

Methode

AEROPRESS

Material

Ein Aeropress-Kaffeebereiter

Eine Glaskaraffe oder eine grosse Tasse

Ein spezieller Aeropress-Papierfilter

Eine Kaffeemühle

Eine Waage mit Stoppuhr

Ein Wasserkocher mit geschwungenem Hals

18 g unseres Kaffees Rwanda BIO

Zubereitung (Kopfüber-Methode)

Kaffee: 18 g

Mahlgrad: Mittel bis fein.

Wasser: 180 g – 1 Tasse

Temperatur: 92 °C

Brühzeit: 2 Minuten 30 Sekunden

1. Erhitzen Sie das Wasser auf die angegebene Temperatur und mahlen Sie den Kaffee.
2. Setzen Sie den Papierfilter in den Filterhalter und spülen Sie ihn durch.
3. Schieben Sie den Presskolben mit dem Silikonteil nach oben in den Brühzylinder.
4. Geben Sie den gemahlene Kaffee hinein und giessen Sie mit 150 g Wasser auf, starten Sie die Stoppuhr.
5. Rühren Sie mit dem Spatel 10 Sekunden lang um und lassen Sie den Kaffee 1,5 Minuten lang ziehen.
6. Befestigen Sie den Filterhalter an der Aeropress und setzen Sie sie umgekehrt auf eine Tasse oder eine Karaffe. Drücken Sie langsam 30-45 Sekunden lang nach unten.
7. Hören Sie auf zu drücken, sobald Sie ein leichtes Luftgeräusch vernehmen. Nehmen Sie die Aeropress ab.
8. Geben Sie 50-60 ml heisses Wasser dazu, rühren Sie um und servieren Sie den Kaffee.



RWANDA BIO

SPECIALTY
FILTER COFFEE