BANANA SPLIT

Eine Trockenhefe für richtig bananiges Weißbier?

WHC Lab · Hefeweizen · Hefereview



Bei einem guten Weißbier entscheidet für mich die Hefe mindestens genauso sehr über den Charakter wie Malz und Hopfen. Gerade dieses Zusammenspiel aus Banane, etwas Nelke, einer schönen Hefigkeit und einem weichen Mundgefühl macht für mich den Reiz eines klassischen Weißbiers aus.

Und genau deshalb bin ich bei einer Hefe hängen geblieben, deren Name eigentlich schon ziemlich unmissverständlich sagt, wohin die Reise gehen soll: Banana Split von WHC Lab.

Eine Trockenhefe für Hefeweizen, die ordentlich Banane ins Bier bringen soll? Das klingt zunächst fast ein bisschen nach Marketing. Also habe ich mir genauer angesehen, was hinter der Hefe steckt – und vor allem, was Brauer berichten, die sie bereits im Gärbottich hatten.

Autor: VHD e.V. Dieter Moser

Recherche und Einordnung von Herstellerangaben und fremden Brauerfahrungen. Kein eigener Praxistest.

BANANA SPLIT – DER NAME IST PROGRAMM

WHC Lab beschreibt Banana Split als klassische Hefeweizen-Hefe. Das Entscheidende dabei ist ihre ausgeprägte Bildung von Isoamylacetat. Wer jetzt gedanklich schon beim Chemieunterricht aussteigt: Das ist genau der Ester, den unsere Nase als Banane wahrnimmt.

Und davon soll Banana Split reichlich produzieren.

Neben der Banane sollen sich auch Apfel, Nelke und Pflaume finden, allerdings deutlich zurückhaltender. Der Star soll ganz klar die Banane sein.

Das finde ich spannend. Denn gerade bei Trockenhefen für Weißbier gehen die Meinungen unter Hobbybrauern teilweise weit auseinander. Ein gutes bayerisches Weißbier lebt nun einmal stark von seinem Hefearoma. Wenn eine Trockenhefe diesen Charakter zuverlässig hinbekommt, wird sie interessant.

WAS KANN DIE HEFE?

Banana Split ist eine obergärige Saccharomyces-cerevisiae-Hefe und wird als Trockenhefe angeboten. Der empfohlene Gärbereich liegt bei 19 bis 24 °C.

Der scheinbare Vergärgrad wird mit 73 bis 80 Prozent angegeben, die Flokkulation liegt im niedrigen bis mittleren Bereich. Das passt grundsätzlich gut zu einem Hefeweizen.

Die Alkoholtoleranz liegt bei bis zu 12 Volumenprozent. Damit wäre also auch ein kräftiger Weizenbock durchaus denkbar.

Ein weiterer interessanter Punkt: Banana Split ist nicht diastatisch. Gerade wer schon einmal mit sehr hoch vergärenden Weizenhefen gearbeitet hat, wird wissen, warum das durchaus erwähnenswert ist.

Auch die Handhabung ist angenehm unkompliziert. Eine Rehydrierung kann sinnvoll sein, ist aber nicht zwingend notwendig. Gleiches gilt für eine zusätzliche Belüftung der Würze beim ersten Einsatz.

Für uns Hobbybrauer heißt das zunächst einmal: Würze machen, kühlen, Hefe dazu – und los.

BANANA SPLIT AUF EINEN BLICK

Hersteller	WHC Lab
Hefetyp	obergärige Trockenhefe
Art	Saccharomyces cerevisiae
Bierstil	Hefeweizen/Weissbier
Gärtemperatur	19–24 °C
Vergärgrad	73–80 %
Flokkulation	niedrig bis mittel
Alkoholtoleranz	bis 12 % vol.
Dosierung	50–150 g/hl
Diastatisch	nein
Aromatik	vor allem Banane, daneben Apfel, Nelke und Pflaume
Rehydrierung	möglich, aber nicht zwingend erforderlich

19 ODER 24 GRAD? HIER WIRD ES INTERESSANT

Besonders neugierig macht mich die Temperaturabhängigkeit.

Denn WHC Lab sagt ziemlich eindeutig: Wer mehr Banane möchte, soll die Gärtemperatur erhöhen.

Damit wird Banana Split zu einer Hefe, mit der man durchaus spielen kann.

Am unteren Ende des empfohlenen Bereichs dürfte das Profil zurückhaltender ausfallen. Geht man mit der Temperatur nach oben, sollen die Ester und damit die Banane stärker hervortreten.

Einige Brauer gehen noch einen Schritt weiter und kombinieren einen eher niedrigen Start mit einem anschließenden Temperaturanstieg. Andere arbeiten bewusst mit etwas weniger Hefe, weil auch eine niedrigere Anstellrate die Esterbildung fördern kann.

WHC selbst nennt eine Dosierung von 50 bis 150 Gramm pro Hektoliter. Auf einen typischen 20-Liter-Hobbybrauersud heruntergerechnet sind das etwa 10 bis 30 Gramm.

Das ist eine ziemlich große Spanne – und offenbar eine Stellschraube, die man nicht völlig außer Acht lassen sollte.

19 °C
Zurückhaltenderes Profil

24 °C
Mehr Ester laut Hersteller

WAS SAGEN ANDERE HOBBYBRAUER?

Genau hier wird es für mich spannender als jedes Datenblatt.

Ich habe mich durch verschiedene Erfahrungsberichte und Diskussionen gearbeitet. Das Gesamtbild ist durchaus positiv – aber eben nicht einheitlich.

Ein Brauer berichtet beispielsweise von einem klassischen Hefeweizen mit 60 Prozent Weizenanteil, das bei 24 °C vergoren wurde. Sein Ergebnis: sehr intensives Bananenaroma bereits in der Nase und ein entsprechend fruchtiges Geschmacksprofil.

Ein anderer Hobbybrauer bezeichnet sein Bier mit Banana Split sogar als sein bislang bestes Hefeweizen. Interessant dabei: Er verwendete lediglich ein Päckchen auf 23 Liter und vergor bei 18 °C – also sogar knapp unterhalb des offiziell angegebenen Temperaturbereichs.

Auch aus dem professionelleren Brauerumfeld findet sich eine interessante Erfahrung: Bei mehreren Vergärungen wurde mit einer niedrigen Anstellrate und einem Start bei etwa 18 °C gearbeitet. Anschließend durfte die Temperatur bis ungefähr 23 °C steigen. Genau damit soll besonders viel Bananencharakter entstanden sein.

ABER NICHT JEDER BEKOMMT DIE VERSPROCHENE BANANE

Und das gehört genauso zu einem ehrlichen Blick auf eine Hefe.

Es gibt auch Brauer, die von Banana Split enttäuscht waren. Trotz warmer Vergärung blieb das erwartete Bananenaroma bei einzelnen Suden deutlich hinter den Erwartungen zurück.

Ein Anwender berichtet beispielsweise von einer sehr schnellen und heftigen Gärung bei etwa 23,5 °C. Während der Gärung entstand zunächst ordentlich Schwefel, nach fünf Tagen war das Bier praktisch durch – die erhoffte Banane war im Jungbier allerdings kaum vorhanden.

Auch in anderen Diskussionen gibt es einzelne Stimmen, denen die Hefe insgesamt zu neutral blieb.

Auf der anderen Seite stehen wiederum Berichte von deutlich wahrnehmbarer Banane und Nelke und sehr gelungenen Weißbieren.

Das zeigt für mich vor allem eines: Banana Split ist offenbar keine Hefe, bei der allein der Name garantiert, dass anschließend flüssige Banane aus dem Zapfhahn läuft.

Schüttung, Stammwürze, Anstellrate, Sauerstoffeintrag und vor allem die Temperaturführung spielen weiterhin eine Rolle.

Und genau das macht Bierbrauen schließlich interessant.

WAS ICH MIT BANANA SPLIT AUSPROBIEREN WÜRDE

Mich reizt an dieser Hefe deshalb weniger das Versprechen „maximal Banane“, sondern die Möglichkeit, genau damit zu experimentieren.

Mein erster Versuch wäre ein ziemlich klassisches Weißbier. Keine exotischen Hopfen, keine Früchte, keine Gewürze und keine Zutaten, die vom eigentlichen Versuch ablenken.

Weizenmalz, Pilsner Malz, vielleicht ein kleiner Anteil Münchner Malz, eine zurückhaltende Bittere – und dann soll die Hefe zeigen, was sie kann.

Besonders spannend fände ich einen geteilten Sud.

Die gleiche Würze, die gleiche Menge Hefe pro Liter – aber unterschiedliche Gärtemperaturen. Einen Teil beispielsweise bei rund 19 °C, den anderen deutlich wärmer bei 23 oder 24 °C.

Danach beide Biere nebeneinander ins Glas.

Erst dann merkt man wirklich, was eine Hefe kann und welchen Einfluss die Temperatur tatsächlich auf das eigene Bier hat.

EINE WÜRZE. ZWEI TEMPERATUREN.

Die Versuchsidee aus dem Bericht

ANSATZ A	ANSATZ B
19 °C	23-24 °C

Gleiche Würze · gleiche Hefemenge pro Liter · gemeinsam verkosten

Geplanter Versuch - noch kein Testergebnis.

MEIN EINDRUCK: EINE HEFE, DIE NACH EINEM VERSUCH RUFT

Banana Split macht mich neugierig.

Nicht weil ich nach den Berichten im Netz davon ausgehe, dass sie automatisch das perfekte Weißbier produziert. Gerade die unterschiedlichen Erfahrungen machen die Sache interessant.

Es gibt ausgesprochen begeisterte Berichte über intensive Banane und hervorragende Hefeweizen. Es gibt aber genauso Brauer, bei denen das Ergebnis überraschend zurückhaltend geblieben ist.

Für mich ist das kein Nachteil. Im Gegenteil.

Denn eine Hefe, bei der Anstellmenge und Temperatur offenbar einen deutlichen Einfluss auf das Ergebnis haben, bietet uns Hobbybrauern genau das, was unser Hobby ausmacht: ausprobieren, vergleichen und am Ende herausfinden, was im eigenen Sud funktioniert.

Und vielleicht ist „Banana Split“ deshalb sogar ein ziemlich passender Name.

Jetzt fehlt eigentlich nur noch eines:

ein Sack Weizenmalz, ein freier Gärbehälter – und ein Versuch.

Zum Beitrag

Herstellerangaben und Erfahrungsberichte sind aus dem eingereichten Manuskript übernommen. Das Titelmotiv ist KI-generiert und zeigt ein symbolisches Weißbier.