

# Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/31/it

---

1. Lasciate la miscela fermentare 3-5 giorni secondo la temperatura. Mescolate ogni giorno la miscela con una bacchetta in legno.
2. Quando l'effervescenza appare, filtrate e versate la miscela nella bottiglia in vetro o in plastica resistente alla pressione (bottiglia di soda classica).
3. Conservate tra 1 à 2 giorni prima di bere per permettere il tasso di zucchero diminuire.
4. Bevete tra 2 o 3 giorni. Dopo un certo tempo, la bevanda si trasforma in aceto. Se la vostra bevanda é già aceto, aggiungete zucchero. Se é troppo dolce, aspettate ancora alcuni giorni o aggiungete zenzero e lascialo proseguire la trasformazione.