



## **Zelf mouten?!**

*Mei 1998*

Het antwoord op de uitroep: zelf mouten! Is JA!, tenzij men het moutproces absoluut niet eens zelf wilt ervaren (kan ik me overigens niet voorstellen). Door dit arbeidsintensieve en energieverblindende proces eens zelf uit te voeren op bijvoorbeeld een pondje graan, zult U in het vervolg anders tegen mout, mouterijen en het moutproces aankijken.

Het antwoord op de vraag: zelf mouten? is NEEN!, tenzij men mout wilt gebruiken die niet te koop is. Hierbij denk ik aan moutsoorten zoals rogge-, haver- en speltmout, waarvan bekend is dat vooral rogge- en havermout echte 'smaakmakers' zijn. Deze moutsoorten werden voorheen veel en veel meer gebruikt en zijn praktisch geheel uit zwang geraakt. Op dit moment worden deze moutsoorten weer ontdekt door de microbrouwerijen en thuisbrouwers. Ikzelf heb eens zelfgemaakte geroosterde roggemout in een van mijn porters verwerkt, welke gewaardeerd werd met de eerste plaats in klasse B op het Open Nederlandse Kampioenschap 1998. Kortom, wilt U een echte 'smaakmaker' in Uw bier verwerken, zal er wat gedaan voor moeten worden.

Het zal de lezer niet ontgaan zijn dat er niet wordt gepleit om zelf kilo's en kilo's pils mout te gaan vervaardigen. Dat het behalve een arbeidsintensief en energieverblindend proces is, zal het resultaat vaak niet zo goed en reproduceerbaar zijn als dat wat van de professionele mouterijen wordt bekomen.

Zoals reeds gemeld, is van rogge- en havermout (de echte dus en niet de 'ontbijt'versie uit de supermarkten!) bekend dat het 'smaakmakers' zijn; zeker als ze (licht)geroosterd/afgeest worden. Hierdoor wordt de moutkorrel meer gekarameliseerd en ontstaan er meer Maillard-producten (verbindingen tussen suikers en aminozuren). Deze moutsoortjes doen het erg goed in de wat donkere bieren. Dit soort moutjes zijn voor de thuisbrouwers het beste te maken.

Hoe gaat het zelf mouten in zijn werk? Doorloop het onderstaande schema en het kan haast niet mislukken. Dit schema is sterk vereenvoudigd maar prima om mee te beginnen.

- Koop het liefst ecologische graan bij de reform handel (het merk 'de Halm' heeft vele graansoorten in zijn gamma)
- Probeer de kleine graankorrels van de grote graankorrels te scheiden door te zeven. Mouten gaat het best met een zo gelijk mogelijke zeeffractie. Kan dit niet gerealiseerd worden, is het echter geen ramp.
- Was de graankorrels en verwijder alle 'rommeltjes'
- Doe ze geheel of een precies gedeelte in een net (hopzak bijvoorbeeld)
- Dompel ze onder water en laat ze weken bij 12-18 °C, netzolang totdat ze ca. 40% zwaarder zijn geworden. Haal daartoe het netje met graankorrels uit het water, laat het uitdruppen en weeg het netje met inhoud. Uiteraard het natje netje van te voren wegen en hiervoor corrigeren. Om de 12-24 uur het water verversen!
- Nu voldoende water is opgenomen, kan de graankorrel gaan ontkiemen, ook weer tussen 12-18 °C. Verwijder de overmaat aan water en spreid de graankorrels uit in een schaal (pas op! De graankorrels gaan nog verder uitzetten) en doe er wat folie over. Het kiemproces gaat langzaam. Om schimmelvorming te voorkomen, dient het ontkiemende graan eens per dag gespoeld te worden. Na het spoelen het kiemende graan laten uitlekken en doe er weer folie over. In dit stadium zal een zurige lucht worden waargenomen.
- Ga door met dit proces totdat het kiempje ca. driekwart of netzolang als de korrel is. Nu stoppen met het ontkiemen of anders wordt al het zetmeel omgezet en blijft er niets voor de brouwer over.
- Droog het natte groenmout op de verwarming of in de oven bij 50 °C. Het zal lang duren voordat het groenmout droog is en het bleke mout genoemd mag worden. Wilt men het



## *Zelf mouten*

als bleke mout gebruiken laat het mout dan nog ca. een maand rusten voordat het gebruikt wordt. Dit om de enzymen in de moutkorrel te laten bekomen van alle ondergaande behandelingen.

Zelf ben ik gecharmeerd om het groenmout ca. een uur te drogen bij 55 °C (vergelijk de eiwitrust tijdens het maischen) en vervolgens een uur bij 65 °C (vergelijk de zetmeelrust tijdens het maischen). De inhoud van de korrel zal vloeibaar worden. Rooster het daarna lichtjes af in de koekepan totdat het droog is en het lichtbruin wordt. Er is dan een heerlijke cara-moutsoort gemaakt, vol van smaak!

- Door het mout over elkaar heen te laten rollen, wordt het gepoetst: de kiempjes en worteltjes zullen van de korrel afvallen.
- Uiteindelijk heeft men mout. Het gewicht aan mout is ca. 20% minder dan van het graan waarmee begonnen is.

In dit artikeltje is alleen de praktische kant belicht. Voor meer informatie moet de lezer zich wenden tot de literatuur. Dit eenvoudige schema zal U toch in staat stellen om een prima moutje te maken!

Peter Wester ©1998

### **Geraadpleegde literatuur**

- The Homebrewer's Companion, Charlie Papazian, 1994
- Clubblad van 't Wort Wat, Jan van Schaik: mouten (1) en (2), no. 10 en 11 1998

### *Revisies:*

- *Rev 1.0 [mei 1998] Eerste publicatie Peter wester in Vers van de Pers*
- *Rev 1.1 [27 februari 2009], Aangepast aan KWBG Layout*