

KOKAMBUCHA

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Agua Panela Té rojo Harina de Coca Cidrón Limonaria Scoby *Starter Tea	5 Litros 360 g 10 g 50 g 20 g 20 g 1 u 250 ml	<p>Realizar una infusión con el agua y el té rojo, adicionar la panela y enfriar a 21°C.</p> <p>Una vez ha bajado la temperatura del té, adicionar el Scoby y el *Starter Tea.</p> <p>Reservar a temperatura ambiente en un ambiente oscuro por 10 a 12 días.</p> <p>Pasado este tiempo, retirar el líquido fermentado y embotellar con el cidrón y la limonaria.</p> <p>Reservar las botellas a temperatura ambiente por 2 o 3 días para obtener una mejor fermentación. Pasado este tiempo, reservar en frío.</p> <p>*Starter Tea: kombucha en la que se encontraba el Scoby al adquirirlo. Si no se tiene disponible, se puede obviar teniendo en cuenta que la fermentación podría tardar unos días más.</p>