

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/19/it

- Aggiungete circa 5 cl di Ginger bug/1 L di liquido.
- Lasciate fermentare qualche giorno in un vaso, il tempo che l'effervescenza appaia.
- Filtrate e imbottigliate (in vetro con chiusura guarnizione in gomma e molla metallica o bottiglia in plastica resistente alla pressione ex : Coca...)
- Da consumare nelle 2-3 giorni se conservato a temperatura ambiente o nelle 2 settimane se conservato al frigorifero.