Brewmistress · Gjær – jukselapp

Oppdatert 2026-11-23 · versjon 4

Gjæren i bryggebutikkene, etter gjærtype: lab, form, fenoler, forgjæring, temperatur, flokkulering og samme stamme eller nære erstatninger hos andre laber.

Det som selges i bryggebutikkene i Norge.

Flokkulering: ●●●●● klarner raskt, ●○○○○ holder seg uklar lenge. Forgjæring, temperatur og alkoholtoleranse: opplysningene laber og butikker oppgir.

Lager

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
AEB Fermolager Crisp Tørrgjær	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF−	81,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF−	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Fermolager W - AEB Brewing, CS GERMAN Weihenstephan
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF−	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
California Lager M54	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF−	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
CS GERMAN Weihenstephan	CellarScience	tørrgjær	POF−	81,5 %	10–15 °C	10 %	●●●●○	Fermolager W - AEB Brewing, SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Bavarian Lager M76
Fermentis SafBrew LD-20	Fermentis	tørrgjær	POF−	100 %	12–20 °C	11 %	●●●○○	–
Fermentis Saflager E-30	Fermentis	tørrgjær	POF−	82 %	12–18 °C	10,5 %	●●●●○	–
Fermentis SafLager SH-45	Fermentis	tørrgjær	POF−	79,5 %	12–18 °C	11 %	●●●●○	–
Fermolager W - AEB Brewing	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF−	80,8 %	10–14 °C	12 %	●●●●○	CS GERMAN Weihenstephan, SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Bavarian Lager M76
Harvest - Tysk Lagergjær (Prod. 26.08.2026 L17	Imperial Yeast	flytende	POF−	72 %	10–16 °C	10 %	●●●○○	White Labs PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860
Heritage Pilsner yeast	Pinnacle (AB Biotek)	tørrgjær	POF−	77,5 %	12–15 °C	11 %	●●●●○	–
Imperial Yeast L09 Que Bueno	Imperial Yeast	flytende	POF−	75 %	8–13 °C	8 %	●●●○○	White Labs WLP940 Mexican Lager
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Fermolager W - AEB Brewing, CS GERMAN Weihenstephan
LalBrew Essential 02 Lager	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−		10–15 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
SafLager S-189	Fermentis	tørrgjær	POF−	82 %	10,5–18 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	tørrgjær	POF−	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	tørrgjær	POF−	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	CS GERMAN Weihenstephan, Fermolager W - AEB Brewing, White Labs WLP830 German Lager, Bavarian Lager M76
San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810	White Labs	flytende	POF−	72,5 %	14–18 °C	10 %	●●●●○	–
Urkel - Tsjekkisk Lagergjær (Prod. 17.08.2026 L28	Imperial Yeast	flytende	POF−	73 %	11–14 °C	10 %	●●●○○	–
Versa Lager - Mangrove Jack's M24	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF−	81 %	10–25 °C	13 %	●●●○○	–
White Labs Copenhagen Lager Yeast - PurePitch Next Generation WLP850	White Labs	flytende	POF−	75 %	10–14 °C	10 %	●●●○○	–

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
White Labs PurePitch "Czech Budejovice Lager" WLP802	White Labs	flytende	POF−	72,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860	White Labs	flytende	POF−	70 %	9–11 °C	10 %	●●●○○	Harvest - Tysk Lagergjær (Prod. 26.08.2026 L17
White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	White Labs	flytende	POF−	69 %	11–14 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP800 Pilsner Lager	White Labs	flytende	POF−	74,5 %	10–13 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs WLP830 German Lager	White Labs	flytende	POF−	76,5 %	10–13 °C	10 %	●●●●○	CS GERMAN Weihenstephan, Fermolager W - AEB Brewing, SafLager W-34/70, Bavarian Lager M76
White Labs WLP833 German Bock Lager	White Labs	flytende	POF−	73 %	9–13 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP838 Southern German Lager	White Labs	flytende	POF−	72 %	10–13 °C	10 %	●●●●○	LalBrew Diamond Lager
White Labs WLP940 Mexican Lager	White Labs	flytende	POF−	74 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	Imperial Yeast L09 Que Bueno

Ale

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
AEB Fermoale AY4	AEB (Fermoale)	tørrgjær		79,5 %	16–23 °C	11 %		–
Fermentis Safale HA-18	Fermentis	tørrgjær	POF+	100 %	25–35 °C	18 %	●●●○○	–
LalBrew Aurora - Northern IPA Yeast	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	78 %	12–30 °C	13 %	●●●●○	–
LALLEMAND LalBrew House Ale	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	82 %	16–22 °C	14 %	●●●○○	–
WHC Low Rider	WHC Lab	tørrgjær	POF−	65,5 %	18–22 °C	9 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Cream Ale Yeast Blend" WLP080	White Labs	flytende	POF−	77,5 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Super High Gravity Ale" WLP099	White Labs	flytende	POF− · STA1+	85 %	18–20,5 °C	25 %	●●●○○	–

Ren amerikansk ale

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
CellarScience West Coast	CellarScience	tørrgjær	POF−	79,5 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–
Crown Boston Ale	Crown Yeast	tørrgjær	POF−		15,5–22 °C	8 %	●●●○○	–
Hophead Ale M66	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF−	78 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	–
Imperial Yeast A07 Flagship	Imperial Yeast	flytende	POF−	75 %	16–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry, US West Coast M44
Independence - Amerikansk Alegjær (Prod. 07.08.2026 A15	Imperial Yeast	flytende	POF−	74 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF–	81 %	15–22 °C	13 %	●●●●○	US West Coast M44, SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry
LalBrew Essential 03 IPA	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF–		18–22 °C	10 %	●●●○○	–
Organic Liquid Yeast -O California Ale V WLP051	White Labs	flytende	POF–	72,5 %	19–21 °C	11,5 %	●●●○○	White Labs WLP001 California Ale
SafAle US-05	Fermentis	tørrgjær	POF–	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	Imperial Yeast A07 Flagship, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry, US West Coast M44
US West Coast M44	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF–	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry, Imperial Yeast A07 Flagship
WHC Lab High Voltage sausos alaus mielės	WHC Lab	tørrgjær	POF–	78 %	31–35 °C	17 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "East Coast Ale" WLP008	White Labs	flytende	POF–	72,5 %	20–23 °C	10 %	●●○○○	–
White Labs WLP001 California Ale	White Labs	flytende	POF–	79 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	Imperial Yeast A07 Flagship, SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale Dry, US West Coast M44
White Labs WLP001 California Ale Dry	White Labs	tørrgjær	POF–	79 %	18–23 °C	10 %	●●○○○	Imperial Yeast A07 Flagship, SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, US West Coast M44
White Labs WLP090 San Diego Super	White Labs	flytende	POF–	79,5 %	18–20 °C	10 %	●●●○○	–

Engelsk ale

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
British Ale - White Labs - Purepitch WLP005	White Labs	flytende	POF–	70,5 %	18–21 °C	10 %	●●●●●	–
CellarScience Big Ben	CellarScience	tørrgjær	POF–	78,5 %	15–22 °C	12 %	●●●●○	–
Darkness - Irsk Alegjær (Prod. 26.08.2026 A10	Imperial Yeast	flytende	POF–	73 %	17–22 °C	12 %	●●●○○	White Labs WLP004 Irish Ale
Empire Ale M15	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF–	72,5 %	18–22 °C	8 %	●●●●○	–
Fermoale AY3 - AEB Brewing	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF–	79 %	16–23 °C	12 %	●●●●○	SafAle S-04
House - Engelsk Alegjær (prod. 18.08.2026 A01	Imperial Yeast	flytende	POF–	74 %	16–21 °C	10 %	●●●●○	White Labs WLP007 Dry English Ale, SafAle S-04
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF–	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF–	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
Liberty Bell Ale M36	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF–	76 %	18–23 °C	9 %	●●●●○	–
New World Strong Ale M42	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF–	79,5 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–
Pub - Engelsk Alegjær (prod. 17.08.2026 A09	Imperial Yeast	flytende	POF–	71,5 %	18–21 °C	10 %	●●●●●	White Labs WLP002 English Ale

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
SafAle S-04	Fermentis	tørrgjær	POF−	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	Fermoale AY3 - AEB Brewing, White Labs WLP007 Dry English Ale, House - Engelsk Alegjær (prod. 18.08.2026 A01, LalBrew Windsor
White Labs WLP002 English Ale	White Labs	flytende	POF−	66,5 %	18–20 °C	10 %	●●●●●	Pub - Engelsk Alegjær (prod. 17.08.2026 A09, White Labs WLP007 Dry English Ale
White Labs WLP004 Irish Ale	White Labs	flytende	POF−	71,5 %	18–20 °C	10 %	●●●○○	Darkness - Irsk Alegjær (Prod. 26.08.2026 A10
White Labs WLP007 Dry English Ale	White Labs	flytende	POF−	75 %	18–21 °C	10 %	●●●●○	House - Engelsk Alegjær (prod. 18.08.2026 A01, SafAle S-04, White Labs WLP002 English Ale
White Labs WLP013 London Ale	White Labs	flytende	POF−	71 %	19–22 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP023 Burton Ale	White Labs	flytende	POF−	73,5 %	20–23 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP028 Edinburgh Scottish Ale	White Labs	flytende	POF−	72,5 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	–

Belgisk ale

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
AEB Fermoale Bel-Abbey tørrgjær	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF+	80 %	16–25 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF+	85 %	18–28 °C	10 %	●●●○○	–
Fermentis SafBrew DW-17	Fermentis	tørrgjær	POF+	100 %	20–32 °C	17 %	●●●○○	–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
O Bastogne Belgian Ale WLP510	White Labs	flytende	POF+	77 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	tørrgjær	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	tørrgjær	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	tørrgjær	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–
Triple Double - Belgisk Abbeygjær (Prod. 12.08.2026 B48	Imperial Yeast	flytende	POF+	76 %	18–25 °C	12 %	●●●○○	White Labs WLP530 Abbey Ale
White Labs PurePitch "Sacch. Brux-like Trois" WLP644	White Labs	flytende	POF+ · STA1+	85 %	21–30 °C	13,5 %	●●○○○	–
White Labs WLP500 Monastery Ale	White Labs	flytende	POF+	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●○○○	–
White Labs WLP530 Abbey Ale	White Labs	flytende	POF+	77,5 %	19–22 °C	12 %	●●●●○	Triple Double - Belgisk Abbeygjær (Prod. 12.08.2026 B48
White Labs WLP545 Belgian Strong Ale	White Labs	flytende	POF+ · STA1+	81,5 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
White Labs WLP550 Belgian Ale	White Labs	flytende	POF+	81,5 %	20–26 °C	15 %	●●●○○	–

Hazy/NEIPA

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
AEB Fermoale New-E	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF−	73,5 %	16–23 °C	11 %	●●●○○	–
Burlington Ale WLP095	White Labs	flytende	POF−	77,5 %	19–22 °C	12 %	●●●○○	White Labs Vermont Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP4000
CellarScience Jungle	CellarScience	tørrgjær	POF−	76,5 %	18–32 °C	15 %	●●●○○	–
CellarScience NE Hazy	CellarScience	tørrgjær	POF−	77,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	–
Imperial Yeast A38 Juice	Imperial Yeast	flytende	POF−	74 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1318 London Ale III, White Labs WLP066 London Fog Ale, LalBrew Verdant IPA
LalBrew Essential 04 Fruity IPA	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−		18–24 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew New England	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1318 London Ale III, Imperial Yeast A38 Juice
WHC Saturated	WHC Lab	tørrgjær	POF−	75 %	19–22 °C	13 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Coastal Haze Ale" WLP067	White Labs	flytende	POF− · STA1+	78,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Tropical Yeast Blend" - Next Generation WLP077	White Labs	flytende	POF−	78,5 %	17–23 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs Vermont Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP4000	White Labs	flytende	POF−	80 %	18–22 °C	12 %	●●●○○	Burlington Ale WLP095
White Labs WLP066 London Fog Ale	White Labs	flytende	POF−	78,5 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	Wyeast 1318 London Ale III, Imperial Yeast A38 Juice
Wyeast 1318 London Ale III	Wyeast	flytende	POF−	73 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	Imperial Yeast A38 Juice, White Labs WLP066 London Fog Ale, LalBrew Verdant IPA

Hveteøl (hefeweizen)

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
AEB Fermoale Weiss tørrgjær	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF+	80 %	16–24 °C	10 %	●●○○○	SafAle W-68, Stefon - Tysk Hveteølgjær (Prod. 26.08.2026 G01, White Labs WLP300 Hefeweizen Ale
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
CellarScience Hefe	CellarScience	tørrgjær	POF+	85,5 %	15–25 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
SafAle W-68	Fermentis	tørrgjær	POF+	81 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	AEB Fermoale Weiss tørrgjær, Stefon - Tysk Hveteølgjær (Prod. 26.08.2026 G01, White Labs WLP300 Hefeweizen Ale
SafAle WB-06	Fermentis	tørrgjær	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–
Stefon - Tysk Hveteølgjær (Prod. 26.08.2026 G01	Imperial Yeast	flytende	POF+	75 %	17–23 °C	10 %	●○○○○	AEB Fermoale Weiss tørrgjær, SafAle W-68, White Labs WLP300 Hefeweizen Ale

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
WHC Banana Split	WHC Lab	tørrgjær	POF+	76,5 %	19–24 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs WLP300 Hefeweizen Ale	White Labs	flytende	POF+	74 %	20–22 °C	12 %	●○○○○	AEB Fermoale Weiss tørrgjær, SafAle W-68, Stefon - Tysk Hveteølgjær (Prod. 26.08.2026 G01
White Labs WLP380 Hefeweizen IV Ale	White Labs	flytende	POF+	76,5 %	19–21 °C	10 %	●●○○○	–

Witbier

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Belgian Wit II Ale – White Labs WLP410	White Labs	flytende	POF+	72,5 %	19–23 °C	10 %	●●○○○	White Labs WLP400 Belgian Wit Ale, Whiteout - Belgisk Witbiergjær (Prod. 02.09.2026 B44
Belgian Wit M21	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF+	72,5 %	18–25 °C	8 %	●●○○○	–
LalBrew Wit	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF+	78,5 %	17–25 °C	12 %	●●○○○	–
Safale fermentis BW-20	Fermentis	tørrgjær	POF+	80 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	–
White Labs WLP400 Belgian Wit Ale	White Labs	flytende	POF+	76 %	19–23 °C	10 %	●●○○○	Whiteout - Belgisk Witbiergjær (Prod. 02.09.2026 B44, Belgian Wit II Ale – White Labs WLP410
Whiteout - Belgisk Witbiergjær (Prod. 02.09.2026 B44	Imperial Yeast	flytende	POF+	74 %	17–22 °C	10 %	●●○○○	White Labs WLP400 Belgian Wit Ale, Belgian Wit II Ale – White Labs WLP410

Kölsch/altbier

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Dieter - Kölsch Alegjær (Prod. 07.08.2026 G03	Imperial Yeast	flytende	POF−	75 %	16–20 °C	10 %	●●○○○	White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, SafAle K-97
SafAle K-97	Fermentis	tørrgjær	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, Dieter - Kölsch Alegjær (Prod. 07.08.2026 G03, California Lager M54
White Labs WLP029 German Ale / Kölsch	White Labs	flytende	POF−	75 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	Dieter - Kölsch Alegjær (Prod. 07.08.2026 G03, SafAle K-97

Saison

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

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
White Labs WLP590 French Saison	White Labs	flytende	POF+ · STA1+	81,5 %	20–30 °C	15 %	●●●○○	–

Kveik

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	flytende	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	flytende			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	flytende	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
Brewly Voss Kveik	Brewly	tørrgjær	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●●	–
CellarScience Røkkar	CellarScience	tørrgjær	POF−	79 %	18–35 °C	15 %	●●●●○	–
CellarScience Velo	CellarScience	tørrgjær	POF−	79 %	16–34 °C	10 %	●●●●○	–
FERMO KVEIK-SV	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF−	77,5 %	34–40 °C	16 %	●●●●○	K.1 Voss, Kveik M12, LalBrew Voss
K.1 Voss	Kveik Yeastery	tørrgjær	POF−		15–40 °C	13 %	●●●●○	FERMO KVEIK-SV, Kveik M12, LalBrew Voss
Kveik M12	Mangrove Jack's	tørrgjær	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●○	FERMO KVEIK-SV, K.1 Voss, LalBrew Voss
LalBrew Voss	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	79 %	25–40 °C	12 %	●●●●○	FERMO KVEIK-SV, K.1 Voss, Kveik M12
Lallemand Lutra Kveik tørrgjær	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−				●●●●○	OMEGA LUTRA KVEIK Dry OYL-071
OMEGA LUTRA KVEIK Dry OYL-071	Omega Yeast	tørrgjær	POF−	78,5 %	20–35 °C	15 %	●●●●○	Lallemand Lutra Kveik tørrgjær
WHC Mango Madness	WHC Lab	tørrgjær	POF−	78 %	31–37 °C	17 %	●●●○○	–
White Labs Opshaug Kveik Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP518	White Labs	flytende	POF−	75 %	25–35 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs PurePitch "Hornindal Kveik Ale" Next Generation WLP521	White Labs	flytende	POF−	78,5 %	22–37 °C	13,5 %	●●●●○	–

Syrlig (melkesyre)

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Acid Fermo Brew	AEB (Fermoale)	tørrgjær	POF−	78,8 %	19–25 °C	9 %	●●●●○	–
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–
Pinnacle Crisp Sour	Pinnacle (AB Biotek)	tørrgjær	POF−	76 %	18–30 °C	8 %	●●●○○	–

Bakterier

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Lactobacillus Plantarum Dehydrated Bacteria () - WHC Lab	WHC Lab	tørrgjær	POF−		35–37 °C		●○○○○	–

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
WildBrew Helveticus Pitch	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−		38–45 °C	4 %	●○○○○	–
WildBrew Sour Pitch	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−		30–40 °C	4 %	●○○○○	–

Sider

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Cider M02	Mangrove Jack's	tørrgjær		97,5 %	12–28 °C	12 %	●●●●○	–
Cider M08	Mangrove Jack's	tørrgjær		97,5 %	18–23 °C	15 %	●●●●●	–
Lalvin DV10 gjær for vin og cider	Lallemand Brewing	tørrgjær			10–35 °C	18 %	●●●○○	–
Lalvin Sensy gjær for vin og cider	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−			15 %	●●●○○	–
SafCider - Universal cidergjær AB-1	Fermentis	tørrgjær			10–30 °C	11 %	●●●○○	–
SafCider AC-4	Fermentis	tørrgjær			10–30 °C	16 %	●●●○○	–
SafCider AS-2	Fermentis	tørrgjær			10–30 °C	12 %	●●●○○	–
SafCider TF-6	Fermentis	tørrgjær			10–30 °C	8 %	●●●○○	–
White Labs WLP775 English Cider	White Labs	flytende	POF−	66,5 %	20–24 °C	15 %	●●●○○	–

Vin

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Champagne Yeast – White Labs WLP715	White Labs	flytende	POF−	80 %	21–24 °C	15 %	●●●○○	–
Lalvin 71B	Lallemand Brewing	tørrgjær			15–30 °C	14 %	●●○○○	–
Lalvin EC-1118	Lallemand Brewing	tørrgjær			10–30 °C	18 %	●●●○○	–
Lalvin ICV D21 Vingjær	Lallemand Brewing	tørrgjær					●●○○○	–
Lalvin ICV D254	Lallemand Brewing	tørrgjær			15–28 °C	16 %	●●○○○	–
Lalvin ICV D47	Lallemand Brewing	tørrgjær			15–24 °C	14 %	●●●○○	–
Lalvin ICV D80 Vingjær	Lallemand Brewing	tørrgjær				16 %	●●○○○	–
Lalvin K1-V1116	Lallemand Brewing	tørrgjær			10–35 °C	18 %	●●●○○	–
Lalvin QA23	Lallemand Brewing	tørrgjær			14–28 °C	16 %	●●●○○	–
Lalvin R2 Vingjær	Lallemand Brewing	tørrgjær			5–30 °C	16 %	●●●○○	–
Lalvin Rhone 4600 Vingjær	Lallemand Brewing	tørrgjær			13–22 °C	15 %	●●●○○	–
Level2 Initia gjær for biobeskyttelse av vin	Lallemand Brewing	tørrgjær			4–18 °C	3 %	●●○○○	–

Mjød

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
Mead M05	Mangrove Jack's	tørrgjær		97,5 %	15–30 °C	18 %	●●●○○	–
Sweet Mead Yeast PurePitch WLP720	White Labs	flytende	POF−	80 %	21–24 °C	15 %	●●●○○	–

Annet

Gjær	Lab	Form	Fenoler	Forgjæring	°C	Alk. %	Flokkulering	Samme stamme / bytt med
CellarScience CALI	CellarScience	tørrgjær		79,5 %	15–22 °C	11 %		–
Fermentis SafBrew DA-16	Fermentis	tørrgjær	POF−	100 %	20–32 °C	16 %	●●●○○	–
LalBrew CBC-1	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−	72,5 %	15–25 °C	14 %	●●●●○	–
LoNa	Lallemand Brewing	tørrgjær	POF−		20–25 °C		●●●○○	–
Saccharomycodes ludwigii - White Labs - The Vault WLP618	White Labs	flytende			20–24 °C		●●●○○	–
SafAle F-2	Fermentis	tørrgjær	POF−		15–25 °C	10 %	●●●●○	–
SafaleBrew 20 grams glas - lav eller ingen alkohol - overgæret LA-01	Fermentis	tørrgjær			15–25 °C		●●●○○	–

Samme stamme hos ulike laber

Gjær som bygger på samme stamme hos ulike laber. De kan som regel byttes med hverandre, selv om tørr og flytende form kan gi litt ulike resultater.

Stamme	Type	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Andre
Augustiner / Munich Helles	Lager	–	–	PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860	–	Harvest - Tysk Lagergjær (Prod. 26.08.2026 L17
Mexican lager	Lager	–	–	WLP940 Mexican Lager	–	Imperial Yeast L09 Que Bueno
Weihenstephan 34/70	Lager	SafLager W-34/70	–	WLP830 German Lager	–	CS GERMAN Weihenstephan, Fermolager W - AEB Brewing
Chico	Ren amerikansk ale	SafAle US-05	–	WLP001 California Ale, WLP001 California Ale Dry	–	Imperial Yeast A07 Flagship
British Ale / Whitbread "Pasteur" strain	Engelsk ale	–	–	WLP007 Dry English Ale	–	House - Engelsk Alegjær (prod. 18.08.2026 A01
Fuller's	Engelsk ale	–	–	WLP002 English Ale	–	Pub - Engelsk Alegjær (prod. 17.08.2026 A09
Irish ale	Engelsk ale	–	–	WLP004 Irish Ale	–	Darkness - Irsk Alegjær (Prod. 26.08.2026 A10
SafAle S-04 and its dry clones	Engelsk ale	SafAle S-04	–	–	–	Fermoale AY3 - AEB Brewing
Westmalle	Belgisk ale	–	–	WLP530 Abbey Ale	–	Triple Double - Belgisk Abbeygjær (Prod. 12.08.2026 B48
London Ale III	Hazy/NEIPA	–	–	–	1318 London Ale III	Imperial Yeast A38 Juice
Weihenstephan 68	Hveteøl (hefeweizen)	SafAle W-68	–	WLP300 Hefeweizen Ale	–	AEB Fermoale Weiss tørrgjær, Stefon - Tysk Hveteølgjær (Prod. 26.08.2026 G01
Hoegaarden / Celis wit	Witbier	–	–	WLP400 Belgian Wit Ale	–	Whiteout - Belgisk Witbiergjær (Prod. 02.09.2026 B44
Kolsch	Kölsch/altbier	–	–	WLP029 German Ale / Kölsch	–	Dieter - Kölsch Alegjær (Prod. 07.08.2026 G03
Lutra kveik isolate	Kveik	–	Lutra Kveik tørrgjær	–	–	OMEGA LUTRA KVEIK Dry OYL-071
Voss kveik	Kveik	–	LalBrew Voss	–	–	FERMO KVEIK-SV, K.1 Voss, Kveik M12

Tommelfingerregler

Gjærmengde	En vanlig tommelfingerregel er 0,75 millioner celler per ml og grad Plato for ale og omtrent det dobbelte for lager. Sterke øl og lager trenger mer gjær; med flytende gjær blir det som oftest en starter, med tørrgjær flere poser.
Temperatur og smak	Varmere gjæring gir flere estere og mer fusel, kjøligere et renere øl. Temperaturen de første døgnene betyr mest for smaken; mot slutten kan temperaturen økes noen grader slik at gjæren gjærer ut.
Diacetylrast	Diacetyl smaker av smør. La temperaturen stige når gjæringen nesten er ferdig, for lager til rundt 18 °C i et par dager, slik at gjæren rekker å ta opp og bryte ned diacetylen før ølet kjøles ned.
Flokkulering og klarhet	Høyflokkulerende gjær gir raskt klart øl, men kan synke før den har gjæret ferdig og etterlate sukker og diacetyl, så noen ganger trenger den å røres opp. Lavflokkulerende gjær blir værende lenge i ølet og gir uklarhet; cold crash eller klaringsmiddel hjelper.
Ferskhet	Flytende gjær holder seg bare noen måneder og mister livskraft selv i kjøleskapet, så sjekk datoen på pakningen og lag en starter hvis gjæren er gammel. Uåpnet tørrgjær holder seg ofte to år eller mer og kan ifølge produsentene som oftest strøs direkte på vørteren.
Oksygen	Flytende og gjenbrukt gjær trenger oksygen i starten for å bygge cellemembraner og formere seg, så vørteren luftes eller oksygeneres når gjæren tilsettes. Tørrgjær har allerede med seg det som trengs, så ifølge produsentene trenger vørteren normalt ikke å luftes ved en ny pose. Når gjæringen først er i gang, skal oksygen holdes borte, fordi det gir oksidert øl med smak av papp.

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

Fagordene forklart

Forgjæringsgrad	Hvor stor del av sukkeret i vørteren gjæren gjærer bort, i prosent. Høy forgjæring, 80 % eller mer, gir et tørt øl, og lav, 65–72 %, etterlater sødme og fylde. Mesketemperaturen spiller også inn.
Flokkulering	Hvor godt gjæren klumper seg sammen og synker til bunns når gjæringen er ferdig. Høy flokkulering gir klart øl raskt, men kan etterlate litt mer sukker, mens lav flokkulering, som hos hveteølgjær, holder ølet uklart lenger.
Gjæringstemperatur	Temperaturområdet der gjæren trives. Undergjær for lager gjærer rundt 8–15 °C, overgjær for ale rundt 16–24 °C og kveik helt opp mot 40 °C. Varmere gjæring gir flere estere og noen ganger fusel.
Alkoholtoleranse	Hvor sterkt øl gjæren klarer å gjære ut, i volumprosent. De fleste typer ølgjær klarer rundt 9–12 %, og sterkere øl trenger en hardfør stamme.
Estere	Fruktige duftstoffer som gjæren danner, for eksempel banan, pære, eple og steinfrukt. Varm gjæring gir flere, og de er typiske for engelsk og belgisk ale, hveteøl og kveik.
Fenoler (POF)	Krydrede toner som nellik, pepper og røyk, fra gjær med POF-egenskapen (phenolic off-flavour). POF+ hører hjemme i hveteøl, belgiske øl og saison, mens POF− gjærer uten dem.
Diastaticus (STA1+)	Gjær med STA1-genet bryter ned dekstriner som annen gjær etterlater, og gjærer svært tørt, noen ganger videre på flasken. Rengjør grundig etterpå så den ikke følger med til neste øl.
Funk og syre	Brettanomyces gir funk, som stall, lær og tropisk frukt, og gjærer lenge. Melkesyrebakterier som Lactobacillus og Pediococcus gir syrlighet.
Tørrgjær og flytende gjær	Tørrgjær holder seg lenge, tåler frakt og kan drysses rett i vørteren. Flytende gjær finnes i flere stammer, men er en ferskvare som skal oppbevares kaldt og helst bygges opp i en starter.
Kveik	Norsk gårdsgjær som gjærer raskt og rent ved 30–40 °C, ofte med fruktige estere og uten fenoler.
Lab	Firmaet som dyrker og selger gjæren. Samme stamme kan finnes hos flere lab under ulike navn, og derfor viser hver gjærside lignende gjær.