

## *Foute mouten*

(naar “Avoiding The Harsh Zone” door Brad Smith, BYO )

De schrijver van het bedoelde artikel werd door Randy Mosher (een bekende Amerikaanse brouwgoeroe) er op attent gemaakt, dat er betrekkelijk weinig mouten (basis-, caramel- of geroosterde mouten) zijn in het kleurbereik van 70°L tot 200°L.

Opgemerkt moet dan eerst worden dat waar wij de EBC schaal voor de kleur van de mout hanteren, er in Amerika de SRM-schaal (Standard Reference Method) of de Lovibond schaal wordt gebruikt.

2°L (pils) komt dan overeen met 4EBC; dus we hebben het over mouten met EBC waardes van 140 tot 400.

De reden is dat wanneer je teveel van deze mouten gebruikt er allerlei onplezierige smaken tevoorschijn komen: verbrande toast, scherpe mout bitterheid, tannine, etc. Smaken die al gauw op een ongewenste manier de overhand krijgen in het bier.

Smith maakt onderscheid tussen de volgende mouttypes:

Basismout (2-20 EBC): Bij een lage temperatuur gedroogd / geëest. Voorbeeld: pils mout, vienna, Münchener, etc.

Geëeste mout (20 – 140 EBC): basismout die bij een hogere temperatuur is afgeëest om het verder te drogen. Voorbeelden: amber mout, melanoidine mout.

Caramelmouten (“kilned caramel malts”, 2-300 EBC): Na het weken en kiemen van de gerst wordt vóór het eesten eerst verwarmd om het zetmeel om te laten zetten in suikers, waarna de mout wordt geëest/gedroogd. Caramelmouten bevatten dextrines, die zorgen voor een voller mondgevoel.

Geroosterde caramelmouten (2-240 EBC): na het kiemen en na de conversie van zetmeel in suikers gaat de mout de roostertrommel in, waardoor de suikers karamelliseren. Caramel- en toffeesmaken, gedroogde zuidvruchten, dat soort smaken.

Geroosterde mouten (400-1200 EBC): basismouten, die in de roostertrommel op hoge temperatuur worden geroosterd. Hieronder scharen we dan ook maar de “Roasted barley”: geroosterde ongemoute gerst.

Mosher noemt dus de mouten in het bereik van 140EBC tot 400EBC

“harsh zone” mouten. Smith laat een aantal mouten in en rondom dit kleurbereik de revue passeren:

Melanoidine mout (50-70EBC): hier krijg je meestal geen problemen mee. Storting 3% - 10%

“Brown malt” (120-140 EBC): vroeger de basis in porters, niet meer dan 5%, anders overheersen de bittere chocolade en gebrande smaken.

Caramel/kristalmout (160EBC): In de ogen van de schrijver de mout die het meest wordt overgedoseerd. In kleinere hoeveelheden smaken van caramel, zuidvruchten, maar in grotere hoeveelheden nemen de gebrande smaken het snel over

Caramel/kristalmout (200-240EBC): dit type mout heeft een intense gebrande suikersmaak, maar kan erg bitter zijn. Bij overdadig gebruik scherpe bitterheid en verbrande smaken.

Special-B (240-280EBC): Als de vorige. Bij te ruim gebruik scherpe bitterheid, tannines, verbrande suikers.

Lichte Chocolade mout (400-500EBC): alhoewel deze mout slechts iets lichter van kleur is dan de donkerdere chocolademout, kan deze moutsoort een scherpere gebrande koffie-achtige smaak geven aan het bier. Bij overdadig gebruik de genoemde scherpe smaak, de schrijver heeft het over een tannine bitterheid, alsof je aan een theezakje zuigt. In kleine hoeveelheden een mooie mout om koffieachtige smaken en complexiteit aan je bier toe te voegen.

Chocolade mout en Carafa I (700-800EBC): licht iets buiten de “harsh zone” maar heeft ook wel kenmerken van scherpste, bitterheid en gebrande smaken. Merkwaardigerwijs zijn dit eigenschappen die zwarte mout in veel minder mate heeft (!)

De adviezen die Smith geeft zijn:

- Gebruik deze “harsh zone” mouten niet voor de kleur. Je hebt gauw teveel nodig. Handiger is het om een veel kleinere hoeveelheid van donkerdere (zwarte) mout te gebruiken.
- Wees zuinig met deze mouten: ze geven complexiteit en mooie smaken, maar ga niet over de 3-5%
- Gebruik mouten met een doel. Dus grijp niet alles wat op de plank staat om in je bier te doen, maar realiseer je, welk doel een bepaalde mout in je recept dient.

*Bron: Brew Your Own, jan-feb 2018*

Jan S.