

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

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

3 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 7,5 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

*En option

130 grammes d'Eau

130 grammes d'Eau 13 Centilitres/130 Millilitres

20 grammes de Sucre

Pour 500 mL

350 grammes d'Eau

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

1,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 3,75 grammes de Levure de

LE GINGER BEER DE JOSE SANTAELLA (BIÈRE DE GINGEMBRE)

Boulangier Fraiche humide

*En option

65 grammes d'Eau

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

10 grammes de Sucre

Pour 350 mL

244,9 grammes d'Eau

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 Boulangier Déshydratée

1 gramme de Levure de Boulangier Déshydratée ou sinon 2,5 grammes de Levure de Boulangier

Fraiche humide

*En option

45,5 grammes d'Eau

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 Boulangier Déshydratée (3 g ou sinon 7,5 g de Levure de Boulangier Fraiche humide)

LE GINGER BEER DE JOSE SANTAELLA (BIÈRE DE GINGEMBRE)

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 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 apparaître
24. Puis placer au frais. Se conserve encore 1 à 2 jours