

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/46/it

- Riempite il vaso al terzo di foglie di basilico.
- Aggiungete tra 100_150g di zucchero (bianco, di canna, marrone...). Dosate a vostro piacimento.
- Riempite il resto del vaso d'acqua.
- Lasciate la miscela fermentare tra 3-5 giorni.
- Filtrate e mettete in bottiglia (in vetro con chiusura guarnizione in gomma e molla metallica o bottiglia in plastica resistente alla pressione ex : Coca...)
- Aspettate 1-2 giorni che la fermentazione finisce e che il tasso di zucchero diminuire.