



2 x   
20g/300ml

4 x   
30g/420ml



# DRIP

według  
ŚWIEŻO PALONA



ŚWIEŻO  
PALONA



W dripperze umieść stosowny do jego wielkości filtr papierowy. Następnie zagotuj wodę i zmoczyć dokładnie cały filtr. Dzięki temu przygotujesz go do przelewania i ogrzejesz dripper.



Wsyp do filtra średnio grubo zmieloną kawę (patrz gramatura wyżej). Ustaw czas na 30 sekund i zalej kawę wodą (około 30-50 gramów) o temperaturze 92 stopni. Jeśli kawa jest świeża, na górze pojawią się bąble powietrza.

 **30 sekund**



Następnie kolistymi ruchami, tak żeby kawa zaparzała się równomiernie w każdym miejscu, powoli wlej resztę wody. Możesz zrobić 3 przerwy, w czasie których możesz zamieszać kawę szpatułką.

 **2,5 minuty**



Woda powinna przelecieć przez kawę w ciągu 2:00-2:30 minuty. Zdejmij dripper, wyrzuć filtr i rozlej kawę do filiżanek, kubków, szklanek.