vinetur

UC Davis 学生酿出可销售的香蕉啤酒

这款 Iron Brew 获奖配方从校园课程项目走向戴维斯的商业化生产。

2026年6月2日星期二



今年春天，UC Davis 的研究人员和学生把一个课堂项目变成了一款商业啤酒。他们借助发酵科学、配方调整和放大生产工作，酿出了 Bananaweizen，这款酒是该校 2026 年 Iron Brew 竞赛的冠军作

品。

这款啤酒最初是 FST 102B《Practical Malting and Brewing》课程的一部分。该课程中，Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science 的学生会开发配方，并在试验酿造车间进行小批量测试，随后角逐让自己的啤酒进入销售环节的机会。获胜作品随后在加州戴维斯的 Dunloe Brewing 酿造；团队与酒厂合作，将配方从试验批次调整到适用于 16-barrel 商业系统的版本。

Bananaweizen 属于 Hefeweizen，一种以浑浊外观以及由酵母带出的果香和香料气息著称的小麦啤酒风格。在这款酒中，团队有意突出香蕉香气，并以丁香和轻微香料感作为背景。团队表示，这一风味来自对糖化温度、发酵条件以及发酵后处理的精细控制。

这款啤酒背后的学生分别是 Christopher Chiu、Amber DePry、Humberto Gonzalez Loera 和 Kaylianne Jordan。Chiu 曾在 UC Davis 校园酿酒厂积累过实际酿造经验，其余成员则来自葡萄栽培与酿酒学训练。四人共同完成了三段糖化：44° C 的蛋白休止，以帮助泡沫稳定；63° C 的保温，以将淀粉转化为可发酵糖；以及 72° C 的 mash-out，以固定糖分结构。

发酵 9 天后，团队通过 CO_2 blow-off 去除了发酵过程中形成的一部分硫化物。这一步有助于凸显他们希望在成品啤酒中呈现的香蕉特征。评委后来指出，仍有一些硫味残留，而且香蕉香气没有名字暗示得那么突出，但 Bananaweizen 最终仍以不到 1 分的优势夺冠。

从学生配方走向商业生产，还需要更多调整。Dunloe Brewing 联合所有人、UC Davis 校友 Brennan Fleming 在开酿前审阅了配方，并帮助降低小麦麦芽比例，使其更适合他的设备系统。酒厂还加入 ALDC，以帮助在发酵过程中防止双乙酰形成，并加入 Clarex 以降低浑浊度。这些调整旨在保持风味稳定，并在更大产量下提升一致性。

在酿造当天，四名学生都与 Fleming 一起工作，谷物依次经过辊磨机、糖化槽、煮沸锅和热交换器。酒厂表示，这类放大生产并不简单，因为当配方从试验设备转到商业罐体后，原料或工艺上的微小变化都可能影响酒体、清澈度和风味。

Bananaweizen 的标签由一位本地艺术家通过 Dunloe 的 drawing club 创作，这是酒厂将每一款新品与社区艺术家联系起来的一项努力。Dunloe 还举办过 Gorilla Queer Bar nights 和变装秀等活动，并酿造过包括“Black is Beautiful”在内的团结啤酒。

目前，Bananaweizen 正在 Davis 的 Sudwerk Brewing Co.、The Gunrock 和 Dunloe 的 The Local 供应，售完即止。