

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/31/fr

1. Laisser le mélange fermenter 3-5 jours en fonction de la température. Remuer tous les jours le mélange avec une baguette en bois.
2. Lorsque l'effervescence apparaît, filtrer et verser le mélange dans une bouteille en verre ou en plastique résistant à la pression (bouteille de soda classique)
3. Conserver entre 1 ou 2 jours avant de boire pour laisser le taux de sucre diminuer.
4. Boire dans un délai de 2 à 3 jours. Au bout d'un certain temps, la boisson se transforme en vinaigre. Si votre boisson est déjà trop vinaigrée, ajouter du sucre. Si trop sucrée, attendre encore quelques jours ou ajouter du gingembre pour laisser se poursuivre la transformation.