

KOMBUCHA FERMENTER

Einfache Benutzung des großen für die Erstfermentierung oder das laufende Kombucha-Brauen entworfenen Glas-Fermenters.

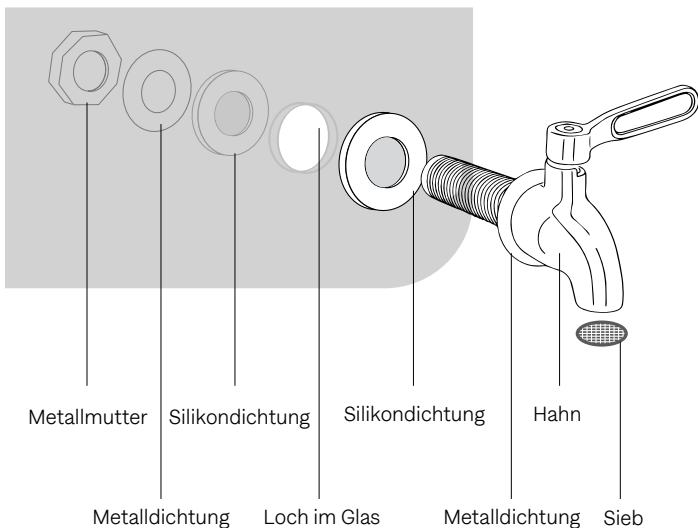


ELEMENTE



ROSTFREIER STAHLZAPFHAHN

Befestigen Sie den Zapfhahn entsprechend dem Bild.



- Entfernen Sie zuerst den Plastikschutz von den Unterlegscheiben.
- Stellen Sie vor dem Anziehen sicher, dass die Silikonunterlegscheibe auf jeder Seite des Glases angebracht wird.
- Versichern Sie sich, dass die Schraube von Hand angezogen wird. Wenden Sie genug Kraft an, um das Tropfen zu verhindern, aber seien Sie gleichzeitig vorsichtig, dass sie nicht zu fest anziehen und das Glas zerbrechen.



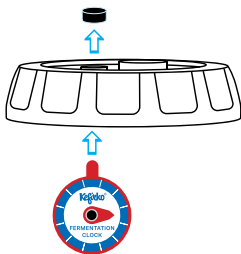
Fermentationsuhr – markieren Sie den ersten Tag jeder Fermentation, um die Überfermentierung zu vermeiden und die Dauer zu verfolgen. Kombucha fermentiert 7-10 Tage lang oder länger. Stellen Sie sie auf den Deckel, indem Sie sie nach unten drücken (klicken) oder entfernen Sie sie durch das Ziehen am Griff.



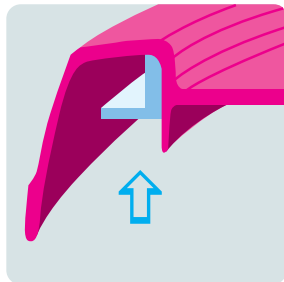
Aktivkohlefilter – zur Neutralisierung unangenehmer Gerüche. Nach 2-3 Monaten des konstanten Gebrauchs ersetzen.



Thermometer – denken Sie daran, dass Kombucha am besten fermentiert, wenn es bei Zimmertemperatur um rund 21-25°C (69.8-77°F) gehalten wird.



Benutzen Sie den Griff der Fermentationsuhr zum Entfernen des Filters vom Deckel.



Bringen Sie den Dichtungsring unter dem Deckel an. Sehen Sie die korrekte Anbringung auf dem Bild.

WIE ANFANGEN

Die Fermentierung von Kombucha erfordert eine SCOBY genannte Kultur – diese bildet sich oben auf der Flüssigkeit, wenn der Kombucha fermentiert wird. Man benötigt sie für jede Kombucha-Portion. Sie können auch den Kombucha-Starter verwenden – eine konzentrierte Flüssigkeit, die man mit der ersten Portion verwenden kann. Beim Fermentieren wird sich SCOBY oben auf der Flüssigkeit bilden.

KOMBUCHA-REZEPT

- Qualitätsglas mit Deckel
- 4g / 3 Teelöffel (2 Teebeutel) Schwarz- oder grüner Tee
- 50g Zucker
- Kombucha-SCOBY mit Flüssigkeit oder 100ml Kombucha-Starter
- Wasser

Die hier beschriebenen Mengen werden benutzt, um 1 Liter Kombucha-Getränk zuzubereiten. Für größere Mengen passen Sie die Zutaten entsprechend an. Wir empfehlen, die Mengen nach dem Abschluss von zwei Portionen mit einem neuen Kombucha-Starter oder SCOBY zu erhöhen. Ist Ihr Kombucha einmal stark genug, werden Sie in der Lage sein, die Volumen zu erhöhen oder ein kontinuierliches Brauen zu machen.

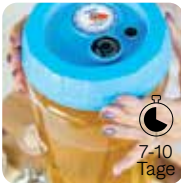
MENGE	TEE	ZUCKER	WASSER	STARTER
1L	4g / 2 Teebeutel	45g	0.9L	100ml
2L	9g / 4 Teebeutel	90 g	1.8L	200ml
3.5L	17g / 8 Teebeutel	170g	3.2L	300ml



1. Tee zubereiten. Verwenden Sie grünen, Schwarztee oder eine Mischung beider Teesorten. Kühlen Sie ihn ab und fügen Sie Zucker hinzu. Gießen Sie den Tee (und Wasser) ins Fermentierungsglas. Auf Zimmer-temperatur abkühlen.



2. Kombucha-Starter und/oder SCOBY mit etwas Flüssigkeit dem Tee hinzufügen. (Immer mindestens 10% des Starter/ Kombucha-Tees jeder neuen Kombucha-Portion hinzufügen).



3. 7-10 Tage lang oder weniger fermentieren, wenn Sie Jun-Kombucha machen.

Während der Fermentation kosten, um den richtigen Kombucha-Geschmack zu finden.



4. SCOBY herausnehmen und die Flüssigkeit für die neue Portion aufsparen.



5. Den Kombucha-Tee in Flaschen lagern. Unmittelbar benutzen oder eine Zweitfermentation durchführen.

TIPPS



Sie können nur einen Teil des Wassers für den Tee benutzen und das verbleibende Wasser zum schnelleren Abkühlen des Tees hinzufügen.



SCOBY und eine passende Menge an Kombucha nach jeder Portion lagern. Die Menge ist von der Menge Ihrer nächsten Portion abhängig. Wir empfehlen immer die Benutzung von mindestens 10% der Starterflüssigkeit/ des Kombucha-Tees (mehr ist OK).

KONTINUIERLICHES BRAUEN

Sie können zunächst kleine Kombucha-Portionen zubereiten. Aber nach einiger Zeit, wenn Ihre Kultur starker wird, werden kleine Portionen wohl nicht mehr ausreichen, insbesondere, wenn Sie Kombucha ständig verfügbar haben möchten. Das kontinuierliche Kombucha-Brauen bedeutet, dass Sie niemals aufhören, Kombucha zu brauen. Haben Sie einmal festgestellt, welcher Geschmack Ihnen am besten gefällt, können sie einen Fermentierungsplan erstellen.

Für das kontinuierliche Kombucha-Brauen ist es am besten, ein Glas mit einem Zapfhahn für das leichtere Gießen zu besitzen. Es ist wichtig, die Menge, die Sie auch abgießen, immer mit frischem süßem Tee zu ersetzen. Stellen Sie sicher, dass sich immer genug Kombucha im Glas befindet, damit das kontinuierliche Brauen ermöglicht wird.

SCHRITTE FÜR DAS KONTINUIERLICHE BRAUEN

- 1.** Bereiten Sie eine Startmenge Kombucha zu. Verwenden Sie die Zutaten im geeigneten Verhältnis.
- 2.** Lassen Sie es 1 Woche lang fermentieren. Verfolgen Sie die Veränderung des Kombucha-Geschmacks, es dauert gewöhnlich rund eine Woche, um Kombucha zu brauen.
- 3.** Beginnen Sie mit dem Gießen von Kombucha. Sie können eine Tasse oder Flasche auf einmal nehmen. Sie können einige Flaschen entnehmen und Kombucha zweitfermentieren.
- 4.** Lassen Sie mindestens 20 % Kombucha im Glas und stellen Sie sicher, dass die Fermentierung weiterläuft. Mehr ist sogar besser, um sicherzustellen, dass Kombucha schnell fertig wird.
- 5.** Ersetzen Sie die entnommene Menge. Ersetzen Sie die exakte Menge, die Sie entnehmen, mit frischem gesüßtem Tee.
- 6.** Fermentieren Sie erneut 24-48 Std. lang. Nach dieser kurzen Fermentierungszeit können Sie Kombucha wieder entnehmen. Das bedeutet, dass Sie jede Woche mindestens 2-3mal Kombucha zapfen können.



TIPPS FÜR DAS KONTINUIERLICHE BRAUEN



Am besten ist, mindestens 5 Liter zuzubereiten. Der Kombucha-Maker ist optimal für die Zubereitung von 3,5 l (119 oz) Kombucha.



Den Inhalt vor dem Zapfen umrühren. Manchmal können sich am Boden des Glases Ablagerungen befinden. Vor dem Zapfen umrühren, um eine Mischung aller guten Dinge im Kombucha zu erhalten.



Reinigung des Zapfhahns. Manchmal wird der Zapfhahn verstopft und Sie müssen ihn reinigen, um das leichte Zapfen zu ermöglichen. Das kann wegen den kleinen Knollen, die im Kombucha schweben, einige Male geschehen.







ZWEITFERMENTIERUNG

Kombucha ist ideal für die Zweitfermentierung. Auf diese Art können Sie die Fermentierung abschließen, einige Aromen hinzufügen und die Menge der Blasen im Getränk erhöhen. Zweitfermentieren Sie Kombucha in verschlossenen Flaschen, um die Blasen drinnen zu behalten. Sie können frischen Fruchtsaft, Zucker, Sirup oder Fruchtstücke hinzufügen. Obwohl Sie SCOBY aus Kombucha entfernen, geht die Fermentierung immer noch weiter und der Geschmack Ihres Kombuchas wird sich in einem oder zwei Tagen verändern.

ANDERE VERWENDUNGEN

Während unsere Kombucha-Fermentation pausiert, verwandeln Sie den Behälter in einen bequemen Getränkespender. Oder benutzen Sie ihn für die Fermentierung einer großen Portion Wasserkefir.

PFLEGE DES KOMBUCHA-FERMENTERS

-  Vor dem ersten Gebrauch alle Teile mit warmem Seifenwasser auswaschen. Stellen Sie das gründliche Ausspülen des Reinigungsmittels sicher.
-  Für alle Teile des Kombucha-Fermenters wird die Handwäsche empfohlen.
-  Während der Fermentierung nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen; ebenfalls nicht in die Nähe von Hitzequellen stellen.
-  Den Filter nicht waschen. Nach 2-3 Monaten des konstanten Gebrauchs ersetzen
-  Beim Bewegen des Glases dieses nicht am Hahn oder Deckel halten.
-  Merken Sie sich, dass das Glas nicht für den Gebrauch mit heißen Getränken geeignet ist.



Bioplastik wird zur Herstellung aller Plastikkomponenten verwendet. Das bedeutet, dass die Herstellung umweltfreundlicher ist, weil es aus organischem Material hergestellt wird.