Brewmistress · Gær – snydeseddel

Opdateret 2026-11-23 · version 4

Gæren i bryggebutikkerne efter gærtype: laboratorium, form, fenoler, forgæring, temperatur, flokkulering og samme stamme eller nære erstatninger hos andre laboratorier.

Det, der sælges i bryggebutikkerne i Danmark.

Flokkulering: ●●●●● klarer hurtigt, ●○○○○ forbliver uklar længe. Forgæring, temperatur og alkoholtolerance: de oplysninger, laboratorier og butikker angiver.

Lager

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	tørgær	POF–	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Fermolager W - AEB Brewing
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	tørgær	POF–	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
California Lager M54	Mangrove Jack's	tørgær	POF–	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
Essential 01 Ale & Lager	Lallemand Brewing	tørgær	POF–		17–22 °C	10 %	●●●●○	–
Fermentis SafBrew LD-20	Fermentis	tørgær	POF–	100 %	12–20 °C	11 %	●●●○○	–
Fermentis Saflager E-30	Fermentis	tørgær	POF–	82 %	12–18 °C	10,5 %	●●●●○	–
Fermentis SafLager SH-45	Fermentis	tørgær	POF–	79,5 %	12–18 °C	11 %	●●●●○	–
Fermolager W - AEB Brewing	AEB (Fermoale)	tørgær	POF–	80,8 %	10–14 °C	12 %	●●●●○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
Heritage Pilsner yeast	Pinnacle (AB Biotek)	tørgær	POF–	77,5 %	12–15 °C	11 %	●●●●○	–
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	tørgær	POF–	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Fermolager W - AEB Brewing, White Labs WLP838 Southern German Lager
LalBrew Essential 02 Lager	Lallemand Brewing	tørgær	POF–		10–15 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	tørgær	POF–	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
SafLager S-189	Fermentis	tørgær	POF–	82 %	10,5–18 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	tørgær	POF–	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	tørgær	POF–	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	Fermolager W - AEB Brewing, White Labs WLP830 German Lager, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810	White Labs	flydende	POF–	72,5 %	14–18 °C	10 %	●●●●○	–
WHC Apres Ski	WHC Lab	tørgær	POF–	76,5 %	8–16 °C	12 %	●●●○○	–
WHC Blitz lager	WHC Lab	tørgær	POF–	75 %	16–20 °C	11 %	●●●○○	–
WHC Cerveza Campeón	WHC Lab	tørgær	POF–	78 %	10–14 °C	12 %	●●●○○	–
WHC Lab Einstein	WHC Lab	tørgær	POF–	78 %	9–16 °C	12 %	●●●●○	–
White Labs Copenhagen Lager Yeast - PurePitch Next Generation WLP850	White Labs	flydende	POF–	75 %	10–14 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Czech Budejovice Lager" WLP802	White Labs	flydende	POF–	72,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
White Labs PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860	White Labs	flydende	POF–	70 %	9–11 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	White Labs	flydende	POF–	69 %	11–14 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch -O "German X Lager" WLP835	White Labs	flydende	POF–	73 %	10–12 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP800 Pilsner Lager	White Labs	flydende	POF–	74,5 %	10–13 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs WLP830 German Lager	White Labs	flydende	POF–	76,5 %	10–13 °C	10 %	●●●●○	Fermolager W - AEB Brewing, SafLager W-34/70, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
White Labs WLP833 German Bock Lager	White Labs	flydende	POF–	73 %	9–13 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP838 Southern German Lager	White Labs	flydende	POF–	72 %	10–13 °C	10 %	●●●●○	LalBrew Diamond Lager
White Labs WLP940 Mexican Lager	White Labs	flydende	POF–	74 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–

Ale

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Fermentis Safale HA-18	Fermentis	tørgær	POF+	100 %	25–35 °C	18 %	●●●○○	–
LALLEMAND LalBrew House Ale	Lallemand Brewing	tørgær	POF–	82 %	16–22 °C	14 %	●●●○○	–
WHC Low Rider	WHC Lab	tørgær	POF–	65,5 %	18–22 °C	9 %	●●●○○	–

Ren amerikansk ale

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
CellarScience West Coast	CellarScience	tørgær	POF–	79,5 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–
Hophead Ale M66	Mangrove Jack's	tørgær	POF–	78 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	tørgær	POF–	81 %	15–22 °C	13 %	●●●●○	US West Coast M44, SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, WHC Lab LAX
LalBrew Essential 03 IPA	Lallemand Brewing	tørgær	POF–		18–22 °C	10 %	●●●○○	–
Organic Liquid Yeast -O California Ale V WLP051	White Labs	flydende	POF–	72,5 %	19–21 °C	11,5 %	●●●○○	White Labs WLP001 California Ale
Pinnacle Heritage American	Pinnacle (AB Biotek)	tørgær		79 %	16–21 °C	11 %		–
SafAle US-05	Fermentis	tørgær	POF–	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	WHC Lab LAX, White Labs WLP001 California Ale, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
US West Coast M44	Mangrove Jack's	tørgær	POF–	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, WHC Lab LAX, LalBrew BRY-97 American West Coast
WHC Lab High Voltage sausos alaus mielės	WHC Lab	tørgær	POF–	78 %	31–35 °C	17 %	●●●○○	–

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
WHC Lab LAX	WHC Lab	tørgær	POF−	78 %	18–22 °C	13 %	●●○○○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
White Labs PurePitch "East Coast Ale" WLP008	White Labs	flydende	POF−	72,5 %	20–23 °C	10 %	●●○○○	–
White Labs WLP001 California Ale	White Labs	flydende	POF−	79 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	SafAle US-05, WHC Lab LAX, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
White Labs WLP090 San Diego Super	White Labs	flydende	POF−	79,5 %	18–20 °C	10 %	●●●○○	–

Engelsk ale

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Empire Ale M15	Mangrove Jack's	tørgær	POF−	72,5 %	18–22 °C	8 %	●●●●○	–
Fermoale AY3 - AEB Brewing	AEB (Fermoale)	tørgær	POF−	79 %	16–23 °C	12 %	●●●●○	SafAle S-04
Heritage English Ale yeast	Pinnacle (AB Biotek)	tørgær	POF−	75 %	18–22 °C	11 %	●●●●○	–
LalBrew London	Lallemand Brewing	tørgær	POF−				●●●○○	–
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
Liberty Bell Ale M36	Mangrove Jack's	tørgær	POF−	76 %	18–23 °C	9 %	●●●●○	–
New World Strong Ale M42	Mangrove Jack's	tørgær	POF−	79,5 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–
SafAle S-04	Fermentis	tørgær	POF−	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	Fermoale AY3 - AEB Brewing, White Labs WLP007 Dry English Ale, LalBrew Windsor
WHC British Pub Ale	WHC Lab	tørgær	POF−	78 %	18–22 °C	14 %	●●●●○	–
WHC Fountainbridge	WHC Lab	tørgær	POF−	78 %	18–22 °C	12 %	●●●○○	–
WHC Old English	WHC Lab	tørgær	POF−	81,5 %	18–22 °C	14 %	●●●●○	–
WHC The Dubliner	WHC Lab	tørgær	POF−	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●●○○	–
White Labs WLP002 English Ale	White Labs	flydende	POF−	66,5 %	18–20 °C	10 %	●●●●●	White Labs WLP007 Dry English Ale
White Labs WLP004 Irish Ale	White Labs	flydende	POF−	71,5 %	18–20 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP007 Dry English Ale	White Labs	flydende	POF−	75 %	18–21 °C	10 %	●●●●○	SafAle S-04, White Labs WLP002 English Ale
White Labs WLP013 London Ale	White Labs	flydende	POF−	71 %	19–22 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP023 Burton Ale	White Labs	flydende	POF−	73,5 %	20–23 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP028 Edinburgh Scottish Ale	White Labs	flydende	POF−	72,5 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs Yorkshire Square Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP037	White Labs	flydende	POF−				●●●●●	–

Belgisk ale

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Abbey IV Ale Yeast WLP540	White Labs	flydende	POF+	78 %	19–22 °C	10 %	●●●○○	–
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	tørgær	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	tørgær	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack's	tørgær	POF+	85 %	18–28 °C	10 %	●●●○○	–
Fermentis SafBrew DW-17	Fermentis	tørgær	POF+	100 %	20–32 °C	17 %	●●●○○	–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	tørgær	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
O Bastogne Belgian Ale WLP510	White Labs	flydende	POF+	77 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	tørgær	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	tørgær	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	tørgær	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–
WHC Belgian Haze	WHC Lab	tørgær	POF+	75 %	17–22 °C	10 %	●●○○○	–
White Labs Belgian Style Ale Yeast Blend - PurePitch Next Generation WLP575	White Labs	flydende	POF+	77 %	20–24 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Sacch. Brux-like Trois" WLP644	White Labs	flydende	POF+ · STA1+	85 %	21–30 °C	13,5 %	●●○○○	–
White Labs WLP500 Monastery Ale	White Labs	flydende	POF+	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●○○○	–
White Labs WLP530 Abbey Ale	White Labs	flydende	POF+	77,5 %	19–22 °C	12 %	●●●●○	–
White Labs WLP545 Belgian Strong Ale	White Labs	flydende	POF+ · STA1+	81,5 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
White Labs WLP550 Belgian Ale	White Labs	flydende	POF+	81,5 %	20–26 °C	15 %	●●●○○	–

Hazy/NEIPA

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
AEB Fermoale New-E	AEB (Fermoale)	tørgær	POF−	73,5 %	16–23 °C	11 %	●●●○○	–
Burlington Ale WLP095	White Labs	flydende	POF−	77,5 %	19–22 °C	12 %	●●●○○	–
CellarScience Jungle	CellarScience	tørgær	POF−	76,5 %	18–32 °C	15 %	●●●○○	–
CellarScience NE Hazy	CellarScience	tørgær	POF−	77,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	–
LalBrew Essential 04 Fruity IPA	Lallemand Brewing	tørgær	POF−		18–24 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew New England	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–
WHC Haze Heaven	WHC Lab	tørgær	POF−	78 %	18–21 °C	11 %	●●○○○	–

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
WHC Pineapple Passion	WHC Lab	tørgær	POF−	78 %	22–26 °C	15 %	●●●○○	–
WHC Saturated	WHC Lab	tørgær	POF−	75 %	19–22 °C	13 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Best Coast Hazy Ale" WLP091	White Labs	flydende	POF−	72,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Coastal Haze Ale" WLP067	White Labs	flydende	POF− · STA1+	78,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Tropical Yeast Blend" - Next Generation WLP077	White Labs	flydende	POF−	78,5 %	17–23 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP066 London Fog Ale	White Labs	flydende	POF−	78,5 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	–

Hvedeøl (hefeweizen)

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	tørgær	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
LalBrew Essential 05 Wheat	Lallemand Brewing	tørgær	POF+		15–20 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	tørgær	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
SafAle W-68	Fermentis	tørgær	POF+	81 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	White Labs WLP300 Hefeweizen Ale
SafAle WB-06	Fermentis	tørgær	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–
WHC Banana Split	WHC Lab	tørgær	POF+	76,5 %	19–24 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "American Hefeweizen Ale Yeast" WLP320	White Labs	flydende	POF+				●●○○○	–
White Labs WLP300 Hefeweizen Ale	White Labs	flydende	POF+	74 %	20–22 °C	12 %	●○○○○	SafAle W-68
White Labs WLP380 Hefeweizen IV Ale	White Labs	flydende	POF+	76,5 %	19–21 °C	10 %	●●○○○	–

Witbier

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Belgian Wit II Ale – White Labs WLP410	White Labs	flydende	POF+	72,5 %	19–23 °C	10 %	●●○○○	White Labs WLP400 Belgian Wit Ale
Belgian Wit M21	Mangrove Jack's	tørgær	POF+	72,5 %	18–25 °C	8 %	●●○○○	–
LalBrew Wit	Lallemand Brewing	tørgær	POF+	78,5 %	17–25 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs WLP400 Belgian Wit Ale	White Labs	flydende	POF+	76 %	19–23 °C	10 %	●●○○○	Belgian Wit II Ale – White Labs WLP410

Kölsch/altbier

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
LalBrew Köln	Lallemand Brewing	tørgær	POF−		12–20 °C	9 %	●●●○○	SafAle K-97
SafAle K-97	Fermentis	tørgær	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, LalBrew Köln, California Lager M54

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
White Labs WLP029 German Ale / Kölsch	White Labs	flydende	POF−	75 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	SafAle K-97

Saison

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
CellarScience Maison	CellarScience	tørgær	POF+	85 %	18–24 °C	12 %	●●●○○	–
French Saison M29	Mangrove Jack's	tørgær	POF+ · STA1+	87,5 %	26–32 °C	14 %	●●●○○	–
LalBrew Belle Saison	Lallemand Brewing	tørgær	POF+ · STA1+		15–35 °C		●●○○○	–
LalBrew Farmhouse	Lallemand Brewing	tørgær	POF+	81 %	20–30 °C	13 %	●●○○○	–
SafAle BE-134	Fermentis	tørgær	POF+ · STA1+	91 %	18–28 °C	11 %	●●○○○	–
WHC Farmhouse Vibes	WHC Lab	tørgær	POF+ · STA1+	80 %	19–26 °C	14 %	●●○○○	–
White Labs WLP565 Belgian Saison I	White Labs	flydende	POF+ · STA1+	70 %	20–30 °C	15 %	●●○○○	–
White Labs WLP566 Belgian Saison II	White Labs	flydende	POF+ · STA1+	81,5 %	20–30 °C	15 %	●●●○○	–
White Labs WLP590 French Saison	White Labs	flydende	POF+ · STA1+	81,5 %	20–30 °C	15 %	●●●○○	–

Kveik

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	flydende	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	flydende			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	flydende	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
CellarScience Røkkar	CellarScience	tørgær	POF−	79 %	18–35 °C	15 %	●●●●○	–
CellarScience Velo	CellarScience	tørgær	POF−	79 %	16–34 °C	10 %	●●●●○	–
K.1 Voss	Kveik Yeastery	tørgær	POF−		15–40 °C	13 %	●●●●○	Kveik M12, LalBrew Voss, Voss Kveik
Kveik	Lallemand Brewing	tørgær	POF−				●●●●○	–
Kveik M12	Mangrove Jack's	tørgær	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●○	K.1 Voss, LalBrew Voss, Voss Kveik
LalBrew Voss	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	79 %	25–40 °C	12 %	●●●●○	K.1 Voss, Kveik M12, Voss Kveik
OMEGA LUTRA KVEIK Dry OYL-071	Omega Yeast	tørgær	POF−	78,5 %	20–35 °C	15 %	●●●●○	–
Voss Kveik	WHC Lab	tørgær	POF−	78 %	30–40 °C	14 %	●●●●○	K.1 Voss, Kveik M12, LalBrew Voss
WHC Hornindal Kveik	WHC Lab	tørgær	POF−	76,5 %	28–37 °C	14 %	●●●○○	–
WHC Mango Madness	WHC Lab	tørgær	POF−	78 %	31–37 °C	17 %	●●●○○	–
White Labs Opshaug Kveik Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP518	White Labs	flydende	POF−	75 %	25–35 °C	15 %	●●●●○	–

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
White Labs PurePitch "Hornindal Kveik Ale" Next Generation WLP521	White Labs	flydende	POF−	78,5 %	22–37 °C	13,5 %	●●●●○	–

Syrlig (mælkesyre)

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–
Pinnacle Crisp Sour	Pinnacle (AB Biotek)	tørgær	POF−	76 %	18–30 °C	8 %	●●●○○	–

Brettanomyces

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai WLP648	White Labs	flydende	POF+	85 %	21–29 °C	12 %	●●○○○	–
SafBrew BR-8	Fermentis	tørgær	POF+		15–25 °C	8,5 %	●●○○○	–

Bakterier

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
WildBrew Sour Pitch	Lallemand Brewing	tørgær	POF−		30–40 °C	4 %	●○○○○	–

Cider

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Cider M02	Mangrove Jack's	tørgær		97,5 %	12–28 °C	12 %	●●●●○	–
SafCider - Universal cidergjær AB-1	Fermentis	tørgær			10–30 °C	11 %	●●●○○	–
SafCider AC-4	Fermentis	tørgær			10–30 °C	16 %	●●●○○	–
SafCider AS-2	Fermentis	tørgær			10–30 °C	12 %	●●●○○	–
SafCider TF-6	Fermentis	tørgær			10–30 °C	8 %	●●●○○	–
White Labs WLP775 English Cider	White Labs	flydende	POF−	66,5 %	20–24 °C	15 %	●●●○○	–

Vin

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Champagne Yeast – White Labs WLP715	White Labs	flydende	POF−	80 %	21–24 °C	15 %	●●●○○	–
Lalvin 71B	Lallemand Brewing	tørgær			15–30 °C	14 %	●●○○○	–
Lalvin EC-1118	Lallemand Brewing	tørgær			10–30 °C	18 %	●●●○○	–
Lalvin QA23	Lallemand Brewing	tørgær			14–28 °C	16 %	●●●○○	–
Lovely Bubbly	WHC Lab	tørgær		75 %	12–30 °C	17 %	●●●○○	–

Mjød

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Mead M05	Mangrove Jack's	tørgær		97,5 %	15–30 °C	18 %	●●●○○	–

Destillation

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
WHC Hercules	WHC Lab	tørgær			28–38 °C	16 %	●●○○○	–

Andet

Gær	Laboratorium	Form	Fenoler	Forgæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / byt med
Fermentis SafBrew DA-16	Fermentis	tørgær	POF−	100 %	20–32 °C	16 %	●●●○○	–
LalBrew CBC-1	Lallemand Brewing	tørgær	POF−	72,5 %	15–25 °C	14 %	●●●●○	–
LoNa	Lallemand Brewing	tørgær	POF−		20–25 °C		●●●○○	–
SafAle F-2	Fermentis	tørgær	POF−		15–25 °C	10 %	●●●●○	–
SafaleBrew 20 grams glas - lav eller ingen alkohol - overgæret LA-01	Fermentis	tørgær			15–25 °C		●●●○○	–
WHC Zero Hero	WHC Lab	tørgær	POF−		18–22 °C	8 %	●●○○○	–

Samme stamme hos forskellige laboratorier

Gær, der bygger på samme stamme hos forskellige laboratorier. De kan som regel byttes med hinanden, selv om tør og flydende form kan give lidt forskellige resultater.

Stamme	Type	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Andre
Weihenstephan 34/70	Lager	SafLager W-34/70	–	WLP830 German Lager	–	Fermolager W - AEB Brewing
Chico	Ren amerikansk ale	SafAle US-05	–	WLP001 California Ale	–	WHC Lab LAX
SafAle S-04 and its dry clones	Engelsk ale	SafAle S-04	–	–	–	Fermoale AY3 - AEB Brewing
Weihenstephan 68	Hvedeøl (hefeweizen)	SafAle W-68	–	WLP300 Hefeweizen Ale	–	–
Voss kveik	Kveik	–	LalBrew Voss	–	–	K.1 Voss, Kveik M12, Voss Kveik

Tommelfingerregler

Gærmængde	En almindelig tommelfingerregel er 0,75 millioner celler per ml og grad Plato til ale og omtrent det dobbelte til lager. Stærke øl og lager kræver mere gær; med flydende gær bliver det oftest en starter, med tørgær flere breve.
Temperatur og smag	Varmere gæring giver flere estere og mere fusel, køligere et renere øl. Temperaturen i de første døgn betyder mest for smagen; mod slutningen kan temperaturen hæves nogle grader, så gæren gærer ud.
Diacetylrast	Diacetyl smager af smør. Lad temperaturen stige, når gæringen næsten er færdig, for lager til omkring 18 °C i et par dage, så gæren når at optage og nedbryde diacetylen, før øllet køles ned.
Flokkulering og klarhed	Højflokkulerende gær giver hurtigt klart øl, men kan synke, før den har gæret færdig, og efterlade sukker og diacetyl, så nogle gange har den brug for at blive rørt op. Lavflokkulerende gær bliver længe i øllet og giver uklarhed; cold crash eller klaringsmiddel hjælper.
Friskhed	Flydende gær holder kun nogle måneder og mister livskraft selv i køleskabet, så tjek datoen på emballagen, og lav en starter, hvis gæren er gammel. Uåbnet tørgær holder ofte to år eller mere og kan ifølge producenterne som regel drysses direkte på urten.
Ilt	Flydende og genbrugt gær har brug for ilt i begyndelsen for at opbygge cellemembraner og formere sig, så urten beluftes eller iltes, når gæren tilsættes. Tørgær har allerede det med, der skal til, så ifølge producenterne behøver urten normalt ikke at blive beluftet ved et nyt brev. Når gæringen først er i gang, skal ilt holdes væk, fordi det giver oxideret øl med smag af pap.

Kilder: beerandbrewing.com, beersmith.com, blog.whitelabs.com, brewersfriend.com, byo.com, escarpmentlabs.com, homebrewersassociation.org, whitelabs.com

Fagordene forklaret

Forgæringsgrad	Hvor stor en del af sukkeret i urten gæren gærer væk, i procent. Høj forgæring, 80 % eller mere, giver et tørt øl, og lav, 65–72 %, efterlader sødme og fylde. Mæsketemperaturen spiller også ind.
Flokkulering	Hvor godt gæren klumper sig sammen og synker til bunds, når gæringen er færdig. Høj flokkulering giver hurtigt klart øl, men kan efterlade lidt mere sukker, mens lav flokkulering, som hos hvedeølsgær, holder øllet uklart længere.
Gæringstemperatur	Det temperaturinterval, hvor gæren trives. Undergær til lager gærer omkring 8–15 °C, overgær til ale omkring 16–24 °C og kveik helt op mod 40 °C. Varmere gæring giver flere estere og nogle gange fusel.
Alkoholtolerance	Hvor stærkt et øl gæren kan gære ud, i volumenprocent. De fleste typer ølgær klarer omkring 9–12 %, og stærkere øl kræver en robust stamme.
Estere	Frugtige duftstoffer, som gæren danner, for eksempel banan, pære, æble og stenfrugt. Varm gæring giver flere, og de er typiske for engelsk og belgisk ale, hvedeøl og kveik.
Fenoler (POF)	Krydrede noter som nellike, peber og røg, fra gær med POF-egenskaben (phenolic off-flavour). POF+ hører hjemme i hvedeøl, belgiske øl og saison, mens POF− gærer uden dem.
Diastaticus (STA1+)	Gær med STA1-genet nedbryder dekstriner, som anden gær efterlader, og gærer meget tørt, nogle gange videre på flasken. Gør grundigt rent bagefter, så den ikke følger med til næste øl.
Funk og syre	Brettanomyces giver funk, som stald, læder og tropisk frugt, og gærer længe. Mælkesyrebakterier som Lactobacillus og Pediococcus giver syrlighed.
Tørgær og flydende gær	Tørgær holder sig længe, tåler fragt og kan drysses direkte i urten. Flydende gær findes i flere stammer, men er en friskvare, der skal opbevares koldt og helst bygges op i en starter.
Kveik	Norsk gårdgær, der gærer hurtigt og rent ved 30–40 °C, ofte med frugtige estere og uden fenoler.
Laboratorium	Firmaet, der dyrker og sælger gæren. Den samme stamme kan findes hos flere laboratorier under forskellige navne, og derfor viser hver gærside lignende gær.