

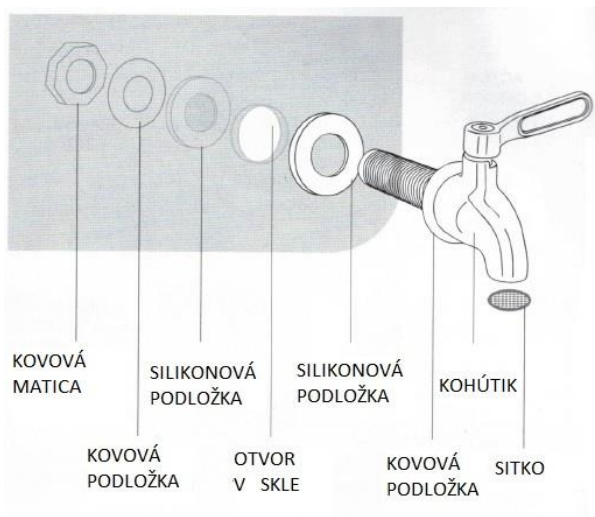
Kefirko Kombucha Fermenter

Součásti výrobku



Nerezový kohoutek

Našroubujte kohoutek dle obrázku:



1. Nejprve odstraňte plastovou ochranu.
2. Ujistěte se, že silikonové těsnění je umístěno z obou stran sklenice.
3. Matici utáhněte ručně. Použijte dostatečnou sílu, abyste zabránili úniku, ale zároveň dávejte pozor, abyste ji příliš neutáhli a nerozbili sklo.



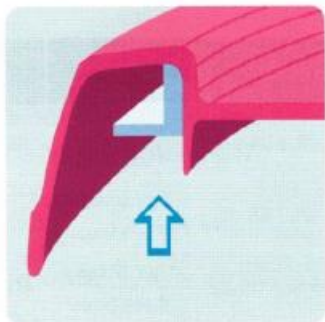
Fermentační hodiny - Označte si první den každé fermentace, abyste zabránili překvašení, a sledujte délku fermentace. Kombucha fermentuje 7–10 dní nebo déle. Umístěte ji na víko zatlačením dolů (cvaknutí) nebo ji sejměte zatažením za rukojeť.



Filtr s aktivním uhlím – neutralizuje nepříjemné pachy. Vyměňte jej po 2-3 měsících nepřetržitého používání.



Teploměr – kombucha fermentuje nejlépe při pokojové teplotě, kolem 21-25 °C.



Použijte k vytažení filtru malou rukojeť fermentačních hodin.

Umístěte silikonové těsnění pod víčko. Zkontrolujte, správnost umístění dle obrázku.

Jak začít

Fermentace kombuchy vyžaduje kulturu nazývanou SCOBY – ta se při kvašení kombuchy vytváří na povrchu nádoby. Je potřeba pro každou várku kombuchy.

Můžete také použít kombucha starter – koncentrovanou tekutinu, kterou použijete při první várce. Během fermentace se pak na povrchu tekutiny vytvoří SCOBY.

Pro výrobu kombuchy budete potřebovat:

- kvalitní skleněnou nádobu
- 4 g / 3 lžičky / 2 sáčky černého nebo zeleného čaje
- 50 g cukru
- SCOBY s tekutinou nebo 100 ml kombucha starter

Uvedené množství je určeno pro přípravu 1 l nápoje kombucha. Pokud chcete připravit větší množství, upravte poměr ingrediencí odpovídajícím způsobem.

Doporučuje se zvýšit množství až poté, co dokončíte první dvě várky s novým kombucha starterem nebo SCOBY. Jakmile bude vaše kombucha dostatečně silná, budete moci připravovat větší objemy nebo provádět kontinuální fermentaci.

Množství	Čaj	Cukr	Voda	Starter
1 litr	4 g / 3 lžičky / 2 čajové sáčky	45 g	0,9 l	100 ml
2 litry	9 g / 6 lžiček / 4 čajové sáčky	90 g	1,8 l	200 ml
3,5 litru	17 g / 12 lžiček / 8 čajových sáčků	170 g	3,2 l	300 ml

* Můžete připravit čaj z celé dávky vody nebo jen z části a potom dolít vodou pokojové teploty, aby byl čaj dříve zchlazený.

1. Připravte čaj. Použijte zelený, černý nebo jejich směs. Čaj nechte vychladnout, přidejte cukr a nalijte čaj (případně doplňte vodou) do fermentační nádoby. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Horký čaj může SCOBY poškodit, příliš studený čaj může fermentaci zpomalit.

2. Přidejte startovací kombuchu a/nebo SCOBY s trochou tekutiny do čaje.

Při každé nové várce kombuchy vždy použijte **alespoň 10 %** startovací tekutiny nebo hotové kombuchy. Pokud SCOBY ještě nemáte, starter jej během fermentace vytvoří.

3. Fermentujte 7–10 dní, nebo kratší dobu, pokud připravujete jun kombuchu. *Jun kombucha* je varianta kombuchy, která se tradičně připravuje ze zeleného čaje a medu místo cukru, a proto obvykle fermentuje rychleji. Během fermentace nápoj průběžně ochutnávejte, abyste našli chuť, která vám nejvíce vyhovuje.

4. Vyjměte SCOBY a uložte si **alespoň 10 %** tekutiny pro přípravu další várky. Množství se řídí dle toho, jakou dávku budete příště fermentovat.

5. Kombucha je připravena k pití. Okamžitě spotřebujte nebo přelijte do lahví a pokračujte v druhotné fermentaci.

Kontinuální fermentace

Zpočátku můžete připravovat menší várky kombuchy. Postupem času, jak bude vaše kultura silnější, vám malé várky pravděpodobně přestanou stačit – zejména pokud chcete mít kombuchu k dispozici neustále.

Kontinuální příprava kombuchy znamená, že fermentace probíhá nepřetržitě. Jakmile zjistíte, jaká chuť kombuchy vám nejvíce vyhovuje, můžete si nastavit vlastní plán fermentace.

Pro kontinuální přípravu je nejlepší použít nádobu s kohoutkem, která usnadňuje nalévání. Je důležité vždy doplnit odebrané množství kombuchy čerstvým slazeným čajem. Zároveň dbejte na to, aby v nádobě vždy zůstalo dostatečné množství kombuchy, které umožní pokračování nepřetržité fermentace.

1. Připravte základní množství kombuchy. Použijte správný poměr jednotlivých ingrediencí.
2. Nechte fermentovat přibližně 1 týden. Sledujte, jak se chuť kombuchy během fermentace mění.
3. Začněte kombuchu odebírat. Můžete si nalít jeden šálek nebo rovnou naplnit láhev. Můžete také odebrat několik lahví a provést druhou fermentaci.

4. V nádobě vždy ponechte alespoň **20 %** kombuchy, aby fermentace mohla pokračovat. Ještě větší množství je dokonce lepší, protože kombucha bude připravená rychleji.
5. Doplňte odebrané množství. Přesně tolik, kolik jste odebrali, nahraďte čerstvým slazeným čajem.
6. Nechte znovu fermentovat **24–48 hodin**. Po této krátké době můžete kombuchu znovu odebrat. Díky tomu můžete kombuchu odebírat přibližně 2–3× týdně.

Před naléváním obsah promíchejte. Někdy se na dně nádoby mohou zůstat drobné usazeniny. Před naléváním proto kombuchu promíchejte, aby se všechny prospěšné látky v nápoji rovnoměrně promísily.

Čištění kohoutku:

Občas se může kohoutek ucpat a je potřeba ho vyčistit, aby bylo možné kombuchu snadno nalévat. Může se to stát kvůli drobným vláknům a částicím, které se v kombuše přirozeně vyskytují.

Druhotná fermentace

Kombucha je ideální pro druhou fermentaci. Díky ní můžete dokončit proces kvašení, přidat nové příchutě a zvýšit množství bublinek v nápoji.

Druhou fermentaci provádějte v uzavíratelných lahvích, aby se bublinky v nápoji udržely. Můžete přidat například čerstvou ovocnou šťávu, cukr, sirup nebo kousky ovoce.

I když z kombuchy odstraníte SCOBY, fermentace stále pokračuje a chuť kombuchy se během jednoho až dvou dnů může dále měnit.

Nádoba kombucha fermenter může sloužit i pro výrobu vodního kefiru.

Péče o kombucha fermenter

Před prvním použitím umyjte všechny části teplou vodou se saponátem. Dbejte na to, aby byl čisticí prostředek důkladně opláchnut.

Pro všechny části fermentační nádoby na kombuchu se doporučuje ruční mytí. Během fermentace nádobu nevystavujte přímému slunečnímu záření ani ji neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla.

Filtr nemyjte. Při pravidelném používání jej vyměňte přibližně po 2–3 měsících.

Při přenášení nádoby ji nedržte za kohoutek ani za víko.

Upozornění: nádoba není vhodná pro horké nápoje.

Všechny plastové části jsou vyrobeny z bioplastu, což znamená, že jejich výroba je šetrnější k životnímu prostředí, protože jsou vyrobeny z organických materiálů.