

# Ginger Ale

## Zutaten

### Starterkultur (Ginger Bug)

#### Tag 1

- 30 g Bio-Ingwer
- 45 g Zucker
- 300 ml Wasser

#### Tag 2 bis 5

- 1 EL Bio-Ingwer
- 1 - 2 EL Zucker

### Auffüllen der Starterkultur

- 15 g Bio-Ingwer
- 20 g Zucker
- 120 ml Wasser

### Ingwerbier (Ginger Ale)

- 60 g Bio-Ingwer
- 200 g Zucker
- 2 l Wasser
- 2 Zitronen
- 120 g Starterkultur

#### Gewürze (optional):

- Pimentbeeren
- Nelken
- Sternanis
- Pfeffer
- Kardamon

#### Kräuter (optional):

- Rosmarin
- Thymian
- Minze

# Zubereitung

## Starterkultur (Ginger Bug)

Den Ingwer nicht schälen und waschen (auf Bio-Qualität achten). Den Ingwer fein reiben, mit Zucker und Wasser in ein steriles Glas geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Glas abdecken und an einen warmen Ort stellen.

In den nächsten **2 bis 4 Tagen** jeweils 1 EL fein geriebenen Ingwer und 1-2 EL Zucker dazu geben und verrühren. Die Ingwer-Starterkultur ist fertig, wenn die Flüssigkeit blubbert, leicht säuerlich und alkoholisch duftet.

## Ingwerbier (Ginger Ale)

Sobald der Ingwer-Starter fertig ist, kann die zweite Fermentation beginnen. Für das Ingwerbier den Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Ingwer, Wasser und Zucker in einen Topf geben (sowie evtl. die optionalen Gewürze oder Kräuter), zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze **10 Minuten** köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden. Topf vom Herd nehmen, Zitronenschale dazugeben und den Sud auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Zitronen auspressen. Zitronensaft und Ingwer-Starterkultur zu dem Sud geben und verrühren. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb filtern und in Flaschen abfüllen. Am besten sind Bügelflaschen geeignet.

Die Flaschen dicht verschließen, für **2 bis 4 Tage** bei Zimmertemperatur und fermentieren lassen. Die Ingwer-Starterkultur wieder mit 120 ml Wasser auffüllen, mit 15 g Ingwer und 20 g Zucker füttern.

Wenn sich genügend Kohlensäure gebildet hat, die Flaschen zum Kühlen und Aufbewahren in den Kühlschrank stellen. Weiterhin regelmäßig den überschüssigen Druck ablassen.



Während der Fermentation bildet sich Kohlensäure. Bei zu hohem Druck können die Flaschen explodieren. Um überschüssigen Druck abzulassen, die Flaschen **einmal täglich** vorsichtig öffnen, im Sommer vielleicht sogar zweimal. Alte Limo- oder Bierflaschen mit Bügelverschluss eignen sich gut.



Bei der Fermentation entsteht eine geringe Menge Alkohol. Der Alkoholgehalt hängt von verschiedenen Faktoren ab, unter anderem spielen die Fermentationstemperatur, -dauer und die Zutaten eine wichtige Rolle.

Mehr Info:

- [Does Ginger Beer Have Alcohol? Homemade Ginger Ale Alcohol Content - YouTube](#)
- [How Much Alcohol is in Naturally Carbonated Ginger Beer - YouTube](#)



Die Ingwer-Starterkultur hält sich bis zu 1 Monat im Kühlschrank.

Quelle: [Ingwerbier - Ginger Beer selber machen - Ingwerbrause Fermentieren](#)

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

[http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:ginger\\_ale](http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:ginger_ale)

Last update: **15.02.2025 16:23**

