

Kombucha kit

Komboecha startpakket met scoby

Maak je eigen komboecha met onze levende starter (SCOBY), die van gezoete thee een heerlijk sprankelend drankje maakt. Door zelf je komboecha te vergisten kan je helemaal zelf kiezen hoe scherp je hem maakt.

Zodra je scoby geactiveerd is, kan je hem hergebruiken om keer op keer je eigen heerlijke komboecha te brouwen. Je brouwsel van 1 l is ook de perfecte startercultuur voor grotere gistingsvaten of -potten. Zo blijf je genieten!

Tijd: 20 minuten voorbereiding en 8-25 dagen om te vergisten (naar smaak).

Hoeveelheid: Goed voor batchgroottes van ten minste 1 l.

Glutenvrij - zuivelvrij - vegan - geen kunstmatige aroma's - geen bewaarmiddelen - geen ggo's.

DEZE KIT BEVAT

- glazen pot van 1 l
- metalen sluitdeksel
- thermometerstrip
- biologische komboecha-scoby
- neteldoek
- instructiegids

Wat is komboecha en hoe smaakt het?

Komboecha is een gfermenteerde thee die wordt gemaakt door een Mad Millie Kombucha SCOPY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast of symbiotische cultuur van bacteriën en gist) te combineren met gezoete thee. Het drankje heeft azijnachtige/aardse/scherpe toetsen die tijdens het gistingproces veranderen en tot ontwikkeling komen. De smaak kan worden beïnvloed naargelang van je tweede gisting.

Wat is een scoby?

Een scoby of symbiotische cultuur van bacteriën en gist biedt in feite onderdak aan alle goede bacteriën en gisten die komboecha fermenteren. De slijmige scoby bestaat uit cellulose die wordt geproduceerd door de bacteriën en gisten in de starter. Daarom is de startervloeistof in je Mad Millie Scoby of van je vorige brouwsel zo belangrijk: de micro-organismen wonen immers niet alleen in de cellulose, maar ook in het brouwsel zelf.

Wat heb ik nodig om komboecha te maken?

Je hebt een gistingvat, thee, suiker en je Mad Millie Scoby nodig

Bevat komboecha alcohol?

Tijdens de gisting komt alcohol vrij als bijproduct. Als je de juiste hoeveelheid suiker toevoegt, bedraagt het alcoholgehalte aan het einde van je brouwproces minder dan 0,5%.

Kan ik mijn komboechacultuur opnieuw gebruiken?

Ja! De moeder-scoby (die je toevoegt) brengt bij elke gisting een baby-scoby voort. Elke scoby kan vier keer worden gebruikt voor hij te oud wordt en je hem moet weggooien. Bij elke batch komboecha wordt een baby-scoby geproduceerd en begint het hele proces van voor af aan. Zo heb je voor je het weet een hele koelkast vol scoby's.



Hoe bewaar ik de scoby's wanneer ze niet in gebruik zijn?

Bewaar je komboecha-scoby in de koelkast in 300 ml startercultuur van je vorige batch. Als je hem meer dan 2 weken hebt bewaard, haal hem dan de nacht voor het brouwen uit de koelkast en volg onderstaande instructies.

Los 1/4 kopje (50 g) witte suiker op in 250 ml gebrouwen zwarte thee. Laat afkoelen tot kamertemperatuur voor je je startercultuur en scoby toevoegt. Dat geeft de scoby een extra zetje om hem uit zijn winterslaap te halen. Volg de dag nadien gewoon de Mad Millie Kombucha-instructiegids, maar vergeet bij het kiezen van je gistingsvat niet dat je nu twee keer zoveel startervloeistof hebt.

Wat voor suiker heb ik nodig om komboecha te maken?

Witte suiker geeft het beste resultaat.

Moet ik suiker toevoegen?

Ja, zonder de suiker werkt het brouwproces niet. Als je minder suiker toevoegt, verhongert de scoby.

Wat gebeurt er als ik mijn scoby en starter toevoeg voor de thee voldoende is afgekoeld?

Dat valt af te wachten. Als de temperatuur van de gezette thee minder dan 30 °C bedraagt, zal de vergisting gewoon plaatsvinden. Als de thee te warm is, kan dat de bacteriën en gisten doden, waardoor er geen vergisting plaatsvindt.

Wat voor thee heb ik nodig om komboecha te maken?

Gewone zwarte thee geeft het beste resultaat, begin met English Breakfast, Ceylon of Darjeeling. Als je andere opties wilt uitproberen, kan je ook Oolong-thee gebruiken, die een fruitigere smaak oplevert. Je kan ook voor groene thee kiezen, maar die geeft een zwakkere vergisting. Om dat te verhelpen, voeg je 500 ml starter en twee scoby's toe.

Wij raden je aan om ten minste 4 goede batches te voltooien om een goede, sterke cultuur te krijgen voor je gaat experimenteren met verschillende theesoorten.

Hoe lang laat ik de komboecha vergisten?

De duur van de eerste gisting bedraagt 8 tot 25 dagen. We raden je aan om de komboecha vanaf dag 8 te proeven met een schone, steriele lepel. Zo merk je beter hoe de smaak verandert gedurende het brouwproces en kun je bepalen welk smaakprofiel je het meest bevult. De tweede gisting duurt 2 à 3 dagen. Tijdens deze gisting wordt het koolzuur gevormd en kunnen eventuele smaken die je hebt toegevoegd, trekken.

Bij welke temperatuur dien ik mijn komboecha te bewaren tijdens het vergisten?

Bewaar je brouwsel bij een temperatuur van 24 tot 30 °C. Dat is belangrijk om een goed evenwicht tussen gisten en bacteriën te handhaven.

Wat als mijn gistingstemperatuur te laag is?

Als de temperatuur van je brouwsel gedurende langere tijd onder 20 °C zakt, is de kans groter dat er schimmels ontstaan en zal het brouwen langer duren, aangezien de bacteriën en gisten trager werken bij koelere temperaturen. Ze zullen nog steeds hun werk doen, geef je brouwsel gewoon wat meer tijd om te vergisten en de typische scherpe toetsen te ontwikkelen.

Wat als mijn gistingstemperatuur te hoog is?

Probeer te vermijden dat de temperatuur van je brouwsel boven de 30 °C stijgt. Bij dergelijke temperaturen gaan de gisten woekeren, versnelt het brouwproces en zal de azijnsmaak sterker naar voren komen. Als je op een bijzonder warme plek woont, dien je je brouwsel vanaf dag 5 – 6 te controleren.



Wat als er schimmel op mijn scoby groeit?

Als dat gebeurt, moet je je hele batch en scoby weggooien. Zodra je de schimmel kunt zien, is het te laat en is je batch aangetast. Schimmel kan ontstaan als de plek waar de komboecha wordt gebrouwen gemakkelijk verontreinigd raakt of als je materiaal en je gistingsvat niet helemaal steriel waren toen je begon.

Mijn komboecha smaakt naar azijn, wat heb ik verkeerd gedaan?

Niets! Komboecha heeft altijd een azijntoets vanwege het brouwproces. Als je niet zo van die azijnsmaak houdt, kan je de komboecha korter vergisten of er wat water aan toevoegen voor je hem opdrinkt. Vergeet niet om de gistingstemperatuur in de gaten te houden: bij te hoge temperaturen wordt de azijnsmaak sterker.

Mijn komboecha is niet sprankelend, waarom niet?

Je komboecha zal bij de eerste gisting niet meteen gaan sprankelen, aangezien de komboecha-cultuur moet kunnen ademen (contact moet hebben met lucht) om goed te vergisten. Als je sprankelende komboecha of komboecha met een smaakje wil, kan je hem een tweede keer vergisten in een afgesloten fles.

Wat is het doel van de tweede gisting?

De tweede gisting vindt plaats in een afgesloten fles zodat er zich koolzuur kan vormen. Tijdens de eerste gisting kan de komboecha ademen en ontsnapt al het gas dat wordt geproduceerd, waardoor je komboecha plat wordt. Bij de tweede gisting wordt het gas vastgehouden in de komboecha, zodat er bruis in je drankje zit wanneer je het opdrinkt. Deze gisting biedt je ook de gelegenheid om smaken of infusies toe te voegen.

Moet ik de komboecha een tweede keer vergisten?

Nee, je kan je komboecha ook prima drinken na de eerste gisting. Als je toch meer van bruis houdt, kan je vanaf dag 25 van de eerste gisting een shot komboecha aan een glas bruiswater toevoegen.

Wat kan ik bij mijn tweede gisting doen?

Laat je creativiteit de vrije loop! De beste manier om je komboecha op smaak te brengen is door wat van je favoriete sap toe te voegen aan de gesteriliseerde fles en vervolgens je komboecha erbij te doen en de fles af te sluiten. Dat geeft je komboecha smaak en zorgt tevens voor de suikers die nodig zijn voor de koolzuurvorming. Enkele suggesties:

- Voor het op smaak brengen met sap begin je met maximaal 20% sap en 80% komboecha.
- Voor fruit (vers, diepgevroren of gedroogd) begin je met maximaal 30% fruit en 70% komboecha.
- Voor nog meer voordelen en textuur kun je 2 theelepels chiazaad toevoegen.
- Voeg een schijfje gember toe voor die pittige gembersmaak.
- Voeg smaakextracten zoals vanille toe, begin met 1/4 theelepel extract per kopje (250 ml) komboecha.

Welke flessen dien ik te gebruiken voor de tweede gisting?

Het is belangrijk om de tweede gisting te laten plaatsvinden in brouwflessen, aangezien de productie van gas tot een hogere druk leidt. We raden aan om herbruikbare glazen flessen met klikdoppen te gebruiken. Wees steeds voorzichtig bij het openen van de fles na een tweede gisting, aangezien de flessen onder druk staan en kunnen bruisen.

Waar bewaar ik mijn brouwsel?

Bewaar je komboecha buiten het bereik van direct zonlicht bij een temperatuur van 24 – 30 °C. Als je andere levensmiddelen of dranken vergist, zorg dan steeds voor ten minste 1 meter afstand tussen de komboecha en deze levensmiddelen. Zo vermijd je kruisbesmetting met de verschillende bacteriën en gisten.



Hoe weet ik of mijn komboecha goed gist?

Kijk of je een nieuwe scoby ziet ontstaan op de komboecha; dat is de baby-scoby, die eruitziet als een kwal. De bruine draderige dingen onder de scoby zijn gisten die zich ontwikkelen. Als je na 8 dagen je brouwsel begint te proeven, zul je de azijntoetsen opmerken die tot stand komen door het brouwproces.

Is er iets mis als mijn scoby zinkt?

Nee, het is volstrekt normaal dat je scoby zinkt, hij doet nog steeds zijn werk!

Hoeveel scoby heb ik nodig om nieuwe culturen te kweken?

Je hebt 300 ml brouwsel van je vorige batch nodig, plus een scoby. Je hebt geen hele scoby nodig. Als je meerdere batches wil maken, kan je een scoby in tweeën snijden en de delen gebruiken. Het belangrijkste is dat je ervoor zorgt dat je 300 ml startercultuur hebt.

Kan ik suikervrije komboecha maken?

Ja, je moet suiker toevoegen tijdens het brouwproces, maar de scoby verteert die suikers. Als je de komboecha lang genoeg laat gisten, zal alle suiker verteerd zijn. Je kan vervolgens zoetstoffen zoals stevia toevoegen naar smaak.

Hoe kan ik grotere batches komboecha produceren?

Om grotere volumes te produceren, bevelen we aan om de Mad Millie-instructiegids te volgen en eerst 1 l te maken om je scoby echt te activeren. Voeg deze hele batch als startercultuur toe aan je grotere vat en voeg je afgekoelde, gezette thee toe.



Paquet débutant combucha

Paquet débutant combucha avec scoby

Préparez votre propre combucha à l'aide de notre culture vivante (SCOBY) qui transforme le thé sucré en une délicieuse boisson pétillante. En faisant fermenter votre propre combucha, vous êtes libre de déterminer l'acidité de la boisson.

Une fois activée, votre souche peut être réutilisée encore et encore pour préparer un délicieux combucha. Votre litre de brassin constitue également la culture de départ idéale pour les cuves ou pots de fermentation de plus grande taille. C'est un cadeau qui se renouvelle à l'infini !

Temps nécessaire : 20 minutes de préparation et 8 à 25 jours de fermentation (en fonction de vos goûts personnels).

Quantité : préparation de lots d'au moins 1 L.

Sans gluten – Sans produits laitiers – Vegan – Sans arômes artificiels – Sans conservateurs – Sans OGM.

LE PAQUET CONTIENT

- un bocal en verre d'une capacité d'1 L
- un couvercle de fermeture en métal
- une bande-thermomètre
- une souche de combucha (SCOBY) biologique
- un chiffon en mousseline
- un guide pratique

Qu'est-ce que le combucha et à quoi son goût ressemble-t-il ?

Le combucha est un thé fermenté préparé en associant un SCOBY (acronyme anglais de Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast, « culture symbiotique de bactéries et de levures ») Mad Millie Combucha à du thé sucré. Il présente des notes vinaigrées/terreuses/acidulées qui changeront et se développeront tout au long de la fermentation. Son goût peut être influencé par le second processus de fermentation.

Qu'est-ce qu'une souche (SCOBY) ?

Dans les grandes lignes, la souche physique de combucha, une culture symbiotique de bactéries et de levures, est un abri pour toutes les bonnes bactéries et levures qui participent à la fermentation du combucha. La souche de combucha, visqueuse, se compose de cellulose produite par les bactéries et les levures présentes dans la culture de départ. C'est pourquoi le liquide de la culture de départ de votre souche Mad Millie ou de votre dernier brassin est si important. Les micro-organismes ne vivent pas seulement dans la cellulose, ils vivent aussi dans le brassin lui-même.

De quoi ai-je besoin pour préparer du combucha ?

Vous avez besoin d'une cuve de brassage, de thé, de sucre et de votre souche Mad Millie.

Le combucha contient-il de l'alcool ?

Au cours de la fermentation, de l'alcool est produit en tant que sous-produit. En ajoutant la bonne quantité de sucre, le taux d'alcool sera inférieur à 0,5 % à la fin du processus de fermentation.

Ma souche de combucha peut-elle être réutilisée ?

Absolument ! Au cours de chaque fermentation, la souche mère (celle que vous avez ajoutée) produira une souche fille. Vous pouvez utiliser chaque souche à quatre reprises avant qu'elle soit trop vieille et que vous deviez la jeter.



À chaque lot de combucha que vous préparez, une souche fille est produite et le processus recommence. Votre réfrigérateur sera rempli de souches de combucha avant que vous puissiez dire « Ouf ! ».

Comment conserver une souche lorsque je n'en ai pas besoin ?

Conservez votre souche de combucha au réfrigérateur, dans 300 ml (10 oz liq US) de culture de départ de votre dernier lot. Si vous conservez votre souche depuis plus de 2 semaines, sortez-la du réfrigérateur la veille du brassage et suivez les instructions ci-dessous.

Dissolvez $\frac{1}{4}$ de tasse (50 g) de sucre blanc dans 250 ml (8,5 oz liq US) de thé noir infusé. Laissez le mélange refroidir à la température ambiante avant d'y ajouter votre culture de départ et votre souche de combucha. Cette dernière sortira ainsi de son hibernation du bon pied. Le lendemain, suivez les instructions fournies dans le guide pratique Mad Millie Combucha, tout en tenant compte du fait que vous disposez désormais de deux fois la quantité nécessaire de liquide de départ dans le choix de votre cuve de brassage.

De quel type de sucre ai-je besoin pour préparer du combucha ?

Le sucre blanc est celui qui donnera les meilleurs résultats.

Dois-je ajouter du sucre ?

Oui, car le processus de fermentation ne peut pas fonctionner sans sucre. Si vous ajoutez moins de sucre, votre souche de combucha sera affamée.

Que se passera-t-il si j'ajoute ma souche de combucha et ma culture de départ avant que le thé n'ait suffisamment refroidi ?

Vous devrez patienter pour en avoir le cœur net. Si la température du thé sucré est inférieure à 30 °C (86 °F), la fermentation se déroulera normalement. Un thé trop chaud peut tuer les bactéries et la levure, empêchant ainsi toute fermentation.

De quel type de thé ai-je besoin pour préparer du combucha ?

Le thé noir ordinaire est celui qui donnera les meilleurs résultats : commencez par les variétés English Breakfast, Ceylan ou Darjeeling. Si vous voulez explorer d'autres possibilités, le thé Oolong fonctionnera également et donnera un goût plus fruité à votre boisson. Vous pouvez également utiliser du thé vert, mais la fermentation sera plus faible. Pour y remédier, ajoutez 500 ml de culture de départ et deux souches de combucha.

Avant de tenter des mélanges à base de thé, nous vous recommandons de produire au moins 4 bons lots afin d'obtenir une souche assez forte.

Pendant combien de temps le combucha doit-il fermenter ?

La première période de fermentation peut durer entre 8 et 25 jours. Nous recommandons de goûter le combucha à partir du 8e jour à l'aide d'une cuillère propre et stérile. De cette façon, vous pourrez prendre conscience du changement de goût pendant le processus de fermentation et déterminer le profil de goût que vous préférez. La seconde fermentation dure 2 à 3 jours. Elle permet à la gazéification de se dérouler et aux saveurs ajoutées d'infuser.

À quelle température dois-je conserver mon combucha pendant la fermentation ?

Il est important de maintenir votre brassin à une température comprise entre 24 et 30 °C (75 à 86 °F), car cela permet de conserver un parfait équilibre entre la levure et les bactéries.

Que se passe-t-il si la température est trop basse lors de la fermentation ?

Si la température de votre brassin descend sous les 20 °C (68 °F) pendant une période prolongée, le risque de formation de moisissure augmente et le brassage prendra plus longtemps, car les bactéries et la levure sont moins efficaces à basse température. Le processus n'est pas interrompu, il faudra juste plus de temps pour que la fermentation ait lieu et que les notes acidulées se développent.



Que se passe-t-il si la température est trop élevée lors de la fermentation ?

Évitez que votre brassin ne dépasse les 30 °C (86 °F). Dans le cas contraire, les levures vont proliférer, le brassage ira plus vite et le goût de vinaigre sera plus marqué. Si vous vivez dans un endroit particulièrement chaud, vérifiez votre brassin à partir du 5e ou du 6e jour.

Que se passe-t-il si de la moisissure se forme sur le dessus de ma souche de combucha ?

Jetez tout le lot ainsi que la souche de combucha. Une fois que de la moisissure apparaît, il est trop tard, le lot est contaminé. De la moisissure peut se développer si la zone dans laquelle le combucha est préparé peut être facilement contaminée ou si votre équipement et votre cuve de brassage n'étaient pas complètement stériles avant de commencer.

Mon combucha a un goût de vinaigre. Qu'est-ce que j'ai mal fait ?

Rien du tout ! Le combucha a tendance à présenter des notes de vinaigre qui apparaissent lors du processus de fermentation. Si vous souhaitez atténuer ces notes de vinaigre, essayez de raccourcir la période de fermentation ou ajoutez simplement de l'eau à votre combucha avant de le boire. Assurez-vous de garder un œil sur la température de fermentation, car les notes de vinaigre seront plus marquées si la température est trop élevée.

Pourquoi mon combucha ne pétille-t-il pas ?

Votre combucha ne sera pas pétillant au terme de la première fermentation, car la souche de combucha a alors besoin de bien respirer (être en contact avec l'air) pour bien fermenter. Si vous souhaitez un combucha ou des infusions aromatisées qui pétillent, procédez à une seconde fermentation dans une bouteille hermétiquement fermée.

À quoi sert la seconde fermentation ?

La seconde fermentation se déroule dans une bouteille hermétiquement fermée pour permettre à la gazéification d'avoir lieu. Lors de la première fermentation, le combucha peut respirer et tout le gaz qu'il produit s'échappe. Votre combucha sera donc plat. Au cours de la seconde fermentation, le gaz reste prisonnier du combucha qui contiendra donc des bulles lorsque vous le boirez. C'est aussi l'occasion d'y ajouter des saveurs ou des infusions.

Une seconde fermentation est-elle nécessaire ?

Non, le combucha est tout aussi bon après la première fermentation. Nous vous recommandons la dégustation d'un shot de combucha à partir du 25e jour de la première période de fermentation, mélangé à un verre d'eau pétillante si vous souhaitez qu'il soit pétillant malgré tout.

Que puis-je ajouter lors de la seconde fermentation ?

Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination ! La meilleure façon d'ajouter une saveur consiste à verser un jus de votre choix dans la bouteille stérilisée, puis d'y ajouter votre combucha et de fermer le tout hermétiquement. Ainsi, vous donnerez une saveur à la boisson, mais aussi le sucre dont le combucha a besoin pour la gazéification. Voici quelques suggestions :

- Pour ajouter une saveur à l'aide d'un jus, mélangez jusqu'à 20 % de jus et 80 % de combucha.
- Avec les fruits (frais, congelés ou séchés), mélangez jusqu'à 30 % de fruits et 70 % de combucha.
- Ajoutez 2 cuillères à café de graines de chia pour des bienfaits et une texture supplémentaires.
- Ajoutez une tranche de racine de gingembre pour obtenir le goût explosif du gingembre.
- Ajoutez des extraits aromatiques, par exemple de vanille. Commencez avec ¼ de cuillère à café d'extrait pour 1 tasse (250 ml) de combucha.

Dans quel type de bouteille dois-je procéder à la seconde fermentation ?

Il est important de procéder à la seconde fermentation dans des bouteilles adaptées au brassage, car la production de gaz entraîne une pression plus élevée. Nous recommandons des bouteilles en verre réutilisables avec



bouchons mécaniques. Soyez prudent lorsque vous ouvrez une bouteille au terme d'une seconde fermentation, car le breuvage est susceptible de pétiller fortement sous l'effet de la pression.

Où dois-je conserver le combucha lors de la fermentation ?

Rangez votre combucha à l'abri de la lumière directe du soleil, à une température comprise entre 24 et 30 °C (75 à 86 °F). Si vous faites fermenter d'autres aliments ou boissons, veillez à laisser un espace d'au moins 1 mètre entre le combucha et ceux-ci. Cela évitera toute contamination croisée des différentes bactéries et levures.

Comment savoir si la fermentation de mon combucha se déroule correctement ?

Regardez si une nouvelle souche commence à se former sur le dessus du combucha. Si c'est le cas, il s'agit d'une souche fille qui a un peu l'aspect d'une méduse. Si vous observez le développement de filaments bruns sous la souche, c'est la levure qui se développe. En outre, une fois que vous avez dépassé les 8 jours et commencé à goûter votre brassin, vous remarquerez les notes de vinaigre issues du processus de fermentation.

Si la souche ne reste pas à la surface du liquide, est-ce le signe que quelque chose ne tourne pas rond ?

Non, il est tout à fait normal que la souche ne reste pas à la surface du liquide, cela ne change rien au processus ! Quelle quantité de souches de combucha dois-je utiliser lors de la remise en culture ?

Vous aurez besoin de 300 ml (10 oz liq US) de brassin de votre précédent lot, ainsi que d'une souche de combucha. Vous n'avez pas besoin d'une souche entière. Si vous souhaitez préparer plusieurs lots, vous pouvez couper la souche en deux et l'utiliser ainsi. Le plus important est de vous assurer de disposer de 300 ml (10 oz liq US) de culture de départ.

Puis-je faire du combucha sans sucre ?

Tout à fait. Vous devrez ajouter du sucre pendant le processus de fermentation, mais la souche de combucha consommera tout ce sucre. Si vous laissez le combucha fermenter assez longtemps, tout le sucre sera consommé. Vous pouvez ensuite ajouter des édulcorants tels que la stévia, en fonction de vos goûts personnels.

Comment puis-je préparer des lots de combucha plus importants ?

Pour augmenter le volume, nous vous recommandons de vous référer au guide pratique Mad Millie et de commencer par produire 1 L (1 qt US) afin que votre souche soit vraiment active. Ajoutez l'intégralité de ce lot dans votre cuve de plus grande taille, en tant que culture de départ, et ajoutez-y votre thé refroidi et sucré.



Kombucha starter kit

Kombucha starter kit with scoby

Make your own kombucha using our live culture (SCOBY) which turns sweetened tea into a delicious, fizzy beverage. Fermenting kombucha yourself gives you the creative license to have as much or as little tart zing as you want.

Once activated, your scoby can be reused to brew your own delicious booch time and time again. Your 1 L brew is also the perfect starter culture for bigger fermenting vessels or crocks. It's the gift that keeps on giving!

Time: 20 minutes hands on time and 8-25 days to ferment (depending on taste preferences).

Quantity: Makes minimum 1 L batch sizes.

Gluten Free - Dairy Free - Vegan - No Artificial Flavours - No Preservatives - Non-GMO.

KIT CONTAINS

- 1 L Glass Jar
- Metal Closure Lid
- Thermometer Strip
- Organic Kombucha SCOBY
- Muslin Cloth
- How to Guide

What is kombucha and what does it taste like?

Kombucha is a fermented tea made by combining a Mad Millie Kombucha SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) with sweetened tea. It has vinegary/earthy/tangy notes to it which will change and develop as fermentation takes place. The flavour can be influenced depending on your second ferment process.

What is a SCOBY?

A Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast, the physical scoby is basically a house for all the good bacteria and yeast that ferment kombucha. The slimy scoby is cellulose that is produced by the bacteria and yeast present in the starter culture, this is why the starter culture liquid in your Mad Millie Scoby or from your previous brew is so important, the microorganisms don't just live in the cellulose, they also live in the brew itself.

What do I need to make kombucha?

You will need a brewing vessel, tea, sugar and your Mad Millie scoby

Does kombucha have alcohol in it?

During the fermentation alcohol is produced as a by-product. If you add the correct amount of sugar the alcohol level will be less than 0.5% at the end of your fermentation process.

Is my kombucha culture reusable?

Yes! During each ferment the mother scoby (the one you added) will produce a baby scoby. Every scoby can be used four times before it gets too old and needs to be discarded. With each batch of kombucha a baby scoby is produced and the process starts again, you will have a fridge full of scoby's before you know it.



How do I store the scoby's when not in use?

Store your kombucha scoby in 300 mL (10 US fl oz) of starter culture from your previous batch, in the refrigerator. If it has been stored for more than 2 weeks take it out the night before brewing and follow the below instructions. Dissolve 1/4 cup (50g) of white sugar in 250 mL (8.5 US fl oz) of brewed black tea. Allow to cool to room temperature before adding your starter culture and scoby. This will give the scoby a jump start to come out of hibernation. The next day follow the Mad Millie Kombucha How to Guide but you now have double the starter fluid so take this into account with your brewing vessel.

What type of sugar do I need to make kombucha?

White sugar will give the best results.

Do I have to add the sugar?

Yes, without the sugar the fermentation process doesn't work. If you add less sugar this will starve the scoby.

What if I add my scoby and starter culture before the tea has cooled properly?

You will have to wait and see! If the sweetened tea is below 30oC (86oF) fermentation will happen as per normal. If the tea is too hot it may kill the bacteria and yeast so no fermentation will happen.

What type of tea do I need to make kombucha?

Plain black tea will give the best results, start with English Breakfast, Ceylon or Darjeeling. If you want to try some other options Oolong tea will also work and give a more fruity flavour. Green tea can be used but will produce a weaker ferment. To help with this add 500 mL of starter culture and two scoby's.

We recommend completing at least 4 good batches to get a good strong culture before experimenting with teas.

How long do I ferment the kombucha for?

The first ferment time can vary from 8 to 25 days. We recommend tasting the kombucha from day 8 using a clean sterile spoon. This way you can become more aware of the flavour change during the ferment process and figure out which flavour profile you like best. The second ferment lasts 2 – 3 days to allow carbonation to develop and any added flavours to infuse.

What temperature should I store my kombucha at during fermentation?

Keeping your brew between 24 – 30oC (75 – 86oF) is important as it maintains the perfect balance of yeast to bacteria.

What if my fermenting temperature is too low?

If your brew drops below 20oC (68oF) for an extended time it is more likely to develop mould and the brew will take longer as the bacteria and yeast are sluggish in the cooler temperatures. It will still work, just give it more time to ferment and develop those tangy notes.

What if my fermenting temperature is too high?

Try and avoid your brew going above 30oC (86oF) as the yeasts overpopulate, the brew will speed up and the vinegar flavour will be stronger. If you live in a particularly warm place check your brew from day 5 – 6.

What if my scoby grows mould on the top of it?

You will need to throw out your whole batch and scoby. Once you can see the mould it is too late, and the batch is tainted. Mould can grow if the area that the kombucha is being brewed is easily contaminated or if your equipment and brewing vessel weren't completely sterile before you began.



My kombucha tastes vinegary, what have I done wrong?

Nothing! Kombucha tends to have vinegar notes from the fermentation process. If you don't want such strong vinegar notes try fermenting for a shorter time period or just water down your kombucha before drinking it. Make sure you keep an eye on your fermenting temperature as if it is too high you will get stronger vinegar notes.

My kombucha isn't fizzy, why not?

Your kombucha won't be fizzy from the first ferment as the kombucha culture needs to breathe (have access to air) to ferment well. If you would like fizzy kombucha or flavour infusions complete a second ferment step in a sealed bottle.

What is the second ferment for?

The second ferment is done in a sealed bottle to allow carbonation to develop. During the first ferment the kombucha is able to breathe and all gas produced will escape, your kombucha will be flat. The second ferment traps the gas in the kombucha so there are bubbles when you drink it. It is also a chance to add flavours or infusions.

Do I have to second ferment?

No, the kombucha is still just as good for you after the first ferment. We recommend a shot of kombucha from day 25 of the first ferment in a glass of sparkling water if you still want the bubbles.

What can I add to my second ferment?

You can get as creative as you want! The best way to add flavour is to add some juice of your flavor preference into the sterilised bottle, then add your kombucha and seal. This will give both flavour and the sugar the kombucha needs to carbonate. Some suggestions for below

- Juice flavouring start with up to 20% juice and 80% kombucha
- Fruit (fresh, frozen or dried) start with up to 30% fruit and 70% kombucha
- Add 2 teaspoons of chia seeds for added benefits and texture.
- Add a slice of ginger root to get that fiery ginger flavour.
- Add flavour extracts e.g. vanilla, start with 1/4 teaspoon of extract per 1 cup (250mL) of kombucha.

What bottles should I second ferment in?

It's important to second ferment in brewing bottles as the production of gas leads to higher pressure. We recommend reusable glass bottles with flip top caps. Be careful when opening bottles after a second ferment, as they are under pressure they may fizz.

Where should I store my ferment?

Store your kombucha out of direct sunlight, between 24 – 30°C (75 – 86°F). If you are fermenting other food or beverages make sure there is a gap of at least 1 metre between the kombucha and these. This will ensure no cross contamination of the different bacteria and yeast.

How do I know my kombucha is fermenting properly?

Look for the beginning of a new scoby forming on the top of the kombucha, this is the baby scoby and will look like a jellyfish. If you see the development of brown stringy things under the scoby this is the yeast developing. Additionally, once you hit 8 days and begin to taste your brew you will start to notice the vinegar notes which are from the fermentation process.



Is there something wrong if my scoby sinks?

No, it is completely normal for your scoby to sink, it will still work!

How much scoby do I need to use when re-culturing?

You will need 300 mL (10 US fl oz) of brew from your previous batch along with a scoby. You do not need a whole scoby, if you want to make multiple batches you can cut a scoby in half and just use that. The important piece is ensuring you have 300 mL (10 US fl oz) of starter culture.

Can I make sugar free kombucha?

Yes, during the fermentation process you must add sugar however this is consumed by the scoby. If you let the kombucha ferment for long enough all of the sugar will be consumed. You can then add any sweeteners such as stevia according to your taste preference.

How do I scale up my kombucha batch?

To scale up to bigger volumes we recommend following the Mad Millie How to Guide and making 1 L (1 USqt) first to get your scoby really active. Add this whole batch into your bigger vessel as the starter culture and add your cooled, sweetened tea.



Kombucha Startpaket

Kombucha Startpaket mit scoby

Mit unserer Lebendkultur (SCOBY) können Sie Ihr eigenes Kombucha herstellen, das gesüßten Tee in ein köstlich spritziges Getränk verwandelt. Die Kombucha-Herstellung in Eigenregie gibt Ihnen die Möglichkeit, kreativ zu werden und die herbe Note nach Belieben stark oder weniger stark zu betonen.

Die Scoby-Kultur kann nach ihrer Aktivierung immer wieder zur Herstellung Ihres eigenen Booch verwendet werden. Mit einer Braumenge von 1 l haben Sie zudem die perfekte Starter-Kultur für größere Gärbehälter oder -gläser. Es ist das Geschenk, das immer wieder etwas zurückgibt!

Zeitaufwand: 20 Minuten Zubereitungszeit und 8 bis 25 Tage Gärzeit (je nach Geschmackswünschen).

Menge: Zur Herstellung von einer Charge mit min. 1 l Volumen.

Glutenfrei - Milchfrei - Vegan - Keine künstlichen Aromen - Keine Konservierungsstoffe - Nicht genmanipuliert.

PAKET-INHALT

- Einmachglas, 1 l
- Metallschließdeckel
- Thermometerstreifen
- Organischer Kombucha SCOBY
- Stramintuch
- Gebrauchsanleitung

Was ist Kombucha und wie schmeckt es?

Kombucha ist ein vergorener Tee aus der Verbindung einer Kombucha-SCOBY-Kultur von Mad Millie (symbiotische Kultur aus Bakterien und Hefe) mit gesüßtem Tee. Er hat essigähnliche, erdige bzw. würzige Geschmacksnoten, die sich mit der Gärung verändern und entwickeln. Der Geschmack kann nach Ihrem zweiten Gärvorgang entsprechend beeinflusst werden.

Was ist ein SCOBY?

Eine symbiotische Kultur aus Bakterien und Hefe: Die physikalische Scoby-Kultur ist im Wesentlichen ein Ort für all die guten Bakterien und Hefen zum Vergären von Kombucha. Die breiige Scoby-Kultur besteht aus Cellulose, die von den Bakterien und der Hefe in der Starter-Kultur produziert werden; deshalb ist die Flüssigkeit mit der Starter-Kultur in Ihrem Mad Millie Scoby oder aus vorherigen Gärungen so wichtig; die Mikroorganismen leben nicht nur in der Cellulose, sondern auch in der Brauflüssigkeit selbst.

Was brauche ich für die Kombucha-Herstellung?

Einen Braubehälter, Tee, Zucker und die Scoby-Kultur von Mad Millie

Enthält Kombucha Alkohol?

Während der Gärung entsteht Alkohol als Nebenprodukt. Durch Hinzufügen der richtigen Menge Zucker beträgt der Alkoholgehalt am Ende des Gärungsvorgangs weniger als 0,5 %.

Kann meine Kombucha-Kultur wiederverwendet werden?

Ja! Während jeder Gärung produziert der (hinzugefügte) Mutter-Scoby einen Baby-Scoby. Jede Scoby-Kultur kann 4 Mal verwendet werden, bevor sie zu alt wird und weggeworfen werden muss. Bei jeder Charge Kombucha wird ein Baby-Scoby produziert, und der Vorgang wiederholt sich so lange, bis Ihr Kühlschrank im Handumdrehen mit Scoby-Kulturen gefüllt ist.



Wie muss ich die Scoby-Kulturen lagern, wenn ich sie nicht verwende?

Lagern Sie Ihre Kombucha-Scoby-Kultur in 300 ml (10 US fl oz) Starter-Kultur von Ihrer vorherigen Charge im Kühlschrank. Wenn sie länger als 2 Wochen gelagert wurde, am Abend vor dem Brauen herausnehmen und folgende Anweisungen befolgen:

1/4 Tasse (50 g) weißen Zucker in 250 ml (8,5 US fl oz) zubereitetem Schwarztee auflösen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor Sie die Starter- und die Scoby-Kultur hinzufügen. Dies gibt der Scoby-Kultur eine Starthilfe zum Beenden des Ruhezustands. Am nächsten Tag gemäß der Mad-Millie-Kombucha-Gebrauchsanleitung vorgehen. Die Starterflüssigkeit hat sich jetzt verdoppelt; bitte beachten Sie dies bei der Auswahl Ihres Braubehälters.

Welche Art Zucker brauche ich für die Herstellung von Kombucha?

Mit weißem Zucker erzielt man die besten Ergebnisse.

Muss ich Zucker hinzufügen?

Ja, ohne Zucker funktioniert der Gärungsprozess nicht. Wenn Sie weniger Zucker hinzufügen, wird die Scoby-Kultur ausgehungert.

Was passiert, wenn ich meine Scoby- und Starter-Kultur hinzufüge, bevor der Tee richtig abgekühlt ist?

Abwarten und sehen, was passiert! Wenn der gesüßte Tee auf unter 30 °C (86 °F) abgekühlt ist, beginnt die Gärung ganz normal. Wenn der Tee zu heiß ist, können Bakterien und Hefe abgetötet werden, so dass keine Gärung einsetzt.

Welche Art Tee brauche ich für die Herstellung von Kombucha?

Mit einfachem Schwarztee erzielt man die besten Ergebnisse. Beginnen Sie mit English Breakfast, Ceylon oder Darjeeling. Wenn Sie etwas anderes ausprobieren wollen: Oolong Tee geht auch und erzielt einen fruchtigeren Geschmack. Ebenso kann Grüntee verwendet werden, der Gärungsprozess ist jedoch weniger intensiv. Zur Unterstützung 500 ml Starter-Kultur und 2 Scoby-Kulturen hinzufügen.

Vor dem Experimentieren mit Tees empfehlen wir die Herstellung von mindestens 4 guten Chargen, damit Sie eine starke Stammkultur erhalten.

Wie lange soll das Kombucha gären?

Die Dauer der ersten Gärzeit kann variieren und beträgt 8 bis 25 Tage. Ab dem 8. Tag empfehlen wir, das Kombucha mit einem sauberen, sterilen Löffel zu probieren. So können Sie die Geschmacksveränderung während des Gärorgangs feststellen und herausfinden, welches Geschmacksprofil Sie bevorzugen. Die zweite Gärung dauert 2 bis 3 Tage, damit sich Kohlensäure bilden kann und hinzugefügte Aromen ziehen können.

Bei welcher Temperatur muss ich das Kombucha während der Gärung lagern?

Das Braugemisch muss bei 24 bis 30 °C (75 bis 86 °F) aufbewahrt werden, damit die richtige Balance zwischen Hefe und Bakterien erhalten bleibt.

Was soll ich tun, wenn die Gärtemperatur zu niedrig ist?

Wenn die Temperatur für längere Zeit auf unter 20 °C (68 °F) fällt, kann Schimmel entstehen, und der Gärungsvorgang verzögert sich, weil Bakterien und Hefe sich in kühleren Temperaturen langsamer entwickeln. Die Gärung läuft trotzdem ab, braucht jedoch länger, um würzige Geschmacksnoten zu entwickeln.

Was soll ich tun, wenn die Gärtemperatur zu hoch ist?

Vermeiden Sie Temperaturen von mehr als 30 °C (86 °F), da sonst zu viel Hefe entsteht: Die Gärung wird beschleunigt und der Essiggeschmack verstärkt. Wenn Sie in einer besonders warmen Umgebung leben, überprüfen Sie Ihr Gebräu ab dem 5. bis 6. Tag.

Was soll ich tun, wenn meine Scoby-Kultur oben Schimmel ansetzt?

Dann müssen Sie die ganze Charge und die Scoby-Kultur wegwerfen. Sobald Sie Schimmel feststellen, ist es zu



spät, und die Charge ist verdorben. Schimmel kann entstehen, wenn der Umgebungsreich der Kombucha-Gärung leicht verunreinigt ist oder wenn Ihre Geräte und Braubehälter zu Beginn nicht vollkommen steril waren.

Mein Kombucha schmeckt nach Essig, was habe ich falsch gemacht?

Nichts! Kombucha hat aufgrund des Gärvorgangs leicht essigähnliche Geschmacksnoten. Wenn Sie weniger Essiggeschmack haben wollen, probieren Sie es mit einem kürzeren Gärvorgang oder verdünnen Sie das Kombucha vor dem Trinken mit Wasser. Behalten Sie die Gärtemperatur im Auge, denn wenn sie zu hoch ist, entsteht ein stärkerer Essiggeschmack.

Mein Kombucha ist nicht spritzig, warum nicht?

Nach der ersten Gärung ist das Kombucha noch nicht spritzig, weil die Kombucha-Kultur atmen (der Luft ausgesetzt sein) muss, um gut zu gären. Wenn Sie spritziges Kombucha oder Geschmacksaufgüsse möchten, führen Sie einen zweiten Gärungsschritt in einer verschlossenen Flasche durch.

Wozu dient die zweite Gärung?

Die zweite Gärung erfolgt in einer verschlossenen Flasche, damit sich Kohlensäure bilden kann. Während der ersten Gärung kann das Kombucha atmen, und das produzierte Gas entweicht, so dass das Kombucha keine Kohlensäure mehr enthält. Bei der zweiten Gärung wird Kohlensäure im Kombucha eingeschlossen, so dass beim Trinken Luftblasen enthalten sind. Dabei können auch Aromen oder Aufgüsse hinzugefügt werden.

Muss ich eine zweite Gärung durchführen?

Nein, das Kombucha ist auch schon nach der ersten Gärung sehr gut. Wir empfehlen ab dem 25. Tag der ersten Gärung einen Schuss Kombucha in einem Glas kohlensäurehaltigen Wassers, falls Sie Luftblasen haben möchten.

Was kann ich meiner zweiten Gärung hinzufügen?

Dabei können Sie so kreativ sein wie Sie möchten! Aroma wird am besten hinzugefügt, wenn Sie Saft Ihres Lieblingsgeschmacks in eine sterilisierte Flasche geben und dann Kombucha hinzufügen und verschließen. Dadurch entsteht Geschmack, und das Kombucha erhält Zucker zur Bildung von Kohlensäure. Hierzu folgende Vorschläge:

- Für einen fruchtigen Geschmack mit bis zu 20 % Saft und 80 % Kombucha beginnen
- Früchte (frisch, gefroren oder getrocknet), zunächst bis zu 30 % Früchte und 70 % Kombucha
- 2 Teelöffel Chia-Samen hinzufügen, für noch mehr Qualität und Textur
- Für feurigen Ingwergeschmack eine Ingwerscheibe hinzufügen
- Aromaauszüge wie Vanille hinzufügen, mit 1/4 Teelöffel Extrakt auf 1 Tasse (250 ml) Kombucha beginnen

Welche Flaschen muss ich für die zweite Gärung verwenden?

Die zweite Gärung muss in Brauflaschen stattfinden, weil die Produktion von Kohlensäure einen höheren Druck erzeugt. Wir empfehlen wiederverwendbare Flaschen mit Bügelverschluss. Vorsicht beim Öffnen von Flaschen nach einer zweiten Gärung, da sie unter Druck stehen und spritzen können.

Wo muss ich mein Gärgut lagern?

Bewahren Sie das Kombucha bei 24 bis 30 °C (75 bis 86 °F) auf und schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung. Wenn Sie weitere Lebensmittel oder Getränke gären, lassen Sie einen Abstand von mindestens 1 Meter zwischen diesen und dem Kombucha. So kann es zu keiner Kreuzkontamination zwischen den unterschiedlichen Bakterien und der Hefe kommen.

Woher weiß ich, ob mein Kombucha richtig gärt?

Achten Sie zu Beginn auf die Entstehung einer neuen Scoby-Kultur oben auf dem Kombucha: Dies ist die neue



Baby-Kultur, sie sieht aus wie eine Qualle. Wenn Sie die Entstehung von braunen, strähnigen Streifen unter der Scoby-Kultur feststellen können, entwickelt sich die Hefe. Wenn Sie nach 8 Tagen Ihre gebraute Flüssigkeit probieren, werden Sie außerdem die Essignote aufgrund des Gärvorgangs feststellen.

Ist etwas falsch, wenn meine Scoby-Kultur sinkt?

Nein, es ist völlig normal, dass Ihre Scoby-Kultur sinkt, sie arbeitet weiter!

Wie viel Scoby-Kultur benötige ich für die Weiterkultivierung?

Sie brauchen 300 ml (10 US fl oz) Gebräu von Ihrer vorherigen Charge zusammen mit einer Scoby-Kultur. Sie brauchen keine ganze Scoby-Kultur. Zur Herstellung von mehreren Chargen können Sie die Scoby-Kultur halbieren und so verwenden. Wichtig ist aber, dass Sie 300 ml (10 US fl oz) Starter-Kultur haben.

Kann ich zuckerfreies Kombucha herstellen?

Ja, während des Gärungsvorgangs müssen Sie Zucker hinzufügen, der jedoch von der Scoby-Kultur verbraucht wird. Wenn Sie das Kombucha lange genug gären lassen, wird der ganze Zucker verbraucht. Danach können Sie ganz nach Geschmack alle Arten von Süßstoff (wie beispielsweise Stevia) hinzufügen.

Wie kann ich die Kombucha-Charge vergrößern?

Zur Vergrößerung des Volumens empfehlen wir, der Gebrauchsanleitung von Mad Millie zu folgen und zunächst 1 l (1 USqt) herzustellen, damit Ihre Scoby-Kultur richtig aktiviert wird. Fügen Sie die ganze Charge Ihrem größeren Behälter als Starter-Kultur hinzu und geben Sie gekühlten, gesüßten Tee hinzu.

