1. Cíl máčení
2. Kde probíhá? typy
3. Faktory ovlivňující rychlost příjmu vody zrnem (teplota,struktura,velikost,odvětrávání)
4. Požadavky na vodu k máčení
5. Jaké zrno přijímá vodu rychleji, moučnaté nebo sklovité?
6. Jaká je požadovaná vlhkost u sladu plzeňského typu a jaká u bavorského typu?
7. Popište vzdušné máčení
8. Jaké jsou rozdíly mezi vzdušným a klasickým máčením?
9. Jaké jsou další způsoby máčení?
10. Jak ovlivňuje velikost zrna rychlost příjmu vody?
11. Jaké jsou maximální přípustné ztráty při máčení?
12. Čím jsou způsobeny ztráty při máčení?
13. Jaké znáte druhy máčení podle délky trvání?
14. Jaké je teplota máčecí vody?