

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/16/fr

1. Mettre 50 cl d'eau dans un grand bocal.
2. Ajouter 100-150g de sucre et 3 cuil. à soupe (40-50g) de gingembre taillés en très petits dés.
3. Ne pas le fermer complètement pour laisser s'échapper les gaz de fermentation. 2-3 fois par jour, fermer le bocal et secouer vigoureusement. Réouvrir légèrement le bocal.
4. Placer le dans un endroit chaud (fenêtre au soleil, sur un radiateur, près de la cheminée). La chaleur est importante pour démarrer la fermentation.
5. Après 24h, ajouter 1 cuil. à soupe de sucre, 1 cuil. à soupe de gingembre et 1 cuil. à soupe d'eau. Mélanger. Reproduire cette action toutes les 24h pendant 4-5 jours
6. Lorsque le liquide est devenu opaque avec beaucoup de bulles à sa surface, c'est prêt. Il peut être utilisé tout de suite ou conserver au frigo.
7. Nourrir le ginger bug 1 à 2 fois par mois avec 1 cuil. à soupe de sucre et de la gingembre pour le garder en vie. Pour le réactiver, le remettre au chaud et le nourrir tous les jours comme indiqué plus haut jusqu'à effervescence.
8. Quand utilisé, remplacer ce que vous avez prélevé avec autant d'eau et de gingembre.