

KOMBUTXA de TÉ NEGRE

Encara que per fer el kombutxa la gent hi posa al damunt un disc d'SCOBY, el Podem fer sense tenir un disc i funciona.

8 ampolles 0,250 cl (2 litres)	<u>Ingredients</u>
1,750 litres	aigua mineral natural
12 grs (7 sobres de té)	té negre DARJEELING EARL GREE Podem fer servir sobres de té si no en tenim cap altre.
140 grs	succe blanc
0,250 cl	kombutxa iniciador Pot fer servir un kombutxa artesanal NO pasteuritzat.

- Esterilitzar el pot de vidre que farem servir de fermentador.
- Pesar el sucre i reservar.
- Escalfar l'aigua fins arribar als 95°C, amb la pala que ens ha de servir per remenar a dins.
- Apartar del foc i afegir-hi el té. Remenar.
- Deixar infundir durant 8 minuts,
- Afegim el sucre i remenem.
- Retirem les bosses de té o el colem.
- Deixar refredar fins que arribi a temperatura ambient. Podem accelerar el refredament amb un bany maria d'aigua freda. Tapar perquè no ens hi entre aigua
- Un cop el tenim a temperatura ambient posem el cultiu iniciador (un kombutxa artesanal NO pasteuritzat) dins del fermentador i després hi aboquem el té. No omplir fins dalt de tot.
- Tapar el pot del fermentador amb un tovalló de paper i assegurar el paper amb una goma elàstica.
- Deixar reposar el fermentador en un lloc fosc a temperatura ambient, ideal entre 20°C i 25°C. La temperatura no hauria de superar els 30°C.
- Ho deixarem fermentar uns 10-14 dies: **Segons la noia de FERMENTSBCN l'hen de tenir entre 20-30 dies (sobretot si el fem de té verd, llavors un mínim de 30 dies).**
 - Més temps <> més àcid i menys dolç
 - Menys temps <> més dolç i menys àcid
- A partir del decè dia ho podem provar amb una cullera esterilitzada.
- Quan el tenim al gust podem passar a la fase de carbonatació.
- Hem de tenir un embut i les ampolles prèviament esterilitzades.
- Farem un xarop amb 3 cullerades soperes de sucre blanc i 100 ml d'aigua mineral natural. Posem l'aigua + el sucre a bullir fins que arranqui el bull. Aprofitar-ho per esterilitzar també una cullera sopera
 - **Segons la noia de FERMENTSBCN no s'ha de carbonatar amb sucre addicional, sinó què l'hem d'anar provant i quan tingui l'acidesa que ens agrada però encara és una mica dolça, llavors l'embotellem i ha de fer una mica de carbonatació amb el sucre residual, sense afegir-hi sucre addicional).**
- Deixar refredar el xarop fins a temperatura ambient.
- Ara retirarem amb compte el disc de llevats (SCOBY) o els llevats que s'ha fet a la superfície del fermentador.
- Aboquem el xarop dins del fermentador i ho deixem reposar una mica perquè s'assentin els pòsits.
- Omplir les ampolles amb l'embut. Deixar dos dits d'espai buit al col de l'ampolla.
- Deixar reposar les ampolles durant 3 dies a temperatura ambient.
- Després les posarem totes a la nevera per frenar l'evolució.
- Consumir a partir dels 15-20 dies de l'embotellat.

Si s'ha format un disc d'SCOBY a la superfície del fermentador el podem traspasar a un pot de vidre esterilitzat amb 300 ml del mateix té que ha fermentat. Es tapa i es guarda a la nevera.

Aquest kombutxa ens servirà de cultiu iniciador pel proper lot que preparem i el disc d'SCOBY es pot posar sobre el nou lot perquè acceleri i assegurui el procés, es farà més gruixut i el tornem a guardar com s'ha explicat amb una part del té fermentat. Però es tot un procés que crec que no val la pena si només volem fer kombutxa de tant en tant, agafant com a cultiu iniciador un kombutxa artesanal NO pasteuritzat funciona força bé.