vinetur

UC-Davis-Studierende brauen ein Bananenbier für den Verkauf

Das Siegerrezept von Iron Brew wechselte von einem Campus-Kursprojekt in die kommerzielle Produktion in Davis.

Dienstag, 2. Juni 2026



Forscher und Studierende der UC Davis haben in diesem Frühjahr ein Kursprojekt in ein kommerzielles Bier verwandelt. Mithilfe von Fermentationswissenschaft, Rezeptanpassungen und Scale-up-Arbeiten entstand Bananaweizen, der Sieger des Iron-Brew-Wettbewerbs 2026 der Universität.

Das Bier entstand im Rahmen von FST 102B, Practical Malting and Brewing, einem Kurs, in dem Studierende am Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science Rezepte entwickeln und Testchargen in der Pilotbrauerei brauen, bevor sie um die Chance konkurrieren, ihr Bier für den Verkauf produzieren zu lassen. Das Siegerbier wurde anschließend bei Dunloe Brewing in Davis, Kalifornien, gebraut, nachdem das

Team gemeinsam mit der Brauerei das Rezept von einer Pilotcharge auf ein kommerzielles 16-Barrel-System angepasst hatte.

Bananaweizen ist ein Hefeweizen, ein Weizenbierstil, der für sein trübes Erscheinungsbild und seine von Hefe geprägten Frucht- und Gewürznoten bekannt ist. In diesem Fall war das Bier darauf ausgelegt, Bananenaroma in den Vordergrund zu stellen, mit Nelke und milder Würze im Hintergrund. Das Team sagte, der Geschmack sei durch eine sorgfältige Kontrolle von Maischetemperaturen, Gärbedingungen und der Behandlung nach der Gärung entstanden.

Hinter dem Bier standen die Studierenden Christopher Chiu, Amber DePry, Humberto Gonzalez Loera und Kaylianne Jordan. Chiu brachte bereits praktische Brauerfahrung aus der Campusbrauerei der UC Davis mit, während die anderen eine Ausbildung in Weinbau und Önologie absolviert hatten. Gemeinsam arbeiteten sie drei Maischestufen durch: eine Eiweißrast bei 44°C zur Verbesserung der Schaumbildung, eine Rast bei 63°C zur Umwandlung von Stärke in vergärbare Zucker sowie ein Mash-out bei 72°C, um das Zuckerprofil zu stabilisieren.

Nach neun Tagen Gärung setzte das Team einen CO_2-Blow-off ein, um einige Schwefelverbindungen zu entfernen, die sich während der Fermentation gebildet hatten. Dieser Schritt half dabei, den gewünschten Bananenton im fertigen Bier stärker hervortreten zu lassen. Die Juroren stellten später fest, dass noch etwas Schwefel vorhanden war, und sagten, das Bananenaroma sei weniger ausgeprägt gewesen als der Name vermuten lasse; dennoch gewann Bananaweizen mit weniger als einem Punkt Vorsprung.

Der Weg vom Studentenrezept zur kommerziellen Produktion erforderte weitere Anpassungen. Brennan Fleming, Mitinhaber von Dunloe Brewing und Absolvent der UC Davis, prüfte die Rezeptur vor dem Brautag und half dabei, den Anteil an Weizenmalz zu reduzieren, damit sie auf seinem System besser funktionierte. Die Brauerei setzte außerdem ALDC ein, um die Bildung von Diacetyl während der Gärung zu verhindern, sowie Clarex zur Reduzierung der Trübung. Diese Anpassungen sollten den Geschmack stabil halten und die Konsistenz bei größerem Volumen verbessern.

Am Brautag arbeiteten alle vier Studierenden gemeinsam mit Fleming, während das Malz durch Walzenmühle, Maischbottich, Kessel und Wärmetauscher lief. Die Brauerei erklärte, dass ein solcher Scale-up nicht einfach sei, weil schon kleine Änderungen bei Zutaten oder Prozess den Körper, die Klarheit und den Geschmack beeinflussen können, sobald ein Rezept von Pilotanlagen auf kommerzielle Tanks übertragen wird.

Das Etikett für Bananaweizen wurde von einem lokalen Künstler über Dunloes Zeichenclub gestaltet – Teil eines Bemühens der Brauerei, jede Veröffentlichung mit Künstlern aus der Region zu verbinden. Dunloe hat zudem Veranstaltungen wie Gorilla Queer Bar Nights und Dragshows ausgerichtet und Solidaritätsbiere wie „Black is Beautiful“ gebraut.

Bananaweizen wird derzeit bei Sudwerk Brewing Co., The Gunrock und Dunloes The Local in Davis ausgeschenkt – solange der Vorrat reicht.