

Overzicht van de verschillende beschikbare typen Wyeast gist

		Ale gisten			
Gist type		Karakter	Vergistings		Oorsprong
			temp	graad	
1007	German Ale	Droog, verfrissend, complexe doch zachte smaak. Het bier verkrijgt een zeer stevige schuimkraag	13-21°C	73-77%	Onbekend
1010	American wheat	Bovengist voor een droog, lichtzurig en verfrissend bier van het Amerikaanse hefeweizen type	15-24°C	74-78%	Onbekend
1028	London Ale	Rijk met een droge afdronk. Een stevig, karaktervol bier, dorstlessend met iets fruitigheid.	16-22°C	73-77%	Bass Worthington Whitesfield
1056	American Ale	Een droog bier met een zachte afdronk, aangenaam zacht, zuiver en evenwichtig	16-22°C	73-77%	Sierra Nevada
1084	Irish Ale	Licht moutig en fruitig, uitstekend voor stouts. Zuiver, aangenaam zacht en karaktervol.	17-22°C	71-75%	Guinness
1098	British Ale	Een droog en verfrissend bier, lichtzurig, fruitig en evenwichtig	19-22°C	73-75%	Whitbread
1099	Whitbread Ale	Een zachtmoutig en lichtfruitig vergistingsprofiel, minder zurig en droog dan de 1098	19-25°C	68-72%	Whitbread
1187	Ringwood Ale	Fruitesters, moutig complex profiel. Lange klaartijd nodig.	19-24°C	68-72%	Ringwood
1214	Belgian Ale	Abdijbier, voor hoge densiteit, veel esters	18-24°C	72-76%	Chimay
1272	American Ale II	Fruitig, lichtjes nootachtig, zacht zurige afdronk	16-22°C	72-76%	Anchor Liberty Ale
1275	Thames Valley Ale	Voor britse bitters, rijk, complex smaakprofiel, zuiver, moutig, licht fruitig, laag in esters.	17-22°C	72-76%	Henley on Thames
1318	London Ale III	Voor een goed mout en hopprofiel, fruitig, zeer licht, zacht en lichtzoetige afdronk.	19-24°C	71-75%	Young's
1332	Nortwest Ale	Moutige, lichtfruitige ale met diepgang en complexiteit.	19-25°C	67-71%	Onbekend
1335	British Ale II	Voor een moutige smaak, verfrissende afdronk, zuiver en vrij droog.	18-25°C	73-76%	Onbekend
1338	European Ale	Krachtige en complexe giststam, zeer moutige afdronk, licht stevig schuim gedurende de gisting.	18-23°C	67-71%	Wissenschaftliche Station
1388	Belgian Strong Ale	Gist voor een stevige smaak met middelmatige tot hoge alcoholtolerantie, fruitig, droog, zurige afdronk.	18-24°C	73-77%	Duvel (Moortgat)
1728	Scottish Ale	Ideale gist voor Schotse ales evenals alle ales met hoge densiteit, rookbieren.	13-21°C	69-73%	McEwan's Export
1762	Belgian Abbey II	Gist voor hoge densiteit, verwarmend effect, (ethanol), lichtfruitig met droge afdronk	18-24°C	73-77%	Rocheftort
1968	London ESB Ale	Rijk en moutig karakter, evenwichtige fruitigheid.	19-23°C	67-71%	Fuller's
2565	Kölsch	Een hybride met eigenschappen van ales en lagerbieren. Uitstekende moutigheid, matige fruitigheid, verfrissende afdronk.	13-18°C	73-77%	Brouwerij uit Keulen

Lager gisten

Gist type	Karakter	Vergistings		Oorsprong	
		temp	graad		
2007	Pilzen Lager	Aangenaam zacht, moutig palet. Droog en verfrissend.	9-14°C	71-75%	Anheuser Bisch
2035	American Lager	Sterk, complex en aromatisch.	9-15°C	73-77%	August Schell
2042	Danish Lager	Rijk, dortmundstijl, verfrissend, droge afdronk.	9-14°C	73-77%	Carlsberg
2112	California Lager	Speciaal voor bieren van Amerikaanse westkust stijl 19 ^e eeuw. Voor moutige en kristalheldere bieren.	15-21°C	67-71%	Anchor Steam
2124	Bohemian lager	Pilsgist van weihenstefan, zuivere en moutige vergisting.	9-15°C	69-73%	Weihenstefan 34/70
2206	Bavarian Lager	Goede keus voor bokbieren en dubbelbokbieren. Voor rijke, stevig volle en moutige bieren	9-14°C	73-77%	Weihenstefan 206
2247	European Lager	Zuiver en droog smaakprofiel, voor sterk gehopte pils. Zachte aroma's, lichte zwavelsmaak, droge afdronk.	9-14°C	73-77%	Onbekend
2272	North American Lager	Moutige afdronk. Voor noordamerikaanse en Canadese bieren.	12-16°C	70-76%	Christian Smith
2278	Czech Pils	Voor een pils met een droge doch moutige afdronk. Perfect voor pilsbieren en bokbieren.	8-12°C	70-74%	Pilsner Urquell
2308	Münich Lager	Zeer aangenaam zacht, goede stevigheid en vol van smaak.	9-14°C	73-77%	Wissenschaftliche Station

Tarwe en witbier gist

Gist type	Karakter	Vergistings		Oorsprong	
		temp	graad		
3068	Weihenstefan weizen	Rijk met kruidnagel, vanille en banaan.	18-21°C	73-77%	Weihenstephan 68
3333	German wheat	Subtiel smaakprofiel, voor een tarwebiergist met cherpzinnige frisheid, fruitig, kersachtig palet.	18-25°C	70-75%	Onbekend
3463	Forbidden fruit	Voor witbieren en grand-cru, fenolisch profiel met een achtergrond van fruitigheid. Seizoensbeschikbaar	18-26°C	73-77%	De Verbden Vrucht (d'Achouffe)
3522	Belgian Ardennes	Fenolen zorgen voor een zachtfruitigheid en een complexe kruidigheid bij hogere vergistingstemperaturen.	19-31°C	72-76%	La Chouffe
3638	Bavarian wheat	Hefeweizen gist met complexe smaak en aroma. Evenwicht tussen banaan en kauwgomesters met ook esters van litchi appel, pruim en kruidnagel.	19-25°C	70-76%	Onbekend
3787	Trappist high gravity	Stevig bovengist met fenolisch karakter. Alcoholtolerant tot 12%. Droog met een rijk esterig profiel en een moutig palet.	19-27°C	75-80%	Westmalle
3942	Belgian wheat	Laag in esters fenolproducerend. Appels en pruimen in de neus en een droge afdronk.	19-25°C	72-76%	De Dolle
3944	Belgian witbier	Zurig, lichtjes fenolisch karakter voor witbieren en grand-cru. Alcohol tolerant.	16-24°C	72-76%	Hoegaarden