

FRENCH PRESS

według
ŚWIEŻO PALONA



3 x 	8 x 
20g (3 łyżki)/350ml	56g (8 łyżek)/1000ml



Zagotuj wodę, wlej ją do French Press, aby ogrzać szkło i tłok. Wylej wodę, wsyp dość grubo zmieloną kawę i ustaw czas na 4 minuty.



Następnie zalej kawę wodą o temperaturze około 90 stopni (30 sekund od zagotowania). Zatrzymaj wlewanie, gdy poziom kawy sięgnie połowy naczynia. Jeśli kawa będzie świeża, powinien pojawić się efekt bloom. Od tego momentu wlewania wody odczekaj 60 sekund.

 **60 sekund**



Po wstępnym zaparzeniu zamieszaj kawę i wlej wodę do pełna French Pressu. Następnie odczekaj, aż stoper zakończy odliczanie 4 minut.

 **4 minuty**



Wolnym ruchem jednostajnym przecisnij tłok przez napar. Pamiętaj, przytrzymaj French Press. Może się zdarzyć, że kawa jest drobno zmielona i opór, jaki napotka tłok będzie duży.



Po zaparzeniu niezwłocznie rozlej kawę do kubków lub filiżanek. W przeciwnym razie kawa będzie się zaparzała dłużej przez co zmieni się jej smak i będzie zawierała więcej kofeiny.