

Kombutcha (2ème fermentation)

Temps :

- 30min préparation
 - 3 jours fermentation
-

Ingrédients :

- X L de kombutcha 1ère fermentation
 - Fruits
 - Bouteilles de fermentation (voir boutique spécialisée bière)
-

Étapes :

1. Couper les fruits en petits morceaux, les mettre au fond des bouteilles
 2. Remplir les bouteilles avec le kombutcha
 3. Fermer les bouteilles, les laisser à température ambiante ~3 jours
 4. Les conserver au frigo ensuite, les boient assez rapidement (⚠ la pression monte rapidement, ouvrir au-dessus de l'évier)
-

Revision #1

Created 21 March 2021 19:08:28 by Admin

Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin