

Methode

# CHEMEX

---

## Material

Eine Chemex für 6 Tassen

Ein spezieller Chemex-Papierfilter

Eine Kaffeemühle

Eine Waage mit Stoppuhr

Ein Wasserkocher mit geschwungenem Hals

30 g unseres Kaffees Rwanda BIO

## Zubereitung

Kaffee: 30 g

Mahlgrad: Mittel bis grob

Wasser: 500 g – 4 Tassen

Temperatur: 93 °C

Brühzeit: 4 min

1. Erhitzen Sie das Wasser auf die angegebene Temperatur und mahlen Sie den Kaffee.
2. Setzen Sie Ihren Filter in die Chemex, achten Sie dabei darauf, dass die dreilagige Seite zum Ausguss zeigt.
3. Spülen Sie den Filter mit heissem Wasser durch und kippen Sie das verwendete Wasser aus.
4. Geben Sie Ihren Kaffee in die Chemex und stellen Sie die Waage auf null.
5. Vorbrühen: Befeuchten Sie den gesamten Kaffee mit 100 g Wasser und starten Sie die Stoppuhr.
6. 2. Aufguss: Giessen Sie nach 30 Sekunden weitere 200 g (bis 300 g) Wasser in spiralförmiger Bewegung auf.
7. 3. Aufguss: Nach 1 Minute 30. Giessen Sie bis zu 500 g Wasser in spiralförmigen Bewegungen auf.
8. Wenn der Brühvorgang beendet ist, entfernen Sie den Filter und rühren Sie Ihren Kaffee vor dem Servieren gut um.



## RWANDA BIO

---

SPECIALTY  
FILTER COFFEE