

# Gjær

Sist oppdatert Thursday 28. February 2008

## Gjær

Grovt sett kan man dele ølgjær inn i to hovedtyper. Overgjær, som benyttes til Ale, og Undergjær som bl.a. benyttes til pils. Forskjellen på disse to gjærtyperne blir ofte forklart med at overgjær flyter til topps under gjæringen og undergjær synker til bunns. En mer praktisk forskjell for oss øl-nytere er at overgjæret øl blir gjæret ved høyere temperaturer enn undergjæret øl. Resultatet at overgjæret øl (f.eks. ale, bitter, porter og stout) vanligvis har en fruktig og kompleks karakter, mens undergjæret øl (f.eks. pilsner) karakteriseres ved at smaken er ren og ensartet. Til å brygge våre ølsorter benytter vi forskjellige gjærkulturer. En overgjær og en undergjær samt en spesiell overgjær-kultur som vi bruker når vi brygger vårt hveteøl