

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/16/it

1. Mettete 50 cl d'acqua in un grande vaso.
2. Aggiungete 100-150g di zucchero e 3 cucchiari (40-50g) di zenzero tagliati in piccoli dadi.
3. Non chiudetelo completamente per lasciare scappare i gas di fermentazione. 2-3 volte per giorno, chiudere il vaso e scuotere vigorosamente. Riaprire leggermente il vaso.
4. Metterlo in un posto caldo (finestra al sole, su un radiatore, vicino del caminetto). La calore è importante per iniziare la fermentazione.
5. Dopo 24h, aggiungete 1 cucchiario di zucchero, 1 cucchiario di zenzero e 1 cucchiario di acqua. Mescolate. Riproducete questa azione ogni 24h durante 4-5 giorni
6. Quando il liquido è diventato opaco con molte bolle sulla sua superficie, è pronto. Può essere utilizzato subito o conservato al frigorifero.
7. Nutrite il ginger bug 1 a 2 volte al mese con un cucchiario di zucchero e zenzero per conservarlo in viva. Per riattivarlo , rimetterlo al caldo e nutrirlo ogni giorni come indicato prima fino a effervescenza.
8. Quando utilizzato, rimpiazzare quello che avete prelevato con tanto acqua e zenzero.