vinetur

Una cerveza universitaria con aroma a plátano salta del aula al mercado en California

Bananaweizen, creada por estudiantes de UC Davis, se produce ya en Dunloe Brewing tras ganar el concurso Iron Brew 2026

martes 2 de junio de 2026



Un grupo de estudiantes de la Universidad de California en Davis ha llevado una receta de cerveza de trigo con aroma a plátano desde un laboratorio docente hasta una producción comercial de 16 barriles en la cervecera Dunloe Brewing, en Davis, tras ganar la edición de 2026 del concurso Iron Brew, una cita anual del campus en la que se evalúan recetas elaboradas por alumnos del curso FST 102B Practical Malting and Brewing.

La cerveza, llamada Bananaweizen, nació como parte de una asignatura en la que los estudiantes formulan recetas, elaboran lotes en nanocervecerías del Robert Mondavi Institute y presentan sus propuestas ante un jurado formado por profesionales del

sector. En esta ocasión, el equipo ganador estuvo integrado por Christopher Chiu, Amber DePry, Humberto Gonzalez Loera y Kaylianne Jordan, todos vinculados a las áreas de ciencia y tecnología de los alimentos o viticultura y enología.

Bananaweizen es una hefeweizen turbia y dorada, con espuma blanca y un perfil aromático marcado por el acetato de isoamilo, el compuesto que aporta notas a plátano. La receta también busca un fondo ligero de clavo y especias. En boca, según la descripción del proyecto, presenta una textura suave y un amargor moderado.

El desarrollo técnico de la cerveza incluyó tres descansos de macerado: uno proteico a 44°C para mejorar la espuma, otro a 63°C para favorecer la conversión del almidón en azúcares fermentables y un tercero a 72°C para fijar el perfil de azúcares. Después de nueve días de fermentación, el equipo aplicó una purga con CO_2 para reducir parte del azufre residual que había aparecido durante el proceso.

El jurado valoró la cerveza con observaciones mixtas. Algunos jueces señalaron la presencia de azufre en sus notas y otros consideraron que el carácter a plátano era menos intenso de lo que sugería el nombre. Aun así, la propuesta obtuvo la victoria por menos de un punto gracias a la combinación de estilo, concepto y ejecución.

La receta no se quedó en el ámbito académico. Dunloe Brewing aceptó producirla en su planta de Davis y adaptarla a su sistema. Brennan Fleming, cofundador de la cervecera y antiguo alumno de UC Davis, revisó la fórmula antes del cocinado para ajustar varios parámetros al salto desde un lote piloto hasta una producción comercial.

Entre los cambios introducidos figuró la reducción de la proporción de malta de trigo. También se añadieron ALDC, una enzima usada para evitar la formación de diacetilo durante la fermentación, y Clarex, un producto empleado para reducir la turbidez. Son ajustes técnicos pequeños en apariencia, pero con efecto directo sobre el resultado final cuando una receta pasa a escala industrial.

El día de elaboración en Dunloe reunió a los cuatro estudiantes junto al equipo de la cervecera. Participaron en la molienda del grano, siguieron el paso por la cuba de maceración, la caldera y el intercambiador de calor, y vieron cómo su receta avanzaba por una instalación real de mayor tamaño que las usadas en el campus.

La etiqueta también se trabajó fuera del aula. El diseño fue encargado a un artista local a través del club de dibujo de Dunloe. La idea fue partir del nombre y del concepto aportados por los estudiantes para crear una imagen propia y pagar al autor por su trabajo. La cervecera vinculó así el proyecto con su entorno más cercano.

Bananaweizen ya puede encontrarse en barril en Sudwerk, The Gunrock y The Local, además de Dunloe Brewing, mientras dure el suministro. Para UC Davis, el caso sirve como ejemplo práctico de cómo una receta nacida en clase puede pasar por fases de formulación, control químico y ajuste técnico hasta llegar al mercado sin perder su origen académico.