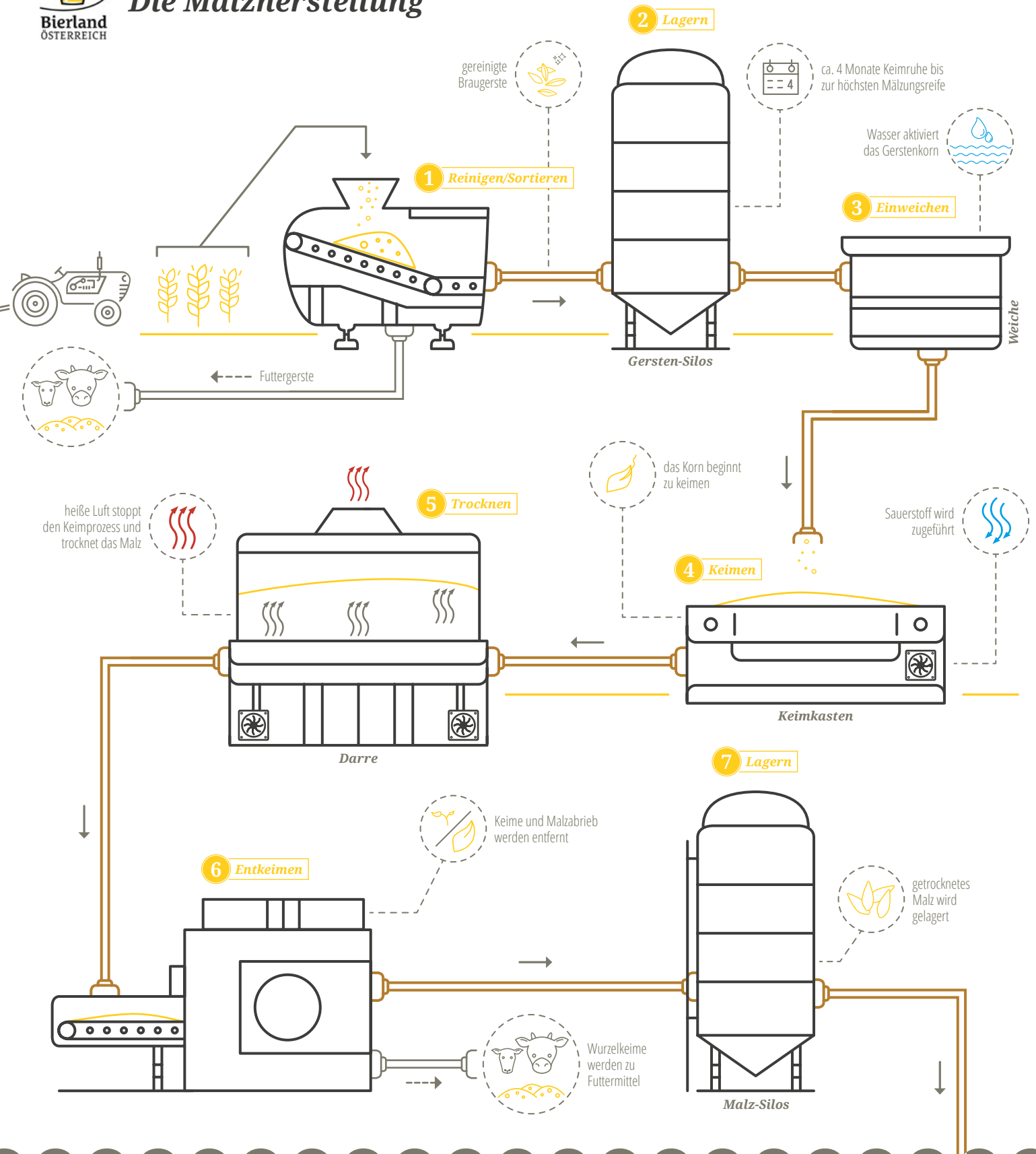


# Die Malzherstellung



## Braumalz

Die Wandlung des Braugetreides ist vollbracht! Am Ende des Mälzungsvorganges steht das für die Brauerei aufbereitete Malz. Es sorgt für Biere voller Farbe, Kraft und Geschmack.

Malze werden – je nach möglichem prozentualen Anteil an der so genannten Schüttung (Malzmischung des Bieres) – in Basis- und Spezialmalze unterteilt. Während Basismalze einen großen Anteil an der Malzmenge eines Bieres ausmachen und klingende Namen wie Pilsner-, Münchner- oder Wiener-Malz tragen, dienen Spezialmalze der Verfeinerung oder Differenzierung von Bier und Biertypen. Sie kommen nur in kleinen Mengen in der Schüttung vor und sind zumeist – wie etwa Karamell-, Sauer- oder Röstmalz – nach dem jeweiligen Geschmack benannt.

