

# Das Mälzen

Durch das Mälzen der Gerste wandeln Enzyme des sprießenden Keimlings die Getreidestärke in löslichen, vergärbaren Malzzucker um. Hierzu wird die Gerste 2-3 Tage in Wasser eingeweicht und danach auf der Tenne der Mälzerei ausgebreitet. Der wachsende Keimling entwickelt Wärme, die durch regelmäßiges Wenden des Getreides abgeführt wird. Nach gut einer Woche ist die Umwandlung der Stärke in Zucker abgeschlossen und das Wachstum des Keimlings wird durch Trocknen des Getreides in der Darre abgebrochen. Das traditionelle Brennmaterial in der Darre ist Torf, der dem grünen Malz rauchige, torfige Eigenschaften verleiht. Nach dem Trocknen werden die Schalenreste des Getreidekorns maschinell entfernt und das Malz gemahlen.

