

MALTERIET

Malteriet AS Brosjyre 2021

Innhold

Om Malteriet	1
Våre Bønder	2
Verdier	3
Maltesystem	4
Kvalitetssikring	5
Testing av råvarer og malt	7
Sporbarhet	8
QR Koder	8
Økologisk og Konvensjonell	8
Våre Produkter	9



Om Malteriet

Malteriet AS er etablert av Kjersti Gravningen og Halfdan Lie Svalheim, på Nordre Lie i Kongsberg. De siste årene har vi reist verden rundt for å lære fra eksperter, se på forskjellige maltsystemer og teknikker.

Vi har også i samarbeid med Norsk Handverksmalt gjort forsøk på ulike byggsorter, resultatene herfra ligger til grunn for valget av sortene vi benytter. Disse studiene har vært gjennomført i nært samarbeid med Innovasjon Norge og Norsk Landbruksrådgivning.

I 2019 åpnet vi nytt gårdsmalteri for malte korn fra både egen åker og norske bønder.



Nordre Lie og Øvre Lie var frem til 1812 ett bruk. I 1812 ble gården delt i to, og Nordre Lie etablert som eget bruk. Gården ble kjøpt av Niri Nirisøn Bakke, fra Heddal i Telemark. Han er første eier av gården.

Etter Niri ble gården overdratt til datteren Anne og mannen hennes, og gården har blitt i familien siden. Halfdan overtok i 1987 etter sine foreldre, Ella og Johannes. To år senere ble odelsgutten Jostein født, og i dag driver de gårdsbruket side om side. Far økologisk, og sønn konvensjonelt.

Halfdan Lie Svalheim

Halfdan har drevet Nordre Lie siden 1987, og fra år 2002 ble jorda dyrket økologisk. Han har alltid hatt interesse for biomangfold og er en praktisk økolog.

Halfdan har vært en driver i prosjekter for å ivareta og gjenetablere gamle kornsorster, spesielt for økologisk drift.

I tillegg til malting, blir disse sortene foredlet av Økologisk Spesialkorn hvor Halfdan er medeier.

Totalt dyrker han i dag 700 mål økologisk jord.



Våre Bønder

Kvaliteten på kornet som brukes til malting er avgjørende for å få et godt resultat. Derfor er det viktig å kunne stole på bonden.



Jostein Lie Svalheim

Jostein har siden ung alder deltatt i gårdsarbeidet. I 2017 tok han endelig steget og etablerte sin egen drift, og nå driver han side om side med sin far. Jostein dyrker ca. 300 mål jord, han er involvert i miljøprosjekter for å øke det biologiske mangfoldet og driver jordbruk etter regenerative prinsipper for å bedre jordhelsen og bidra til å løse verdens klimautfordringer ved å fange mer karbon enn han slipper ut.

Verdier

- Kvalitet: Både råvarer og malt blir testet gjennom hele prosessen i vårt labortorium for å sikre at sluttproduktet er godt;
- Kunnskap: Vi baser valg av råvarer, produksjon av malt og analyser av på kunnskap og dokumentasjon;
- Bærekraft: Med økologisk og/eller regenerativ produksjon på våre jorder, jobber vi med naturen for å dyrke det beste resultatet naturen kan gi. Dette reduserer karbontrykket i verdikjeden;
- Sporbarhet: Maltet kan spores fra dyrking på jordet til ferdig produkt.





Registrering Temp Logg Manuell Kjøring

Manuell Auto

Øvre 16.5 °C 17.5 °C Temp logg på

Nedre 15.5 °C 16.5 °C Auto referanse

Faktisk 16.5 °C

Manuell vifte/ varme

Automatisk kjøling

Automatisk oppvarming

Vifte AV Varme AV

1 2

12.9 °C 13.2 °C

MALTERIET

Maltsystem

Vi er et Norsk malteri med eget laboratorium til kvalitetskontroll og med et styringssystem som kontrollerer miljøet i det lukkede produksjonssystemet. Dette sikrer god kvalitet på sluttproduktet.



Kvalitetssikring

I malteriet opprettholdes kvalitetsstandardene og streng testing gjennom hvert trinn i prosessen. Dette gjør at du med sikkerhet kan kjøpe et kvalitetsprodukt fra oss.

Vi leverer analysesertifikat på alle batcher som er produsert.

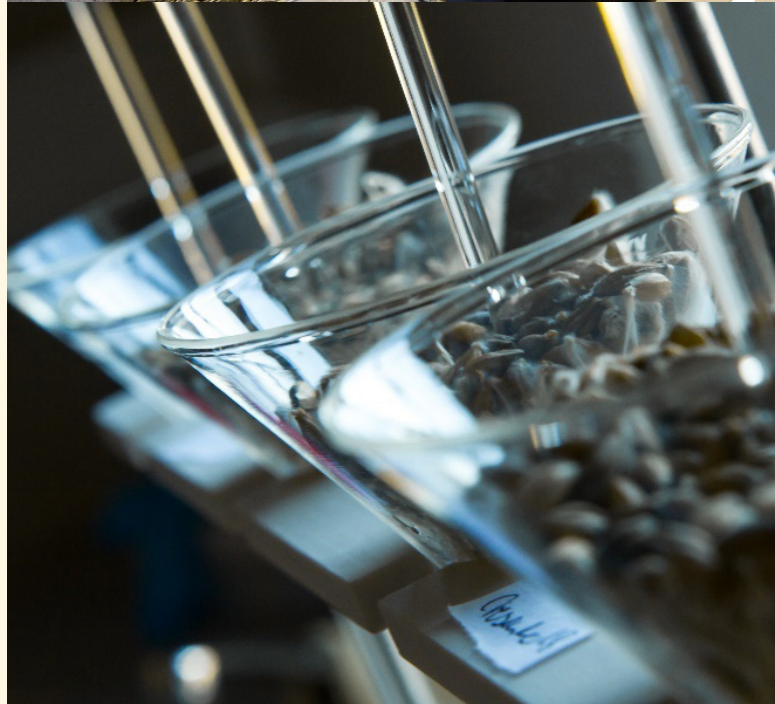
Eksempel på testingsparametre på malt

Kornsort:	Domen	Dyrkningsted:	Lie	Korn produsert av:	Halfdan Lie Svalheim	Høstet:	2018
Prod. dato malt:	04/20	Batchnummer:	2007	Øko / Konv:	NO-ØKO-01	Malttype:	Vienna
	Protein:	12.4%		Protein etter tørking:		3.1 N%	
	Fuktighet:	6.5%		TKW:		37.2g	
Brekbarhet							
	Brekbarhet:	95.4% mas		Umodiferte kjerner:		0.1% mas	
	Delvis umodiferte kjerner:	2.86% mas					
Størrelsesfordeling							
	> 2.8:	88.2%		> 2.5:		98%	
Mykotoksiner							
	Don - Deoxynivalenol:	< 220 ug/kg		T-2 Toksin:		< 50 ug/kg	

Testing av råvarer og malt

Med oppfølging av kornets utvikling i dyrkningssesongen, tilstreber vi optimal kvalitet ved høsting. Etter høsting og tørking gjennomgår kornet et månedlig testprogram. Kun korn som tilfredsstiller kravene blir brukt til malting.

Dette gjør det ikke bare mulig for oss å sikre at maltet begynner med et høykvalitets korn, det gjør det også mulig for oss å modifisere malteprogrammet slik at det passer til hvert enkelt batch korn på det tidspunktet det maltes.



Sporbarhet

På Malteriet kan vi spore hver batch og sekk malt tilbake til jordet hos bonden det er dyrket på. På våre batch-sertifikater er råvaren og bonden som har produsert den inkludert, dette gjør det mulig for hvert bryggeri å lage en historie på ølet helt tilbake til jordet der kornet er produsert.

QR Koder

Med vår evne til å kunne spore hver batch malt til åkeren og derav bonden som produserte kornet, er vi i stand til å generere en QR kode for emballasjen. Komplet med lenke til google maps og en profil av bonden.



Økologisk og Konvensjonell

Maleriet er Debiosertifisert (NO-ØKO-01) sertifikat nummer 36733, du kan velge mellom økologisk eller konvensjonell på de fleste malttyper fra oss!



Malt

Sandsvær Rugmalt

EBC 13 - 33

Vi malter den tradisjonsrike rugsorten Svedjerug! Maltet svedjerug har en unik skarp og krydret smak som fungerer veldig godt med en kraftig humle og vil gi ølet en fyldig og rik aroma. Et malt som dette har du aldri prøvd i brygget ditt før!

Sandsvær Munich

EBC 15 - 25

Kombineres normalt med basemalt rett i kverna. Sandsvær Munich har noen av de samme egenskapene som Vienna, men Munich har lavere enzymatisk effekt og kraftigere farge. Vi anbefaler å tilsette små mengder Munich til mesket for skape en fullere malt aroma i bryggene dine. Sandsvær Munich er laget på kornsортene Domen (økologisk) eller Crescendo.

Sandsvær Vienna

EBC 8 - 14

Sandsvær Vienna har høy enzymatisk kapasitet og kan potensielt omdanne opptil 100% av mesket, som gjør dette maltet veldig kostandseffektivt. Maltet har en god smaksprofil uten å ta overhånd.



Vi kan ta bestilling over telefon eller e-post.

Erik Brincker Svalheim | Salgsansvarlig

+47 993 66 270 | info@malteriet.com

www.malteriet.com | www.facebook.com/malterietas | www.instagram.com/malteriet 9