Temp.	Alfa	Beta	Alfa %	Beta %	Beskrivelse
53,5		0,0			
54,0		4,8			
54,5		9,5			
55,0		14,3			
55,5		19,0			
56,0		23,8			
56,5		28,6			
57,0		33,3			
57,5		38,1			
58,0		42,9			
58,5		47,6			
59,0		52,4			
59,5		57,1			
60,0		61,9			
60,5	0,0	66,7	0,0	100,0	**Stærk forgærbar urt til tørre øltyper**
61,0	5,3	71,4	6,9	93,1	
61,5	10,5	76,2	12,1	87,9	
62,0	15,8	81,0	16,3	83,7	
62,5	21,1	85,7	19,7	80,3	
63,0	26,3	90,5	22,5	77,5	
63,5	31,6	95,2	24,9	75,1	
64,0	36,8	100,0	26,9	73,1	
64,5	42,1	93,3	31,1	68,9	
65,0	47,4	86,7	35,3	64,7	
65,5	52,6	80,0	39,7	60,3	
66,0	57,9	73,3	44,1	55,9	**Balance mellem forgærbart- og uforgærbart sukker**
66,5	63,2	66,7	48,6	51,4	
67,0	68,4	60,0	53,3	46,7	
67,5	73,7	53,3	58,0	42,0	
68,0	78,9	46,7	62,8	37,2	**Mere fyldighed i øllet men ikkje så "kraftig" eller "tyk" at den bliver for sød eller kvalmende**
68,5	84,2	40,0	67,8	32,2	
69,0	89,5	33,3	72,9	27,1	
69,5	94,7	26,7	78,0	22,0	
70,0	100,0	20,0	83,3	16,7	**Mindre forgærbar urt og dermed en sødere øl med mere fyldig krop**
70,5	93,3	13,3	87,5	12,5	
71,0	86,7	6,7	92,9	7,1	
71,5	80,0	0,0	100,0	0,0	
72,0	73,3				
72,5	66,7				
73,0	60,0				
73,5	53,3				
74,0	46,7				
74,5	40,0				
75,0	33,3				
75,5	26,7				**For enhver øl hvor der ønskes fyldighed anbefales en 5 minutters pause ved afmæskningstemperaturen, 76-77 grader (Mash-Out).**
76,0	20,0				
76,5	13,3				
77,0	6,7				
77,5	0,0				