



Ne vous inquiétez pas s'il y a une croûte couleur crème qui se forme à la surface de votre kombucha. En fait, c'est une bonne nouvelle. C'est un signe que votre « maman kombucha » est en santé. C'est un « bébé kombucha » qui se forme :



11. Lorsque votre kombucha est prêt, vous pouvez le boire directement à partir du distributeur. Si vous choisissez cette option et que vous laissez le symbiote dans le contenu, gardez en tête que le kombucha va continuer à fermenter.

Autrement, vous pouvez recommencer un nouveau lot (toutes les étapes précédentes) ou simplement l'embouteiller si vous ne recommencez de nouveau lot (étapes 4 et 5).