



bière de gingembre

A RECIPE BY WENDY G.

ingrédients

- env.170 g de racine de gingembre (+/-selon goût)
- env. 100 g de sucre (150 g si vous êtes habitués aux ginger beer du commerce).
- 20 cl jus de citron jaune (avec lime recette jamaïcaine)
- 4 grammes de levure de boulanger
- 1 litre d'eau de source
- 1 contenant qui ferme

préparation

- Hacher/Blender la racine de gingembre (pelé si pas bio)
- Verser l'ensemble des ingrédients dans le contenant
- Secouer légèrement pour bien tout mélanger
- Attendre entre 24 et 48 heures (plus il fait chaud, plus ça ira vite).
- Attention : ouvrir régulièrement la bouteille, progressivement en raison du gaz.
- Filtrer pour ne garder que le liquide
- Conserver au réfrigérateur afin de ralentir la fermentation

