

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/59/fr

Si je veux une boisson avec un taux d'alcool plus élevé, je mets plus de sucre et je laisse fermenter plus longtemps (plusieurs semaines). Par exemple, pour un vin de peaux de kiwi, j'utilise une eau sucrée à 25% (250 gr de sucre pour 1L d'eau), la première phase de la fermentation dure 1 semaine, la deuxième phase minimum 3 semaines. Cette méthode devrait donner un taux d'alcool de 5°.