

KOMBUČA KIS



Basic kombucha vinegar ingredients:

- 500 ml – 1000 ml kombuče
- steklenica za fermentacijo s pokrovom

Priprava kombuča kisa

Pripravite kombučo po osnovnem receptu z zelenim ali črnim čajem. Postavite steklenico na primerno mesto (21-25 °C), stran od neposredne sončne svetlobe. Pustite fermentirati dlje, kot je zapisano v osnovnem receptu, 30-60 dni. Po 4 tednih lahko začnete kombuča kis okušati. Če ste zadovoljni s kislostjo, ga lahko precedite in shranite v zaprtih steklenicah za uporabo po potrebi.

Več receptov za kombučo najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kombuča Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



Sekundarna fermentacija

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)