

Recept voor verfrissend gemberbier

Ingrediënten

voor de Ginger bug

Opmerking: Zorg ervoor dat al de gebruikte materialen goed schoon zijn.

- 1 schoon glas
- 6 el geraspte biologische gember (met schil)
- 6 el suiker
- 300 ml water
- 1 doek of koffiefilter
- 1 elastiekje

voor het gemberbier

voor twee flessen

- rietsuiker
- 1 duimbreedte biologische gember
- 700 ml water
- optioneel: 100 ml sinaasappelsap of 2 het sap van limoenen
- 2 schone glazen flessen van 1 liter



Bereiding

1. Om de Ginger bug te maken, meng je 1 volle eetlepel geraspte gember (met schil) met 1 eetlepel suiker en het water in een glas.
2. Bedek het glas met een doekje of koffiefilter en zet dit vast met een elastiekje. De Ginger bug moet nog kunnen "ademen".
3. Gedurende minstens 5 dagen "voed" je de Ginger bug door elke dag 1 eetlepel gember en 1 eetlepel suiker toe te voegen. Na een aantal dagen begint het mengsel te borrelen en verspreidt het de typische gembergeur. De Ginger bug kan nu verder worden verwerkt.
4. Doe voor het gemberbier 1 eetlepel Ginger bug in iedere schone glazen fles.
5. Rasp de gember. Breng de vers geraspte gember met het water aan de kook en voeg toe aan de Ginger bug zodra deze is afgekoeld.
6. Voor nog meer smaak kun je ook 100 ml sinaasappelsap of het sap van 2 limoenen toevoegen. Belangrijk: Zorg ervoor dat de flessen slechts voor 2/3 gevuld zijn!
7. Laat het gemberbier 12 uur gisten in een donkere ruimte op kamertemperatuur.
8. Na 12 uur de flessen voorzichtig openen zodat het koolzuur kan ontsnappen. Open de flessen bij voorkeur boven de gootsteen, want het mengsel kan gaan bruisen.
9. Laat dan nog eens 12 uur fermenteren. Open de fles dan opnieuw en zet hem in de koelkast. De drank is nu klaar voor consumptie.
10. Open de flessen ook de volgende dagen dagelijks, anders kunnen ze door de druk barsten.