

Zelf waterkefir, kombucha en gemberbier maken

Op Claud du Moine proberen we zoveel mogelijk te vereenvoudigen. Geen verschillende doseringen, geen ingewikkelde schema's. Alleen tijd, aandacht en wat er al leeft in de potten.

Hieronder de drie dranken zoals wij ze hier maken — elk op een eigen pagina.



Onze micro-brewery

Enkele eenvoudige aandachtspunten

- Altijd werken met schone materialen.
- Temperatuur bepaalt de snelheid: warmer = sneller, koeler = trager.
- Proef. Elke batch is net iets anders.
- Wat overblijft (korrels, SCOBY, ginger bug) blijft in de pot en gaat gewoon door.

Fermenteren past bij de manier waarop we hier proberen te leven: we beginnen met wat er is, geven het tijd, en krijgen er iets levends voor terug.

Waterkefir (continu systeem)



Waterkefir met citroen

1. Tap 1 liter waterkefir af.
 2. Verwijder uit de rest de vijg en de citroenschijf.
 3. Maak een nieuwe suikeroplossing:
 - Los 50 g suiker op in 250 g warm water.
 - Voeg 750 g koud water toe (totaal 1 liter).
 4. Giet deze afgekoelde oplossing bij de overgebleven korrels.
 5. Vul met de afgetapte kefir twee flesjes van 0,5 L.
- Doe in elk flesje:
- een stukje citroen (ongeveer pinkgroot)
 - een stukje gember (ongeveer pinkgroot)
 - 1 theelepel suiker

Laat de flesjes 24 tot 48 uur op kamertemperatuur staan (langer als het koeler is), daarna nog minstens 24 uur in de koelkast.

Kombucha (continu systeem)



Kombucha met SCOBY

1. Tap 1 liter kombucha af.
2. Maak de nieuwe basisvloeistof:
 - Verwarm 250 g water en laat 3 à 5 minuten staan met 1 eetlepel thee (zwarte & groene).
 - Giet de thee af (er verdwijnt wat water).
 - Los 50 g suiker op in de hete thee.
 - Vul aan met koud water tot 1050 g.
3. Wanneer deze vloeistof op kamertemperatuur is, giet je hem bij de overgebleven kombucha.
4. Vul met de afgetapte kombucha twee flesjes van 0,5 L. Per flesje:
 - ½ theelepel suiker + 1 pruneau d'Agen
 - of 1 theelepel suiker (zonder fruit)

Laat de flesjes 48 uur (of langer) op kamertemperatuur staan, daarna nog minstens 24 uur in de koelkast.

Gemberbier (met ginger bug)



Ginger bug

We houden een ginger bug in leven en tappen daaruit af.

Onderhoud van de ginger bug

Na het aftappen van 110 ml:

- Voeg toe: 33 g suiker + 33 g verse gember + 99 g water.

Bereiding van het gemberbier

1. Kook 250 g water met 25 g gember circa 5 minuten.
2. Zeef de gember eruit.
3. Los 50 g suiker op in de hete vloeistof.
4. Vul aan met koud water tot 800 g.
5. Wanneer alles op kamertemperatuur is, meng je:
 - de 800 g gemberthee
 - 110 ml afgetapte ginger bug
 - 110 ml limoen- of citroensap

Vul hiermee twee flesjes van 0,5 L. Laat 36 tot 48 uur fermenteren op kamertemperatuur, daarna nog 24 uur in de koelkast.