Kvass - lav dit eget alkoholfrie alternativ til øl

Forfattere: Louise Beck Brønnum, Johanne Hvelplund
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen, Ditte Jacqueline Rasmussen
Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:
Kvass er en fermenteret drik baseret på brød. Den er især kendt i Baltikum, i Øst- og centraleuropa, Rusland og Hviderusland. Smagen minder om øl, men alkoholprocenten er under 1. Find opskriften på Kvass herunder

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I

Ingredienser:

2800 g vand

250 g brød (brug gerne både surdejsbrød og rugbrød)

30 g sukker pr. liter drænet kvassvand

20 g rosiner pr. liter drænet kvassvand

Starterkultur:

20 g surdej pr. liter drænet kvassvand eller 20 g kombucha pr. liter drænet kvassvand

Fremgangsmåde:

Rist brødet i ovnen ved 150 grader i 20 minutter. Kom brødet i en skål.

Varm vandet op til 80 grader.

Dæk brødet med vandet og lad det stå i ca. 2-3 timer.

Dræn kvassvandet fra brødet over i en beholder til fermentering (kondibøtte eller glasjar). Der bliver typisk halvdelen af den mængde væske, som du startede med. Køl kvassvandet ned til ca. 30 grader C.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Tilsæt sukker, rosiner og starterkultur. Fermenter 30 timer ved stuetemperatur, dækket med lærred. Nu kan du iagttage, at kvass'en er begyndt at boble og er blevet syrlig.

Sigt kvass'en på patentflasker, men undlad at hælde bundfaldet med over i flaskerne.

Nu kan du tilføre en smagsgiver såsom maltsirup, ingefær, æblejuice eller anden bærsaft for at give kvass'en mere energi til fermentering og en mere nuanceret smag. Luk patentflaskerne og lad dem stå ved stuetemperatur i 12-24 timer for at karbonere (= danne kulsyre).

Sæt flaskerne på køl og nyd den afkølede kvass. HUSK at åbne flasken forsigtigt, da der godt kan blive dannet et stort tryk ved 2. fermenteringen på flaske.

Uden starterkultur:

Hvis ikke du har surdej eller kombucha, kan du godt starte fermenteringen spontant med den gær, der naturligt er på rosinerne. Det kræver dog, at du tilfører 30 g rosiner pr. liter drænet kvassvand og fermenterer i 48 timer i stedet for 30.

Fermenteringen:

I løbet af fermenteringen af kvass vil en blanding af gær og mælkesyrebakterier spise sukkeret fra brød, rosiner og tilsat sukker og danne mælkesyre, eddikesyre, CO2 og alkohol.

Under denne proces bliver der også dannet en masse forskellige aromakomponenter som er afhængig af, hvilket brød du benytter. Så længe der er ilt til stede, vil der ikke blive dannet betydelige mængder af alkohol. Når du kommer kvass'en på patentflaske, vil mængden af alkohol stige i takt med, at der kommer CO2 i flasken, indtil du kommer flasken på køl. Derfor skal kvass'en kun fermentere 12-24 timer på patentflaske ved stuetemperatur og drikkes i løbet af 2-3 dage for at undgå højere alkoholprocent end 1%.



Foto: Johanne Hvelplund

2 **Vil du vide mere:**

Så lyt til Johanne Hvelplund og Louise Beck Brønnums podcast afsnit om fermentering, hvor andet afsnit har fokus på den flydende alkoholfermentering Kvass.

Du finder podcasten her .