Brewmistress · Hefe – Spickzettel

Aktualisiert 2026-11-23 · Version 2

Die Hefen in den Braushops, nach Typ: Labor, Form, Phenole, Vergärungsgrad, Temperatur, Flockung und derselbe Stamm oder enge Alternativen von anderen Laboren.

Was die Braushops in Deutschland verkaufen.

Flockung: ●●●●● klärt schnell, ●○○○○ bleibt lange trüb. Vergärungsgrad, Temperatur und Alkoholtoleranz: die Werte, die Labore und Shops angeben.

Lager (untergärig)

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	trocken	POF−	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70, Wyeast 2124 Bohemian Lager
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	trocken	POF−	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
California Lager M54	Mangrove Jack's	trocken	POF−	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
Czech Pilsner CP18	Gozdawa	trocken	POF−	80 %	9–20 °C	6,9 %	●●●○○	–
Fermentis SafBrew LD-20	Fermentis	trocken	POF−	100 %	12–20 °C	11 %	●●●○○	–
Fermentis Saflager E-30	Fermentis	trocken	POF−	82 %	12–18 °C	10,5 %	●●●●○	–
Fermentis SafLager SH-45	Fermentis	trocken	POF−	79,5 %	12–18 °C	11 %	●●●●○	–
German Lager W35	Gozdawa	trocken	POF−	82 %	12–22 °C	7,5 %	●●●●○	–
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	trocken	POF−	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70, Wyeast 2124 Bohemian Lager, Wyeast 2308 Munich Lager
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	trocken	POF−	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
LALLEMAND LalBrew NovaLagerTM	Lallemand Brewing	trocken			10–20 °C	13 %		–
SafLager S-189	Fermentis	trocken	POF−	82 %	10,5–18 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	trocken	POF−	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	trocken	POF−	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	Wyeast 2124 Bohemian Lager, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810	White Labs	flüssig	POF−	72,5 %	14–18 °C	10 %	●●●●○	Wyeast 2112 California Lager
Versa Lager - Mangrove Jack's M24	Mangrove Jack's	trocken	POF−	81 %	10–25 °C	13 %	●●●○○	–
WHC Lab Einstein	WHC Lab	trocken	POF−	78 %	9–16 °C	12 %	●●●●○	–
White Labs PurePitch "Czech Budejovice Lager" WLP802	White Labs	flüssig	POF−	72,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	Wyeast WYEAST PC "Budvar Lager" 2000
White Labs PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860	White Labs	flüssig	POF−	70 %	9–11 °C	10 %	●●●○○	Wyeast WYEAST "MUNICH LAGER II" 2352
White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	White Labs	flüssig	POF−	69 %	11–14 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 2206 Bavarian Lager
White Labs PurePitch "Old Bavarian Lager" WLP920	White Labs	flüssig	POF−	69,5 %	10–13 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch -O "German X Lager" WLP835	White Labs	flüssig	POF−	73 %	10–12 °C	12 %	●●●○○	–

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
White Labs WLP833 German Bock Lager	White Labs	flüssig	POF−	73 %	9–13 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP840 American Lager	White Labs	flüssig	POF−	77,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 2007 Pilsen Lager
White Labs WLP940 Mexican Lager	White Labs	flüssig	POF−	74 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
Wyeast 2001 Urquell Lager	Wyeast	flüssig	POF−	74 %	9–14 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2007 Pilsen Lager	Wyeast	flüssig	POF−	73,5 %	9–13 °C	9,5 %	●●●○○	White Labs WLP840 American Lager
Wyeast 2035 American Lager	Wyeast	flüssig						–
Wyeast 2112 California Lager	Wyeast	flüssig	POF−	69 %	14–20 °C	9 %	●●●●○	San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810
Wyeast 2124 Bohemian Lager	Wyeast	flüssig	POF−	75 %	9–14 °C	9 %	●●●●○	SafLager W-34/70, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
Wyeast 2206 Bavarian Lager	Wyeast	flüssig	POF−	75 %	8–14 °C	9 %	●●●●○	White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820
Wyeast 2278 Czech Pils	Wyeast	flüssig	POF−	72 %	10–14 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2308 Munich Lager	Wyeast	flüssig	POF−	72 %	9–13 °C	9 %	●●●○○	LalBrew Diamond Lager
Wyeast 2633 Oktoberfest Lager Blend	Wyeast	flüssig	POF−	75 %	9–14 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast WYEAST "MUNICH LAGER II" 2352	Wyeast	flüssig	POF−				●●●○○	White Labs PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860
Wyeast WYEAST "PC Staro Prague Lager" 2782	Wyeast	flüssig	POF−				●●●○○	–
Wyeast WYEAST PC "Budvar Lager" 2000	Wyeast	flüssig	POF−				●●●●○	White Labs PurePitch "Czech Budejovice Lager" WLP802
Wyeast WYEAST PC "European Lager" 2247	Wyeast	flüssig	POF−				●●○○○	–
Wyeast WYEAST PC "Gambrinus Lager" 2002	Wyeast	flüssig	POF−				●●●●○	–
Wyeast WYEAST PC "North Lager" 2272	Wyeast	flüssig	POF−				●●●●○	–
Zymoferm BAVARIA LAGER	Zymoferm	trocken		74 %	10–15 °C			–
Zymoferm DUNKEL, BRAUN, RAUCHBIER	Zymoferm	flüssig		81 %	8–12 °C	10 %		–
Zymoferm HELL, PILS, LAGER	Zymoferm	flüssig		76 %	8–12 °C	10 %		–
Zymoferm TOP'N BOTTOM	Zymoferm	trocken		72,5 %	12–18 °C			–
Zymoferm TYP WEIHENSTEPHAN-W34/78	Zymoferm	flüssig		81,5 %	9–14 °C	10 %		–

Ale (obergärig)

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
AEB Fermoale AY4	AEB (Fermoale)	trocken		79,5 %	16–23 °C	11 %		–
Fermentis Safale HA-18	Fermentis	trocken	POF+	100 %	25–35 °C	18 %	●●●○○	–
GOZDAWA U.S. East Coast 01 " Conan"	Gozdawa	trocken		78 %	15–22 °C	11 %		–
Gozdawa W34/70 Ale	Gozdawa	trocken		85 %	9–22 °C	10 %		–

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Hybrid Ale Yeast	Gozdawa	trocken	POF–	85 %	11–22 °C	14 %	●●●●○	–
LALLEMAND LalBrew House Ale	Lallemand Brewing	trocken	POF–	82 %	16–22 °C	14 %	●●●○○	–
WHC Low Rider	WHC Lab	trocken	POF–	65,5 %	18–22 °C	9 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Cream Ale Yeast Blend" WLP080	White Labs	flüssig	POF–	77,5 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Pacific Ale" WLP041	White Labs	flüssig	POF–				●●●●○	Wyeast 1332 Northwest Ale
White Labs PurePitch "Super High Gravity Ale" WLP099	White Labs	flüssig	POF– · STA1+	85 %	18–20,5 °C	25 %	●●●○○	–
Wyeast WYEAST "PC Bohemian Ale" 1087	Wyeast	flüssig					●●●○○	–
WYEAST XL "Denny's Favorite 50" 1450	Wyeast	flüssig	POF–	75 %	15,5–21 °C	10 %	●●○○○	–
Zymoferm BEST WEST USA	Zymoferm	trocken		81 %	18–23 °C			–
Zymoferm DARK'N STRONG ALE	Zymoferm	trocken		72,5 %	18–22 °C			–
Zymoferm KINGDOM ALE	Zymoferm	trocken		79,5 %	16–22 °C			–

Neutrales amerikanisches Ale

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
CellarScience West Coast	CellarScience	trocken	POF–	79,5 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–
Hophead Ale M66	Mangrove Jack's	trocken	POF–	78 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	trocken	POF–	81 %	15–22 °C	13 %	●●●●○	US West Coast M44, SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale
Organic Liquid Yeast -O California Ale V WLP051	White Labs	flüssig	POF–	72,5 %	19–21 °C	11,5 %	●●●○○	White Labs WLP001 California Ale
Pure Ale Yeast 7	Gozdawa	trocken	POF–	75 %	16–32 °C	12 %	●●●●○	–
SafAle US-05	Fermentis	trocken	POF–	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	WHC Lab LAX, White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale, US West Coast M44
U.S. West Coast	Gozdawa	trocken	POF–	81 %	14–22 °C	7,4 %	●●●○○	–
US West Coast M44	Mangrove Jack's	trocken	POF–	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale, WHC Lab LAX
WHC Lab High Voltage sausos alaus mielės	WHC Lab	trocken	POF–	78 %	31–35 °C	17 %	●●●○○	–
WHC Lab LAX	WHC Lab	trocken	POF–	78 %	18–22 °C	13 %	●●○○○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale, US West Coast M44
White Labs PurePitch "East Coast Ale" WLP008	White Labs	flüssig	POF–	72,5 %	20–23 °C	10 %	●●○○○	–

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
White Labs WLP001 California Ale	White Labs	flüssig	POF–	79 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	SafAle US-05, WHC Lab LAX, Wyeast 1056 American Ale, US West Coast M44
White Labs WLP090 San Diego Super	White Labs	flüssig	POF–	79,5 %	18–20 °C	10 %	●●●○○	–
Wyeast 1056 American Ale	Wyeast	flüssig	POF–	75 %	15–22 °C	10 %	●●○○○	SafAle US-05, WHC Lab LAX, White Labs WLP001 California Ale, US West Coast M44
Wyeast 1272 American Ale II	Wyeast	flüssig	POF–	74 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–
Wyeast WYEAST "PC West Coast IPA" 1217	Wyeast	flüssig	POF–				●●●○○	–

Englisches Ale

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Empire Ale M15	Mangrove Jack's	trocken	POF–	72,5 %	18–22 °C	8 %	●●●●○	–
Gozdawa British ALE OBAY 04	Gozdawa	trocken						–
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	trocken	POF–	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	trocken	POF–	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
Liberty Bell Ale M36	Mangrove Jack's	trocken	POF–	76 %	18–23 °C	9 %	●●●●○	–
New World Strong Ale M42	Mangrove Jack's	trocken	POF–	79,5 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–
Original British Ale 04 Withbread	Gozdawa	trocken	POF–				●●●●○	–
SafAle S-04	Fermentis	trocken	POF–	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	Wyeast 1098 British Ale, White Labs WLP007 Dry English Ale, LalBrew Windsor
WHC British Pub Ale	WHC Lab	trocken	POF–	78 %	18–22 °C	14 %	●●●●○	–
White Labs WLP002 English Ale	White Labs	flüssig	POF–	66,5 %	18–20 °C	10 %	●●●●●	Wyeast 1968 London ESB Ale, White Labs WLP007 Dry English Ale
White Labs WLP007 Dry English Ale	White Labs	flüssig	POF–	75 %	18–21 °C	10 %	●●●●○	Wyeast 1098 British Ale, SafAle S-04, White Labs WLP002 English Ale
Wyeast 1028 London Ale	Wyeast	flüssig	POF–	75 %	15–22 °C	10,5 %	●●●○○	–
Wyeast 1084 Irish Ale	Wyeast	flüssig	POF–	73 %	16–22 °C	11 %	●●●○○	–
Wyeast 1098 British Ale	Wyeast	flüssig	POF–	74 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	White Labs WLP007 Dry English Ale, SafAle S-04
Wyeast 1099 Whitbread Ale	Wyeast	flüssig	POF–	70 %	18–24 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1187 Ringwood Ale	Wyeast	flüssig	POF–	70 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1275 Thames Valley Ale	Wyeast	flüssig	POF–	77 %	16–22 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 1332 Northwest Ale	Wyeast	flüssig	POF–	69 %	18–24 °C	10 %	●●●●○	White Labs PurePitch "Pacific Ale" WLP041
Wyeast 1469 West Yorkshire Ale	Wyeast	flüssig	POF–	69 %	18–22 °C	9 %	●●●●●	–
Wyeast 1728 Scottish Ale	Wyeast	flüssig	POF–	71 %	13–24 °C	12 %	●●●●○	–

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Wyeast 1968 London ESB Ale	Wyeast	flüssig	POF−	69 %	18–22 °C	10 %	●●●●●	White Labs WLP002 English Ale

Belgisches Ale

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	trocken	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	trocken	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack's	trocken	POF+	85 %	18–28 °C	10 %	●●●○○	–
Fermentis SafBrew DW-17	Fermentis	trocken	POF+	100 %	20–32 °C	17 %	●●●○○	–
GOZDAWA Belgian Trapist Ale Yeast " Rochefort "	Gozdawa	trocken						–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	trocken	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	trocken	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	trocken	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	trocken	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Belgian Golden Ale - Next Generation" WLP570	White Labs	flüssig	POF+ · STA1+	78,5 %	20–24 °C	15 %	●●○○○	Wyeast 1388 Belgian Strong Ale
White Labs PurePitch "Sacch. Brux-like Trois" WLP644	White Labs	flüssig	POF+ · STA1+	85 %	21–30 °C	13,5 %	●●○○○	–
White Labs WLP500 Monastery Ale	White Labs	flüssig	POF+	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●○○○	Wyeast 1214 Belgian Abbey
White Labs WLP545 Belgian Strong Ale	White Labs	flüssig	POF+ · STA1+	81,5 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
Wyeast 1214 Belgian Abbey	Wyeast	flüssig	POF+	75 %	20–24 °C	10,5 %	●●○○○	White Labs WLP500 Monastery Ale
Wyeast 1388 Belgian Strong Ale	Wyeast	flüssig	POF+ · STA1+	75,2 %	18–24 °C	13 %	●●○○○	White Labs PurePitch "Belgian Golden Ale - Next Generation" WLP570
Wyeast 1762 Belgian Abbey II	Wyeast	flüssig	POF+	75 %	18–24 °C	12 %	●●●○○	–
Wyeast 3522 Belgian Ardennes	Wyeast	flüssig	POF+	74 %	18–27,5 °C	12 %	●●●●○	–
Wyeast 3787 Trappist High Gravity	Wyeast	flüssig	POF+	76 %	18–25,5 °C	12 %	●●●●○	–

Hazy/NEIPA

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
AEB Fermoale New-E	AEB (Fermoale)	trocken	POF−	73,5 %	16–23 °C	11 %	●●●○○	–
CellarScience Jungle	CellarScience	trocken	POF−	76,5 %	18–32 °C	15 %	●●●○○	–
CellarScience NE Hazy	CellarScience	trocken	POF−	77,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	–
LalBrew New England	Lallemand Brewing	trocken	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	trocken	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	trocken	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1318 London Ale III
WHC Pineapple Passion	WHC Lab	trocken	POF−	78 %	22–26 °C	15 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Best Coast Hazy Ale" WLP091	White Labs	flüssig	POF−	72,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Coastal Haze Ale" WLP067	White Labs	flüssig	POF− · STA1+	78,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Tropical Yeast Blend" - Next Generation WLP077	White Labs	flüssig	POF−	78,5 %	17–23 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP066 London Fog Ale	White Labs	flüssig	POF−	78,5 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	Wyeast 1318 London Ale III
Wyeast 1318 London Ale III	Wyeast	flüssig	POF−	73 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	White Labs WLP066 London Fog Ale, LalBrew Verdant IPA

Weizenbier (Hefeweizen)

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	trocken	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
Gozdawa Bavarian Wheat 11	Gozdawa	trocken	POF+	75 %	20–32 °C	7,7 %	●●○○○	–
Gozdawa Bavarian Wheat 11 (BW11	Gozdawa	trocken			20–32 °C			–
GOZDAWA Bavarian Wheat 11 (BW11) - Weizenbier	Gozdawa	trocken			20–32 °C			–
Gozdawa Bavarian Wheat Classic	Gozdawa	trocken		85 %	16–25 °C	10 %		–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	trocken	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
SafAle W-68	Fermentis	trocken	POF+	81 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	White Labs WLP300 Hefeweizen Ale, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen
SafAle WB-06	Fermentis	trocken	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–
WHC Banana Split	WHC Lab	trocken	POF+	76,5 %	19–24 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "American Hefeweizen Ale Yeast" WLP320	White Labs	flüssig	POF+				●●○○○	–
White Labs WLP300 Hefeweizen Ale	White Labs	flüssig	POF+	74 %	20–22 °C	12 %	●○○○○	SafAle W-68, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen
Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen	Wyeast	flüssig	POF+	75 %	18–24 °C	10 %	●○○○○	SafAle W-68, White Labs WLP300 Hefeweizen Ale
Wyeast 3333 German Wheat	Wyeast	flüssig						–
Wyeast WYEAST "Bavarian Wheat Blend" 3056	Wyeast	flüssig	POF+	75 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–
WYEAST XL "Bavarian Wheat" 3638	Wyeast	flüssig	POF+	73 %	18–24 °C	10 %	●●○○○	–
Zymoferm GERMAN WHEAT	Zymoferm	trocken		73 %	18–25 °C			–
Zymoferm TYP WEIHENSTEPHAN-W68	Zymoferm	flüssig		80 %	18–22 °C	8,5 %		–
Zymoferm WEISSBIER- II	Zymoferm	flüssig		79 %	18–25 °C	8,5 %		–

Witbier

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Belgian Wit M21	Mangrove Jack's	trocken	POF+	72,5 %	18–25 °C	8 %	●●○○○	–
Classic Belgian Witbier CBW	Gozdawa	trocken	POF+	78 %	16–25 °C	6,8 %	●●○○○	–
LalBrew Wit	Lallemand Brewing	trocken	POF+	78,5 %	17–25 °C	12 %	●●○○○	–
Wyeast 3463 Forbidden Fruit	Wyeast	flüssig	POF+				●●○○○	–
Wyeast 3944 Belgian Witbier	Wyeast	flüssig	POF+	74 %	16–24 °C	12 %	●●○○○	–
Wyeast WYEAST PC "Belgian Wheat" 3942	Wyeast	flüssig	POF+				●●●○○	–

Kölsch/Altbier

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Düsseldorf Alt Ale - White Labs - PurePitch WLP036	White Labs	flüssig	POF−	68,5 %	18–21 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1007 German Ale
Old German Altbier	Gozdawa	trocken	POF−	80 %	12–25 °C	6,9 %	●●●○○	–
SafAle K-97	Fermentis	trocken	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	Wyeast 2565 Kölsch, California Lager M54
Wyeast 1007 German Ale	Wyeast	flüssig	POF−	75 %	13–20 °C	11 %	●●○○○	Düsseldorf Alt Ale - White Labs - PurePitch WLP036
Wyeast 2565 Kölsch	Wyeast	flüssig	POF−	75 %	13–21 °C	10 %	●●○○○	SafAle K-97
Wyeast WYEAST PC "Kölsch II" 2575	Wyeast	flüssig	POF−				●●○○○	–
Zymoferm ALT KÖLSCH ALE	Zymoferm	trocken		72,5 %	18–25 °C			–

Saison

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
French Saison M29	Mangrove Jack's	trocken	POF+ · STA1+	87,5 %	26–32 °C	14 %	●●●○○	–
GOZDAWA Noble Saison	Gozdawa	trocken			16–26 °C	12 %		–
LalBrew Belle Saison	Lallemand Brewing	trocken	POF+ · STA1+		15–35 °C		●●○○○	–
LalBrew Farmhouse	Lallemand Brewing	trocken	POF+	81 %	20–30 °C	13 %	●●○○○	–
SafAle BE-134	Fermentis	trocken	POF+ · STA1+	91 %	18–28 °C	11 %	●●○○○	–
Wyeast 3711 French Saison	Wyeast	flüssig	POF+ · STA1+	80 %	18–25 °C	12 %	●●○○○	–
Wyeast 3724 Belgian Saison	Wyeast	flüssig	POF+ · STA1+	76,5 %	21–35 °C	12 %	●●○○○	–
Wyeast WYEAST "Farmhouse Ale" 3726	Wyeast	flüssig	POF+ · STA1+	76,5 %	21–29 °C	12 %	●●○○○	–

Kveik

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	flüssig	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	flüssig			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	flüssig	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
CellarScience Røkkar	CellarScience	trocken	POF−	79 %	18–35 °C	15 %	●●●●○	–
CellarScience Velo	CellarScience	trocken	POF−	79 %	16–34 °C	10 %	●●●●○	–
GOZDAWA Framgarden Kveik	Gozdawa	trocken						–
K.1 Voss	Kveik Yeastery	trocken	POF−		15–40 °C	13 %	●●●●○	Kveik M12, LalBrew Voss
Kveik M12	Mangrove Jack's	trocken	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●○	K.1 Voss, LalBrew Voss
LalBrew Voss	Lallemand Brewing	trocken	POF−	79 %	25–40 °C	12 %	●●●●○	K.1 Voss, Kveik M12
OMEGA LUTRA KVEIK Dry OYL-071	Omega Yeast	trocken	POF−	78,5 %	20–35 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs PurePitch "Hornindal Kveik Ale" Next Generation WLP521	White Labs	flüssig	POF−	78,5 %	22–37 °C	13,5 %	●●●●○	–
White Labs PurePitch "Stranda Kveik Ale - Next Generation" WLP519	White Labs	flüssig	POF−				●●●○○	–

Sauerbier (Milchsäure)

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
Belgian Lambic Blend WYEAST 3278	Wyeast	flüssig	POF+	75 %	17–24 °C	11,5 %	●●○○○	–
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	trocken	POF−	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–
White Labs PurePitch "Berliner Weiße" WLP630	White Labs	flüssig	POF+				●●○○○	–

Brettanomyces

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
SafBrew BR-8	Fermentis	trocken	POF+		15–25 °C	8,5 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Brettanomyces bruxellensis" WLP650	White Labs	flüssig	POF+		30 °C		●●○○○	–

Bakterien

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
FERMENTIS - SafSour LP 652 LP-652	Fermentis	trocken			37 °C		●○○○○	–

Sonstiges

Hefe	Labor	Form	Phenole	Vergärungsgrad	°C	Alk. %	Flockung	Gleicher Stamm / ersetzen durch
CellarScience CALI	CellarScience	trocken		79,5 %	15–22 °C	11 %		–
Fermentis SafBrew LA-02	Fermentis	trocken			20–25 °C		●●●○○	–
LalBrew CBC-1	Lallemand Brewing	trocken	POF−	72,5 %	15–25 °C	14 %	●●●●○	–
POK V Porter & Kvass	Gozdawa	trocken			17–30 °C	8,8 %		–
Saccharomycodes ludwigii - White Labs - The Vault WLP618	White Labs	flüssig			20–24 °C		●●●○○	–
SafAle F-2	Fermentis	trocken	POF−		15–25 °C	10 %	●●●●○	–
SafaleBrew 20 grams glas - lav eller ingen alkohol - overgæret LA-01	Fermentis	trocken			15–25 °C		●●●○○	–
White Labs PurePitch "HB Kombucha Scoby" WLP600	White Labs	flüssig						–

Derselbe Stamm von verschiedenen Laboren

Hefen verschiedener Labore, die auf demselben Stamm beruhen. Sie lassen sich meist gegeneinander austauschen, auch wenn die trockene und die flüssige Form etwas unterschiedliche Ergebnisse liefern können.

Stamm	Typ	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Weitere
American lager	Lager (untergärig)	–	–	WLP840 American Lager	2007 Pilsen Lager	–
Augustiner / Munich Helles	Lager (untergärig)	–	–	PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860	WYEAST "MUNICH LAGER II" 2352	–
Bavarian / Oktoberfest lager	Lager (untergärig)	–	–	PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	2206 Bavarian Lager	–
Budvar / Ceske Budejovice lager	Lager (untergärig)	–	–	PurePitch "Czech Budejovice Lager" WLP802	WYEAST PC "Budvar Lager" 2000	–
California / San Francisco Lager	Lager (untergärig)	–	–	San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810	2112 California Lager	–
Weihenstephan 34/70	Lager (untergärig)	SafLager W-34/70	–	–	2124 Bohemian Lager	–
Northwest Ale	Ale (obergärig)	–	–	PurePitch "Pacific Ale" WLP041	1332 Northwest Ale	–
Chico	Neutrales amerikanisches Ale	SafAle US-05	–	WLP001 California Ale	1056 American Ale	WHC Lab LAX
British Ale / Whitbread "Pasteur" strain	Englisches Ale	–	–	WLP007 Dry English Ale	1098 British Ale	–
Fuller's	Englisches Ale	–	–	WLP002 English Ale	1968 London ESB Ale	–
Chimay	Belgisches Ale	–	–	WLP500 Monastery Ale	1214 Belgian Abbey	–
Duvel / Belgian golden strong	Belgisches Ale	–	–	PurePitch "Belgian Golden Ale - Next Generation" WLP570	1388 Belgian Strong Ale	–
Weihenstephan 68	Weizenbier (Hefeweizen)	SafAle W-68	–	WLP300 Hefeweizen Ale	3068 Weihenstephan Weizen	–
German Ale / Dusseldorf Alt	Kölsch/Altbier	–	–	Düsseldorf Alt Ale - White Labs - PurePitch WLP036	1007 German Ale	–
Voss kveik	Kveik	–	LalBrew Voss	–	–	K.1 Voss, Kveik M12

Faustregeln

Hefemenge	Eine gängige Faustregel sind 0,75 Millionen Zellen pro ml und Grad Plato für Ale und etwa das Doppelte für Lager. Starke Biere und Lager brauchen mehr Hefe; bei Flüssighefe heißt das meist ein Hefestarter, bei Trockenhefe mehrere Päckchen.
Temperatur und Geschmack	Wärmere Gärung gibt mehr Ester und Fuselalkohole, kühlere ein saubereres Bier. Die Temperatur in den ersten Tagen ist für den Geschmack am wichtigsten; gegen Ende kann sie um ein paar Grad steigen, damit die Hefe durchgärt.
Diacetylrast	Diacetyl schmeckt nach Butter. Lass die Temperatur steigen, wenn die Gärung fast fertig ist, bei Lager auf etwa 18 °C für ein paar Tage, damit die Hefe das Diacetyl aufnehmen und abbauen kann, bevor das Bier gekühlt wird.
Flockung und Klarheit	Stark flockende Hefe klärt das Bier schnell, kann aber absinken, bevor sie fertig gegoren hat, und Zucker und Diacetyl zurücklassen, deshalb muss sie manchmal aufgerührt werden. Schwach flockende Hefe bleibt lange im Bier und macht es trüb; Cold Crash oder Klärmittel helfen.
Frische	Flüssighefe hält nur ein paar Monate und verliert auch im Kühlschrank an Vitalität, also prüf das Datum auf der Packung und setz einen Hefestarter an, wenn die Hefe alt ist. Ungeöffnete Trockenhefe hält oft zwei Jahre oder länger und kann laut den Herstellern meist direkt auf die Würze gestreut werden.
Sauerstoff	Flüssighefe und wiederverwendete Hefe brauchen zu Beginn Sauerstoff, um Zellmembranen aufzubauen und sich zu vermehren, deshalb wird die Würze beim Anstellen der Hefe belüftet oder mit Sauerstoff angereichert. Trockenhefe bringt schon alles Nötige mit, deshalb muss die Würze laut den Herstellern für ein frisches Päckchen normalerweise nicht belüftet werden. Sobald die Gärung läuft, muss Sauerstoff ferngehalten werden, denn er gibt oxidiertes Bier mit Pappgeschmack.

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

Die Fachbegriffe erklärt

Vergärungsgrad	Wie viel vom Zucker in der Würze die Hefe vergärt, in Prozent. Ein hoher Vergärungsgrad, 80 % oder mehr, gibt ein trockenes Bier, und ein niedriger, 65–72 %, lässt Süße und Körper übrig. Auch die Maischtemperatur spielt mit.
Flockung	Wie gut die Hefe verklumpt und zu Boden sinkt, wenn die Gärung fertig ist. Starke Flockung gibt schnell klares Bier, kann aber etwas mehr Zucker übrig lassen, während schwache Flockung, wie bei Weißbierhefe, das Bier länger trüb hält.
Gärtemperatur	Der Temperaturbereich, in dem sich die Hefe wohlfühlt. Untergärige Lagerhefe gärt bei etwa 8–15 °C, obergärige Ale-Hefe bei etwa 16–24 °C und Kveik bis hinauf zu 40 °C. Wärmere Gärung gibt mehr Ester und manchmal Fuselalkohole.
Alkoholtoleranz	Wie starkes Bier die Hefe durchgären kann, in Volumenprozent. Die meisten Bierhefen schaffen etwa 9–12 %, und für stärkeres Bier brauchst du einen robusten Stamm.
Ester	Fruchtige Aromastoffe, die die Hefe bildet, zum Beispiel Banane, Birne, Apfel und Steinobst. Warme Gärung gibt mehr davon, und sie sind typisch für englische und belgische Ales, Weizenbier und Kveik.
Phenole (POF)	Würzige Noten wie Nelke, Pfeffer und Rauch, von Hefe mit der POF-Eigenschaft (phenolic off-flavour). POF+ gehört in Weizenbier, belgische Biere und Saison, während POF− ohne Phenole gärt.
Diastaticus (STA1+)	Hefe mit dem STA1-Gen baut Dextrine ab, die andere Hefe übrig lässt, und vergärt sehr trocken, manchmal weiter in der Flasche. Reinige danach alles gründlich, damit sie nicht ins nächste Bier gelangt.
Funk und Säure	Brettanomyces gibt Funk wie Pferdestall, Leder und tropische Frucht und gärt lange nach. Milchsäurebakterien wie Lactobacillus und Pediococcus sorgen für Säure.
Trockenhefe und Flüssighefe	Trockenhefe hält lange, verträgt den Versand und kann direkt auf die Würze gestreut werden. Flüssighefe gibt es in mehr Stämmen, sie ist aber ein Frischprodukt, das kühl gelagert und am besten in einem Hefestarter vermehrt wird.
Kveik	Norwegische Bauernhefe, die bei 30–40 °C schnell und sauber gärt, oft mit fruchtigen Estern und ohne Phenole.
Labor	Das Unternehmen, das die Hefe züchtet und verkauft. Derselbe Stamm kann bei mehreren Laboren unter verschiedenen Namen erhältlich sein, und deshalb zeigt jede Hefeseite vergleichbare Hefen.