vinetur

Studenti della UC Davis producono una birra alla banana da mettere in vendita

La ricetta vincitrice di Iron Brew è passata da progetto di un corso universitario alla produzione commerciale a Davis.

martedì 2 giugno 2026



Ricercatori e studenti della UC Davis hanno trasformato questa primavera un progetto di corso in una birra commerciale, applicando scienza della fermentazione, aggiustamenti della ricetta e lavoro di scale-up per produrre Bananaweizen, la vincitrice dell’edizione 2026 di Iron Brew dell’università.

La birra è nata nell’ambito di FST 102B, Practical Malting and Brewing, un corso in cui gli studenti del Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science sviluppano ricette e realizzano lotti di prova nel birrificio pilota prima di competere per la possibilità che la loro birra venga prodotta per la vendita. La birra vincitrice è stata poi brassata da Dunloe Brewing a Davis, in California, dopo che il team ha lavorato con il birrificio per

adattare la ricetta da un lotto pilota a un impianto commerciale da 16 barili.

Bananaweizen è una Hefeweizen, uno stile di birra di frumento noto per l'aspetto torbido e le note fruttate e speziate generate dal lievito. In questo caso, la birra è stata progettata per mettere in evidenza l'aroma di banana, con chiodo di garofano e una lieve speziatura sullo sfondo. Il team ha spiegato che il profilo aromatico è stato ottenuto grazie a un controllo accurato delle temperature di ammostamento, delle condizioni di fermentazione e della gestione post-fermentativa.

Gli studenti dietro la birra erano Christopher Chiu, Amber DePry, Humberto Gonzalez Loera e Kaylianne Jordan. Chiu portava con sé una precedente esperienza pratica di brewing dal birrificio del campus della UC Davis, mentre gli altri provenivano da percorsi di formazione in viticoltura ed enologia. Insieme hanno seguito tre fasi di ammostamento: una protein rest a 44°C per favorire la stabilità della schiuma, una sosta a 63°C per convertire gli amidi in zuccheri fermentescibili e un mash-out a 72°C per fissare il profilo zuccherino.

Dopo nove giorni di fermentazione, il team ha utilizzato uno sfiato di CO_2 per rimuovere parte dei composti solforati sviluppatisi durante la fermentazione. Questo passaggio ha contribuito a far emergere il carattere di banana desiderato nella birra finita. In seguito i giudici hanno rilevato che una certa nota solforosa era ancora presente e hanno detto che l'aroma di banana era meno pronunciato di quanto suggerisse il nome, ma Bananaweizen ha comunque vinto con meno di un punto di scarto.

Il passaggio dalla ricetta studentesca alla produzione commerciale ha richiesto ulteriori modifiche. Brennan Fleming, co-proprietario di Dunloe Brewing e ex allievo della UC Davis, ha esaminato la formula prima del giorno della cotta e ha contribuito a ridurre la percentuale di malto di frumento per adattarla meglio al suo impianto. Il birrificio ha inoltre aggiunto ALDC per aiutare a prevenire la formazione di diacetile durante la fermentazione e Clarex per ridurre la torbidità. Questi interventi miravano a mantenere stabile il profilo aromatico e a migliorare la costanza su volumi maggiori.

Il giorno della cotta, tutti e quattro gli studenti hanno lavorato al fianco di Fleming mentre il grano passava attraverso mulino a rulli, tino d'ammostamento, caldaia e scambiatore di calore. Il birrificio ha spiegato che questo tipo di scale-up non è

semplice perché piccoli cambiamenti negli ingredienti o nel processo possono influire su corpo, limpidezza e sapore quando una ricetta passa dalle attrezzature pilota ai serbatoi commerciali.

L’etichetta di Bananaweizen è stata realizzata da un artista locale attraverso il drawing club di Dunloe, nell’ambito dell’impegno del birrificio a collegare ogni uscita ad artisti della comunità. Dunloe ha inoltre ospitato eventi come le serate Gorilla Queer Bar e spettacoli drag, e ha prodotto birre solidali tra cui “Black is Beautiful.”

Bananaweizen viene servita da Sudwerk Brewing Co., The Gunrock e The Local di Dunloe a Davis, fino a esaurimento scorte.