

# LE GINGER BEER DE JOSE SANTAELLA ( BIÈRE DE GINGEMBRE )

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/ginger-beer/>

Le Ginger Beer ('bière de gingembre') est une boisson fermentée à base de gingembre qui sert de base à de nombreux cocktails

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Britannique

Plats : Boisson,

## Ingrédients

### Pour 1 L

700 grammes d'Eau 70 Centilitres/700 Millilitres

200 grammes de Gingembre Frais

60 grammes de Sucre

1 Citron

1 Orange

3 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 6 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

\*En option

130 grammes d'Eau 13 Centilitres/130 Millilitres

20 grammes de Sucre

### Pour 500 mL

350 grammes d'Eau 35 Centilitres/350 Millilitres

100 grammes de Gingembre Frais

30 grammes de Sucre

1/2 Citron

1/2 Orange

1,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 3 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

\*En option

65 grammes d'Eau 6,5 Centilitres/65 Millilitres

10 grammes de Sucre

### Pour 350 mL

## LE GINGER BEER DE JOSE SANTAELLA ( BIÈRE DE GINGEMBRE )

244,9 grammes d'Eau 24,49 Centilitres/244,9 Millilitres

70 grammes de Gingembre Frais

21 grammes de Sucre

0,3 Citron

0,3 Orange

1 gramme de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 2 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

\*En option

45,5 grammes d'Eau 4,55 Centilitres/45,5 Millilitres

7 grammes de Sucre

### Instructions

1. Dans une grande casserole, verser l'Eau (700 g ou 70 Centilitres/700 Millilitres) et le Sucre (60 g)
2. Puisqu'on va utiliser de la Levure, il faut éviter de l'eau impropre, avec des composants chimiques qui pourraient "tuer" la levure : Utiliser de l'eau filtrée
3. Presser le Citron afin d'en récolter le jus, à verser dans la casserole
4. Couper un quartier du Citron et ne garder que la peau en passant une lame contre la peau, puis ajouter à la casserole ce "quart de peau"
5. Presser l'Orange (1) afin d'en récolter le jus, à verser dans la casserole
6. Pour éplucher le Gingembre Frais (200 g), grater avec une cuillère (ne pas utiliser d'éplucheur)
7. Couper et placer dans la casserole
8. Faire bouillir 5 minutes
9. Puis retirer du feu, et faire refroidir à température ambiante
10. Après 1 heure, retirer le quartier de citron
11. Ensuite, je broie le tout dans un blender, mais ce n'est pas nécessaire
12. Attendre que la température descende en dessous 40 C (on ne veut pas tuer la levure)
13. Verser alors la Levure de Boulanger Déshydratée (3 g ou sinon 6 g de Levure de Boulanger Fraiche humide)
14. Remuer
15. Recouvrir le récipient
16. Faire fermenter à température ambiante, pendant 1 heure. Les premières bulles arrivent
17. On va utiliser une bouteille hermétique avec un bouchon. Attention ! Les gaz vont apparaître et avec la pression, peuvent faire sauter un bouchon classique. C'est pourquoi j'utilise cette bouteille avec "capuchon pivotant". On appelle ça également "bouteille à limonade" : le système empêche au bouchon de "sauter"
18. Laver la bouteille à l'eau chaude sans savon, plusieurs fois, et faire sécher : On cherche à éliminer les résidus chimiques des précédents lavages de la bouteille (le savon peut nuire à la

## **LE GINGER BEER DE JOSE SANTAELLA ( BIÈRE DE GINGEMBRE )**

fermentation)

19. Beaucoup de méthodes préconisent de laisser tous les fruits macérer 24 heures, mais franchement, je trouve que cela rend le ginger beer vraiment trop intense : c'est à vous de choisir
20. Je choisis de filtrer le liquide maintenant : je préfère ne garder que le liquide et je jete les éléments broyés à ce stade
21. Verser le liquide dans la bouteille, avec un entonnoir
22. Reboucher la bouteille
23. Laisser ensuite la bouteille à température ambiante pendant 24 heures : Le liquide va fermenter et les bulles vont apparaitre
24. Puis placer au frais. Se conserve encore 1 à 2 jours