

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/42/fr

1. Découper l'ananas en morceaux (vous pouvez simplement utiliser la peau et le cœur, ou utiliser le fruit entier pour ajouter des saveurs).
2. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bocal.
3. Couvrir d'une serviette propre et remuer trois fois par jour jusqu'à ce que la fermentation commence.
4. A l'apparition de l'effervescence (en général 2 à 3 jours), filtrer et mettre en bouteille.