

# Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/19/fr

---

- Ajouter environ 5 cL de ginger bug/1 L de liquide.
- Laisser fermenter quelques jours dans un bocal, le temps que l'effervescence apparaisse.
- Filtrer et mettre en bouteille (soit verre avec fermeture joint en caoutchouc et ressort métallatique ou bouteille plastique résistant à la pression ex: Coca...)
- A consommer dans les 2-3 jours suivants si conservé à température ambiante ou sous 2 semaines si conservé au réfrigérateur.