

Comment brasser et embouteiller le kombucha ?

Rendement : 1 gallon / 4 litres. Cette recette peut facilement être réduite de moitié ou multipliée. La chambre de pousse peut contenir jusqu'à 2 gallons / 8 litres de kombucha, pourvu que les récipients ne soient pas plus hauts que 8" / 20 cm.

Timing : le brassage et l'embouteillage prennent environ 30 minutes de temps actif. Le cycle de brassage est d'environ 1 semaine (sans surveillance).

Ingrédients	Par unité É.-U. / métrique	Par poids
Eau	3 tasses / 750 ml	750 g / 27 oz
Sucre	1 tasse / 250 ml	250 g / 9 oz
Thé*	6-7 sachets de thé	12-14 g / 0,5 oz de thé en vrac
Kombucha fermenté**	2 tasses / 500 ml	500 g / 18 oz
Eau supplémentaire, non-chlorée	10-11 tasses / 2,5-2,75 litres	2,5-2,75 kg / 88-97 oz
Scoby, frais***	1	1

* Le thé peut être noir, oolong, vert, blanc ou décaféiné, ou un mélange de ces variétés. Les tisanes ne devraient pas être utilisées, car elles ne fournissent pas de nutriments adéquats pour la culture.

** Le kombucha mature, non aromatisé, d'habitude réservé du lot précédent.

*** La clé de la préparation du kombucha à la maison est d'obtenir le scoby, le disque de cellulose qui contient la culture. Un nouveau scoby se forme avec chaque lot de kombucha, donc un/une ami(e) qui prépare le kombucha peut être une bonne source de scoby. Sinon, vous pouvez commencer en suivant notre excellente méthode qui vous apprendra comment faire pousser un scoby à partir d'une bouteille de kombucha achetée en magasin. Voir le site web : brodandtaylor.com/kombucha-scoby/

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, pot de brassage de 1 gallon / 2 litres, non métallique et d'une hauteur maximale de 8" / 20 cm, tissu tissé serré ou couvercle en papier et élastique. Un thermomètre à lecture instantanée peut être pratique pour s'assurer que le thé a refroidi de façon adéquate. Un pot en verre qui est largement disponible et qui fonctionne bien dans la chambre de pousse est le pot de 1 gallon / 4 litres Heritage Hill d'Anchor Hocking, sans couvercle.

Préparation de la chambre de pousse. Préparez la chambre de pousse en mettant la grille en place et en réglant la température à 75 °F / 24 °C. Choisissez un endroit où votre chambre de pousse sera loin de la lumière solaire directe, car cette dernière peut réduire les nutriments. Pour que le scoby se forme dans les meilleures conditions, placez la chambre de pousse dans un endroit où elle ne devra pas être déplacée afin que le pot et le scoby demeurent immobiles.

Préparation du concentré de thé. Amenez 3 tasses / 750 ml d'eau à ébullition. Retirez du feu, ajoutez tout le sucre et mélangez pour dissoudre. Ajoutez du thé noir ou oolong et brassez pendant 20 minutes. Si vous utilisez du thé vert ou blanc, brassez pendant seulement 4 minutes, sinon le kombucha sera amer. Enlevez le thé à la fin du brassage.

Refroidissement du concentré de thé. Lorsque le brassage est terminé, laissez le concentré de thé refroidir pendant au moins 10 minutes.

Conseil : souvent, ça fonctionne bien d'embouteiller votre lot précédent de kombucha pendant que le concentré est en train de brasser et de refroidir.

Remplissage du pot de brassage. Ajoutez dans le pot de brassage les 2 tasses / 500 ml de kombucha (réservées du lot précédent) et au moins la moitié du reste d'eau. Versez lentement le concentré de thé (il est préférable d'ajouter le concentré chaud une fois le pot déjà partiellement rempli, ceci aidera à protéger le pot en verre de brusques changements de température). Remplissez le pot avec autant d'eau que nécessaire pour amener le niveau jusqu'à 2" / 6 cm en dessous du rebord du pot.

Conseil : laissez un peu d'espace pour l'air sur le haut de votre pot de brassage, car du dioxyde de carbone peut se former sous le scoby et l'amener à bomber vers le haut. Si le récipient est trop plein, le scoby fera déborder le kombucha lorsqu'il lèvera.

Vérification de la température. Avant de transférer votre scoby au nouveau lot de kombucha, vérifiez que la température est au-dessous de 85 °F / 29 °C. Si nécessaire, laissez refroidir encore un peu.

Ajout du scoby. Lorsque le mélange dans le pot de brassage a refroidi, placez le scoby dans le pot. Couvrez avec un linge propre, un linge à vaisselle ou un filtre à café de taille commerciale et attachez au bord du pot avec un élastique.

Fermentation pendant 7-10 jours. Placez le kombucha couvert sur la grille de la chambre de pousse et fermez le couvercle. Laissez fermenter pendant 7-10 jours. Vérifiez de temps en temps pour voir si le scoby se soulève du pot et pour laisser de l'air frais entrer.

Après 7-10 jours, goûtez le kombucha en glissant une paille propre entre le scoby et le côté du pot de brassage. Il se peut que vous deviez doucement casser la couche formée par le scoby. Poussez la paille environ 2" / 5 cm vers le bas dans le kombucha, scellez le haut avec votre doigt et retirez la paille du récipient. Goûtez le kombucha dans la paille et décidez s'il y a un bon équilibre de sucré et d'aigre ou bien s'il y a besoin de plus de temps de fermentation (c'est-à-dire s'il est soit trop sucré et/ou pas assez acidulé).

Si vous envisagez de laisser le kombucha fermenter dans les bouteilles, il devrait être légèrement plus sucré que ce que vous voudriez boire d'habitude, parce que la culture consommera plus de sucre pendant la fermentation en bouteille.

Embouteillage et aromatisation du kombucha. Le kombucha développe des arômes parfaitement mélangés et une magnifique carbonatation naturelle grâce à une seconde fermentation en bouteille. Pour une carbonatation maximale, nous recommandons des bouteilles avec un bouchon mécanique (fermeture à étrier), car elles sont assez fortes pour éviter les explosions et ferment bien pour capturer la carbonatation naturelle. Toutefois, si vous ne cherchez qu'un peu de carbonatation, les bouteilles commerciales dans lesquelles le kombucha est vendu, fonctionnent bien. Elles sont généralement peu scellées, ce qui ne peut produire qu'un léger pétilllement.

Versez le kombucha dans les bouteilles à travers une fine passoire en acier inoxydable. Une fois le kombucha embouteillé, la bouteille doit être scellée. Ensuite, laissez le kombucha fermenter à une température ambiante fraîche pendant 2 jours. Souvenez-vous que la lumière peut réduire les nutriments. Après cela, il doit être conservé dans le réfrigérateur. Si votre environnement est assez frais, ça prendra peut-être 3 jours pour développer une carbonatation agréable, tandis que dans des pièces plus chaudes, ça pourrait ne nécessiter qu'un jour.

Saveurs moins sucrées. Ces saveurs bénéficient souvent d'un peu de sucre résiduel supplémentaire à la fin de la première fermentation, ce qui fait que la culture a encore assez de sucre à consommer lors de la seconde fermentation, en bouteille.

Kombucha classique. Le kombucha a déjà beaucoup de saveur par lui-même et peut être embouteillé sans ajoute de saveurs supplémentaires. Cette option est particulièrement intéressante si vous avez investi dans du thé de première qualité ou si vous apprenez l'art de mélanger les thés.

Gingembre. Le gingembre est l'une des saveurs les plus faciles et les plus communes du kombucha. Ajoutez beaucoup de gingembre frais, tranché finement ou haché, dans les bouteilles et remplissez avec le kombucha brassé.

Citron ou citron vert. Le jus de citron ou de citron vert fraîchement pressé, sans ou avec un peu de zeste, donne une saveur particulièrement rafraîchissante. Utilisez 1-2 cuillères à soupe / 15-30 ml de jus par pinte / 500 ml et gardez la quantité de zeste modeste (trop pourrait empêcher la croissance de la culture).

Cerise acide. Pour le jus pur de cerise acide, sans édulcorant ajouté, ajoutez 4-6 cuillères à soupe / 60-90 ml de jus par pinte / 500 ml.

Thé vert au gingembre et citron vert. Pour 6 pintes / 3 litres de kombucha, ajoutez le jus de 1-2 citrons verts, 1-3 cuillères à café / 4-12 g de sucre et des tranches fines de gingembre frais (2 tranches de gingembre par pinte / 500 ml fonctionnent bien).

Saveurs de jus de fruit plus sucrées. Pour des saveurs à base de jus sucré, le kombucha peut être brassé un peu plus longtemps (1-2 jours de plus) que pour les saveurs ci-dessus, ou au goût.

Mangue. L'acidité du kombucha contrebalance le goût sucré exotique du jus de mangue de façon splendide. Utilisez environ 4-5 cuillères à soupe / 60-75 ml par pinte / 500 ml, ou au goût.

Abricot. Le nectar d'abricot se marie bien avec le kombucha. Utilisez 5-6 cuillères à soupe / 75-90 ml par pinte / 500 ml, ou au goût.

Pêche. Le nectar de pêche moelleux doit être utilisé en plus grande quantité pour que sa saveur puisse se manifester. Utilisez 7-8 cuillères à soupe / 105-120 ml par pinte / 500 ml.

Raisins Concord. Le kombucha apporte un délicieux équilibre d'acidité à ce jus. Utilisez environ 4 cuillères à soupe / 60 ml par pinte / 500 ml.