

# Kefirko®

## KOMBUCHA FERMENTOR

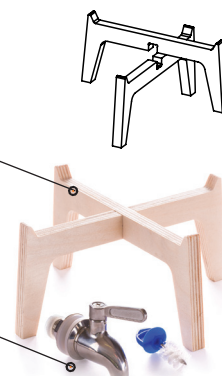
### ONDERDELEN

- Deksel met actief koolstoffilter inzetstuk
- Fermentatieklok
- Glazen pot van 7 l



### OPTIONEEL

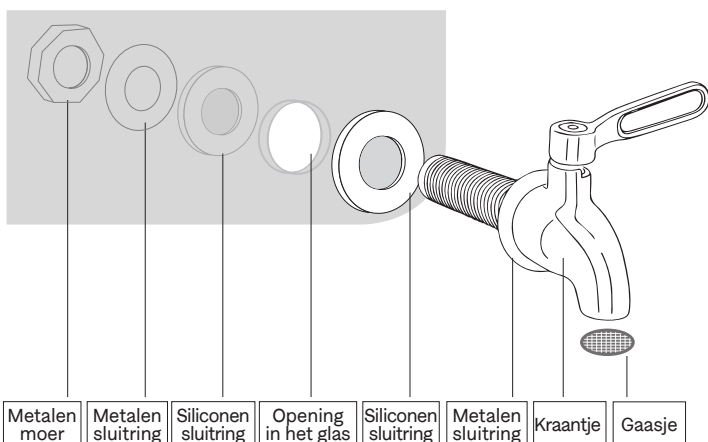
- Houten standaard
- Roestvrijstalen kraantje en schoonmaakborstel



## ONDERHOUD EN GEBRUIK VAN DE KOMBUCHA-FERMENTOR

- ⚠ Was voor het eerste gebruik alle onderdelen met zeep en warm water af. Spoel alle resten van het afwasmiddel goed af.
- ⚠ Voor alle onderdelen van de kombucha-fermentor wordt aanbevolen deze met de hand af te wassen.
- ⚠ Stel de fermentor tijdens het proces niet bloot aan direct zonlicht; zet deze bovendien niet dichtbij een warmtebron op je aanrecht.
- ⚠ Het actieve koolstoffilter op de deksel dient om geuren te neutraliseren. Je kan dit filter vervangen als het niet meer werkt om nare geurtjes op te vangen. Was het filter niet.
- ⚠ Het roestvrijstalen kraantje heeft een uitneembaar gaasje. Haal dit gaasje er zo nu en dan uit en was het om sliertjes kombucha te verwijderen die eventueel zijn blijven hangen. Gebruik de borstel die bij het kraantje hoort om het schoon te maken.
- ⚠ Het is het beste om de volle pot op de plaats van bedoeld gebruik te laten staan en deze niet te verplaatsen totdat deze leeg is.
- ⚠ Als je de pot verplaatst, houdt deze dan niet bij het kraantje of de deksel vast. Houd met beide handen de glazen pot zelf vast.
- ⚠ Let op, de pot is niet geschikt voor gebruik met warme dranken.
- ⚠ Gebruik alleen ijsgruis, omdat een groot ijsblok het glas zou kunnen beschadigen.

## HET BEVESTIGEN VAN HET ROESTVRIJSTALEN KRAANTJE (INDIEN MEEGELEVERD)



- Bevestig het kraantje volgens de afbeelding.
- Verwijder eerst de kunststof beschermlaag van de sluitringen.
- Zorg ervoor dat er een siliconen sluitring geplaatst is aan iedere kant van het glas voordat je de moer aandraait.
- Aandraaien van de moer doe je met de hand. Gebruik genoeg kracht om te voorkomen dat het kraantje lekt, maar wees tegelijkertijd voorzichtig dat je de moer niet te strak aandraait en het glas breekt.

## JOUW STARTERSGIDS VOOR HET FERMENTEREN VAN KOMBUCHA

### INGREDIËNTEN/BENODIGDHEDEN\*:

1. Kwaliteitsglazen pot met deksel
2. 4 g / 3 theelepels (2 theezakjes) zwarte of groene thee
3. 50 g suiker
4. Kombucha SCOBY met vloeistof of 100 ml Kombucha-starter

\* De hier beschreven hoeveelheden worden gebruikt om 1 l kombuchadrink te bereiden. Om grotere hoeveelheden te maken pas je de ingrediënten evenredig aan. Met een nieuwe kombuchastarter of nieuwe SCOBY wordt het aanbevolen om eerst twee hele bereidingen te voltooien voordat je de hoeveelheid vergroot. Als jouw kombucha eenmaal sterk genoeg is kun je grotere volumes in één keer maken of de continue fermentatie toepassen.

### Aanbevolen hoeveelheden voor het bereiden van kombucha:

hoeveelheid	thee*	suiker	water	starter
1 L	4 g / 3 theelepels / 2 theezakjes	45 g / ½ kop	0,9 L	100 ml
2 L	9 g / 6½ theelepels / 5 theezakjes	90 g / ½ kop	1,8 L	200 ml
3,8 L	17 g / 13 theelepels / 10 theezakjes	170 g / ½ kop	3,5 L	300 ml
5,7 L	25 g / 18 theelepels / 12 theezakjes	250 g / 1 kop	5,2 L	500 ml

\* Je kunt de thee bereiden met al het water of met alleen een deel van het water, zodat het sneller afkoelt.

## GEDETAILEERDE STAP-VOOR-STAP HANDLEIDING VOOR DE BEREIDING VAN KOMBUCHA:



1. Zet thee. Gebruik groene of zwarte thee of een mengsel van beide. Laat de thee wat afkoelen en voeg de suiker toe.



2. Giet de thee (en het water) in de pot. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.\*



3. Voeg kombuchastarter en/of SCOBY met vloeistof toe aan de thee.

*(Gebruik altijd ten minste 10% starter/ kombuchathee voor iedere nieuwe kombuchabereiding.)*



4. Laat het mengsel 7-10 dagen fermenteren, of minder als je jun-kombucha wilt maken. Proef af en toe tijdens de fermentatie om de juiste smaak kombucha te vinden.\*\*



5. Neem de SCOBY eruit en bewaar de vloeistof voor de volgende bereiding.



6. Doe de kombuchathee in flessen. Gebruik meteen of laat de kombucha een tweede keer fermenteren. Koel serveren.

\* Je kunt ook maar een deel van het water voor de thee gebruiken en daarna het overgebleven water toevoegen zodat de thee sneller afkoelt.

\*\* Bewaar de SCOBY en de juiste hoeveelheid kombuchabereiding, dit is afhankelijk van de maat van je volgende bereiding. Het wordt aanbevolen om ten minste 10% startervloeistof te gebruiken (meer kan ook).

## CONTINUE FERMENTATIE

Je kunt eerste kleine hoeveelheden kombucha bereiden. Maar als jouw kombuchacultuur na een tijdje sterker wordt, zijn kleine hoeveelheden waarschijnlijk niet meer genoeg. Zeker als je de kombuchadrink de hele tijd beschikbaar wilt hebben! Dat is het moment waarop je kunt overwegen over te stappen op de continue fermentatie van kombucha.

Dit betekent dat je het bereiden van kombucha niet meer onderbreekt. Als je er eenmaal achter bent gekomen welke kombuchasmaak je het beste bevalt, kun je jouw fermentatieplan opstellen. Voor de continue fermentatie van kombucha is het het meest praktisch om de pot met kraantje te hebben, zodat je het makkelijker kunt aftappen. Het is belangrijk om de hoeveelheid die je aftapt altijd bij te vullen met verse zoete thee. Let erop dat je iedere keer voldoende kombucha in de pot achterlaat om de continue fermentatie mogelijk te maken.

## STAPPEN VOOR CONTINUE FERMENTATIE

### 1. Bereid een starthoeveelheid kombucha

Het is het beste om ten minste 5 liter te maken. De Kombucha-fermentor is optimaal voor het bereiden van 5-6 liter kombucha. Gebruik de juiste verhoudingen tussen de ingrediënten.

### 2. Laat 1 week fermenteren

Houd bij hoe de smaak van de kombucha verandert. Het duurt normaal gesproken ongeveer een week om kombucha te bereiden.

### 3. Begin met het aftappen van kombucha

Je kunt nu beginnen met het aftappen van kombucha. Je kan per keer een kopje nemen of een fles. Je kunt ook een paar flessen aftappen en deze kombucha een tweede keer laten fermenteren.

### 4. Laat ten minste 20 % van de kombucha over

Houdt steeds ten minste 20 % van de kombucha in de pot, om er zeker van te zijn dat de fermentatie doorgaat. Meer is beter omdat je dan sneller nieuwe kombucha klaar hebt.

### 5. Vul de hoeveelheid die je aftapt bij

Vul de exacte hoeveelheid die je aftapt bij met verse zoete thee.

### 6. Laat dit 24-48 uur fermenteren

Na deze korte fermentatieperiode kun je opnieuw kombucha aftappen. Dit betekent dat je ten minste 2-3 keer per week kombucha kunt uitschenken.

⚠ Roer de inhoud goed door voordat je aftapt. Soms kan zich wat bezinsel vormen op de bodem van de pot. Roer dit voor het aftappen door om alle goede stoffen uit de kombucha in het mengsel te krijgen.

⚠ Schoonmaken van het kraantje. Soms raakt het kraantje verstopt en moet je deze schoonmaken om makkelijk te kunnen uitschenken. Dit kan zo nu en dan gebeuren vanwege de vele kleine sliertjes die in de kombucha drijven.