

Jun-thee recept

Ingrediënten:

1. 20g losse groene thee.
2. 900 ml water.
3. 100 ml Jun kombucha van een vorige batch.
4. 60g rauwe honing.
5. Een jun kombucha SCOBY.

Instructie:



Kook het water en voeg de thee toe. Laat de thee vijf minuten trekken. Verwijder de thee en zet de thee opzij om af te koelen tot op kamertemperatuur. Zelfklevende thermometers zijn een gemakkelijke manier om de temperatuur van uw vloeistof te controleren. Eenmaal de thee volledig is afgekoeld, roer je de rauwe honing erdoor totdat deze volledig is opgelost. Giet de thee in een fermenteerpot met brede opening en voeg de Jun SCOBY en de startvloeistof toe (eerder gemaakte Jun kombucha). Bedek de pot af met een luchtdoorlatende doek, keukenpapier of een kaasdoek. Zet de doek vast met een elastiekje of rekkertje. Laat de bereiding 4 tot 7 dagen staan op 16-19°C en proef regelmatig het brouwsel vanaf dag vier. Eenmaal de Jun-thee een aangename zure en nog steeds een beetje zoet is, dan is de Jun kombucha klaar om te drinken!

Bewaar telkens een kopje of meer van je Jun thee en herhaal bovenstaande om een nieuwe batch te starten Jun. Als je meer jun thee wilt maken moet je meer startvloeistof afnemen (10% van de bereiding). Het 1 liter recept is handig, als je 3 liter wenst te maken vermenigvuldig je alle ingrediënten maal 3.

Jun thee - Tweede gisting

Voor een tweede gisting, giet de junthee met behulp van een trechter in uw glazen flessen en sluit ze vervolgens af. Laat de flessen 1 tot 3 dagen op kamertemperatuur staan voordat je flessen in de koelkast plaatst. Jun thee heeft over het algemeen meer bubbels dan kombucha. Dus wees voorzichtig met het openen van de flessen op koolzuurgas en vermijd langdurige tweede fermentatieperioden wanneer het warm is.

Voor een tweede gisting kun je ervoor kiezen om extra smaken toe te voegen. Dit is optioneel, maar velen vinden het experimenteren met verschillende soorten fruit een geweldige aanvulling op het maken van jun thee. We gebruiken graag verse bosvruchten. Experimenteer zelf met verschillende smaken. Op het internet vind je veel recepten over hoe jun thee te maken.

We raden je aan om, als je voor het eerst met jun thee start, alleen een goede honing te gebruiken. Je hebt een verscheidenheid aan verschillende soorten honing om Jun thee te maken. Het kan een goedkope honing zijn die je in de supermarkt koopt. De lekkerste jun thee wordt echter verkregen door het gebruik van een goede rauwe honing. We willen dat je voor je eerste ervaring een heerlijk smakende jun thee krijgt. We raden aan om rauwe biologische wilde bloemenhoning te gebruiken die geweldig smaakt. Experimenteer met verschillende soorten honing om erachter te komen wat het beste smaakt voor u.

