ein ganzes Malzlager aufbauen. Kaufe zunächst gezielt für wenige Sude. Notiere die genaue Sorte, die Mälzerei und möglichst die Charge. Das hilft dir, ein gelungenes Bier später nachzubrauen.

Lagere Malz trocken, kühl und vor Schädlingen geschützt. Vermeide starke Fremdgerüche und feuchte Räume. Lebensmittelgeeignete, gut schließende Behälter können sinnvoll sein; fülle aber nur trockenes Malz ein und vermeide Kondenswasser. Kontrolliere Vorräte regelmäßig. Bei muffigem Geruch, Feuchtigkeit, Schimmel oder Schädlingsbefall gehört das Malz nicht in den Sud. [17]

Geschrotetes Malz bietet eine größere Angriffsfläche für Feuchtigkeit und Qualitätsveränderungen. Kaufe es für einen absehbaren Einsatz oder schrote möglichst zeitnah vor dem Brauen. Eine allgemeingültige Haltbarkeit in Wochen lässt sich daraus nicht ableiten: Verpackung, Lagerbedingungen und Herstellerangaben sind entscheidend. [5, 17]

Beim Schroten soll der Korninhalt für das Wasser zugänglich werden. Bei Gerstenmalz bleiben die Spelzen möglichst weitgehend erhalten, weil sie in vielen Läutersystemen beim Aufbau der Filterschicht helfen. Zu grobes Schrot kann den Aufschluss erschweren; sehr feines Schrot kann das Läutern behindern. Was passt, hängt auch von deiner Anlage ab. Ein pauschaler Walzenabstand ist deshalb kein verlässliches Rezept für jedes Malz und jedes System. [14]

Wenn du fertig geschrotetes Malz kaufst, ist das ein guter Einstieg. Teile dem Händler gegebenenfalls mit, mit welchem System du braust.

10 Wenn das Ergebnis anders schmeckt als geplant

Dein Bier ist fertig, aber die Idee aus deinem Notizbuch erkennst du nur teilweise wieder. Bevor du beim nächsten Mal mehrere Malze austauschst, beschreibe möglichst genau, was dir fehlt.

Das Bier wirkt zu karamellig. Prüfe zuerst die Art und Menge des Karamellmalzes. War eine karamellige Note überhaupt dein Ziel, oder meintest du eigentlich Brotkruste und Malzaroma? Ein geringerer Anteil oder eine andere Malzgruppe kann der sinnvollere nächste Versuch sein.

Das dunkle Bier schmeckt zu röstig. Sieh dir das konkrete Röstprodukt und dessen Anteil an. Die gewünschte Farbe allein ist kein ausreichendes Auswahlkriterium. Auch Wasser und Maische-pH können für den Gesamteindruck relevant sein.

Das Bier wirkt zu leicht. Greife nicht automatisch zu mehr Karamellmalz. Prüfe zuerst, ob die geplante Stammwürze erreicht wurde, wie die Gärung verlief und ob die Karbonisierung zu deinem Ziel passt. Ein Messwert und eine Verkostungsnotiz helfen mehr als ein spontaner Zutatenwechsel.

Das Läutern dauert sehr lange. Neben dem Schrotbild können hohe Anteile spelzenloser oder viskositätsfördernder Zutaten und das Läutervorgehen eine Rolle spielen. Notiere, wann das Problem auftritt, statt nur die Malzsorte verantwortlich zu machen. [3, 14]

Du erkennst die Wirkung einer Änderung nicht. Vielleicht hast du gleichzeitig Malz, Hopfen und Hefe gewechselt. Für den nächsten Lernversuch lohnt eine kleinere Frage. „Was machen fünf

Prozent dieses Karamellmalzes?“ lässt sich besser untersuchen als „Wie wird mein Bier insgesamt besser?“

11 Dein nächster Sud beginnt mit einer Frage

Du musst nach diesem Leitfaden nicht jede Malzsorte kennen. Für den nächsten Schritt reicht es, ein Rezept bewusster zu lesen.

Markiere darin zunächst die Basismalze. Suche anschließend nach Zutaten, die Karamell, Röstung oder einen anderen besonderen Akzent liefern sollen. Kannst du zu jeder Zutat sagen, welche Aufgabe sie hat?

Wenn ja, wähle für deinen nächsten Sud eine einzige Frage: Möchtest du Pilsner und Pale Ale Malz vergleichen? Mehr Brotcharakter kennenlernen? Oder prüfen, ob du das Karamellmalz in deinem bisherigen Rezept wirklich brauchst?

Schreibe deine Erwartung vor dem Brauen auf und vergleiche sie später mit dem Bier. Genau daraus entsteht Erfahrung: Du verbindest eine bewusste Entscheidung mit einem beobachteten Ergebnis. Mit jedem solchen Vergleich wird aus einer Liste von Malznamen ein Werkzeug für deine eigenen Bierideen.

Begriffe zum Nachschlagen

Begriff	Bedeutung im Leitfaden
Basismalz	Malz, das die Grundlage der Schüttung bildet und normalerweise Extrakt sowie Enzyme liefert
Schüttung	Gesamtheit der verwendeten Malze und gegebenenfalls weiterer Getreidezutaten
Maische	Mischung aus geschrotetem Malz beziehungsweise weiteren Schüttungszutaten und Wasser
Maischen	Temperaturgeführte Verarbeitung der Maische, bei der unter anderem Stärke enzymatisch abgebaut wird
Rast	Haltezeit bei einer bestimmten Maischetemperatur
Würze	Flüssigkeit mit gelösten Extraktstoffen, aus der durch Gärung Bier entsteht
Extrakt	Gesamtheit gelöster Stoffe unter den jeweiligen Messbedingungen; nicht gleichbedeutend mit Zucker
Stammwürze	Extraktgehalt der Würze vor der Gärung, üblicherweise in Grad Plato angegeben
Diastatische Kraft	Analytische Kenngröße für die stärkeabbauende Enzymleistung eines Malzes
Läutern	Trennung der Würze von den festen Bestandteilen der Maische
Spelzen	Äußere Hüllen etwa des Gerstenkorns, die bei vielen Läutersystemen zur Filterschicht beitragen
Treber	Beim Läutern zurückbleibende feste Kornbestandteile
EBC Farbangabe	Maß für die Farbe eines unter definierten Bedingungen hergestellten Auszugs beziehungsweise einer Würze
Vergärungsgrad	Beschreibt, wie weit die Hefe den Extrakt umgesetzt hat; scheinbarer und wirklicher Vergärungsgrad sind zu unterscheiden

Fachliche Quellen und redaktionelle Einordnung

Die Erläuterungen sind eigenständig formuliert. Herstellerangaben dienen zur fachlichen Einordnung und stellen keine Produktempfehlung dar. Aromabeschreibungen sind Orientierungshilfen. Die Beispielschüttungen und Lernaufgaben sind redaktionelle Vorschläge, keine aus den Quellen übernommenen oder praktisch validierten Rezepte. Quellen zuletzt geprüft am 5. November 2026.

1. Briess: The Malting Process. Grundlagen des Mälzens und Einordnung von Basis- und Spezialmalzen.
https://brewingwithbriess.com/malting-101/malting-process/

2. Briess: Handcrafting Specialty Malts. Herstellung und Wärmebehandlung von Spezialmalzen.
https://brewingwithbriess.com/malting-101/handcrafting-specialty-malts/

3. Briess: Understanding a Malt Analysis. Enzymleistung, Extrakt und Verarbeitungsmerkmale.
https://brewingwithbriess.com/blog/understanding-a-malt-analysis/

4. American Homebrewers Association: Enzymes in Beer What’s Happening In the Mash. Grundlagen der Maischeenzyme.
https://www.homebrewersassociation.org/how-to-brew/enzymes-in-beer-whats-happening-in-the-mash/

5. BESTMALZ: BEST Weizenmalz. Produkteigenschaften und Enzymaktivität.
https://bestmalz.de/malze/best-weizenmalz/

6. BESTMALZ: BEST Pilsener Malz. Basismalz und produktspezifischer Farbbereich.
https://bestmalz.de/malze/best-pilsener-malz/

7. BESTMALZ: BEST Pale Ale. Einordnung und Verwendungszweck.
https://bestmalz.de/malze/best-pale-ale/

8. Weyermann: Produktspezifikation Bio Wiener Malz. Aromaprofil und empfohlener Schüttungsanteil.
https://www.weyermann.de/wp-content/uploads/2021/06/Weyermann%C2%AE-Bio-Wiener-Malz_Spezifikation.pdf

9. Briess: Roasted Caramel Malts. Herstellungsweise und unterschiedliche Aromaprofile.
https://brewingwithbriess.com/products/roasted-caramel-malts/

10. Briess: Dark Roasted Malts. Röstmalze und sensorische Eigenschaften.
https://brewingwithbriess.com/products/dark-roasted-malts/

11. BESTMALZ: BEST Münchner. Basismalz und produktspezifischer Farbbereich.
https://bestmalz.de/malze/best-muenchner/

12. BESTMALZ: BESTmalze. Übersicht einschließlich Rauch- und Spezialmalzen.
https://bestmalz.de/malze/

13. BESTMALZ: BEST Sauermalz. Einsatz zur Einstellung des Maische-pH-Werts.
https://bestmalz.de/malze/best-sauermalz/

14. Beer Judge Certification Program: Wort Production. Maischen, Rohstoffe und Läutern.
https://www.bjcp.org/exam-certification/program/studying/beer-exam-study-guide/wort-production/

15. Fermentis: Weissbier. Bedeutung von Hefe und Gäraromen für den Biercharakter.
https://fermentis.com/en/product/weissbier/

16. European Brewery Convention: Analytica EBC, Methodenübersicht Malz und Farbbestimmung.
https://dev.brewup.brewersofeurope.eu/ebc-analytica/category/chemical-physical/malt

17. Briess: Handling Storing Dry Malt. Lagerung und Qualitätskontrolle.
https://brewingwithbriess.com/order-info/handling-storing-dry-malt/