

Gist

Gist kan je op drie manieren toevoegen : korrelgist, vloeibare [gist](#) en flesgist.

Korrelgist is gist die werd gedehydrateerd en verpakt in zakjes, meestal van 11g. Het is heel makkelijk in gebruik, de korrelgist die vandaag beschikbaar is mag je zo op het [wort](#) strooien. Je kan hem ook [rehydrateren](#). De juiste methode hiervoor wordt door de fabrikant van de korrelgist op hun website uitgelegd. Enkele fabrikanten zijn :

- [Lallemand/Danstar](#)
- [Fermentis](#)
- [Mangrove Jack's](#)
- [Brewferm](#)

Er wordt wel eens gesproken van de "korrelgistsmaak" en daardoor heeft korrelgist soms een slechte reputatie. Dit komt uit een tijd dat er maar heel weinig korrelgisten beschikbaar waren. Bovendien was de eerste ervaring van veel brouwers met korrelgist, het verkreukelde zakje gist dat bovenop hun blik concentraat plakte. Deze gisten gaven inderdaad twijfelachtige resultaten. Dit is met hedendaagse korrelgist echter niet langer het geval, hij is van even goede kwaliteit als vloeibare gist en zoals je ziet zijn er ook heel veel soorten van.

Vloeibare gist is in tegenstelling tot korrelgist, een beige vloeistof die een beetje op koffieroom lijkt. Deze vloeistof, die we in brouwerstermen ook wel gistslurrie noemen, bevat miljarden levende gistcellen. Er zijn heel veel soorten vloeibare gist beschikbaar en deze komen voornamelijk van twee leveranciers :

- [Wyeast](#)
- [White Labs](#)

Wyeast werkt met zogenaamde smack packs, waarbij je eerst een binnenzakje moet breken om zo de gist bij wat gistvoeding te voegen en een actieve gist aan het wort toe te voegen. White Labs daarentegen werkt met zakjes met gewoon gistslurrie die je meteen bij het wort doet. Beide methoden werken even goed. Een nadeel van vloeibare gist is dat de prijs per verpakking redelijk hoog is (tot het drievoud van korrelgist) en je er eigenlijk maar een beperkte hoeveelheid wort mee kan enten. Je zal vaak een giststarter moeten maken wat toch weer een extra handeling in je brouwproces is.

Flesgist is de gist die je onderaan in een flesje gist vindt. Deze gist werd door de brouwerij toegevoegd om een hergisting op fles te bekomen. Je kan deze in sommige gevallen activeren en opkweken in een giststarter. Het is echter niet altijd zeker dat het de hoofdgist van de brouwerij is. Vaak gebruikt de brouwer speciale bottelgist die niet de eigenschappen van de hoofdgist bevat.

Zeg ook nooit zomaar "gist" tegen brouwersgist : elke giststam heeft zijn eigen karakteristieken en bepaalt voor een groot deel hoe je [bier](#) er zal uitzien en smaken. Eenzelfde wort [vergisten](#) met twee verschillende stammen kan twee volledig verschillende bieren opleveren. Een goede keuze maken voor het bier dat je wil gaan brouwen is dus zeker belangrijk. Elke giststam heeft ook zijn eigen temperatuur waarbij hij het beste werkt. Sommige gisten hebben een heel koele temperatuur nodig (lagergisten $\leq 15^{\circ}\text{C}$) terwijl andere net een heel hoge temperatuur nodig hebben (saison gisten $\Rightarrow 25^{\circ}\text{C}$). De meeste gisten echter geven de beste resultaten rond 20°C . Lees goed de specificaties van een gist op de website van de fabrikant hiervoor.

Meer informatie over gist kan je ook vinden op het forum onder "[Gist](#)" en "[Gistvaten, gistkasten en temperatuurscontrole](#)". Aarzel niet om er je vraag te stellen.
Als je meer wil leren over gist dan is het boek "[Yeast, a comprehensive guide to beer fermentation](#)" een goede keuze.