

Guide de préparation

CHEMEX

Matériel

Une Chemex 6 tasses

Un filtre spécial en papier Chemex

Un moulin à café

Une balance avec chronomètre

Une bouilloire à col de cygne

30g de notre café Rwanda BIO

Recette

Café : 30g

Mouture : Moyenne à grosse

Eau : 500g (pour 4 tasses)

Température : 93°C

Temps total d'extraction : 4 minutes

1. Commencez par chauffer l'eau à la température indiquée et moude le café.
2. Placez le filtre en papier dans la Chemex en vous assurant d'avoir 3 couches de papier du côté du bec verseur et une couche de l'autre côté.
3. Rincez abondamment le filtre avec de l'eau chaude, puis videz l'eau utilisée.
4. Versez les 30g de café moulu dans la Chemex et tarez la balance.
5. Pour la pré-infusion, versez 100g d'eau en mouillant bien tout le café et lancez le chronomètre.
6. À partir de 30 secondes, commencez à verser 200g d'eau supplémentaires en mouvement spiral jusqu'à atteindre 300g.
7. À partir de 1 minute 30, versez progressivement jusqu'à 500g d'eau tout en continuant le mouvement spiral.
8. Une fois l'infusion terminée, retirez délicatement le filtre et mélangez bien votre café avant de servir.



RWANDA BIO

SPECIALTY FILTER COFFEE