Brewmistress · Gist – spiekbriefje

Bijgewerkt 2026-11-23 · versie 3

De gisten in de brouwwinkels, per type: lab, vorm, fenolen, vergistingsgraad, temperatuur, uitvlokking en dezelfde stam of nauwe alternatieven van andere labs.

Wat de brouwwinkels in Nederland verkopen.

Uitvlokking: ●●●●● klaart snel, ●○○○○ blijft lang troebel. Vergistingsgraad, temperatuur en alcoholtolerantie: de cijfers die de labs en winkels opgeven.

Lager (ondergist)

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	droog	POF−	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70, Wyeast 2124 Bohemian Lager
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	droog	POF−	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
California Lager M54	Mangrove Jack's	droog	POF−	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
Fermentis Saflager E-30	Fermentis	droog	POF−	82 %	12–18 °C	10,5 %	●●●●○	–
Fermentis SafLager SH-45	Fermentis	droog	POF−	79,5 %	12–18 °C	11 %	●●●●○	–
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	droog	POF−	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70, Wyeast 2124 Bohemian Lager, Wyeast 2308 Munich Lager
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	droog	POF−	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
Pinnacle Heritage Pilsnergist	Pinnacle (AB Biotek)	droog						–
SafLager S-189	Fermentis	droog	POF−	82 %	10,5–18 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	droog	POF−	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	droog	POF−	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	Wyeast 2124 Bohemian Lager, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	White Labs	vloeibaar	POF−	69 %	11–14 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 2206 Bavarian Lager
White Labs WLP800 Pilsner Lager	White Labs	vloeibaar	POF−	74,5 %	10–13 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs WLP940 Mexican Lager	White Labs	vloeibaar	POF−	74 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
Wyeast 2124 Bohemian Lager	Wyeast	vloeibaar	POF−	75 %	9–14 °C	9 %	●●●●○	SafLager W-34/70, Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager
Wyeast 2206 Bavarian Lager	Wyeast	vloeibaar	POF−	75 %	8–14 °C	9 %	●●●●○	White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820
Wyeast 2278 Czech Pils	Wyeast	vloeibaar	POF−	72 %	10–14 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2308 Munich Lager	Wyeast	vloeibaar	POF−	72 %	9–13 °C	9 %	●●●○○	LalBrew Diamond Lager

Ale (bovengist)

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Fermentis Safale HA-18	Fermentis	droog	POF+	100 %	25–35 °C	18 %	●●●○○	–
WYEAST XL "Denny's Favorite 50" 1450	Wyeast	vloeibaar	POF−	75 %	15,5–21 °C	10 %	●●○○○	–

Neutrale Amerikaanse ale

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Hophead Ale M66	Mangrove Jack's	droog	POF–	78 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	droog	POF–	81 %	15–22 °C	13 %	●●●●○	US West Coast M44, SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale
Pinnacle Heritage American	Pinnacle (AB Biotek)	droog		79 %	16–21 °C	11 %		–
SafAle US-05	Fermentis	droog	POF–	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
U.S. West Coast	Gozdawa	droog	POF–	81 %	14–22 °C	7,4 %	●●●○○	–
US West Coast M44	Mangrove Jack's	droog	POF–	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale, LalBrew BRY-97 American West Coast
White Labs WLP001 California Ale	White Labs	vloeibaar	POF–	79 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	SafAle US-05, Wyeast 1056 American Ale, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
Wyeast 1010 American Wheat	Wyeast	vloeibaar	POF–	76 %	14–23 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 1056 American Ale	Wyeast	vloeibaar	POF–	75 %	15–22 °C	10 %	●●○○○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
Wyeast 1272 American Ale II	Wyeast	vloeibaar	POF–	74 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–

Engelse ale

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
British Ale - White Labs - Purepitch WLP005	White Labs	vloeibaar	POF–	70,5 %	18–21 °C	10 %	●●●●●	Wyeast 1187 Ringwood Ale
Empire Ale M15	Mangrove Jack's	droog	POF–	72,5 %	18–22 °C	8 %	●●●●○	–
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	droog	POF–	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	droog	POF–	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
Liberty Bell Ale M36	Mangrove Jack's	droog	POF–	76 %	18–23 °C	9 %	●●●●○	–
New World Strong Ale M42	Mangrove Jack's	droog	POF–	79,5 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–
Pinnacle Haritage English Ale gist11.	Pinnacle (AB Biotek)	droog						–
SafAle S-04	Fermentis	droog	POF–	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	Wyeast 1098 British Ale, LalBrew Windsor
White Labs WLP013 London Ale	White Labs	vloeibaar	POF–	71 %	19–22 °C	12 %	●●●○○	–
Wyeast 1028 London Ale	Wyeast	vloeibaar	POF–	75 %	15–22 °C	10,5 %	●●●○○	–
Wyeast 1084 Irish Ale	Wyeast	vloeibaar	POF–	73 %	16–22 °C	11 %	●●●○○	–
Wyeast 1098 British Ale	Wyeast	vloeibaar	POF–	74 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	SafAle S-04
Wyeast 1187 Ringwood Ale	Wyeast	vloeibaar	POF–	70 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	British Ale - White Labs - Purepitch WLP005
Wyeast 1275 Thames Valley Ale	Wyeast	vloeibaar	POF–	77 %	16–22 °C	10 %	●●○○○	–

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Wyeast 1728 Scottish Ale	Wyeast	vloeibaar	POF−	71 %	13–24 °C	12 %	●●●●○	–
Wyeast 1968 London ESB Ale	Wyeast	vloeibaar	POF−	69 %	18–22 °C	10 %	●●●●●	–

Belgische ale

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	droog	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	droog	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack's	droog	POF+	85 %	18–28 °C	10 %	●●●○○	–
Gozdawa Belgian Trappist Ale Yeast “Rochefort”	Gozdawa	droog	POF+		17–24 °C	7,7 %	●●●○○	–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	droog	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
O Bastogne Belgian Ale WLP510	White Labs	vloeibaar	POF+	77 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	droog	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	droog	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	droog	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Sacch. Brux-like Trois" WLP644	White Labs	vloeibaar	POF+ · STA1+	85 %	21–30 °C	13,5 %	●●○○○	–
White Labs WLP500 Monastery Ale	White Labs	vloeibaar	POF+	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●○○○	Wyeast 1214 Belgian Abbey
White Labs WLP530 Abbey Ale	White Labs	vloeibaar	POF+	77,5 %	19–22 °C	12 %	●●●●○	Wyeast 3787 Trappist High Gravity
Wyeast 1214 Belgian Abbey	Wyeast	vloeibaar	POF+	75 %	20–24 °C	10,5 %	●●○○○	White Labs WLP500 Monastery Ale
Wyeast 1388 Belgian Strong Ale	Wyeast	vloeibaar	POF+ · STA1+	75,2 %	18–24 °C	13 %	●●○○○	–
Wyeast 1762 Belgian Abbey II	Wyeast	vloeibaar	POF+	75 %	18–24 °C	12 %	●●●○○	–
Wyeast 3522 Belgian Ardennes	Wyeast	vloeibaar	POF+	74 %	18–27,5 °C	12 %	●●●●○	–
Wyeast 3787 Trappist High Gravity	Wyeast	vloeibaar	POF+	76 %	18–25,5 °C	12 %	●●●●○	White Labs WLP530 Abbey Ale

Hazy/NEIPA

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
LalBrew New England	Lallemand Brewing	droog	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	droog	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	droog	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1318 London Ale III
White Labs PurePitch "Tropical Yeast Blend" - Next Generation WLP077	White Labs	vloeibaar	POF−	78,5 %	17–23 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP066 London Fog Ale	White Labs	vloeibaar	POF−	78,5 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	Wyeast 1318 London Ale III
Wyeast 1318 London Ale III	Wyeast	vloeibaar	POF−	73 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	White Labs WLP066 London Fog Ale, LalBrew Verdant IPA

Tarwebier (hefeweizen)

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	droog	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
Gozdawa Bavarian Wheat	Gozdawa	droog			20–32 °C	12,2 %		–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	droog	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
SafAle W-68	Fermentis	droog	POF+	81 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen
SafAle WB-06	Fermentis	droog	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–
Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen	Wyeast	vloeibaar	POF+	75 %	18–24 °C	10 %	●○○○○	SafAle W-68
Wyeast WYEAST "Bavarian Wheat Blend" 3056	Wyeast	vloeibaar	POF+	75 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–
WYEAST XL "Bavarian Wheat" 3638	Wyeast	vloeibaar	POF+	73 %	18–24 °C	10 %	●●○○○	–

Witbier

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Belgian Wit M21	Mangrove Jack's	droog	POF+	72,5 %	18–25 °C	8 %	●●○○○	–
Classic Belgian Witbier CBW	Gozdawa	droog	POF+	78 %	16–25 °C	6,8 %	●●○○○	–
LalBrew Wit	Lallemand Brewing	droog	POF+	78,5 %	17–25 °C	12 %	●●○○○	–
Safale fermentis BW-20	Fermentis	droog	POF+	80 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 3463 Forbidden Fruit	Wyeast	vloeibaar	POF+				●●○○○	–
Wyeast 3944 Belgian Witbier	Wyeast	vloeibaar	POF+	74 %	16–24 °C	12 %	●●○○○	–

Kölsch/altbier

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
LalBrew Köln	Lallemand Brewing	droog	POF−		12–20 °C	9 %	●●●○○	SafAle K-97
SafAle K-97	Fermentis	droog	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, Wyeast 2565 Kölsch, LalBrew Köln, California Lager M54
White Labs WLP029 German Ale / Kölsch	White Labs	vloeibaar	POF−	75 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	SafAle K-97, Wyeast 2565 Kölsch
Wyeast 1007 German Ale	Wyeast	vloeibaar	POF−	75 %	13–20 °C	11 %	●●○○○	–
Wyeast 2565 Kölsch	Wyeast	vloeibaar	POF−	75 %	13–21 °C	10 %	●●○○○	SafAle K-97, White Labs WLP029 German Ale / Kölsch

Saison

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
French Saison M29	Mangrove Jack's	droog	POF+ · STA1+	87,5 %	26–32 °C	14 %	●●●○○	–
GOZDAWA Noble Saison	Gozdawa	droog			16–26 °C	12 %		–

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
LalBrew Farmhouse	Lallemand Brewing	droog	POF+	81 %	20–30 °C	13 %	●●○○○	–
SafAle BE-134	Fermentis	droog	POF+ · STA1+	91 %	18–28 °C	11 %	●●○○○	–
White Labs WLP565 Belgian Saison I	White Labs	vloeibaar	POF+ · STA1+	70 %	20–30 °C	15 %	●●○○○	Wyeast 3724 Belgian Saison
White Labs WLP590 French Saison	White Labs	vloeibaar	POF+ · STA1+	81,5 %	20–30 °C	15 %	●●●○○	Wyeast 3711 French Saison
Wyeast 3711 French Saison	Wyeast	vloeibaar	POF+ · STA1+	80 %	18–25 °C	12 %	●●○○○	White Labs WLP590 French Saison
Wyeast 3724 Belgian Saison	Wyeast	vloeibaar	POF+ · STA1+	76,5 %	21–35 °C	12 %	●●○○○	White Labs WLP565 Belgian Saison I
Wyeast WYEAST "Farmhouse Ale" 3726	Wyeast	vloeibaar	POF+ · STA1+	76,5 %	21–29 °C	12 %	●●○○○	–

Kveik

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	vloeibaar	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	vloeibaar			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	vloeibaar	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
K.1 Voss	Kveik Yeastery	droog	POF−		15–40 °C	13 %	●●●●○	–
KVEIK ale yeast Lallemand premium series	Lallemand Brewing	droog						–
White Labs PurePitch "Stranda Kveik Ale - Next Generation" WLP519	White Labs	vloeibaar	POF−				●●●○○	–

Zuur bier (melkzuur)

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Belgian Lambic Blend WYEAST 3278	Wyeast	vloeibaar	POF+	75 %	17–24 °C	11,5 %	●●○○○	–
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	droog	POF−	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–

Brettanomyces

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Brettanomyces Bruxellensis Wyeast 5112	Wyeast	vloeibaar	POF+		15–24 °C	12 %	●●○○○	–
Brettanomyces claussenii nex gen WLP645	White Labs	vloeibaar	POF−	76,5 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	–
SafBrew BR-8	Fermentis	droog	POF+		15–25 °C	8,5 %	●●○○○	–
Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend	Wyeast	vloeibaar	POF+	80 %	18–30 °C	11 %	●●○○○	–

Bacteriën

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Lactobacillus Wyeast 5335	Wyeast	vloeibaar			15–35 °C	9 %	●○○○○	–
Pediococcus Wyeast 5733	Wyeast	vloeibaar			15–35 °C	9 %	●○○○○	–
WildBrew Sour Pitch	Lallemand Brewing	droog	POF−		30–40 °C	4 %	●○○○○	–

Overig

Gist	Lab	Vorm	Fenolen	Vergistingsgraad	°C	Alc. %	Uitvlokking	Zelfde stam / vervangen door
Fermentis SafBrew DA-16	Fermentis	droog	POF−	100 %	20–32 °C	16 %	●●●○○	–
LalBrew CBC-1	Lallemand Brewing	droog	POF−	72,5 %	15–25 °C	14 %	●●●●○	–
Saccharomycodes ludwigii - White Labs - The Vault WLP618	White Labs	vloeibaar			20–24 °C		●●●○○	–
SafAle F-2	Fermentis	droog	POF−		15–25 °C	10 %	●●●●○	–
SafaleBrew 20 grams glas - lav eller ingen alkohol - overgæret LA-01	Fermentis	droog			15–25 °C		●●●○○	–

Dezelfde stam van verschillende labs

Gisten van verschillende labs die op dezelfde stam gebaseerd zijn. Ze zijn meestal onderling uitwisselbaar, al kunnen de droge en de vloeibare vorm iets andere resultaten geven.

Stam	Type	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Overige
Bavarian / Oktoberfest lager	Lager (ondergist)	–	–	PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	2206 Bavarian Lager	–
Weihenstephan 34/70	Lager (ondergist)	SafLager W-34/70	–	–	2124 Bohemian Lager	–
Chico	Neutrale Amerikaanse ale	SafAle US-05	–	WLP001 California Ale	1056 American Ale	–
Ringwood	Engelse ale	–	–	British Ale - White Labs - Purepitch WLP005	1187 Ringwood Ale	–
Chimay	Belgische ale	–	–	WLP500 Monastery Ale	1214 Belgian Abbey	–
Westmalle	Belgische ale	–	–	WLP530 Abbey Ale	3787 Trappist High Gravity	–
Weihenstephan 68	Tarwebier (hefeweizen)	SafAle W-68	–	–	3068 Weihenstephan Weizen	–
Dupont	Saison	–	–	WLP565 Belgian Saison I	3724 Belgian Saison	–

Vuistregels

Hoeveel gist	Een gangbare vuistregel is 0,75 miljoen cellen per ml per graad Plato voor ale en ongeveer het dubbele voor lager. Sterke bieren en lagers hebben meer gist nodig; met vloeibare gist betekent dat meestal een starter, met droge gist meerdere zakjes.
Temperatuur en smaak	Warmere gisting geeft meer esters en foezelalcoholen, koelere een schoner bier. De temperatuur in de eerste dagen is het belangrijkst voor de smaak; tegen het einde kan de temperatuur een paar graden omhoog, zodat de gist goed kan uitgisten.
Diacetylrust	Diacetyl smaakt naar boter. Laat de temperatuur stijgen als de gisting bijna klaar is, bij lager tot ongeveer 18 °C gedurende een paar dagen, zodat de gist de tijd heeft om het diacetyl op te nemen en af te breken voordat het bier wordt gekoeld.
Uitvlokking en helderheid	Sterk uitvlokkende gist maakt het bier snel helder, maar kan uitzakken voordat de gisting klaar is en suiker en diacetyl achterlaten, dus soms moet de gist weer worden opgewerveld. Zwak uitvlokkende gist blijft lang in het bier zweven en geeft troebelheid; een cold crash of een klaringsmiddel helpt.
Versheid	Vloeibare gist is maar een paar maanden houdbaar en verliest zelfs in de koelkast vitaliteit, dus controleer de datum op de verpakking en maak een starter als de gist oud is. Ongeopende droge gist is vaak twee jaar of langer houdbaar en kan volgens de fabrikanten meestal direct op het wort gestrooid worden.
Zuurstof	Vloeibare en hergebruikte gist heeft in het begin zuurstof nodig om celmembranen op te bouwen en zich te vermeerderen, dus het wort wordt belucht of met zuurstof verrijkt wanneer de gist wordt toegevoegd. Droge gist bevat al wat nodig is, dus volgens de fabrikanten hoeft het wort voor een nieuw zakje normaal gesproken niet belucht te worden. Zodra de gisting op gang is, moet zuurstof buiten blijven, omdat die geoxideerd bier met een kartonsmaak geeft.

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

De vaktermen uitgelegd

Vergistingsgraad	Hoeveel van de suiker in het wort de gist vergist, in procent. Een hoge vergistingsgraad, 80 % of meer, geeft een droog bier, en een lage, 65–72 %, laat zoetheid en body over. Ook de maischtemperatuur speelt mee.
Uitvlokking	Hoe goed de gist samenklontert en naar de bodem zakt als de gisting klaar is. Sterke uitvlokking geeft snel helder bier, maar kan iets meer suiker achterlaten, terwijl zwakke uitvlokking, zoals bij tarwebiergist, het bier langer troebel houdt.
Gistingstemperatuur	Het temperatuurbereik waarin de gist zich thuis voelt. Ondergist voor lager werkt rond 8–15 °C, bovengist voor ale rond 16–24 °C en kveik tot wel 40 °C. Warmere gisting geeft meer esters en soms foezelalcoholen.
Alcoholtolerantie	Hoe sterk een bier de gist kan uitgisten, in volumeprocent. De meeste biergisten kunnen ongeveer 9–12 % aan, en voor sterker bier heb je een robuuste stam nodig.
Esters	Fruitige geurstoffen die de gist vormt, bijvoorbeeld banaan, peer, appel en steenvruchten. Warme gisting geeft er meer, en ze zijn typisch voor Engelse en Belgische ales, tarwebier en kveik.
Fenolen (POF)	Kruidige tonen zoals kruidnagel, peper en rook, van gist met de POF-eigenschap (phenolic off-flavour). POF+ hoort thuis in tarwebier, Belgische bieren en saison, terwijl POF− zonder fenolen vergist.
Diastaticus (STA1+)	Gist met het STA1-gen breekt dextrines af die andere gist laat liggen en vergist heel droog, soms verder in de fles. Maak daarna alles grondig schoon, zodat de gist niet in je volgende bier terechtkomt.
Funk en zuur	Brettanomyces geeft funk, zoals stal, leer en tropisch fruit, en vergist lang door. Melkzuurbacteriën zoals Lactobacillus en Pediococcus zorgen voor zuurheid.
Droge en vloeibare gist	Droge gist is lang houdbaar, kan goed tegen verzending en kan zo op het wort gestrooid worden. Vloeibare gist is er in meer stammen, maar is een vers product dat koel bewaard moet worden en het liefst in een starter wordt opgekweekt.
Kveik	Noorse boerderijgist die snel en schoon vergist bij 30–40 °C, vaak met fruitige esters en zonder fenolen.
Lab	Het bedrijf dat de gist kweekt en verkoopt. Dezelfde stam kan bij meerdere labs onder verschillende namen verkrijgbaar zijn, en daarom toont elke gistpagina vergelijkbare gisten.