

Translations:Boissons fermentées - Kéfir, kombucha et vinaigres/46/fr

- Après filtration laisser faire une seconde fermentation entre 16-20°C pendant 1 à 4 jours : kéfir légèrement acide avec beaucoup de bulles et un taux d'alcool autour de 0.5%
- Laisser les grains fermenter plus longtemps le lait : kéfir vieux avec un fort goût acide et un taux d'alcool pouvant atteindre 2.5%