

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/25/it

1. Versare in una pentola l'acqua, il zenzero e il succo di limone. Bollite fino a quando il zucchero si scioglie.
2. Togliete dal fuoco e travasate in un grande vaso di 1,5L. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente .
3. Aggiungete il ginger bug. (Non dimenticate di rimettere tanto acqua che avete prelevato dal ginger bug, con un pizzico di zucchero).
4. Chiudete ermeticamente e lasciate fermentare durante 2-5 giorni secondo la temperatura ambiente.
5. Filtrate e imbottigliate (in vetro con chiusura guarnizione in gomma e molla metallica o bottiglia in plastica resistente alla pressione ex : Coca...)
6. Da consumare nelle 2-3 giorni se conservato a temperatura ambiente o nelle 2 settimane se conservato in frigorifero.