

# Comment faire pousser le scoby de kombucha ?

La clé de brasser le kombucha à la maison est d'obtenir un scoby, l'éponge de cellulose en forme de crêpe qui contient les microbes de kombucha. Si vous n'avez pas d'ami qui pourrait vous donner un nouveau scoby, il est facile d'en faire pousser un. Le processus est semblable à la création d'un levain panaire ou d'un levain à yogourt maison à partir d'une tasse de yogourt achetée en magasin.

**Rendement :** un scoby de kombucha.

**Timing :** environ 1 heure pour la préparation et environ 10 jours pour l'incubation dans la chambre de pousse.

Ingrédients	Par unité É.-U. / unité métrique	Par poids
Kombucha brut, non aromatisé*	2 tasses / 500 ml	500 g / 18 oz
Eau filtrée (ajoutée à deux étapes)	1 tasse / 250 ml	250 g / 9 oz
Sachet de thé noir	1	2 g / 0,07 oz
Sucre blanc ou blanc biologique	1 c. à soupe	15 g / 0,5 oz

\* Idéalement avec un brin flottant de la culture.

**Équipements :** chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, pot de brassage d'un gallon, non métallique et d'une hauteur maximale de 8" / 20 cm, tissu tissé serré ou couvercle de filtre à café et élastique robuste. Un thermomètre peut être pratique pour s'assurer que le thé a refroidi de façon adéquate.

**Préparation de la chambre de pousse.** Nettoyez votre pot de brassage et rincez l'intérieur avec du vinaigre blanc. Si vous utilisez un thermomètre, rincez également la sonde avec du vinaigre. Préparez la chambre de pousse en réglant la température à 80 °F / 27 °C ainsi que dans un endroit hors de la lumière solaire directe et où elle ne devra pas être déplacée afin que le scoby demeure immobile.

**Préparation du thé.** Mesurez environ un quart de la quantité totale de l'eau filtrée (¼ de tasse / 62,5 ml) et portez-la à l'ébullition. Incorporez du sucre pour qu'il se dissolve et ensuite ajoutez le sachet de thé. Laissez infuser pendant 20 minutes, puis retirez le sachet de thé et ajoutez les ¾ de tasse / 187 ml restants de l'eau filtrée. Vérifiez la température du thé, elle doit être inférieure à 90 °F / 32 °C.

*Conseil : il est important que le thé soit assez frais pour éviter d'endommager la culture vivante.*

**Alimentation de la culture.** Versez le thé refroidi dans le pot de brassage d'un gallon et ajoutez le kombucha embouteillé. Couvrez le pot avec le couvercle en papier ou en tissu que vous fixez avec un élastique. Mettez le pot dans la chambre de pousse et laissez-le fermenter pendant 10 jours.

**Vérification du scoby.** Après 10 jours, ouvrez la chambre de pousse et laissez l'aérer. Elle peut avoir l'arôme de kombucha. Doucement et sans bousculer votre pot de brassage, enlevez le couvercle en papier ou en tissu et vérifiez le scoby. S'il est encore transparent ou fin comme une feuille de papier par endroits, vous pouvez le recouvrir et le laisser fermenter quelques jours de plus.

Pendant la période de culture de 10 jours, vous pouvez ouvrir la chambre de pousse et vérifier le scoby de temps à autre, mais vous devez faire attention de ne pas bousculer le pot de brassage et bouger le nouveau scoby pendant qu'il est en train de pousser.

**Votre premier lot de kombucha.** Lorsque le scoby est prêt, le liquide de kombucha en-dessous sera assez acidulé et goûtera comme le vinaigre. Utilisez votre nouveau scoby avec 1-2 tasses / 250-500 ml de kombucha acidulé pour commencer votre prochain lot. Vous allez avoir 1-2 tasses / 250-500 ml de restant de kombucha aigre. Pour la plupart des gens, ce sera trop aigre pour boire tel quel. Il peut être utilisé pour les vinaigrettes ou conservé dans le réfrigérateur. Vous pouvez l'utiliser au lieu du vinaigre pour rincer votre pot de brassage avant chaque nouveau lot.