

2. GINGER BEER ANLEITUNG

Zutaten für 1 Liter:

→ 15g frischer Ingwer

→ 900ml Wasser

→ 4 EL/60g Ginger-Bug

→ 70g Zucker

→ 50g Zitronen- oder
Limetten-Saft

Eine 1 Liter Flasche mit
Schraub- oder Bügelverschluss

Erster Schritt:

Zerkleinere den Ingwer und koche damit in einem Topf zusammen mit 900ml Wasser einen starken Ingwertee. Lasse die Mischung etwa 20 Minuten auf niedriger Stufe mit Deckel köcheln. Danach muss der Tee abkühlen. Das ist sehr wichtig, damit die lebenden Kulturen aus dem Ginger-Bug nicht absterben.



Zweiter Schritt:

Nun gibst du in eine 1 Liter Flasche den Ginger-Bug, Zucker und Zitronen- oder Limettensaft. Den maximal handwarmen Ingwertee gießt du durch ein Sieb ebenfalls dazu. Achte darauf die Flasche nicht randvoll zu füllen, sondern lasse 3-4 cm Platz.

Dritter Schritt:

Verschließe deine Flasche und beschrifte sie mit Datum und Inhalt. Nun ist es Zeit die Mikroben toben zu lassen! Dein Ingwerbier fermentiert bei Raumtemperatur (ca. 20°C) etwa 3-5 Tage. Je wärmer es ist, desto schneller läuft die Gärung ab.



Vierter Schritt:

Nach 3 Tagen kannst du das Ingwerbier testen: Prüfe vorsichtig, ob sich schon Kohlensäure und Druck in der Flasche aufgebaut hat, indem du den Deckel kurz öffnest. Auch den Geschmack kannst du nun überprüfen. Ist es noch zu süß oder hat zu wenig Kohlensäure? Dann lass dein Ingwerbier noch 1-2 Tage weiter fermentieren bis es dir schmeckt.

Fünfter Schritt:

Wenn du zufrieden bist mit Geschmack und Kohlensäure, stellst du dein Ingwerbier in den Kühlschrank. Dadurch wird die Gärung stark verlangsamt und dein Ingwerbier hält sich so für etwa eine Woche. Mit der Zeit steigt auch der Alkoholgehalt etwas an. Prost!

Vorsicht: Es kann sich durch den Gärprozess sehr viel Druck in der Flasche aufbauen. Lasse daher während der Fermentationszeit jeden Tag einmal Druck ab.



1. GINGER-BUG ANLEITUNG

Selbstgemachtes Ingwerbier ist ein kohlenensäurehaltiges, leicht alkoholisches Gärgetränk, das mithilfe eines sogenannten Ginger-Bugs angesetzt wird. Der Ginger-Bug ist die Ansatzflüssigkeit, mit der du dein Ingwerbier herstellst. Sie enthält wilde Hefen und Milchsäurebakterien und kann ähnlich wie ein Sauerteig immer weitergeführt werden.

Zutaten:

→ ca. 4 cm frischer Bio Ingwer

→ 2 EL Zucker

→ 200ml Wasser

Erster Schritt:

Gib den Ginger-Bug in ein sauberes, fest verschließbares Glas (ca. 300ml Fassungsvermögen). Ein Mason Ball Glas oder Bügelglas eignet sich gut dafür. Darin kannst du den Ginger-Bug dauerhaft aufbewahren.



Zweiter Schritt:

Wasche den Bio Ingwer kurz ab und hacke ihn in kleine Stückchen. Die Schale darf dranbleiben. Gib etwa 2 EL gehackten Ingwer und 2 EL Zucker zum Ginger-Bug. Jetzt füllst du etwa 200ml Wasser (nicht wärmer als 30°C) auf und rührst alles gut durch, damit der Zucker sich auflöst. Schraube das Glas nur lose zu. Lasse den Ginger-Bug etwa 6 Stunden bei Raumtemperatur fermentieren. Nun hast du deinen Ginger-Bug gefüttert und er ist einsatzbereit.



Dritter Schritt:

Bewahre deinen Ginger-Bug im Kühlschrank auf. Hier fallen die Mikroorganismen in eine Art Winterschlaf und halten sich etwa vier Wochen. Danach ist es Zeit den Ginger-Bug wieder zu füttern, egal ob du ihn benutzt hast oder nicht.



Vierter Schritt:

Wenn du etwas von deiner Ginger-Bug-Flüssigkeit verwendet hast, um Ingwerbier herzustellen, kannst du ihn wieder auffüllen und füttern.

Dazu gehst du vor wie in Schritt 2 und gibst wieder gehackten Ingwer, Zucker und Wasser dazu, um die verwendete Menge Ginger-Bug wieder aufzufüllen. Halte dich in etwa an die gleichen Verhältnisse wie oben. Es ist aber nicht nötig alles immer genau abzumessen.

