

# BOCAL DE FERMENTATION POUR **KOMBUCHA**

Le grand bocal de brassage pour Kombucha est conçu pour la première fermentation ou pour la fermentation en continue.



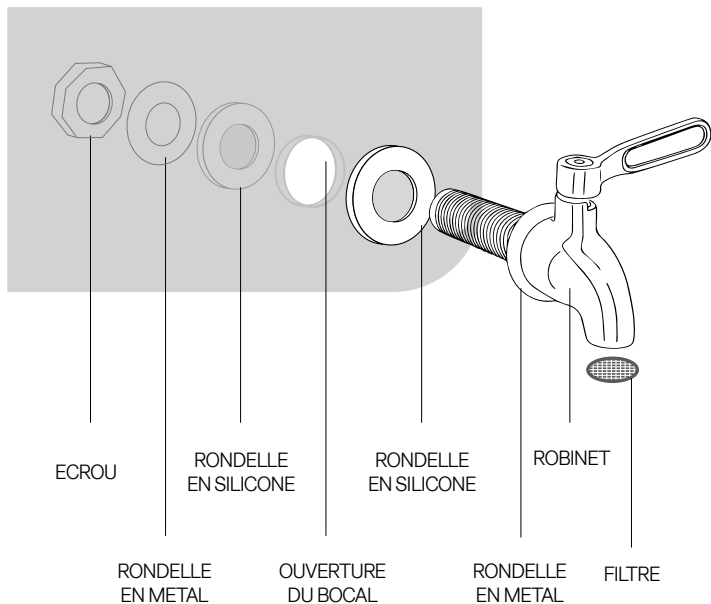
# ELÉMENTS

FR



# ROBINET EN ACIER INOXYDABLE

Fixez le Robinet selon la description:



- Retirez d'abord la protection en plastique des rondelles.
- Assurez-vous qu'une rondelle en silicone est placée de chaque côté du verre avant de serrer.
- Serrez l'écrou à la main avec assez de force pour éviter les fuites, mais en même temps, sans trop serrer pour ne pas casser le verre.



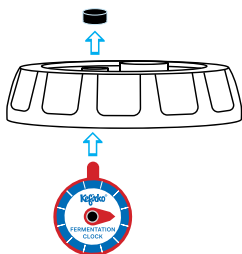
**Calendrier de fermentation** – marquez le premier jour de chaque fermentation pour éviter une surfermentation et suivre la durée. Le Kombucha fermente 7 à 10 jours ou plus. Positionnez-le sur le couvercle en le poussant vers le bas (clic) ou retirez-le en tirant la poignée.



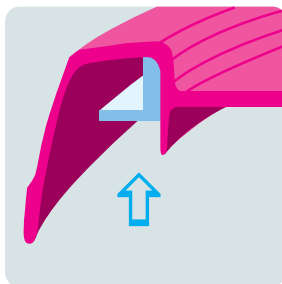
**Filtre à charbon actif** - pour neutraliser les odeurs désagréables. Remplacez après 2-3 mois d'utilisation constante.



**Thermomètre** - Gardez à l'esprit que le kombucha fermente mieux lorsqu'il est conservé à température ambiante, autour de 21-25°C (69,8-77°F).



Utilisez la poignée du calendrier de fermentation pour retirer le filtre du couvercle.



Placez la bague d'étanchéité sous le couvercle. Voir le placement correct sur la photo.

## COMMENT DÉMARRER

La fermentation du kombucha nécessite une culture appelée SCOBY - celle-ci se forme au-dessus du liquide lorsque vous faites fermenter le kombucha. Vous en avez besoin pour chaque lot de kombucha. Vous pouvez également utiliser un démarreur de kombucha - un liquide concentré que vous utilisez avec le premier lot. Pendant la fermentation, SCOBY se formera au-dessus du liquide.

## RECETTE DE BASE

- Verre de qualité avec couvercle
- 4g / 3 cuillères à café (2 sachets) de thé noir ou vert
- 50g de sucre
- Un SCOBY de kombucha avec 100ml le liquide ou une souche de démarrage
- Eau

Les quantités décrites ici sont utilisées pour préparer 1 litre de boisson kombucha. Pour faire de plus grandes quantités, ajustez les ingrédients proportionnellement. Il est recommandé d'augmenter la quantité après avoir terminé vos deux premiers lots avec un nouveau starter kombucha ou SCOBY. Une fois que votre kombucha est assez fort, vous pourrez faire de gros volumes ou des infusions continues.

QUANTITÉ	THÉ	SUCRE	EAU	STARTER
1L	4g / 3 cuil. à café / 2 sachets de thé	45g / 1/5 de tasse	0.9L	100ml
2L	9g / 6 cuil. à café / 4 sachets de thé	90 g / 2/3 de tasse	1.8L	200ml
3.5L	17g / 12 cuil. à café / 8 sachets de thé	170g / 1/2 de tasse	3.2L	300ml



**1.** Préparez le thé. Utilisez des thés verts, noirs ou un mélange des deux. Refroidissez-le et ajoutez le sucre. Versez le thé (et l'eau) dans le pot de fermentation. Refroidir à température ambiante.

**2.** Ajouter la souche de kombucha et / ou SCOBY avec un peu de liquide au thé. (Utilisez toujours au moins 10 % de starter / thé kombucha pour chaque nouveau lot de kombucha).

**3.** Laissez fermenter pendant 7 à 10 jours ou moins si vous faites du jun kombucha. Goûtez pendant la fermentation pour trouver le bon goût du kombucha.

**4.** Sortez le SCOBY et conservez 10% du liquide pour le nouveau lot.

**5.** Conservez le thé kombucha dans des bouteilles. Utiliser immédiatement ou faire une seconde fermentation.

## ASTUCES



Vous pouvez n'utiliser qu'une partie de l'eau pour le thé, puis ajouter l'eau restante pour refroidir le thé plus rapidement



Prélevez le SCOBY et une quantité de kombucha (10% environ) pour prévoir la préparation suivante. La quantité prélevée détermine la quantité du lot suivant: au moins 10% du volume du bocal (plus c'est bien aussi).

---

## FERMENTATION EN CONTINU

Vous pouvez d'abord préparer de petites quantités de kombucha. Mais après un certain temps et lorsque votre expérience se confirmera, les petits lots ne suffiront probablement plus, surtout si vous voulez avoir du kombucha disponible tout le temps. Le brassage en continu du kombucha signifie que vous n'arrêtez jamais de brasser du kombucha. Une fois que vous savez quel goût vous convient le mieux, vous pouvez définir le plan de fermentation.

Pour un brassage continu de kombucha, il est préférable d'avoir un bocal avec un robinet pour faciliter le remplissage de bouteilles ou de verres. Il est important de toujours remplacer la quantité que vous prélevez par du thé sucré frais. Assurez-vous de toujours laisser suffisamment de kombucha dans le bocal pour permettre un brassage en continue.

# ETAPES POUR UN BRASSAGE EN CONTINU

1. Préparez une quantité de départ de kombucha. Utiliser des proportions appropriées d'ingrédients.
2. Laisser fermenter 1 semaine. Gardez une trace de l'évolution du goût du kombucha, il faut généralement environ une semaine pour préparer le kombucha.
3. Commencez à verser le kombucha. Vous pouvez prendre une tasse ou une bouteille à la fois. Vous pouvez soutirer quelques bouteilles et faire une 2e fermentation.
4. Laissez au moins 20 % de kombucha dans le bocal pour assurer la poursuite de la fermentation. Plus c'est encore mieux pour s'assurer une préparation plus rapide.
5. Remplacez le montant prélevé. Remplacez la quantité exacte que vous prélevez par du thé frais sucré.
6. Laissez fermenter à nouveau pendant 24 à 48 heures. Après ce court temps de fermentation, vous pouvez à nouveau soutirer le kombucha. Cela signifie que vous pouvez prélever du kombucha au moins 2 à 3 fois par semaine.



## ASTUCES POUR LE BRASSAGE EN CONTINU



Il est préférable de préparer au moins 5 litres. Le bocal de Kombucha est optimal pour préparer 5 litres.



Remuez le contenu avant de soutirer. Parfois, il peut y avoir des dépôts au fond du pot. Remuez avant de verser pour obtenir un mélange de tous les bons nutriments du kombucha.



Nettoyage du robinet. Parfois, le robinet se bouche et vous devez le nettoyer pour faciliter le prélèvement. Cela peut arriver parfois à cause des petites souches qui flottent dans le kombucha.

## SECONDE FERMENTATION







Le kombucha est idéal pour la seconde fermentation. De cette façon, vous pouvez terminer la fermentation, ajouter des saveurs et augmenter la quantité de bulles dans la boisson.

Versez le kombucha de seconde fermentation dans des bouteilles capsulées pour garder les bulles à l'intérieur. Vous pouvez ajouter du jus de fruits frais, du sucre, du sirop ou des morceaux de fruits. Même sans le SCOBY, la fermentation est toujours en cours et le goût de votre kombucha changera en un jour ou deux.

## AUTRES UTILISATIONS

Pendant que vous faites une pause de fermentation de kombucha, transformez le récipient en un distributeur de boissons. Vous pouvez également l'utiliser pour fermenter une grande quantité de kéfir d'eau.

## ENTRETIEN DU BOCAL

-  Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces avec de l'eau tiède savonneuse. Assurez-vous de bien rincer le détergent.
-  Le lavage à la main est recommandé pour toutes les pièces du fermenteur Kombucha.( pas de lave-vaisselle)
-  Ne pas exposer directement au soleil pendant la fermentation , ni à proximité d'une source de chaleur.
-  Ne lavez pas le filtre. Remplacez-le après 2-3 mois d'utilisation constante.
-  Lorsque vous déplacez le pot, ne tenez pas le pot par le robinet ou le couvercle.
-  Notez que le pot ne convient pas pour une utilisation avec des boissons chaudes.



Le bioplastique est utilisé pour fabriquer chaque composant en plastique : leur fabrication est plus respectueuse de l'environnement car ils sont constitués de matière organique.