

# Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/34/fr

---

- Remplir à moitié le bocal de peau de kiwi ou d'orange.
- Ajouter environ 250 g de sucre (blanc, roux, brun...). A doser à votre convenance.
- Remplir le reste du bocal d'eau.
- Laisse le mélange fermenter entre 5-7 jours en fonction de la température ambiante.
- Filtrer et mettre en bouteille (soit verre avec fermeture joint en caoutchouc et ressort métallique 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.