vinetur

Des étudiants de l’UC Davis brassent une bière à la banane mise en vente

La recette gagnante d’Iron Brew est passée d’un projet de cours sur le campus à une production commerciale à Davis.

mardi 2 juin 2026



Des chercheurs et des étudiants de l'UC Davis ont transformé ce printemps un projet de cours en bière commerciale, en s'appuyant sur la science de la fermentation, des ajustements de recette et un travail de montée en échelle pour produire Bananaweizen, la gagnante du concours Iron Brew 2026 de l'université.

La bière est née dans le cadre du cours FST 102B, Practical Malting and Brewing, où les étudiants du Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science élaborent des recettes et brassent des lots d'essai dans la brasserie pilote avant de concourir pour avoir leur bière produite pour la vente. La bière gagnante a ensuite été brassée chez Dunloe Brewing, à Davis, en Californie, après que l'équipe a travaillé avec la brasserie pour

adapter la recette d’un lot pilote à un système commercial de 16 barils.

Bananaweizen est une Hefeweizen, un style de bière de blé connu pour son aspect trouble et ses notes fruitées et épicées issues des levures. Dans ce cas, la bière a été conçue pour mettre en avant l’arôme de banane, avec des clous de girofle et une légère touche épicée en arrière-plan. L’équipe a indiqué que cette saveur résultait d’un contrôle précis des températures d’empâtage, des conditions de fermentation et du traitement après fermentation.

Les étudiants à l’origine de cette bière sont Christopher Chiu, Amber DePry, Humberto Gonzalez Loera et Kaylianne Jordan. Chiu apportait une expérience pratique préalable du campus brewery de l’UC Davis, tandis que les autres venaient d’une formation en viticulture et œnologie. Ensemble, ils ont travaillé selon trois paliers d’empâtage : un repos protéique à 44°C pour favoriser la tenue de mousse, un palier à 63°C pour convertir les amidons en sucres fermentescibles, puis un mash-out à 72°C afin de stabiliser le profil sucré.

Après neuf jours de fermentation, l’équipe a utilisé un dégazage au CO_2 pour éliminer une partie des composés soufrés apparus pendant la fermentation. Cette étape a permis de faire ressortir le caractère banane recherché dans la bière finie. Les jurés ont ensuite noté qu’il restait un peu de soufre et ont estimé que l’arôme banane était moins marqué que ne le suggérait le nom, mais Bananaweizen a tout de même remporté la compétition avec moins d’un point d’écart.

Le passage d’une recette étudiante à une production commerciale a nécessité d’autres ajustements. Brennan Fleming, copropriétaire de Dunloe Brewing et ancien élève de l’UC Davis, a examiné la formule avant le jour du brassage et a aidé à réduire la proportion de malt de blé afin qu’elle fonctionne mieux sur son installation. La brasserie a également ajouté de l’ALDC pour limiter la formation de diacétyle pendant la fermentation et du Clarex pour réduire le trouble. Ces ajustements visaient à préserver la stabilité aromatique et à améliorer la régularité à plus grande échelle.

Le jour du brassage, les quatre étudiants ont travaillé aux côtés de Fleming tandis que les grains passaient au moulin à rouleaux, dans la cuve d’empâtage, dans la chaudière puis dans l’échangeur thermique. La brasserie a expliqué qu’une telle montée en

échelle n’a rien d’évident, car de légères variations dans les ingrédients ou le procédé peuvent influer sur le corps, la limpidité et le goût lorsqu’une recette quitte un équipement pilote pour des cuves commerciales.

L’étiquette de Bananaweizen a été créée par un artiste local dans le cadre du club de dessin de Dunloe, une initiative destinée par la brasserie à associer chaque sortie à des artistes de la communauté. Dunloe a également accueilli des événements tels que les soirées Gorilla Queer Bar et des spectacles drag, et a brassé des bières solidaires comme « Black is Beautiful ».

Bananaweizen est servie chez Sudwerk Brewing Co., The Gunrock et The Local de Dunloe à Davis, jusqu’à épuisement des stocks.