vinetur

UC Davis के छात्रों ने बिक्री के लिए बनाया केला बीयर

Iron Brew की विजेता रेसिपी कैंपस क्लास प्रोजेक्ट से डेविस में व्यावसायिक उत्पादन तक पहुंची।

मंगलवार, 2 जून 2026



UC Davis के शोधकर्ताओं और छात्रों ने इस वसंत एक क्लास प्रोजेक्ट को व्यावसायिक बीयर में बदल दिया, जिसमें फर्मेंटेशन साइंस, रेसिपी में बदलाव और स्केल-अप कार्य का इस्तेमाल कर Bananaweizen तैयार की गई, जो विश्वविद्यालय की 2026 Iron Brew प्रतियोगिता की विजेता रही।

यह बीयर FST 102B, Practical Malting and Brewing, के हिस्से के रूप में शुरू हुई थी, एक ऐसा कोर्स जिसमें Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science के छात्र रेसिपी विकसित करते हैं और पायलट ब्रुअरी में टेस्ट बैच बनाते हैं, फिर अपनी बीयर को बिक्री के लिए तैयार करवाने के अवसर के लिए प्रतिस्पर्धा करते हैं। इसके बाद विजेता बीयर को Dunloe Brewing in Davis, Calif. में ब्रू किया गया, जब टीम ने ब्रुअरी के साथ मिलकर रेसिपी को पायलट बैच से 16-बैरल कमर्शियल सिस्टम के अनुरूप ढाला।

Bananaweizen एक Hefeweizen है, यानी गेहूं-बीयर की वह शैली जो अपने धुंधले रूप और यीस्ट-प्रेरित फल तथा मसालेदार नोट्स के लिए जानी जाती है। इस मामले में बीयर को केले की सुगंध को प्रमुख बनाने के लिए तैयार किया गया था, जबकि लौंग और हल्का मसाला पीछे की परत में रखा गया। टीम के मुताबिक यह स्वाद मैश तापमान, फर्मेंटेशन स्थितियों और फर्मेंटेशन के बाद की हैंडलिंग पर सावधानीपूर्वक नियंत्रण से आया।

इस बीयर के पीछे Christopher Chiu, Amber DePry, Humberto Gonzalez Loera और Kaylianne Jordan थे। Chiu को UC Davis की कैंपस ब्रुअरी से पहले का व्यावहारिक ब्रूइंग अनुभव था, जबकि बाकी छात्र viticulture and enology प्रशिक्षण से आए थे। साथ मिलकर उन्होंने तीन मैश चरणों पर काम किया : फोम स्थिरता में मदद के लिए 44°C पर प्रोटीन रेस्ट, स्टार्च को किण्वनीय शर्करा में बदलने के लिए 63°C पर रेस्ट, और शुगर प्रोफाइल को बनाए रखने के लिए 72°C पर मैश-आउट।

नौ दिनों की फर्मेंटेशन के बाद, टीम ने फर्मेंटेशन के दौरान विकसित हुए कुछ सल्फर यौगिकों को हटाने के लिए CO_2 ब्लो-ऑफ का इस्तेमाल किया। इस कदम से तैयार बीयर में वह केला-स्वर आगे आया जिसे वे चाहते थे। बाद में जजों ने नोट किया कि कुछ सल्फर बना रहा और कहा कि केले की सुगंध नाम जितनी स्पष्ट नहीं थी, लेकिन Bananaweizen फिर भी एक अंक से भी कम अंतर से जीत गई।

छात्र रेसिपी से व्यावसायिक उत्पादन तक का सफर और बदलाव मांगता था। Dunloe Brewing के सह-मालिक और UC Davis के पूर्व छात्र Brennan Fleming ने ब्रू डे से पहले फॉर्मूला की समीक्षा की और अपने सिस्टम पर बेहतर काम करने के लिए गेहूं माल्ट का अनुपात घटाने में मदद की। ब्रुअरी ने फर्मेंटेशन के दौरान diacetyl बनने से रोकने में मदद के लिए ALDC भी जोड़ा और धुंध कम करने के लिए Clarex इस्तेमाल किया। इन समायोजनों का उद्देश्य स्वाद को स्थिर रखना और बड़े पैमाने पर निरंतरता सुधारना था।

ब्रू डे पर चारों छात्र Fleming के साथ कंधे से कंधा मिलाकर काम कर रहे थे, जबकि अनाज रोलर मिल, मैश टन, केटल और हीट एक्सचेंजर से होकर गुजर रहा था। ब्रुअरी ने कहा कि इस तरह का स्केल-अप आसान नहीं होता, क्योंकि पायलट उपकरण से व्यावसायिक टैंकों तक रेसिपी पहुंचने पर सामग्री या प्रक्रिया में छोटे बदलाव भी बॉडी, स्पष्टता और स्वाद को प्रभावित कर सकते हैं।

Bananaweizen का लेबल Dunloe's drawing club के जरिए एक स्थानीय कलाकार ने बनाया था, यह ब्रुअरी की उस कोशिश का हिस्सा है जिसमें हर रिलीज़ को समुदाय के कलाकारों से जोड़ा जाता है। Dunloe ने Gorilla Queer Bar nights और drag shows जैसे कार्यक्रम भी आयोजित किए हैं और "Black is Beautiful." सहित solidarity beers भी बनाई हैं।

Bananaweizen अभी Sudwerk Brewing Co., The Gunrock और Davis में Dunloe's The Local पर उपलब्ध है, जब तक स्टॉक खत्म न हो जाए।