Brewmistress · Hiiva – lunttilappu

Päivitetty 2026-11-23 · versio 4

Kotiolutkauppojen hiivat hiivatyypeittäin: laboratorio, muoto, fenolit, käymisaste, lämpötila, flokkulaatio sekä sama kanta tai lähimmät korvaajat muilta laboratorioilta.

Myynnissä kotiolutkaupoissa: Suomi.

Flokkulaatio: ●●●●● kirkastuu nopeasti, ●○○○○ pysyy sameana pitkään. Käymisaste, lämpötila ja alkoholinsieto: laboratorioiden ja kauppojen ilmoittamat tiedot.

Lager

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70, Wyeast 2124 Bohemian Lager
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
California Lager M54	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
Fermentis SafBrew LD-20	Fermentis	kuivahiiva	POF−	100 %	12–20 °C	11 %	●●●○○	–
Fermentis Saflager E-30	Fermentis	kuivahiiva	POF−	82 %	12–18 °C	10,5 %	●●●●○	–
Fermentis SafLager SH-45	Fermentis	kuivahiiva	POF−	79,5 %	12–18 °C	11 %	●●●●○	–
Heritage Pilsner yeast	Pinnacle (AB Biotek)	kuivahiiva	POF−	77,5 %	12–15 °C	11 %	●●●●○	–
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70, Wyeast 2124 Bohemian Lager, Wyeast 2308 Munich Lager
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
SafLager S-189	Fermentis	kuivahiiva	POF−	82 %	10,5–18 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	kuivahiiva	POF−	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	kuivahiiva	POF−	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	Wyeast 2124 Bohemian Lager, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
Versa Lager - Mangrove Jack's M24	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	81 %	10–25 °C	13 %	●●●○○	–
WHC Apres Ski	WHC Lab	kuivahiiva	POF−	76,5 %	8–16 °C	12 %	●●●○○	–
WHC Blitz lager	WHC Lab	kuivahiiva	POF−	75 %	16–20 °C	11 %	●●●○○	–
Wyeast 2001 Urquell Lager	Wyeast	nestehiiva	POF−	74 %	9–14 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2007 Pilsen Lager	Wyeast	nestehiiva	POF−	73,5 %	9–13 °C	9,5 %	●●●○○	–
Wyeast 2112 California Lager	Wyeast	nestehiiva	POF−	69 %	14–20 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2124 Bohemian Lager	Wyeast	nestehiiva	POF−	75 %	9–14 °C	9 %	●●●●○	SafLager W-34/70, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
Wyeast 2206 Bavarian Lager	Wyeast	nestehiiva	POF−	75 %	8–14 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2278 Czech Pils	Wyeast	nestehiiva	POF−	72 %	10–14 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2308 Munich Lager	Wyeast	nestehiiva	POF−	72 %	9–13 °C	9 %	●●●○○	LalBrew Diamond Lager
Wyeast 2633 Oktoberfest Lager Blend	Wyeast	nestehiiva	POF−	75 %	9–14 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast WYEAST PC "Budvar Lager" 2000	Wyeast	nestehiiva	POF−				●●●●○	–

Ale

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Fermentis Safale HA-18	Fermentis	kuivahiiva	POF+	100 %	25–35 °C	18 %	●●●○○	–
LALLEMAND LalBrew House Ale	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	82 %	16–22 °C	14 %	●●●○○	–

Puhdas amerikkalainen ale

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Hophead Ale M66	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	78 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	81 %	15–22 °C	13 %	●●●●○	US West Coast M44, SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale Dry, Wyeast 1056 American Ale
Pinnacle Heritage American	Pinnacle (AB Biotek)	kuivahiiva		79 %	16–21 °C	11 %		–
SafAle US-05	Fermentis	kuivahiiva	POF−	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP001 California Ale Dry, Wyeast 1056 American Ale, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
US West Coast M44	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale Dry, Wyeast 1056 American Ale, LalBrew BRY-97 American West Coast
White Labs WLP001 California Ale Dry	White Labs	kuivahiiva	POF−	79 %	18–23 °C	10 %	●●○○○	SafAle US-05, Wyeast 1056 American Ale, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
Wyeast 1010 American Wheat	Wyeast	nestehiiva	POF−	76 %	14–23 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 1056 American Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	75 %	15–22 °C	10 %	●●○○○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale Dry, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
Wyeast 1272 American Ale II	Wyeast	nestehiiva	POF−	74 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–
Wyeast WYEAST "PC West Coast IPA" 1217	Wyeast	nestehiiva	POF−				●●●○○	–

Englantilainen ale

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Empire Ale M15	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	72,5 %	18–22 °C	8 %	●●●●○	–
Heritage English Ale yeast	Pinnacle (AB Biotek)	kuivahiiva	POF−	75 %	18–22 °C	11 %	●●●●○	–
LalBrew London	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−				●●●○○	–
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
Liberty Bell Ale M36	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	76 %	18–23 °C	9 %	●●●●○	–
New World Strong Ale M42	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	79,5 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–
SafAle S-04	Fermentis	kuivahiiva	POF−	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	Wyeast 1098 British Ale, LalBrew Windsor
Wyeast 1028 London Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	75 %	15–22 °C	10,5 %	●●●○○	–

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Wyeast 1084 Irish Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	73 %	16–22 °C	11 %	●●●○○	–
Wyeast 1098 British Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	74 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	SafAle S-04
Wyeast 1099 Whitbread Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	70 %	18–24 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1187 Ringwood Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	70 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1275 Thames Valley Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	77 %	16–22 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 1332 Northwest Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	69 %	18–24 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1335 British Ale II	Wyeast	nestehiiva	POF−	74,5 %	17–24 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1469 West Yorkshire Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	69 %	18–22 °C	9 %	●●●●●	–
Wyeast 1728 Scottish Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	71 %	13–24 °C	12 %	●●●●○	–
Wyeast 1968 London ESB Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	69 %	18–22 °C	10 %	●●●●●	–

Belgialainen ale

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF+	85 %	18–28 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	kuivahiiva	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	kuivahiiva	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	kuivahiiva	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–
Wyeast 1214 Belgian Abbey	Wyeast	nestehiiva	POF+	75 %	20–24 °C	10,5 %	●●○○○	–
Wyeast 1388 Belgian Strong Ale	Wyeast	nestehiiva	POF+ · STA1+	75,2 %	18–24 °C	13 %	●●○○○	–
Wyeast 1762 Belgian Abbey II	Wyeast	nestehiiva	POF+	75 %	18–24 °C	12 %	●●●○○	–
Wyeast 3522 Belgian Ardennes	Wyeast	nestehiiva	POF+	74 %	18–27,5 °C	12 %	●●●●○	–
Wyeast 3787 Trappist High Gravity	Wyeast	nestehiiva	POF+	76 %	18–25,5 °C	12 %	●●●●○	–
Wyeast Canadian Belgian Ale Yeast 3864	Wyeast	nestehiiva	POF+ · STA1+				●●●○○	–

Hazy/NEIPA

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
LalBrew New England	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1318 London Ale III
White Labs WLP066 London Fog Ale Dry	White Labs	kuivahiiva	POF−	73 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	–

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Wyeast 1318 London Ale III	Wyeast	nestehiiva	POF−	73 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	LalBrew Verdant IPA

Vehnäolut (hefeweizen)

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
SafAle W-68	Fermentis	kuivahiiva	POF+	81 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen
SafAle WB-06	Fermentis	kuivahiiva	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–
Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen	Wyeast	nestehiiva	POF+	75 %	18–24 °C	10 %	●○○○○	SafAle W-68
Wyeast WYEAST "Bavarian Wheat Blend" 3056	Wyeast	nestehiiva	POF+	75 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–
WYEAST XL "Bavarian Wheat" 3638	Wyeast	nestehiiva	POF+	73 %	18–24 °C	10 %	●●○○○	–

Witbier

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Belgian Wit M21	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF+	72,5 %	18–25 °C	8 %	●●○○○	–
LalBrew Wit	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF+	78,5 %	17–25 °C	12 %	●●○○○	–
Safale fermentis BW-20	Fermentis	kuivahiiva	POF+	80 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 3944 Belgian Witbier	Wyeast	nestehiiva	POF+	74 %	16–24 °C	12 %	●●○○○	–
Wyeast WYEAST PC "Belgian Wheat" 3942	Wyeast	nestehiiva	POF+				●●●○○	–

Kölsch/altbier

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
LalBrew Köln	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−		12–20 °C	9 %	●●●○○	SafAle K-97
SafAle K-97	Fermentis	kuivahiiva	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	Wyeast 2565 Kölsch, LalBrew Köln, California Lager M54
Wyeast 1007 German Ale	Wyeast	nestehiiva	POF−	75 %	13–20 °C	11 %	●●○○○	–
Wyeast 2565 Kölsch	Wyeast	nestehiiva	POF−	75 %	13–21 °C	10 %	●●○○○	SafAle K-97

Saison

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
French Saison M29	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF+ · STA1+	87,5 %	26–32 °C	14 %	●●●○○	–
LalBrew Belle Saison	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF+ · STA1+		15–35 °C		●●○○○	–
LalBrew Farmhouse	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF+	81 %	20–30 °C	13 %	●●○○○	–

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
SafAle BE-134	Fermentis	kuivahiiva	POF+ · STA1+	91 %	18–28 °C	11 %	●●○○○	–
WHC Farmhouse Vibes	WHC Lab	kuivahiiva	POF+ · STA1+	80 %	19–26 °C	14 %	●●○○○	–
Wyeast 3711 French Saison	Wyeast	nestehiiva	POF+ · STA1+	80 %	18–25 °C	12 %	●●○○○	–
Wyeast 3724 Belgian Saison	Wyeast	nestehiiva	POF+ · STA1+	76,5 %	21–35 °C	12 %	●●○○○	–

Kveik

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	nestehiiva	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	nestehiiva			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	nestehiiva	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
K.1 Voss	Kveik Yeastery	kuivahiiva	POF−		15–40 °C	13 %	●●●●○	Kveik M12, LalBrew Voss
Kveik M12	Mangrove Jack's	kuivahiiva	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●○	K.1 Voss, LalBrew Voss
LalBrew Voss	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	79 %	25–40 °C	12 %	●●●●○	K.1 Voss, Kveik M12
OMEGA LUTRA KVEIK Dry OYL-071	Omega Yeast	kuivahiiva	POF−	78,5 %	20–35 °C	15 %	●●●●○	–

Hapan (maitohappo)

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Belgian Lambic Blend WYEAST 3278	Wyeast	nestehiiva	POF+	75 %	17–24 °C	11,5 %	●●○○○	–
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–
Pinnacle Crisp Sour	Pinnacle (AB Biotek)	kuivahiiva	POF−	76 %	18–30 °C	8 %	●●●○○	–

Brettanomyces

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Brettanomyces Bruxellensis Wyeast 5112	Wyeast	nestehiiva	POF+		15–24 °C	12 %	●●○○○	–

Bakteerit

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Pediococcus Wyeast 5733	Wyeast	nestehiiva			15–35 °C	9 %	●○○○○	–
WildBrew Sour Pitch	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−		30–40 °C	4 %	●○○○○	–

Muut

Hiiva	Laboratorio	Muoto	Fenolit	Käymisaste	°C	Alk. %	Flokkulaatio	Sama kanta / korvaa
Fermentis SafBrew DA-16	Fermentis	kuivahiiva	POF−	100 %	20–32 °C	16 %	●●●○○	–
LalBrew CBC-1	Lallemand Brewing	kuivahiiva	POF−	72,5 %	15–25 °C	14 %	●●●●○	–

Sama kanta eri laboratorioilla

Samaan kantaan perustuvat hiivat eri laboratorioilta. Niitä voi yleensä käyttää toistensa korvaajina, vaikka kuiva- ja nestemäinen muoto voivat antaa hieman erilaisia tuloksia.

Kanta	Tyyppi	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Muut
Weihenstephan 34/70	Lager	SafLager W-34/70	–	–	2124 Bohemian Lager	–
Chico	Puhdas amerikkalainen ale	SafAle US-05	–	WLP001 California Ale Dry	1056 American Ale	–
Weihenstephan 68	Vehnäolut (hefeweizen)	SafAle W-68	–	–	3068 Weihenstephan Weizen	–
Voss kveik	Kveik	–	LalBrew Voss	–	–	K.1 Voss, Kveik M12

Nyrkkisäännöt

Hiivan määrä	Yleinen nyrkkisääntö on 0,75 miljoonaa solua millilitraa ja Plato-astetta kohden ale-oluille ja suunnilleen kaksinkertainen määrä lager-oluille. Vahvat oluet ja lager-oluet tarvitsevat enemmän hiivaa; nestehiivalla se tarkoittaa yleensä starteria, kuivahiivalla useita pusseja.
Lämpötila ja maku	Lämpimämpi käyminen tuottaa enemmän estereitä ja fuseleita, viileämpi puhtaamman oluen. Ensimmäisten vuorokausien lämpötila vaikuttaa makuun eniten; loppua kohti lämpötilaa voi nostaa muutaman asteen, jotta hiiva käyttää oluen loppuun.
Diasetyylilepo	Diasetyyli maistuu voilta. Anna lämpötilan nousta, kun käyminen on melkein valmis, lager-oluissa noin 18 °C:seen parin päivän ajaksi, jotta hiiva ehtii ottaa diasetyylin sisäänsä ja hajottaa sen ennen kuin olut jäähdytetään.
Flokkulaatio ja kirkkaus	Voimakkaasti flokkuloiva hiiva kirkastaa oluen nopeasti, mutta se voi laskeutua ennen kuin käyminen on valmis ja jättää jälkeensä sokeria ja diasetyyliä, joten sitä täytyy joskus sekoittaa. Heikosti flokkuloiva hiiva pysyy oluessa pitkään ja antaa sameutta; cold crash -jäähdytys tai kirkastusaine auttaa.
Tuoreus	Nestehiiva säilyy vain muutaman kuukauden ja menettää elinvoimaansa jääkaapissakin, joten tarkista pakkauksen päiväys ja tee starter, jos hiiva on vanha. Avaamaton kuivahiiva säilyy usein kaksi vuotta tai pidempään, ja valmistajien mukaan sen voi yleensä ripotella suoraan vierteen pinnalle.
Happi	Nestehiiva ja uudelleen käytetty hiiva tarvitsevat alussa happea solukalvojen rakentamiseen ja lisääntymiseen, joten vierre ilmastetaan tai siihen johdetaan happea, kun hiiva lisätään. Kuivahiivassa on jo mukana kaikki tarvittava, joten valmistajien mukaan vierrettä ei normaalisti tarvitse ilmastaa uutta pussia käytettäessä. Kun käyminen on kerran käynnissä, happi on pidettävä poissa, koska siitä tulee hapettunutta olutta, joka maistuu pahvilta.

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

Termit selitettyinä

Käymisaste	Kuinka suuren osan vierteen sokerista hiiva käyttää, prosentteina. Korkea käymisaste, 80 % tai enemmän, antaa kuivan oluen, ja matala, 65–72 %, jättää makeutta ja täyteläisyyttä. Myös mäskäyslämpötila vaikuttaa.
Flokkulaatio	Kuinka hyvin hiiva paakkuuntuu ja vajoaa pohjalle, kun käyminen on valmis. Korkea flokkulaatio antaa nopeasti kirkkaan oluen mutta voi jättää hieman enemmän sokeria, kun taas matala flokkulaatio, kuten vehnäoluthiivalla, pitää oluen sameana pidempään.
Käymislämpötila	Lämpötila-alue, jossa hiiva viihtyy. Lager-oluiden pohjahiiva käy noin 8–15 °C:ssa, ale-oluiden pintahiiva noin 16–24 °C:ssa ja kveik jopa noin 40 °C:ssa. Lämpimämpi käyminen tuottaa enemmän estereitä ja joskus fuseleita.
Alkoholinsieto	Kuinka vahvan oluen hiiva jaksaa käyttää loppuun, tilavuusprosentteina. Useimmat oluthiivat sietävät noin 9–12 %, ja vahvempi olut tarvitsee kestävän kannan.
Esterit	Hedelmäisiä tuoksuaineita, joita hiiva muodostaa, esimerkiksi banaani, päärynä, omena ja kivihedelmät. Lämmin käyminen tuottaa niitä enemmän, ja ne ovat tyypillisiä englantilaisille ja belgialaisille ale-oluille, vehnäoluille ja kveikille.
Fenolit (POF)	Mausteisia sävyjä, kuten neilikka, pippuri ja savu, joita tuottaa hiiva, jolla on POF-ominaisuus (phenolic off-flavour). POF+ kuuluu vehnäoluisiin, belgialaisiin oluisiin ja saisoniin, kun taas POF− käy ilman niitä.
Diastaticus (STA1+)	STA1-geenin omaava hiiva pilkkoo dekstriinejä, jotka muu hiiva jättää, ja käyttää oluen hyvin kuivaksi, joskus jatkaen vielä pullossa. Puhdista huolellisesti jälkeenpäin, jottei se siirry seuraavaan olueen.
Funk ja happamuus	Brettanomyces antaa funkia, kuten tallin, nahan ja trooppisten hedelmien sävyjä, ja käy pitkään. Maitohappobakteerit, kuten Lactobacillus ja Pediococcus, antavat happamuutta.
Kuivahiiva ja nestehiiva	Kuivahiiva säilyy pitkään, kestää kuljetuksen ja sen voi ripotella suoraan vierteeseen. Nestehiivaa on saatavana useampina kantoina, mutta se on tuoretuote, joka on säilytettävä kylmässä ja mieluiten kasvatettava starterissa.
Kveik	Norjalainen maatilahiiva, joka käy nopeasti ja puhtaasti 30–40 °C:ssa, usein hedelmäisin esterein ja ilman fenoleja.
Laboratorio	Yritys, joka kasvattaa ja myy hiivaa. Sama kanta voi löytyä usealta laboratoriolta eri nimillä, ja siksi jokaisella hiivasivulla näytetään samankaltaisia hiivoja.