

MALTERIET

Produkt Brosjyre 2024

Handverksmalt på korn fra norske bønder



Malteriet har nå maltet mer enn *100 batcher* malt på norske råvarer.

I 2023 maltet vi mer enn 40 uker! Vi har forbedret analysekapasitet og metoder, spesielt på ekstraktanalyser. Vi har også utviklet nye maltyper, blant annet karamell malt, og nye jobbet mer med risteprossesser.

Vi driver egne utviklingsprosjekter, med fokus på maltprosesser for *Bokhvete*, *Spelt* og *Svedjerug*. Vi har også fortsatt vårt samarbeid med Norges Vel, med støtte fra Landbruksdirektoratet og Viken Fylkeskommune, hvor vi fokuserer på forskning av kulturkornsorter. Resultatene og erfaringene fra dette samarbeidet bidrar til at vi kan skape mer variasjon i produktutvalget vårt.

Vi fortsetter vår søken etter mer kunnskap og erfaring, og vi håper du blir med videre på reisen!



Produkter

*Under følger en liste over alle produkter vi jevnlig har tilgjengelig/på lager.
På grunn av ekstraordinære værforhold i 2023 kan det være begrensninger på noen sorter,
spesielt økologisk bygg.*

Lager ■ EBC 3 - 5

Med en lett og skarp men tydelig «maltet» smak, er smaksopplevelsen av vårt lagermalt velbalansert. Tilgjengelig enten som *Sandsvær Lager*, laget på konvensjonelle byggsorter slik som *Vanille*, eller som *Domen Økologisk Lager*.

Pale ■ EBC 6 - 8

Men en lys farge og særdeles frisk smak, er dette et veldig modifisert malt som gir et høyt ekstraktspotensiale. Dog vanligvis brukt som et basemalt, kan dette maltet også brukes for å korrigere fargen på andre brygg. Et utmerket valg for både nybegynnere og erfarne bryggere! Tilgjengelig enten som *Sandsvær Pale*, som bruker konvensjonelt bygg, for eksempel *Vanille*, eller som *Domen Økologisk Pale*.



Vienna ■ EBC 8 - 11

Vienna er veldig høy enzymatisk kapasitet og kan potensielt omdanne opptil 100% av mesket, som gjør det veldig kosteffektivt. Maltet har en god smaksprofil uten å ta overhånd, og vil gi brygget en gyllen farge. Tilgjengelig som enten *Sandsvær Vienna*, laget av konvensjonelle byggsorter slik som *Vanille*, eller som *Domen Økologisk Vienna*.

Munich ■ EBC 12 - 25

Munich har noen av de samme egenskapene som Vienna, men med lavere enzymatisk effekt og en kraftigere farge. Vi anbefaler og bruke tilsette små mengder Munich til mesket for å skape en fullere maltaroma i bryggene dine. Tilgjengelig enten som *Sandsvær Munich*, laget på konvensjonelle byggsorter som *Vanille*, eller som *Domen Økologisk Munich*.

Svedjerug ■ EBC 13 - 33

Vi malter den tradisjonelle rugsorten *Svedjerug*! Dette maltet har en unik skarp og krydret smak som passer godt med en sterk humle og vil gi ølet en full og rik aroma. Et malt som dette har du aldri prøvd i brygget ditt før. Alt svedjerugmaltet vårt er økologisk og tilgjengelig som *Svedjerug*, og *Ristet Svedjerug*, for de som vil ha et ekstra nivå av nøttete og ristede undertoner.



Ferdigblandet til Hjemmebrygging ■

Disse skreddersydde blandinger inneholder *Økologisk Domen* basemalt, kombinert med vår unike økologisk svedjerug spesialmalt. Sammen skaper de en smak og farge som garanterer et unikt brygg. Perfekt for hjemmebryggere som vil prøve noe unikt og nytt, men som er usikre på hvor de skal starte.

Malteriets Økologisk Lyse Ale med Spelt ■

Et ferskt øl med økologisk *Domen* byggmalt og økologisk speltmalt. Vi mener dette vil gi et forfriskende øl som kan nytes året rundt til enhver anledning.

Malteriets Rista Byggmalt ■

Denne gir en nøtteaktig, søt smak med hint av sjokolade og kaffe. Maltet kan gi ekstra fylldighet til en smaksatt brygg, sammen med en mørkere farge. En fantastisk unik og modig spesialmalt som garantert imponerer. Tilgjengelig i de fleste malttyper, inkludert økologiske varianter.

Maltmel (1kg) ■

Vårt maltmel er laget gjennom å male bygg, før det siktes grovt. Pakken kommer med en oppskrift på maltkjeks, men melet kan fint kombineres med annet mel. Det er naturlig søtt og kan gi en veldig god smak til baksten, og vil garantert gi en ny, unik opplevelse!



Caramalt ■ EBC 40 - 55

Vårt andre nye malt i år, fortsatt under utvikling men nå tilgjengelig for kjøp og bruk. Caramalt er maltet fra bygg og holder en gylden rav farge.

Den kan bidra til dybde av smak i brygget ditt som inneholder både en kjeksliknende karamellsmak samtidig som den opprettholder en malt sødme.

Caramalt kan forbedre smakens kompleksitet.



Bokhvetemalt • EBC 3 - 6

Bokhvete er et allsidig korn med opprinnelse i Sørøst-Asia som har vært verdsatt i århundrer på tvers av kulturer over hele verden. Bokhvete har med tiden blitt et ettertraktet malkorn, ofte brukt i asiatiske bryggetradisjoner før det spredte seg til europeisk ølbrygging og bakepraksis.

Den er en motstandsdyktig og tilpasningsdyktig pseudokornart, med gode jordforbedrende egenskaper. Det er nettopp derfor den er et pålitelig og bærekraftig valg for både bonden, bryggeren og bakeren.

Med dette i tankene ønsker vi å invitere deg til å prøve vårt nye bokhvetemalt!

Forsøk noe nytt og utforsk nytt territorie i bryggekunsten med vårt førsteklasses maltede bokhvete. Selvfølgelig økologisk! Bokhvete vil berike dine brygg med unike søte og jordaktige smaker, eller bakverket med et nøtteaktig preg. Malt maltet bokhvetemel gir både spesielle smaks- og teksturegenskaper.

Opplev smak og kvalitet i hvert eneste brygg, hver eneste bakst, med vårt allsidige nye bokhvetemalt! Kan også bestilles finmølllet som mel.



Kontraktmalting

For bryggerier som ønsker å lage et helt lokalt bygg, kan vi ta imot rensset korn fra deres region og malte for dere.

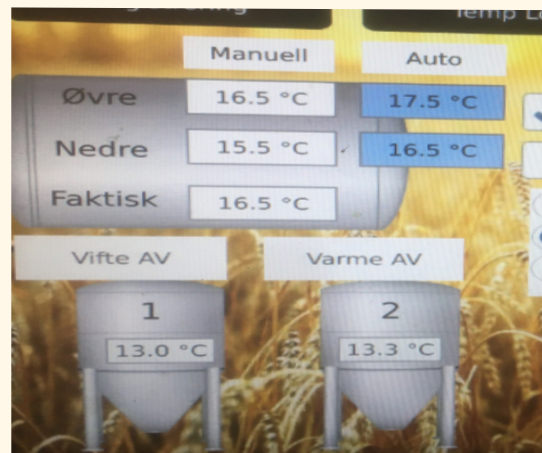
Dette under forutsetning at kornet holder maltkvalitet.

Vi må ha en prøve av kornet for testing før vi tar imot partiet.



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 karbonavtrykket i verdikjeden;
- **Sporbarhet:** Maltet kan spores fra dyrking på jordet til ferdig produkt.



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

Her i Malteriet har vi høye krav til kvalitet.

Et strengt testingsregime følges i hvert eneste steg av prosessen for alle batchene, fra kornet ankommer frem til maltet er pakket og på lager.

Hver eneste bestilling, samme hvor stor eller liten, følger det med et analysesertifikat for råvaren vi har brukt og et for selve maltet.



Sporbarhet

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

Testing av råvarer og malt

Med nøye oppfølging gjennom hele vekstperioden arbeider vi kontinuerlig for å oppnå optimal kvalitet ved høsting.

Etter at kornet tørket og i hus, før det tas inn i malteriet, blir egenskapene for malting testet og vi forsikrer oss samtidig om at kornet er friskt, sunt og fri for sykdom.

Vi tester blant annet for mycotoksiner og soppinfeksjoner, spirekapasitet, vannsensitivitet, vanninnhold, samt kornstørrelse og vekt.

Hvis kornet ikke møter kravene, blir det ikke brukt til malt.

Etter innledende testing vil godkjent korn testes månedlig så lenge det er på lager. Vi forsikrer dermed at alt korn som maltes er av riktig kvalitet,





Sortimeter

Sortimeteret er verktøyet vi bruker for å få et nøyaktig bilde av størrelsesfordelingen i kornbatchen. I tillegg til at vi forsikrer oss om så jevn kornstørrelse som mulig, så brukes resultatene også til å tilpasse diverse steg i maltingsprosessen.



Friability

Med sprøhetsmåleren kan vi nøyaktig anslå Modifikasjonsnivå og prosent.

Dette sørger for at du får informasjon om mesk-utbytte, ekstrakts-potensiale og viskositet, slik at du har alt du trenger for å oppnå ønsket ferdig resultat.

***Merk:** Det er noen korntyper og spesialsorter som ikke egner seg for testing i sprøhetsmåleren. Disse parameterne er kun tilgjengelig for byggmalt.*



Vørteranalyse

Det er flere tester som utføres etter at vi har laget vørter-ekstrakt, pH, EBC, sakkarifisering.

Disse testene er viktige for å forsikre kvaliteten på brygget. Resultatene brukes av bryggeren for å gi et dypere innblikk i hvordan maltet vil oppføre seg i de forskjellige stadiene av bryggeprosessen.

Det gir deg i tillegg en ide om hvordan det ferdige produktet vil se ut, gjennom ekstraktspotensiale fra vørteren, samt farge.



Protein og Fuktighet

Med vår GrainSense måler vi fuktighetsinnhold og proteininnhold i kornet. Denne brukes til å teste korn før malting, og i tillegg gjennom alle stadiene i maltingen. Slik forsikrer vi oss om at det ferdige maltet har riktig egenskaper.

Merk: parameterne på ditt analysesertifikat vil være av det ferdige maltet. Noen spesialkornsorter egner seg ikke for testing med GrainSense.



MALTERIET

Analysesertifikat – Malt

Batch nummer: 23105

Korn sort: Vanille Dyrket på: Vestfold Kornprodusent: Vestfoldmøllene
Argang: 2021 Pakket: Sept' 23 Oko/Konv: Konv

Protein: 12.3 %
Nitrogen: 2 %
Fuktighet: 2.8 %
TKW: 47.6 g

Brekkebarhet (Friability)

Brekkebarhet: 98.1 %mas
Delvis umodifiserte kjerner: 0.7 %mas
Umodifiserte kjerner: 1.2 %mas

Storrelsesfordeling (Sortimeter)

> 2.8: 92.0 %
> 2.5: 97.7 %

Analyser på worter:

Farge Lovibond: 5.5 EBC
Forsukring: 15-20 Minutter
pH: 6.5
Fine grind wort extract: 75.7 %dm



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.

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 kornsorter, spesielt for økologisk drift. Halfdan driver nå all jorda si etter regenerative prinsipper.

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

Totalt dyrker han i dag 700 mål økologisk jord.

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. Jostein er Debio-godkjent økologisk bonde.

Konvensjonelt korn kjøper vi inn fra bønder i regionen rundt oss, Vestfold og nedre Buskerud.





Regenerativt Landbruk

Nordre Lie driver 100% Regenerativt Landbruk.

Alt kornet vårt er dyrket etter regenerative prinsipper, ikke bare for å være bærekraftig og miljøvennlig, men også med det formål å fange mer karbon enn produksjonen slipper ut.

Av metodene vi bruker er overflate kompostering, underkultur og redusert jordarbeiding de viktigste. Det brukes ikke sprøytemidler eller kunstgjødsel, og vi arbeider med å gjøre oss helt uavhengig av innkjøpt gjødsel ved å helle bruke kompost laget fra biomasse fra gården.

Når mikrobiologien i jorda også har et bedre samspill med kulturplantene, har den mye bedre tilgang på næringen den trenger, når den trenger den. Dette gjør at plantene er friskere gjennom hele livsløpet og mindre utsatt for sykdom og næringsmangel gjennom hele sesongen.



Regenerative prinsipper er også de mest effektive tiltakene for å drive karbonfangst i landbruket. Her står samspillet mellom jordas mikrobiologi og plantene sentralt. Gjennom fotosyntesen absorberer plantene karbon fra luften rundt seg. I et velfungerende system transporterer plantene dette karbonet ned til bakterier og sopp i jorda, hvor det brukes som «byttmiddel» mot næringsstoffer. Er ikke dette samarbeidet til stede, vil jorda heller ikke være i stand til å fange karbon.

Potensialet for karbonfangst i regenerative systemer er enorm, og kan langt på vei overgå utslippene til den enkelte gården. Vi er overbevist om at fremtiden til landbruket er regenerativ, og gjør vårt for at maten og drikke skal nytes med god samvittighet. Både med tanke på klimetrykk og sunnhet.



Økologisk

Debiosertifisert (**NO-ØKO-01**)
sertifikat nummer **36733**

Du kan velge økologisk eller konvensjonell
variant av de fleste maltypene hos oss!



Her hos Malteriet har vi erfaring med en rekke forskjellige kornsorter, inkludert tradisjonssorter, for å produsere en rekke forskjellige base- og spesialmaltyper.

Hvis du leter etter en type malt vi ikke har listet over, eller du ønsker å bestille en stor batch, ikke nøl med å ta kontakt for å diskutere hva du ønsker og hvilke krav du har til maltet. Fra spiret korn til ristet malt. Vi er sikre på at vi kan finne en løsning du blir fornøyd med.

Kjersti Gravningen
kjersti@malteriet.com
+47 909 75 017



Halfdan Lie Svalheim
halfdan@malteriet.com
+47 908 36 677