Ginger beer

Recette adaptée du livre Boissons fermentées naturelles, de Marie-Claire Frédéric et Guillaume Stutin.

Ingrédients

- 750 ml d'eau non chlorée (faites reposer de l'eau du robinet dans un cruche pendant une ou deux heures et c'est bon)
- 50 grammes de sucre
- 50 grammes de gingembre
- 50 ml de jus de citron
- 150 ml de levain de gingembre

Vous aurez besoin d'un bocal avec un joint en caoutchouc, genre le parfait, d'un litre

Préparation

- couper le gingembre en rondelles
- mettre l'eau dans le bocal
- ajouter le sucre
- secouer jusqu'à dissolution
- ajouter le reste des ingrédients
- fermer le bocal
- laisser fermenter 24h à température ambiante
- filtrer et mettre en bouteille
- laisser la bouteille à température ambiante 24h
- mettre la bouteille au frigo avant de déguster

Pour plus de pétillant, vous pouvez laisser la bouteille à température ambiante plus longtemps, mais attention au risque d'explosion.

La mise au frigo ralentit la fermentation mais ne la stoppe pas complètement : ne laissez pas traîner la boisson indéfiniment.

Révision #2
Créé 30 octobre 2024 18:05:02 par Luc
Mis à jour 30 octobre 2024 18:23:18 par Luc