



KOMBUCHA

Homebrew Kit

BREWING INSTRUCTIONS

To a medium size pot add 300ml of water and heat to boiling. Then turn the heat off. Pour 15g of the tea blend into the pot and allow it to steep for approx. 8 minutes.



Pour tea blend through the sieve into your brewing jar and add 1 liter of cold water and 100g of cane sugar. Stir until sugar has dissolved.

Adhere the temperature strip to the side of the jar and look to confirm your sweet tea solution is between 20 to 30 degrees Celsius before moving on to the next step.



Add the entire contents of your SCOBY and starter liquid pouch to the jar. Cover the jar with cotton cloth and seal with the rubber band. This is important, as it protects the kombucha from vermin.

Place your brewing jar in a warm place, with plenty of airflow - avoiding direct sunlight. Leave it there for 7-9 days and do not move it. Do not be surprised if you see a new layer on top of your brew. This is your new SCOBY!



While trying not to disturb the new culture on top, use a spoon to taste test your brew. Taste great? You're done! Still a little too sweet? Put the cloth back on and let it ferment for a few more days.

Congratulations, your first kombucha is now ready! You can choose to enjoy it plain or add additional flavoring and carbonation during bottling.



CONTAINS

- 2l Brewing jar
- SCOBY and starter liquid
- 500g organic cane sugar
- 100g green and black tea blend
- Sieve
- Temperature strip
- Cotton cloth & rubber band



POST BREWING

Now that your kombucha has finished brewing, reach into your brew jar and remove your SCOBY's. Make sure your hands are cleaned properly to keep them germ-free.

Set them aside in a container or jar with 250-500ml of your kombucha - this will be your starter liquid for the next batch. Older SCOBY's are ready to be retired after 5 or so brews.



BOTTLING

You can use any style glass bottle, but some are better than others for adding carbonation. Swing top bottles are optimum for making highly carbonated kombucha.

You can add some of your favorite fruits or herbs to each bottle. Using a funnel, now pour your kombucha into the bottle. Leave some space on top. Seal the bottle tightly and leave in a warm dark place for 2-5 days. After that, move your bottles to the refrigerator.



KOMBUCHA

Homebrew Kit

BRAUANLEITUNG

Bringe 300 ml Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen. Gib im Anschluss 15 g der Teemischung hinzu und lasse sie ca. 8 Minuten ziehen.



Gieße nun die Teemischung durch das Sieb in dein Gärglas und füge 1 l kaltes Wasser und 100 g Zucker hinzu. Rühre die Mischung so lange, bis sich der Zucker vollständig auflöst.

Befestige nun den Temperatur-Messstreifen am Glas. Die Flüssigkeit sollte nur noch zwischen 20 und 30 Grad Celsius warm sein.



Jetzt kannst Du den Scoby und die Ansatzflüssigkeit in das Glas geben. Bedecke das Glas mit dem Baumwolltuch und befestige es mit dem Gummiband. Dies ist wichtig, denn es schützt Deinen Kombucha vor Ungeziefer.

Nun darf Dein Kombucha an einem warmen, sonengeschützten Ort 7-9 Tage in Ruhe fermentieren. Wundere Dich nicht, wenn sich an der Oberfläche eine Schicht bildet. Dies ist Dein neuer Scoby!



Fast fertig! Probiere Deinen Kombucha zwischendurch mit einem sauberen Löffel. Schmeckt er gut? Perfekt, dann hast Du es geschafft! Noch ein wenig zu süß? Dann lass' Deinen Kombucha noch ein bisschen fermentieren.

Dein Kombucha ist jetzt fertig: Prost! Du hast es geschafft, Dein selbstgemachter Kombucha! Du kannst ihn pur genießen, deine Lieblingsaromen hinzufügen oder ihn durch Abfüllen mit Kohlensäure versetzen.



ABFÜLLEN

Du kannst jede Flasche zum Abfüllen für Deinen Kombucha verwenden. Am besten eignen sich hierfür Bügelflaschen. Nach Belieben gib ein paar Deiner Lieblingsfrüchte, 2-3 Teelöffel Saft oder Kräuter in die Flasche. Fülle nun Deinen Kombucha mithilfe eines Trichters in die Flasche.

Lagere sie an einem warmen dunklen Ort für 3-5 Tage. Im Anschluss kannst Du sie dann in den Kühlschrank stellen.

Genieße Deinen hausgemachten Kombucha am besten gekühlt!

BEINHALTET

- 2 l Glasgefäß
- Scoby mit Ansatzflüssigkeit
- 500 g Bio Rohrzucker
- 100 g Teemischung
- Teesieb
- Temperatur-Messstreifen
- Baumwolltuch & Gummiband



DANACH

Wenn Dein Kombucha fertig ist, kannst Du den Scoby entfernen. Wichtig ist, dass er nicht in Berührung mit Keimen kommt.

Tu' den Scoby mit 250 ml-500 ml Deines fertigen Kombuchas in Dein Gefäß. Dies ist die Geburtsstunde für eine neue Runde Kombucha Fermentation!

Benutze dabei einen oder beide Deiner Scoby's und Deine neue Ansatzflüssigkeit. Nach ca. 5 Fermentier-Vorgängen kannst Du die alten Scoby's entfernen und mit den neugewonnenen weitermachen.

