

Wie hoch sollte der pH-Wert im Kombucha sein?

Probieren Sie aus, welchen pH-Wert Ihr frisch gekochter Tee nach der Zugabe des Zuckers hat. In der Regel dürften Sie einen pH-Wert zwischen 5 und 5,5 messen.

Nach der Abkühlung und nachdem Sie den Kombucha Pilz sowie die Ansatzflüssigkeit hinzugefügt haben, sollte Ihr Ansatz einen pH-Wert von 4,6 oder niedriger aufweisen. Liegt der pH-Wert darüber, sollten Sie noch mehr der Ansatzflüssigkeit oder einen kleinen Löffel hellen Essig in den Ansatz geben. Bei einem pH-Wert unter 4,6 fühlen sich die meisten Schimmelsporen bereits nicht mehr wohl. Es kommt praktisch nicht mehr zu einem Schimmelbefall der Kultur.

Bis der Kombucha Pilz den Ansatz richtig angesäuert hat, dauert es meistens 6 bis 14 Tage. Im Sommer und mit viel Ansatzflüssigkeit geht es wesentlich schneller als im Winter oder mit relativ wenig Ansatzflüssigkeit.

Messen Sie den pH-Wert des fertigen Getränks: Liegt der pH-Wert bei 3,3 oder darunter, dann ist der Kombucha-Ansatz "reif" für den Verzehr. Bis zu einem pH-Wert von 2,8 lässt sich das Kombucha-Getränk ganz gut pur genießen, geht der pH-Wert noch weiter nach unten (2,5 oder weniger), dann handelt es sich bereits um Kombucha-Essig, den Sie am besten verdünnt genießen sollten.

In der folgenden Tabelle finden Sie noch einmal die möglichen pH-Werte Ihrer Kombucha-Kultur im Überblick:

pH-Wert	gezuckerter Tee	Tee mit Ansatzflüssigkeit	fertiges Kombucha-Getränk	zu sauer für den Genuss
2				
2,5				
3				
3,5				
4				
4,5				
5				
5,5				