Brewmistress · Jäst – fusklapp

Uppdaterad 2026-11-23 · version 4

Jästen i bryggbutikerna, per jästtyp: labb, form, fenoler, förjäsning, temperatur, flockning och samma stam eller nära byten hos andra labb.

Det som säljs i bryggbutikerna i Sverige.

Flockning: ●●●●● klarnar snabbt, ●○○○○ håller sig grumlig länge. Förjäsning, temperatur och alkoholtolerans: de uppgifter labben och butikerna anger.

Lager

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
AEB Fermolager Crisp Tørrgjær	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF–	81,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	torrjäst	POF–	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager, Fermolager W - AEB Brewing
Berlin Fermolager	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF–	83,5 %	9,5–14,5 °C	11 %	●●●○○	–
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	torrjäst	POF–	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
Brewly Berlin Lager	Brewly	torrjäst	POF–	85 %	9–15 °C	11 %	●●●●○	–
Brewly Lager W34/70	Brewly	torrjäst	POF–	83 %	9–22 °C	10 %	●●●●○	–
California Lager M54	Mangrove Jack's	torrjäst	POF–	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
Crown Pilsner W34/70	Crown Yeast	torrjäst	POF–	82 %	12–18 °C	10 %	●●●●○	–
CS GERMAN Weihenstephan	CellarScience	torrjäst	POF–	81,5 %	10–15 °C	10 %	●●●●○	Fermolager W - AEB Brewing, SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager
Essential 01 Ale & Lager	Lallemand Brewing	torrjäst	POF–		17–22 °C	10 %	●●●●○	–
Fermentis SafBrew LD-20	Fermentis	torrjäst	POF–	100 %	12–20 °C	11 %	●●●○○	–
Fermentis Saflager E-30	Fermentis	torrjäst	POF–	82 %	12–18 °C	10,5 %	●●●●○	–
Fermentis SafLager SH-45	Fermentis	torrjäst	POF–	79,5 %	12–18 °C	11 %	●●●●○	–
Fermolager W - AEB Brewing	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF–	80,8 %	10–14 °C	12 %	●●●●○	CS GERMAN Weihenstephan, SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager
Heritage Pilsner yeast	Pinnacle (AB Biotek)	torrjäst	POF–	77,5 %	12–15 °C	11 %	●●●●○	–
High Pressure Lager Yeast – PurePitch Next Generation WLP925	White Labs	flytande	POF–	77,5 %	17–20 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	torrjäst	POF–	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager, Fermolager W - AEB Brewing
LalBrew Essential 02 Lager	Lallemand Brewing	torrjäst	POF–		10–15 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	torrjäst	POF–	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
Munich Heritage Fermolager	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF–	79,5 %	10–14 °C	10 %	●●●○○	White Labs PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860
SafLager S-189	Fermentis	torrjäst	POF–	82 %	10,5–18 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	torrjäst	POF–	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	torrjäst	POF–	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	CS GERMAN Weihenstephan, Fermolager W - AEB Brewing, White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager

Brewmistress · Jäst – fusklapp

Uppdaterad 2026-11-23 · version 4

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810	White Labs	flytande	POF−	72,5 %	14–18 °C	10 %	●●●●○	Wyeast 2112 California Lager
Versa Lager - Mangrove Jack's M24	Mangrove Jack's	torrjäst	POF−	81 %	10–25 °C	13 %	●●●○○	–
WHC Apres Ski	WHC Lab	torrjäst	POF−	76,5 %	8–16 °C	12 %	●●●○○	–
WHC Blitz lager	WHC Lab	torrjäst	POF−	75 %	16–20 °C	11 %	●●●○○	–
WHC Cerveza Campeón	WHC Lab	torrjäst	POF−	78 %	10–14 °C	12 %	●●●○○	–
WHC Lab Einstein	WHC Lab	torrjäst	POF−	78 %	9–16 °C	12 %	●●●●○	–
White Labs Copenhagen Lager Yeast - PurePitch Next Generation WLP850	White Labs	flytande	POF−	75 %	10–14 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Czech Budejovice Lager" WLP802	White Labs	flytande	POF−	72,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860	White Labs	flytande	POF−	70 %	9–11 °C	10 %	●●●○○	Munich Heritage Fermolager
White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	White Labs	flytande	POF−	69 %	11–14 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 2206 Bavarian Lager
White Labs PurePitch "Old Bavarian Lager" WLP920	White Labs	flytande	POF−	69,5 %	10–13 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch -O "German X Lager" WLP835	White Labs	flytande	POF−	73 %	10–12 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP800 Pilsner Lager	White Labs	flytande	POF−	74,5 %	10–13 °C	15 %	●●●●○	Wyeast 2001 Urquell Lager
White Labs WLP830 German Lager	White Labs	flytande	POF−	76,5 %	10–13 °C	10 %	●●●●○	CS GERMAN Weihenstephan, Fermolager W - AEB Brewing, SafLager W-34/70, Wyeast 2124 Bohemian Lager
White Labs WLP833 German Bock Lager	White Labs	flytande	POF−	73 %	9–13 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP838 Southern German Lager	White Labs	flytande	POF−	72 %	10–13 °C	10 %	●●●●○	Wyeast 2308 Munich Lager, LalBrew Diamond Lager
White Labs WLP840 American Lager	White Labs	flytande	POF−	77,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 2007 Pilsen Lager
White Labs WLP940 Mexican Lager	White Labs	flytande	POF−	74 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
Wyeast 2001 Urquell Lager	Wyeast	flytande	POF−	74 %	9–14 °C	9 %	●●●●○	White Labs WLP800 Pilsner Lager
Wyeast 2007 Pilsen Lager	Wyeast	flytande	POF−	73,5 %	9–13 °C	9,5 %	●●●○○	White Labs WLP840 American Lager
Wyeast 2112 California Lager	Wyeast	flytande	POF−	69 %	14–20 °C	9 %	●●●●○	San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810
Wyeast 2124 Bohemian Lager	Wyeast	flytande	POF−	75 %	9–14 °C	9 %	●●●●○	CS GERMAN Weihenstephan, Fermolager W - AEB Brewing, SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager
Wyeast 2206 Bavarian Lager	Wyeast	flytande	POF−	75 %	8–14 °C	9 %	●●●●○	White Labs PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820
Wyeast 2278 Czech Pils	Wyeast	flytande	POF−	72 %	10–14 °C	9 %	●●●●○	–
Wyeast 2308 Munich Lager	Wyeast	flytande	POF−	72 %	9–13 °C	9 %	●●●○○	White Labs WLP838 Southern German Lager, LalBrew Diamond Lager

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Wyeast 2633 Oktoberfest Lager Blend	Wyeast	flytande	POF−	75 %	9–14 °C	10 %	●●○○○	–

Ale

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
AEB Fermoale AY4	AEB (Fermoale)	torrjäst		79,5 %	16–23 °C	11 %		–
Citrus Fermo Brew	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF+		11–16 °C	11 %	●●●○○	–
Fermentis Safale HA-18	Fermentis	torrjäst	POF+	100 %	25–35 °C	18 %	●●●○○	–
LALLEMAND LalBrew House Ale	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−	82 %	16–22 °C	14 %	●●●○○	–
Thiol Unleashed	WHC Lab	torrjäst		77 %	18–22 °C	13 %	●●○○○	–
WHC Low Rider	WHC Lab	torrjäst	POF−	65,5 %	18–22 °C	9 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Cream Ale Yeast Blend" WLP080	White Labs	flytande	POF−	77,5 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Super High Gravity Ale" WLP099	White Labs	flytande	POF− · STA1+	85 %	18–20,5 °C	25 %	●●●○○	–
WLPD079 – Suava Ale Yeast WLP079	White Labs	torrjäst	POF−	77 %	20–30 °C	12 %	●●○○○	–
WYEAST XL "Denny's Favorite 50" 1450	Wyeast	flytande	POF−	75 %	15,5–21 °C	10 %	●●○○○	–

Ren amerikansk ale

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Brewly American Ale	Brewly	torrjäst	POF−	80 %	15–22 °C	12 %	●●●○○	–
CellarScience West Coast	CellarScience	torrjäst	POF−	79,5 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–
Crown American Ale	Crown Yeast	torrjäst	POF−	80 %	12–28 °C	10 %	●●●○○	–
Crown Boston Ale	Crown Yeast	torrjäst	POF−		15,5–22 °C	8 %	●●●○○	–
Hophead Ale M66	Mangrove Jack's	torrjäst	POF−	78 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	torrjäst	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	torrjäst	POF−		18–22 °C	10 %	●●●○○	–
Organic Liquid Yeast -O California Ale V WLP051	White Labs	flytande	POF−	72,5 %	19–21 °C	11,5 %	●●●○○	White Labs WLP001 California Ale
Pinnacle Heritage American	Pinnacle (AB Biotek)	torrjäst		79 %	16–21 °C	11 %		–
SafAle US-05	Fermentis	torrjäst	POF−	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	WHC Lab LAX, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry, Wyeast 1056 American Ale
US West Coast M44	Mangrove Jack's	torrjäst	POF−	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry, Wyeast 1056 American Ale

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
WHC Lab High Voltage sausos alaus mielės	WHC Lab	torrjäst	POF–	78 %	31–35 °C	17 %	●●●○○	–
WHC Lab LAX	WHC Lab	torrjäst	POF–	78 %	18–22 °C	13 %	●●○○○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry, Wyeast 1056 American Ale
White Labs PurePitch "East Coast Ale" WLP008	White Labs	flytande	POF–	72,5 %	20–23 °C	10 %	●●○○○	–
White Labs WLP001 California Ale	White Labs	flytande	POF–	79 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	SafAle US-05, WHC Lab LAX, White Labs WLP001 California Ale Dry, Wyeast 1056 American Ale
White Labs WLP001 California Ale Dry	White Labs	torrjäst	POF–	79 %	18–23 °C	10 %	●●○○○	SafAle US-05, WHC Lab LAX, White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale
White Labs WLP090 San Diego Super	White Labs	flytande	POF–	79,5 %	18–20 °C	10 %	●●●○○	–
Wyeast 1010 American Wheat	Wyeast	flytande	POF–	76 %	14–23 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 1056 American Ale	Wyeast	flytande	POF–	75 %	15–22 °C	10 %	●●○○○	SafAle US-05, WHC Lab LAX, White Labs WLP001 California Ale, White Labs WLP001 California Ale Dry
Wyeast 1272 American Ale II	Wyeast	flytande	POF–	74 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–

Engelsk ale

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Brewly English Ale	Brewly	torrjäst	POF–	80 %	17–23 °C	12 %	●●●●○	–
Brewly London Haze	Brewly	torrjäst	POF–	76,5 %	15–23 °C	11 %	●●○○○	–
British Ale - White Labs - Purepitch WLP005	White Labs	flytande	POF–	70,5 %	18–21 °C	10 %	●●●●●	Wyeast 1187 Ringwood Ale
Empire Ale M15	Mangrove Jack's	torrjäst	POF–	72,5 %	18–22 °C	8 %	●●●●○	–
Fermoale AY3 - AEB Brewing	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF–	79 %	16–23 °C	12 %	●●●●○	SafAle S-04
Heritage English Ale yeast	Pinnacle (AB Biotek)	torrjäst	POF–	75 %	18–22 °C	11 %	●●●●○	–
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	torrjäst	POF–	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	torrjäst	POF–	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
Liberty Bell Ale M36	Mangrove Jack's	torrjäst	POF–	76 %	18–23 °C	9 %	●●●●○	–
New World Strong Ale M42	Mangrove Jack's	torrjäst	POF–	79,5 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–
SafAle S-04	Fermentis	torrjäst	POF–	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	Fermoale AY3 - AEB Brewing, Wyeast 1098 British Ale, White Labs WLP007 Dry English Ale, LalBrew Windsor
WHC British Pub Ale	WHC Lab	torrjäst	POF–	78 %	18–22 °C	14 %	●●●●○	–
WHC Fountainbridge	WHC Lab	torrjäst	POF–	78 %	18–22 °C	12 %	●●●○○	–
WHC Old English	WHC Lab	torrjäst	POF–	81,5 %	18–22 °C	14 %	●●●●○	–
WHC The Dubliner	WHC Lab	torrjäst	POF–	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●●○○	–

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
White Labs WLP002 English Ale	White Labs	flytande	POF−	66,5 %	18–20 °C	10 %	●●●●●	Wyeast 1968 London ESB Ale, White Labs WLP007 Dry English Ale
White Labs WLP004 Irish Ale	White Labs	flytande	POF−	71,5 %	18–20 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1084 Irish Ale
White Labs WLP007 Dry English Ale	White Labs	flytande	POF−	75 %	18–21 °C	10 %	●●●●○	Wyeast 1098 British Ale, SafAle S-04, White Labs WLP002 English Ale
White Labs WLP013 London Ale	White Labs	flytande	POF−	71 %	19–22 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs WLP023 Burton Ale	White Labs	flytande	POF−	73,5 %	20–23 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1275 Thames Valley Ale
White Labs WLP028 Edinburgh Scottish Ale	White Labs	flytande	POF−	72,5 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	Wyeast 1728 Scottish Ale
Wyeast 1028 London Ale	Wyeast	flytande	POF−	75 %	15–22 °C	10,5 %	●●●○○	–
Wyeast 1084 Irish Ale	Wyeast	flytande	POF−	73 %	16–22 °C	11 %	●●●○○	White Labs WLP004 Irish Ale
Wyeast 1098 British Ale	Wyeast	flytande	POF−	74 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	White Labs WLP007 Dry English Ale, SafAle S-04
Wyeast 1099 Whitbread Ale	Wyeast	flytande	POF−	70 %	18–24 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1187 Ringwood Ale	Wyeast	flytande	POF−	70 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	British Ale - White Labs - Purepitch WLP005
Wyeast 1275 Thames Valley Ale	Wyeast	flytande	POF−	77 %	16–22 °C	10 %	●●○○○	White Labs WLP023 Burton Ale
Wyeast 1332 Northwest Ale	Wyeast	flytande	POF−	69 %	18–24 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1335 British Ale II	Wyeast	flytande	POF−	74,5 %	17–24 °C	10 %	●●●●○	–
Wyeast 1469 West Yorkshire Ale	Wyeast	flytande	POF−	69 %	18–22 °C	9 %	●●●●●	–
Wyeast 1728 Scottish Ale	Wyeast	flytande	POF−	71 %	13–24 °C	12 %	●●●●○	White Labs WLP028 Edinburgh Scottish Ale
Wyeast 1968 London ESB Ale	Wyeast	flytande	POF−	69 %	18–22 °C	10 %	●●●●●	White Labs WLP002 English Ale

Belgisk ale

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Abbey IV Ale Yeast WLP540	White Labs	flytande	POF+	78 %	19–22 °C	10 %	●●●○○	AEB Fermoale Bel-Abbey tørrgjær, Wyeast 1762 Belgian Abbey II
AEB Fermoale Bel-Abbey tørrgjær	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF+	80 %	16–25 °C	12 %	●●●○○	Abbey IV Ale Yeast WLP540, Wyeast 1762 Belgian Abbey II
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	torrjäst	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	torrjäst	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack's	torrjäst	POF+	85 %	18–28 °C	10 %	●●●○○	–
Brewly Belgian Abbey Ale	Brewly	torrjäst	POF+	75 %	15–25 °C	10 %	●●●○○	–
Fermentis SafBrew DW-17	Fermentis	torrjäst	POF+	100 %	20–32 °C	17 %	●●●○○	–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	torrjäst	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
O Bastogne Belgian Ale WLP510	White Labs	flytande	POF+	77 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	torrjäst	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
SafAle S-33	Fermentis	torrjäst	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	torrjäst	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–
WHC Belgian Haze	WHC Lab	torrjäst	POF+	75 %	17–22 °C	10 %	●●○○○	–
White Labs Belgian Style Ale Yeast Blend - PurePitch Next Generation WLP575	White Labs	flytande	POF+	77 %	20–24 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Belgian Golden Ale - Next Generation" WLP570	White Labs	flytande	POF+ · STA1+	78,5 %	20–24 °C	15 %	●●○○○	Wyeast 1388 Belgian Strong Ale
White Labs PurePitch "Sacch. Brux-like Trois" WLP644	White Labs	flytande	POF+ · STA1+	85 %	21–30 °C	13,5 %	●●○○○	–
White Labs WLP500 Monastery Ale	White Labs	flytande	POF+	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●○○○	Wyeast 1214 Belgian Abbey
White Labs WLP530 Abbey Ale	White Labs	flytande	POF+	77,5 %	19–22 °C	12 %	●●●●○	Wyeast 3787 Trappist High Gravity
White Labs WLP545 Belgian Strong Ale	White Labs	flytande	POF+ · STA1+	81,5 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–
White Labs WLP550 Belgian Ale	White Labs	flytande	POF+	81,5 %	20–26 °C	15 %	●●●○○	Wyeast 3522 Belgian Ardennes
Wyeast 1214 Belgian Abbey	Wyeast	flytande	POF+	75 %	20–24 °C	10,5 %	●●○○○	White Labs WLP500 Monastery Ale
Wyeast 1388 Belgian Strong Ale	Wyeast	flytande	POF+ · STA1+	75,2 %	18–24 °C	13 %	●●○○○	White Labs PurePitch "Belgian Golden Ale - Next Generation" WLP570
Wyeast 1762 Belgian Abbey II	Wyeast	flytande	POF+	75 %	18–24 °C	12 %	●●●○○	Abbey IV Ale Yeast WLP540, AEB Fermoale Bel-Abbey tørrgjær
Wyeast 3522 Belgian Ardennes	Wyeast	flytande	POF+	74 %	18–27,5 °C	12 %	●●●●○	White Labs WLP550 Belgian Ale
Wyeast 3787 Trappist High Gravity	Wyeast	flytande	POF+	76 %	18–25,5 °C	12 %	●●●●○	White Labs WLP530 Abbey Ale

Hazy/NEIPA

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
AEB Fermoale New-E	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF−	73,5 %	16–23 °C	11 %	●●●○○	–
Brewly New England Ale	Brewly	torrjäst	POF−	75 %	15–23 °C	8 %	●●○○○	–
Burlington Ale WLP095	White Labs	flytande	POF−	77,5 %	19–22 °C	12 %	●●●○○	Vermont Ale Yeast Ekologisk WLP4000, White Labs Vermont Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP4000
CellarScience Jungle	CellarScience	torrjäst	POF−	76,5 %	18–32 °C	15 %	●●●○○	–
CellarScience NE Hazy	CellarScience	torrjäst	POF−	77,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	–
LalBrew Essential 04 Fruity IPA	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−		18–24 °C	10 %	●●●○○	–
LalBrew New England	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1318 London Ale III
Vermont Ale Yeast Ekologisk WLP4000	The Yeast Bay	flytande	POF−	80 %	18–22 °C		●●●○○	Burlington Ale WLP095, White Labs Vermont Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP4000

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
WHC Haze Heaven	WHC Lab	torrjäst	POF−	78 %	18–21 °C	11 %	●●○○○	–
WHC Pineapple Passion	WHC Lab	torrjäst	POF−	78 %	22–26 °C	15 %	●●●○○	–
WHC Saturated	WHC Lab	torrjäst	POF−	75 %	19–22 °C	13 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Best Coast Hazy Ale" WLP091	White Labs	flytande	POF−	72,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Coastal Haze Ale" WLP067	White Labs	flytande	POF− · STA1+	78,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Tropical Yeast Blend" - Next Generation WLP077	White Labs	flytande	POF−	78,5 %	17–23 °C	12 %	●●●○○	–
White Labs Vermont Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP4000	White Labs	flytande	POF−	80 %	18–22 °C	12 %	●●●○○	Burlington Ale WLP095, Vermont Ale Yeast Ekologisk WLP4000
White Labs WLP066 London Fog Ale	White Labs	flytande	POF−	78,5 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	Wyeast 1318 London Ale III
White Labs WLP066 London Fog Ale Dry	White Labs	torrjäst	POF−	73 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	–
Wyeast 1318 London Ale III	Wyeast	flytande	POF−	73 %	18–23 °C	10 %	●●●●○	White Labs WLP066 London Fog Ale, LalBrew Verdant IPA

Veteöl (hefeweizen)

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
AEB Fermoale Weiss tørrgjær	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF+	80 %	16–24 °C	10 %	●●○○○	SafAle W-68, White Labs WLP300 Hefeweizen Ale, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen
Bavarian Weizen (White Labs Next Gen WLP351	White Labs	flytande	POF+ · STA1+	78,5 %	19–21 °C	15 %	●●○○○	–
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	torrjäst	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
Brewly Weissbier Ale	Brewly	torrjäst	POF+	80 %	12–25 °C	12 %	●●○○○	–
CellarScience Hefe	CellarScience	torrjäst	POF+	85,5 %	15–25 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Essential 05 Wheat	Lallemand Brewing	torrjäst	POF+		15–20 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	torrjäst	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
München	Lallemand Brewing	torrjäst	POF+		17–22 °C		●●○○○	–
SafAle W-68	Fermentis	torrjäst	POF+	81 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	AEB Fermoale Weiss tørrgjær, White Labs WLP300 Hefeweizen Ale, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen
SafAle WB-06	Fermentis	torrjäst	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–
WHC Banana Split	WHC Lab	torrjäst	POF+	76,5 %	19–24 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs WLP300 Hefeweizen Ale	White Labs	flytande	POF+	74 %	20–22 °C	12 %	●○○○○	AEB Fermoale Weiss tørrgjær, SafAle W-68, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen
White Labs WLP380 Hefeweizen IV Ale	White Labs	flytande	POF+	76,5 %	19–21 °C	10 %	●●○○○	–

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen	Wyeast	flytande	POF+	75 %	18–24 °C	10 %	●○○○○	AEB Fermoale Weiss tørrgjær, SafAle W-68, White Labs WLP300 Hefeweizen Ale
Wyeast WYEAST "Bavarian Wheat Blend" 3056	Wyeast	flytande	POF+	75 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–
WYEAST XL "Bavarian Wheat" 3638	Wyeast	flytande	POF+	73 %	18–24 °C	10 %	●●○○○	–

Witbier

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Belgian Wit M21	Mangrove Jack's	torrjäst	POF+	72,5 %	18–25 °C	8 %	●●○○○	–
LalBrew Wit	Lallemand Brewing	torrjäst	POF+	78,5 %	17–25 °C	12 %	●●○○○	–
Safale fermentis BW-20	Fermentis	torrjäst	POF+	80 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	–
White Labs WLP400 Belgian Wit Ale	White Labs	flytande	POF+	76 %	19–23 °C	10 %	●●○○○	Wyeast 3944 Belgian Witbier
Wyeast 3944 Belgian Witbier	Wyeast	flytande	POF+	74 %	16–24 °C	12 %	●●○○○	White Labs WLP400 Belgian Wit Ale

Kölsch/altbier

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Brewly Kölsch Ale	Brewly	torrjäst	POF−	82 %	15–22 °C	11 %	●●●○○	–
Düsseldorf Alt Ale - White Labs - PurePitch WLP036	White Labs	flytande	POF−	68,5 %	18–21 °C	10 %	●●●○○	Wyeast 1007 German Ale
German K Fermoale	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF−	78,8 %	13–21 °C	11 %	●●●○○	SafAle K-97, White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, Wyeast 2565 Kölsch
SafAle K-97	Fermentis	torrjäst	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, Wyeast 2565 Kölsch, German K Fermoale, California Lager M54
White Labs WLP029 German Ale / Kölsch	White Labs	flytande	POF−	75 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	SafAle K-97, Wyeast 2565 Kölsch, German K Fermoale
Wyeast 1007 German Ale	Wyeast	flytande	POF−	75 %	13–20 °C	11 %	●●○○○	Düsseldorf Alt Ale - White Labs - PurePitch WLP036
Wyeast 2565 Kölsch	Wyeast	flytande	POF−	75 %	13–21 °C	10 %	●●○○○	SafAle K-97, White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, German K Fermoale

Saison

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
CellarScience Maison	CellarScience	torrjäst	POF+	85 %	18–24 °C	12 %	●●●○○	–
French Saison M29	Mangrove Jack's	torrjäst	POF+ · STA1+	87,5 %	26–32 °C	14 %	●●●○○	–
LalBrew Belle Saison	Lallemand Brewing	torrjäst	POF+ · STA1+		15–35 °C		●●○○○	–
LalBrew Farmhouse	Lallemand Brewing	torrjäst	POF+	81 %	20–30 °C	13 %	●●○○○	–
SafAle BE-134	Fermentis	torrjäst	POF+ · STA1+	91 %	18–28 °C	11 %	●●○○○	–

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Saison Ale Blend WLP568	White Labs		POF+ · STA1+	75 %	21–27 °C	10 %	●●●○○	–
WHC Farmhouse Vibes	WHC Lab	torrjäst	POF+ · STA1+	80 %	19–26 °C	14 %	●●○○○	–
White Labs WLP565 Belgian Saison I	White Labs	flytande	POF+ · STA1+	70 %	20–30 °C	15 %	●●○○○	Wyeast 3724 Belgian Saison
White Labs WLP566 Belgian Saison II	White Labs	flytande	POF+ · STA1+	81,5 %	20–30 °C	15 %	●●●○○	–
White Labs WLP590 French Saison	White Labs	flytande	POF+ · STA1+	81,5 %	20–30 °C	15 %	●●●○○	Wyeast 3711 French Saison
Wyeast 3711 French Saison	Wyeast	flytande	POF+ · STA1+	80 %	18–25 °C	12 %	●●○○○	White Labs WLP590 French Saison
Wyeast 3724 Belgian Saison	Wyeast	flytande	POF+ · STA1+	76,5 %	21–35 °C	12 %	●●○○○	White Labs WLP565 Belgian Saison I
Wyeast WYEAST "Farmhouse Ale" 3726	Wyeast	flytande	POF+ · STA1+	76,5 %	21–29 °C	12 %	●●○○○	–

Kveik

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	flytande	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	flytande			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	flytande	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
Brewly Hornindal Kveik	Brewly	torrjäst	POF−	78,5 %	20–37 °C	16 %	●●●○○	–
Brewly Voss Kveik	Brewly	torrjäst	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●●	–
CellarScience Røkkar	CellarScience	torrjäst	POF−	79 %	18–35 °C	15 %	●●●●○	–
CellarScience Velo	CellarScience	torrjäst	POF−	79 %	16–34 °C	10 %	●●●●○	–
FERMO KVEIK-SV	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF−	77,5 %	34–40 °C	16 %	●●●●○	K.1 Voss, Kveik M12, LalBrew Voss, Voss Kveik
K.1 Voss	Kveik Yeastery	torrjäst	POF−		15–40 °C	13 %	●●●●○	FERMO KVEIK-SV, Kveik M12, LalBrew Voss, Voss Kveik
Kveik M12	Mangrove Jack's	torrjäst	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●○	FERMO KVEIK-SV, K.1 Voss, LalBrew Voss, Voss Kveik
LalBrew Voss	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−	79 %	25–40 °C	12 %	●●●●○	FERMO KVEIK-SV, K.1 Voss, Kveik M12, Voss Kveik
OMEGA LUTRA KVEIK Dry OYL-071	Omega Yeast	torrjäst	POF−	78,5 %	20–35 °C	15 %	●●●●○	–
Voss Kveik	WHC Lab	torrjäst	POF−	78 %	30–40 °C	14 %	●●●●○	FERMO KVEIK-SV, K.1 Voss, Kveik M12, LalBrew Voss
WHC Hornindal Kveik	WHC Lab	torrjäst	POF−	76,5 %	28–37 °C	14 %	●●●○○	–
WHC Mango Madness	WHC Lab	torrjäst	POF−	78 %	31–37 °C	17 %	●●●○○	–
White Labs Opshaug Kveik Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP518	White Labs	flytande	POF−	75 %	25–35 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs PurePitch "Hornindal Kveik Ale" Next Generation WLP521	White Labs	flytande	POF−	78,5 %	22–37 °C	13,5 %	●●●●○	–

Syrlig (mjölksyra)

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Acid Fermo Brew	AEB (Fermoale)	torrjäst	POF−	78,8 %	19–25 °C	9 %	●●●●○	–
Belgian Lambic Blend WYEAST 3278	Wyeast	flytande	POF+	75 %	17–24 °C	11,5 %	●●○○○	–
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–
Pinnacle Crisp Sour	Pinnacle (AB Biotek)	torrjäst	POF−	76 %	18–30 °C	8 %	●●●○○	–

Brettanomyces

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Brettanomyces Bruxellensis Wyeast 5112	Wyeast	flytande	POF+		15–24 °C	12 %	●●○○○	–
Brettanomyces claussenii nex gen WLP645	White Labs	flytande	POF−	76,5 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	–
SafBrew BR-8	Fermentis	torrjäst	POF+		15–25 °C	8,5 %	●●○○○	–
White Labs PurePitch "Brettanomyces bruxellensis" WLP650	White Labs	flytande	POF+		30 °C		●●○○○	–
Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend	Wyeast	flytande	POF+	80 %	18–30 °C	11 %	●●○○○	–
Wyeast Brettanomyces Lambicus 5526	Wyeast	flytande	POF+		15–24 °C	12 %	●●○○○	–

Bakterier

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Lactobacillus Brevis – PurePitch Next Generation WLP672	White Labs	flytande	POF−		21–42 °C		●○○○○	–
Lactobacillus Wyeast 5335	Wyeast	flytande			15–35 °C	9 %	●○○○○	–
Pediococcus Wyeast 5733	Wyeast	flytande			15–35 °C	9 %	●○○○○	–
SafSour LB-1	Fermentis	torrjäst			32 °C		●○○○○	–
WildBrew Sour Pitch	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−		30–40 °C	4 %	●○○○○	–

Cider

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Brewly Cider & Wine	Brewly	torrjäst			9–31 °C	19 %	●●●○○	–
Bulldog Cider - Medium	Bulldog Brews	torrjäst					●●●○○	–
Bulldog Cider - Söt	Bulldog Brews	torrjäst					●●●○○	–
Cider (Wyeast 4766	Wyeast	flytande			15,5–24 °C	12 %	●●○○○	–
Cider M02	Mangrove Jack's	torrjäst		97,5 %	12–28 °C	12 %	●●●●○	–
Cider M08	Mangrove Jack's	torrjäst		97,5 %	18–23 °C	15 %	●●●●●	–

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
SafCider - Universal cidergjær AB-1	Fermentis	torrjäst			10–30 °C	11 %	●●●○○	–
SafCider AC-4	Fermentis	torrjäst			10–30 °C	16 %	●●●○○	–
SafCider AS-2	Fermentis	torrjäst			10–30 °C	12 %	●●●○○	–
SafCider TF-6	Fermentis	torrjäst			10–30 °C	8 %	●●●○○	–
The Big Apple	WHC Lab	torrjäst			12–30 °C		●●●○○	–
White Labs WLP775 English Cider	White Labs	flytande	POF−	66,5 %	20–24 °C	15 %	●●●○○	–

Vin

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Bold Red / High Alcohol (Wyeast 4946	Wyeast	flytande			16–29 °C	18 %	●●●○○	–
Bulldog Bayanus	Bulldog Brews	torrjäst					●●●○○	–
Bulldog High Alcohol Wine Yeast & Nutrient	Bulldog Brews	torrjäst					●●●○○	–
Bulldog Vinjäst	Bulldog Brews	torrjäst					●●●○○	–
Champagne Yeast – White Labs WLP715	White Labs	flytande	POF−	80 %	21–24 °C	15 %	●●●○○	–
Er1A Malolactic (Wyeast 4114	Wyeast	flytande			21–32 °C		●○○○○	–
Fermentis SafOeno BC S103 S-103	Fermentis	torrjäst			10–35 °C	18 %	●●●○○	–
Fermentis SafOeno CK S102 S-102	Fermentis	torrjäst			10–30 °C	15 %	●●●○○	–
Fermentis SafOeno FV 19 FV-19	Fermentis	torrjäst			17–28 °C	16 %	●●●○○	–
Fermentis SafOeno HD S135 S-135	Fermentis	torrjäst			17–24 °C	15 %	●●●○○	–
Fermentis SafOeno SH 12 SH-12	Fermentis	torrjäst			10–30 °C	15 %	●●●○○	–
French White (White Labs Next Gen WLP735	White Labs	flytande	POF−	80 %	16–32 °C	15 %	●●●○○	–
Fruity White (Wyeast 4242	Wyeast	flytande			13–24 °C	13 %	●●●○○	–
Italian Red (Wyeast 4244	Wyeast	flytande			13–24 °C	14 %	●●●○○	–
Lalvin 71B	Lallemand Brewing	torrjäst			15–30 °C	14 %	●●○○○	–
Lalvin EC-1118	Lallemand Brewing	torrjäst			10–30 °C	18 %	●●●○○	–
Lalvin ICV D254	Lallemand Brewing	torrjäst			15–28 °C	16 %	●●○○○	–
Lalvin ICV D47	Lallemand Brewing	torrjäst			15–24 °C	14 %	●●●○○	–
Lalvin K1-V1116	Lallemand Brewing	torrjäst			10–35 °C	18 %	●●●○○	–
Lalvin QA23	Lallemand Brewing	torrjäst			14–28 °C	16 %	●●●○○	–
Lalvin RC212	Lallemand Brewing	torrjäst			20–30 °C	16 %	●●●○○	–
Lovely Bubbly	WHC Lab	torrjäst		75 %	12–30 °C	17 %	●●●○○	–

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Malolactic Blend (Wyeast 4007	Wyeast	flytande			13–32 °C		●○○○○	–
Red (Wyeast 4028	Wyeast	flytande			13–32 °C	14 %	●●●○○	–
Summation Red (Wyeast 4267	Wyeast	flytande			15–32 °C	14 %	●●●○○	–
Sweet White (Wyeast 4783	Wyeast	flytande			13–24 °C	14 %	●●●○○	–
Tokajer Vinjäst Coobra	Lallemand Brewing	torrjäst					●●●○○	–
Wyeast 4021 Dry White / Sparkling	Wyeast	flytande			13–24 °C	17 %	●●●○○	–
Wyeast 4347 Extreme Fermentation	Wyeast	flytande			18–27 °C	21 %	●●●○○	–
Wyeast 4767 Dry / Fortified	Wyeast	flytande			16–32 °C	14 %	●●●○○	–

Mjöd

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Bulldog High Alcohol Mead Yeast & Nutrient	Bulldog Brews	torrjäst					●●●○○	–
Dry Mead (Wyeast 4632	Wyeast	flytande			13–24 °C	18 %	●●○○○	–
Mead M05	Mangrove Jack's	torrjäst		97,5 %	15–30 °C	18 %	●●●○○	–
Sweet Mead (Wyeast 4184	Wyeast	flytande			18–24 °C	11 %	●●○○○	–
Sweet Mead Yeast PurePitch WLP720	White Labs	flytande	POF−	80 %	21–24 °C	15 %	●●●○○	–

Destillering

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
Apollo Dry Distillers Yeast	WHC Lab	torrjäst			12–30 °C	17 %	●●○○○	–
Ares Elegant Whiskey	WHC Lab	torrjäst			22–32 °C	16 %	●●○○○	–
SafSpirit C-70	Fermentis	torrjäst					●●○○○	–
SafSpirit USW-6	Fermentis	torrjäst					●●○○○	–
WHC Hades	WHC Lab	torrjäst			25–35 °C	16 %	●●○○○	–
WHC Hercules	WHC Lab	torrjäst			28–38 °C	16 %	●●○○○	–
WHC Prometheus	WHC Lab	torrjäst			25–35 °C	16 %	●●○○○	–

Övrigt

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
CellarScience CALI	CellarScience	torrjäst		79,5 %	15–22 °C	11 %		–
Fermentis SafBrew DA-16	Fermentis	torrjäst	POF−	100 %	20–32 °C	16 %	●●●○○	–
Fermentis SafBrew LA-02	Fermentis	torrjäst			20–25 °C		●●●○○	–

Brewmistress · Jäst – fusklapp

Uppdaterad 2026-11-23 · version 4

Jäst	Labb	Form	Fenoler	Förjäsning	°C	Alk. %	Flockning	Samma stam / byt mot
LalBrew CBC-1	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−	72,5 %	15–25 °C	14 %	●●●●○	–
LoNa	Lallemand Brewing	torrjäst	POF−		20–25 °C		●●●○○	–
SafAle F-2	Fermentis	torrjäst	POF−		15–25 °C	10 %	●●●●○	–
SafaleBrew 20 grams glas - lav eller ingen alkohol - overgæret LA-01	Fermentis	torrjäst			15–25 °C		●●●○○	–
WHC Zero Hero	WHC Lab	torrjäst	POF−		18–22 °C	8 %	●●○○○	–
Wyeast 4134 Sake	Wyeast	flytande	POF−		15–24 °C	14 %	●●○○○	–

Samma stam hos olika labb

Jäst som bygger på samma stam hos olika labb. De kan oftast bytas mot varandra, även om torr och flytande form kan ge något olika resultat.

Stam	Typ	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Övriga
American lager	Lager	–	–	WLP840 American Lager	2007 Pilsen Lager	–
Augustiner / Munich Helles	Lager	–	–	PurePitch "Münchner Helles Lager" WLP860	–	Munich Heritage Fermolager
Bavarian / Oktoberfest lager	Lager	–	–	PurePitch "Oktoberfest Lager" WLP820	2206 Bavarian Lager	–
California / San Francisco Lager	Lager	–	–	San Francisco Lager - White Labs - PurePitch WLP810	2112 California Lager	–
Munich lager 308	Lager	–	–	WLP838 Southern German Lager	2308 Munich Lager	–
Weihenstephan 34/70	Lager	SafLager W-34/70	–	WLP830 German Lager	2124 Bohemian Lager	CS GERMAN Weihenstephan, Fermolager W - AEB Brewing
Chico	Ren amerikansk ale	SafAle US-05	–	WLP001 California Ale, WLP001 California Ale Dry	1056 American Ale	WHC Lab LAX
British Ale / Whitbread "Pasteur" strain	Engelsk ale	–	–	WLP007 Dry English Ale	1098 British Ale	–
Burton / Thames Valley	Engelsk ale	–	–	WLP023 Burton Ale	1275 Thames Valley Ale	–
Fuller's	Engelsk ale	–	–	WLP002 English Ale	1968 London ESB Ale	–
Irish ale	Engelsk ale	–	–	WLP004 Irish Ale	1084 Irish Ale	–
McEwan's	Engelsk ale	–	–	WLP028 Edinburgh Scottish Ale	1728 Scottish Ale	–
Ringwood	Engelsk ale	–	–	British Ale - White Labs - Purepitch WLP005	1187 Ringwood Ale	–
SafAle S-04 and its dry clones	Engelsk ale	SafAle S-04	–	–	–	Fermoale AY3 - AEB Brewing
Achouffe / Belgian Ardennes	Belgisk ale	–	–	WLP550 Belgian Ale	3522 Belgian Ardennes	–
Chimay	Belgisk ale	–	–	WLP500 Monastery Ale	1214 Belgian Abbey	–
Duvel / Belgian golden strong	Belgisk ale	–	–	PurePitch "Belgian Golden Ale - Next Generation" WLP570	1388 Belgian Strong Ale	–
Rochefort	Belgisk ale	–	–	Abbey IV Ale Yeast WLP540	1762 Belgian Abbey II	AEB Fermoale Bel-Abbey tørrgjær
Westmalle	Belgisk ale	–	–	WLP530 Abbey Ale	3787 Trappist High Gravity	–
Conan	Hazy/NEIPA	–	–	Burlington Ale WLP095, Vermont Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP4000	–	Vermont Ale Yeast Ekologisk WLP4000

Brewmistress · Jäst – fusklapp

Uppdaterad 2026-11-23 · version 4

Stam	Typ	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Övriga
Weihenstephan 68	Veteöl (hefeweizen)	SafAle W-68	–	WLP300 Hefeweizen Ale	3068 Weihenstephan Weizen	AEB Fermoale Weiss tørrgjær
Hoegaarden / Celis wit	Witbier	–	–	WLP400 Belgian Wit Ale	3944 Belgian Witbier	–
German Ale / Dusseldorf Alt	Kölsch/altbier	–	–	Düsseldorf Alt Ale - White Labs - PurePitch WLP036	1007 German Ale	–
Dupont	Saison	–	–	WLP565 Belgian Saison I	3724 Belgian Saison	–
Voss kveik	Kveik	–	LalBrew Voss	–	–	FERMO KVEIK-SV, K.1 Voss, Kveik M12, Voss Kveik

Tumregler

Mängd jäst	En vanlig tumregel är 0,75 miljoner celler per ml och grad Plato för ale och ungefär det dubbla för lager. Starka öl och lager behöver mer jäst; med flytande jäst blir det oftast en starter, med torrjäst flera påsar.
Temperatur och smak	Varmare jäsning ger mer estrar och fusel, svalare ett renare öl. De första dygnens temperatur betyder mest för smaken; mot slutet kan temperaturen höjas några grader så att jästen jäser ut.
Diacetylrast	Diacetyl smakar smör. Låt temperaturen stiga när jäsningen nästan är klar, för lager till omkring 18 °C i ett par dagar, så att jästen hinner ta upp och bryta ner diacetylen innan ölet kyls ner.
Flockning och klarhet	Högflockande jäst klarnar ölet snabbt men kan sjunka innan den har jäst klart och lämna kvar socker och diacetyl, så ibland behöver den röras upp. Lågflockande jäst stannar länge i ölet och ger grumlighet; kallkrasch eller klarningsmedel hjälper.
Färskhet	Flytande jäst håller bara några månader och tappar livskraft även i kyl, så kontrollera datumet på förpackningen och gör en starter om jästen är gammal. Oöppnad torrjäst håller ofta två år eller mer och kan enligt tillverkarna oftast strös direkt på vörten.
Syre	Flytande och återanvänd jäst behöver syre i början för att bygga cellmembran och föröka sig, så vörten luftas eller syresätts när jästen tillsätts. Torrjäst har redan med sig det som behövs, så enligt tillverkarna behöver vörten normalt inte luftas för en ny påse. När jäsningen väl är igång ska syre hållas borta, eftersom det ger oxiderat öl med smak av papp.

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

Fackorden förklarade

Förjäsningsgrad	Hur stor del av sockret i vörten jästen jäser bort, i procent. Hög förjäsning, 80 % eller mer, ger ett torrt öl, och låg, 65–72 %, lämnar sötma och kropp. Mästemperaturen påverkar också.
Flockning	Hur väl jästen klumpar ihop sig och sjunker till botten när jäsningen är klar. Hög flockning ger klart öl snabbt men kan lämna lite mer socker, medan låg flockning, som hos veteölsjäst, håller ölet grumligt längre.
Jäsningstemperatur	Det temperaturintervall där jästen trivs. Underjäst för lager jäser kring 8–15 °C, överjäst för ale kring 16–24 °C och kveik ända upp mot 40 °C. Varmare jäsning ger mer estrar och ibland fusel.
Alkoholtolerans	Hur stark öl jästen orkar jäsa ut, i volymprocent. De flesta öljäster klarar omkring 9–12 %, och starkare öl behöver en tålig stam.
Estrar	Fruktiga doftämnen som jästen bildar, till exempel banan, päron, äpple och stenfrukt. Varm jäsning ger fler, och de är typiska för engelsk och belgisk ale, veteöl och kveik.
Fenoler (POF)	Kryddiga toner som kryddnejlika, peppar och rök, från jäst med POF-egenskapen (phenolic off-flavour). POF+ hör hemma i veteöl, belgiska öl och saison, medan POF− jäser utan dem.
Diastaticus (STA1+)	Jäst med STA1-genen bryter ner dextriner som annan jäst lämnar och jäser mycket torrt, ibland vidare i flaskan. Rengör noga efteråt så att den inte följer med till nästa öl.
Funk och syra	Brettanomyces ger funk, som stall, läder och tropisk frukt, och jäser länge. Mjölksyrabakterier som Lactobacillus och Pediococcus ger syrlighet.
Torrjäst och flytande jäst	Torrjäst håller länge, tål frakt och kan strös direkt i vörten. Flytande jäst finns i fler stammar men är en färskvara som ska förvaras kallt och gärna byggas upp i en starter.
Kveik	Norsk gårdsjäst som jäser snabbt och rent vid 30–40 °C, ofta med fruktiga estrar och utan fenoler.
Labb	Företaget som odlar och säljer jästen. Samma stam kan finnas hos flera labb under olika namn, och därför visar varje jästsida liknande jäst.