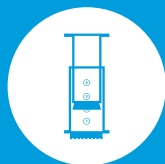


2 x 

8-9g/100ml

4 x 

17-18g/200ml



AEROPRESS

według
ŚWIEŻO PALONA



Ustaw AeroPress tłokiem do dołu. Zagotuj wodę i dokładnie zmocz filtr umieszczony w sitku. Dzięki temu przygotujesz go do przeciskania i ogrzejesz sitko. Możesz także ogrzać sam AeroPress, wpłynie to korzystniej na zaparzaną kawę.



Wsyp do AeroPressa 17-18 gramów kawy (patrz gramatura wyżej) zmielonej średnio grubo, minimalnie bardziej miało niż do dripa. Wlej 50 gramów wody o temperaturze około 89-92 stopni. Powinien pojawić się efekt bloom.

 30 sekund



Od momentu rozpoczęcia wlewania wody odczekaj 30 sekund. Zamieszaj zaparzoną kawę i wlej kolejne 150 gramów wody w ciągu następnych 30 sekund.

 30 sekund



Założ sitko z filtrem i odwróć AeroPress na kubek lub szklankę. Uważaj żeby tłok nie wyskoczył do góry. Ruchem jednostajnym przecisnij kawę przez filtr. Ta czynność powinna zająć około 25-30 sekund.